

REDMOND

Multicooker
SkyCooker RMC-M92S-E

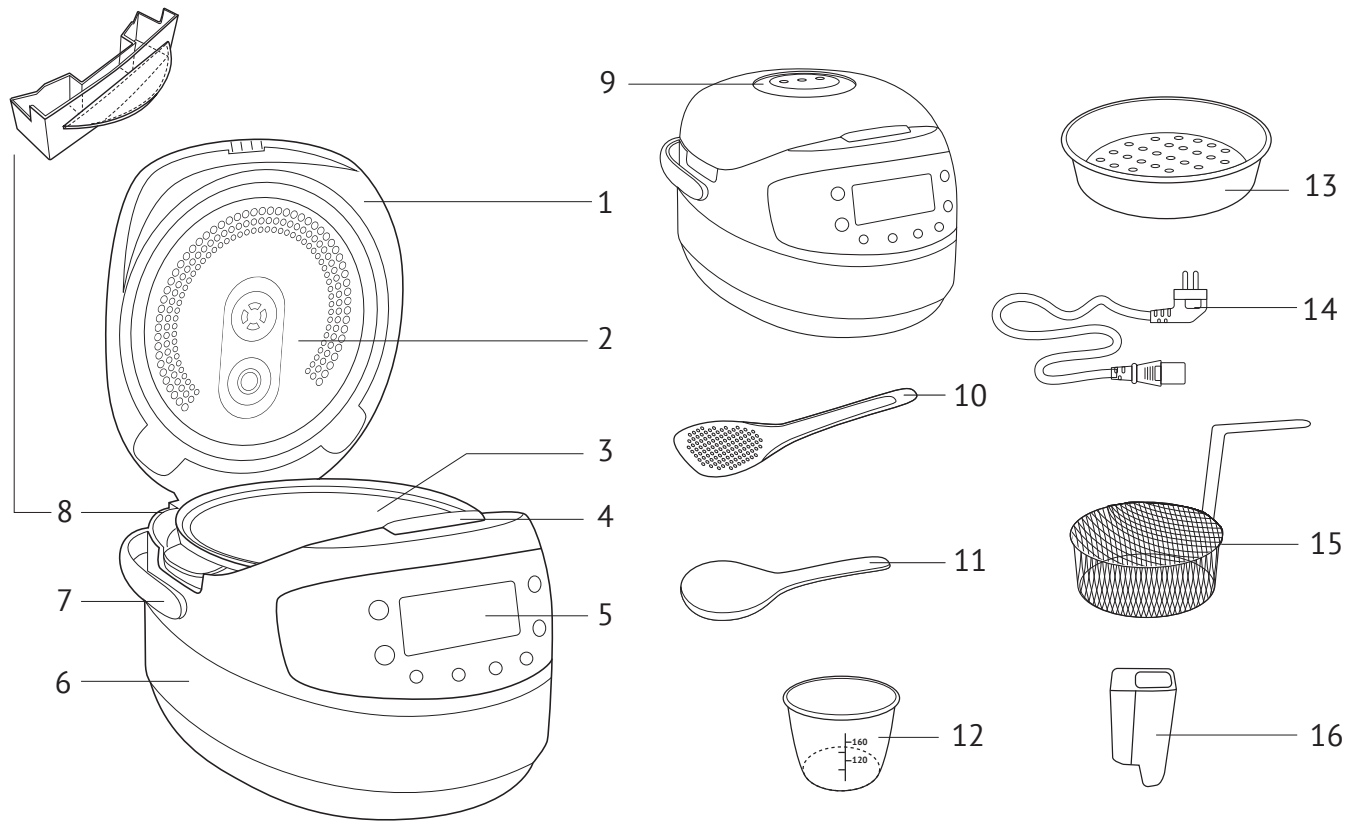


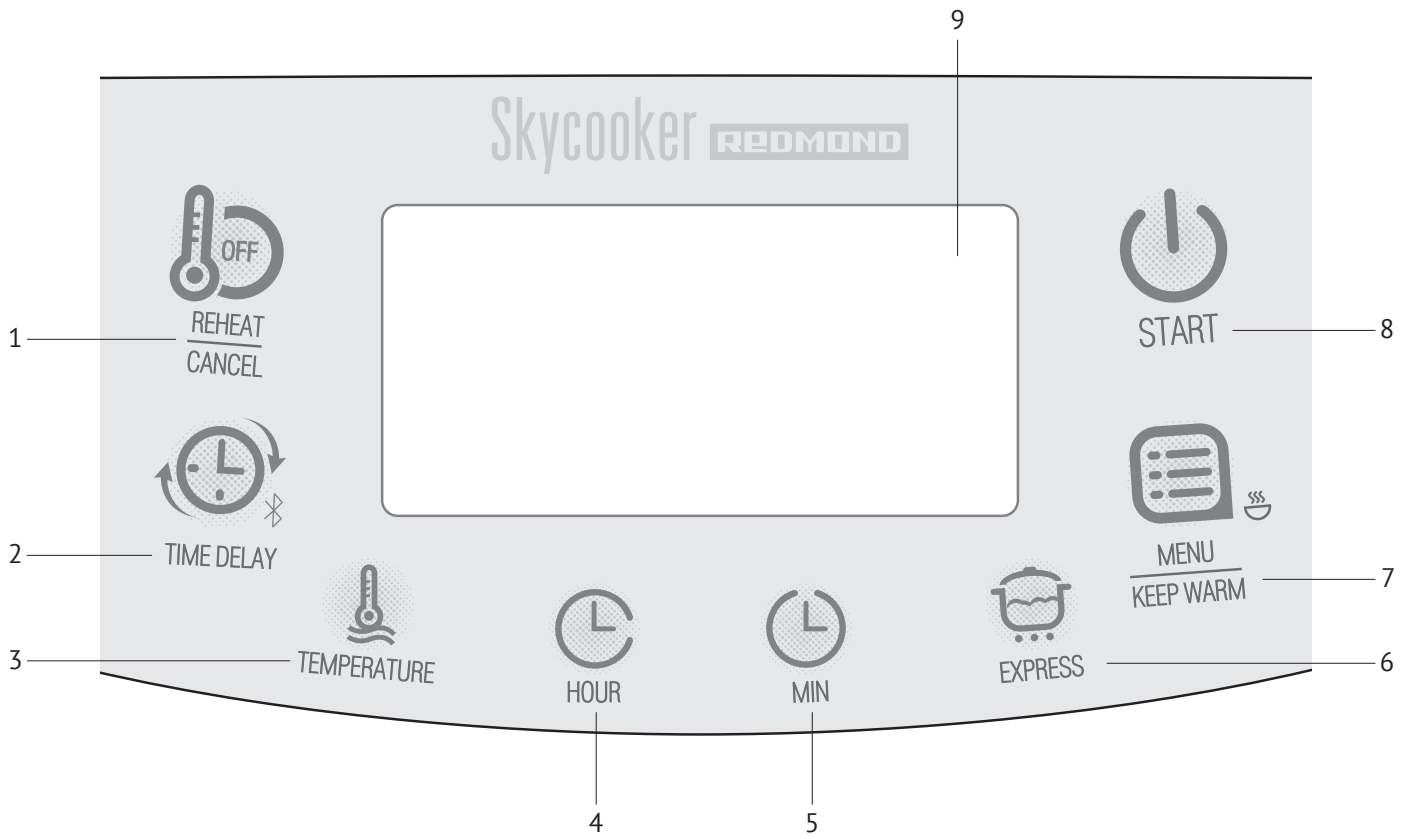
User manual

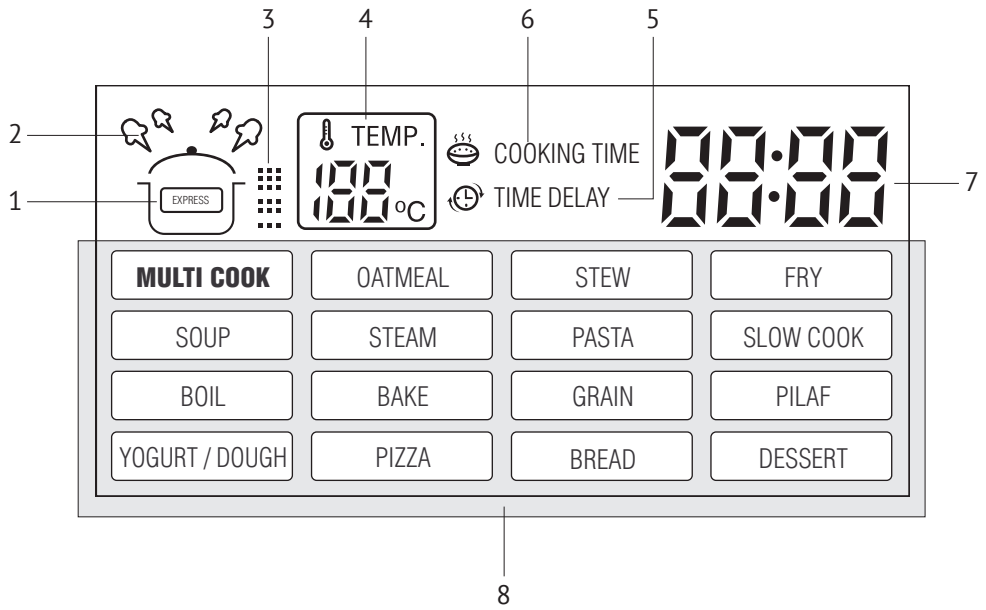
GBR	8	ROU	98
FRA	15	HUN	105
DEU	22	HRV	112
ITA	29	SVN	119
ESP	36	SVK	126
PRT	43	CZE	133
DNK	50	POL	140
NOR	57	SRB	147
SWE	63	GRC	154
FIN	70	BGR	161
LTU	77	RUS	168
LVA	84	UKR	176
EST	91			

Manufacturer: Power Point Inc Limited №1202 Hai Yun Ge (B1) Lin Hai Shan Zhuang Xiameilin Futian Shenzhen China. 518049. Under license of REDMOND®
 Производител: Пауер Пойнт Инк. Лимитед №1202 Хай Юн Ге (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футъян, Шеньжень, Китай, 518049. По лицензия REDMOND®
 Виробник: Пауер Пойнт Інк.Лімітед № 1202 Хай Юн Ге (В1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футъян, Шеньжень, Китай, 518049. За ліцензією REDMOND®

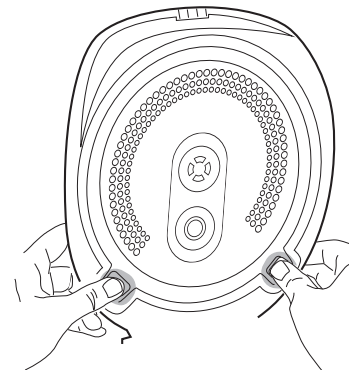
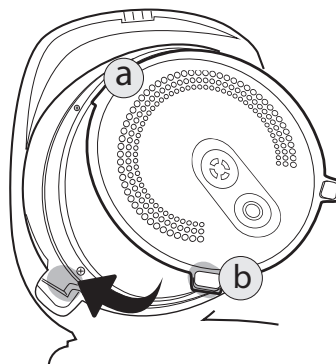
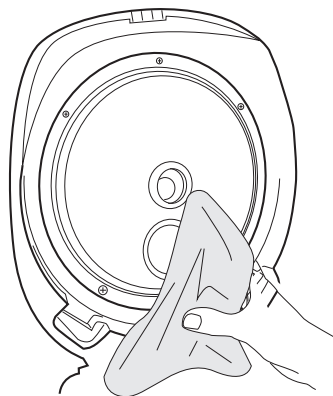
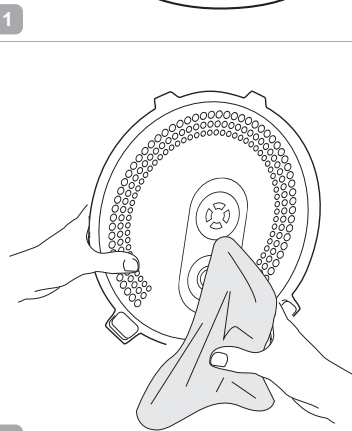
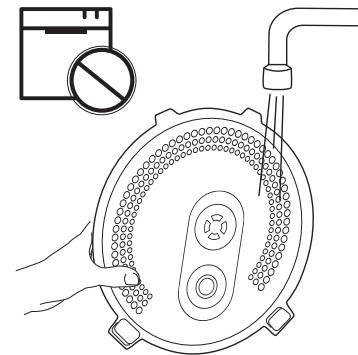
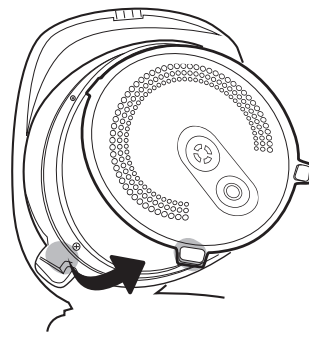
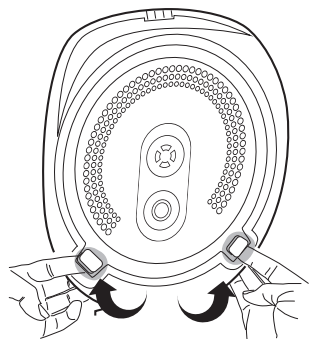
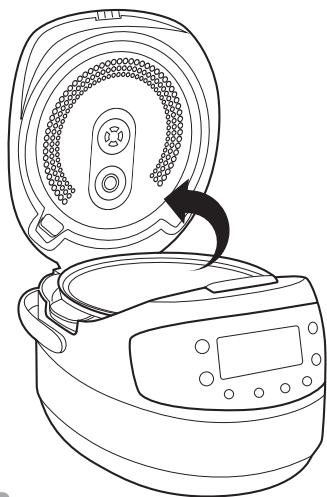
Importer (EU): SIA SPILVA TRADING Address: Jelgava, Meiju cels 43 – 62, LV-3007 Reg. Nr. 43603078598. **BA** Uvoznik i distributor za Bosnu i Hercegovinu: ASBIS d.o.o., Džemala Bijedića 162, 71 000, Sarajevo, Bosna i Hercegovina. Tel: +387 33 770 200, e-mail: prodaja@asbis.ba, www.asbis.ba. **BG** Вносител: АСБИС България ЕООД И.Н.: BG121655056 Адрес: София, бул. Искърско шосе 7, ТЦ Еврона, срп. 3. Тел.: 02/4284111, www.asbis.bg. **CZ** Dovoze: ASBIS CZ spol. s r.o. Obchodni 103, 251 01 Cestlice, Praha – vychod, Praha, Czech Republic. Tel: +420 272 117 111, www.asbis.cz. **HU** Importor: ASBIS Magyarország Kft., H-1135, Budapest, Reitter Ferenc utca 46-48. Tel.: +36 1 236-1000, Fax: +36 1 236-1010, www.asbis.hu. **PL** ASBIS POLAND SP Z O.O., UL. Krasnowolska 17 A, 02-849, Warszawa. Tel +48 22 33 71 510, www.asbis.pl. **RO** Importator: ASBIS Romania SRL, Splaiul Independentei 319, SEMA PARC, Obiectiv 5, Etaj 2, Sector 6, Bucuresti, 062650, Romania. Tel. +40 21 337 1099, www.asbis.ro. **SK** Importér/distribútor pre SR: ASBIS SK spol. s r.o., Tuhovská 33, 831 06, Bratislava. Tel: +421-2-32165111, www.online.asbis.sk. **RS** Uvoznik i servis za Republiku Srbiju: ASBIS d.o.o., Cara Dušana 205A, 11080 Zemun, Beograd. Tel: +381 11 310 77 00, www.asbis.rs. **LV** Izplatitajs: SIA ASBIS BALTICS; Latvija, Riga, Bauskas iela 58A-15, LV-1004; Tel.: +371 66047820, e-mail: sales@asbis.lv, www.asbis.lv. **UA** Імпортер в Україні: ТОВ ПІІ АСБІС-УКРАЇНА, 03061, м. Київ, вул. Газова, будинок 30. Тел. +38 044 455 44 11, www.asbis.ua. **SL** Distributer, dajalec garancije in servis za Slovenijo, Asbis d.o.o., Brodišče 15, 1236 Trzin; Tel: + 386 (0) 590 79 927; e-mail: info@asbis.si, www.asbis.si. **HR** ASBIS-CR d.o.o.: Slavonska avenija, 24/6 -1 kat; 10000, Zagreb, Croatia; Tel: + 385 1 600 9900, e-mail: prodaja@asbis.hr; www.asbis.hr. **EE** Maaletooja: SIA ASBIS BALTICS; Iüri 10c, 11313, Tallinn, Estonia; Tel.: + 372 66047815, e-mail: sales@asbis.ee; www.asbis.ee. **LT** Importuotojas: SIA ASBIS BALTICS; Ateities g. 25B, 06326, Vilnius, Lietuva; Tel.: +370 66047814, e-mail: sales@asbis.lt; www.asbis.lt. **CY** Importer Cyprus: ASBIS Kypros Limited; 26, Spyrou Kyprianou Str, 4040, Germasogeia, Limassol, Cyprus. Tel: +357 25 257 350; Fax: +357 25 322 432, e-mail: info@asbis.com.cy; www.asbis.com.cy







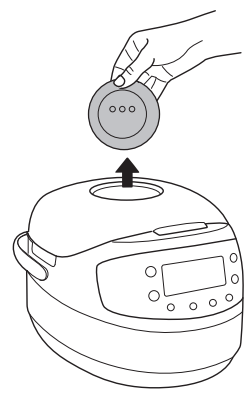
A4



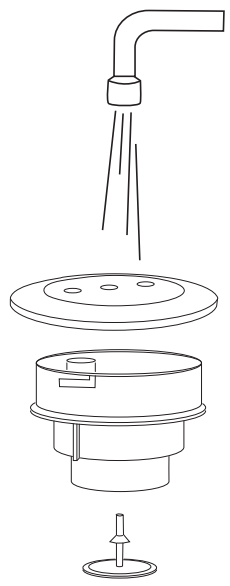
1



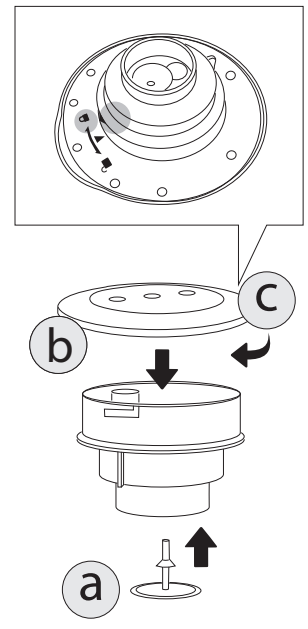
2



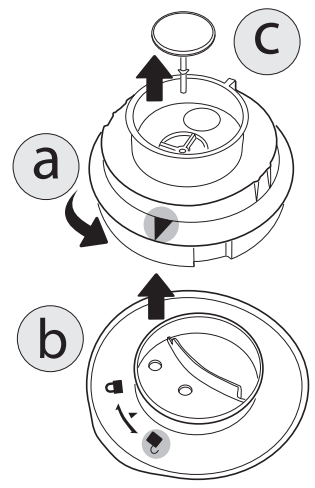
4



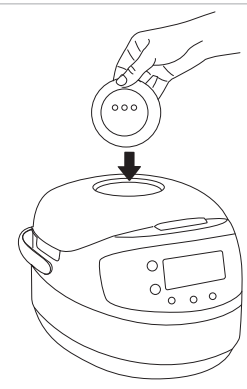
5




3



6




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

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


IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Technical Specifications

Model.....	SkyCooker RMC-M92S-E	3D heating.....	yes
Power.....	860-1000 W	Bowl coating.....	ceramic non-stick by ANATO®
Voltage.....	220-240 V, 50/60 Hz	Display.....	LED
Electric shock hazard protection.....	class I	Steam valve.....	removable
Remote control.....	Ready for Sky technology	Inner lid.....	removable
Data communication protocol.....	Bluetooth v4.0	Overall dimensions.....	377 × 285 × 240 mm
Supported operating systems.....	Android, iOS	Net weight.....	3.5 kg
Bowl capacity.....	5 L		

Programs

1. MULTI COOK	7. PASTA	13. YOGURT/DOUGH
2. OATMEAL	8. SLOW COOK	14. PIZZA
3. STEW	9. BOIL	15. BREAD
4. FRY	10. BAKE	16. DESSERT
5. SOUP	11. GRAIN	17. EXPRESS
6. STEAM	12. PILAF	

Functions

The Ready for Sky technology (remote control).....	yes	Reheat function.....	up to 12 hours
Keep Warm function.....	up to 12 hours	Time Delay function.....	up to 24 hours
Disabling Keep Warm in advance.....	yes		

Package includes

Multicooker.....	1 pc.	Spoon/paddle holder.....	1 pc.
Bowl.....	1 pc.	Deep fry basket.....	1 pc.
Steaming container.....	1 pc.	Cookbook.....	1 pc.
Measuring cup.....	1 pc.	User manual.....	1 pc.
Serving spoon.....	1 pc.	Service booklet.....	1 pc.
Stirring paddle.....	1 pc.	Power cord.....	1 pc.

In accordance with the policy of continuous improvement, the manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging arrangement, or technical specifications of the product without prior notice. The specification allows an error of ±10%.

Multicooker parts A1

1. Main lid	9. Removable steam valve
2. Removable inner lid	10. Stirring paddle
3. Bowl	11. Serving spoon
4. Lid release button	12. Measuring cup
5. Control panel with display	13. Steaming container
6. Housing	14. Power cord
7. Carrying handle	15. Deep fry basket
8. Condensate container	16. Spoon/paddle holder

Control panel A2

1. Reheat/Cancel button disables/reactivates the Reheat function, interrupts the program and cancels all settings.
2. Time Delay button is used to enter the time setting mode in Time Delay function, to enable / disable Bluetooth
3. Temperature button is used to adjust the temperature.
4. Hour button is used to adjust the hours.
5. Min button is used to adjust the minutes in time setting Time Delay modes.
6. EXPRESS button starts EXPRESS program.
7. Menu / Keep Warm button is used to select an automatic cooking program and to disable the Keep Warm function in advance.
8. Start button starts the cooking program.
9. Display.

Display A3

1. EXPRESS program indicator
2. Operating program/Reheat function indicator
3. Cooking stage indicator
4. MULTI COOK temperature indicator
5. Time Delay indicator
6. Cooking program operation indicator.
7. Time value indicator.
8. Cooking program indicators.

I. PRIOR TO FIRST USE

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



Keep all warning labels, warning stickers (if any), and the serial number identification label located on the housing.

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

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

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

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



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

ATTENTION! It is forbidden to lift the device by the handles of the bowl!

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

II. OPERATION

The Ready for Sky technology

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

1. Download the software from the App Store or Google Play (depending on your operating system) onto your smartphone or tablet.



For the minimum supported OS version, see the company's official website www.redmond.company or the application description at the App Store and Google Play.

2. Open the Ready for Sky app, create an account, and follow the prompts that appear on the screen.
3. Enable the Bluetooth function on the appliance. To do this, press and hold down the TimeDelay button, the beep will be supplied, and the button indicator will come on. The appliance should be in the standby mode (the display is not illuminated).



The remote control of SkyCooker RMC-M92S-E is only possible when the Bluetooth function is on (the Time Delay button indicator in standby mode is always on).

4. Press and hold down the Hour button for 5 seconds on the control panel of the multicooker. The appliance should be in the standby mode (the display is not illuminated).
5. The changing symbols and will be displayed during connection on the multicooker display. After the connection is made an audible signal will be heard and appliance will switch to the standby mode.
6. To disable the multicooker from the mobile device press and hold down the Min button until an audible signal is heard, when the multicooker is in the standby mode.
7. To turn off the Bluetooth function, in the standby mode of the appliance press and hold down the Time Delay button, the button indicator will go off.



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

Appliance control via the wireless network. Instruction on the R4S Gateway application installation is available through the link: www.readyforsky.com/r4sgateway

Non-volatile memory

REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E has a non-volatile memory. In the event of a power outage while the cooking program is running, the settings are stored in the appliance's memory. When the power is restored, the display will remain on until the power is turned off.

i *If the temperature difference in the bowl is less than 5°C when the power is switched off and on, the appliance will continue to operate.*

If the temperature difference is greater than 5°C, the program will be paused – the time indicator and the running program indicator will flash on the display. There is no countdown of cooking time. At the same time, once a minute for half an hour 1 beep will sound.

To continue the cooking process, press and hold down the Start button. The cooking time indicator will be on continuously. The countdown will continue.

If the cooking process does not continue for 30 minutes, the appliance will go into the standby mode. Press and hold down the Reheat/Cancel button to stop the cooking indicator from blinking.

If the power supply is turned off during the time delay operation, the display will remain on when the power is turned on until the time delay function indicator flashes, the cooking program will continue to work.

To interrupt the time delay, press and hold down the Reheat/Cancel button.

Setting The Cooking Time

The multicooker allows manually adjusting the cooking time, set by default for each program (except EXPRESS). Time adjustment range and interval depend on the program of cooking selected.

The time indicator will start flashing when the cooking program is selected. To increase the hour value press the Hour button, to increase the minute value – the Min button. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits.

i *In certain automatic programs countdown starts only when the device reaches its operating temperature. E.g. If you set STEAM program on 5 minutes, the countdown of the program begins only when the water comes to a full boil providing enough steam. In PASTA program, the countdown begins after water starts boiling and Start button is being repressed.*

Time Delay Function

This function allows setting the program to finish by certain time. Cooking time may be delayed for a period from 10 minutes to 24 hours with 10 minute intervals. Setting Time Delay function, take the cooking time of the program into consideration. The time of a delay should be longer than the cooking time of the program selected; otherwise the program starts running right after you press Start.

To set the time of delay press the Time delay button after the program selection. To increase the hour value press the Hour button, to increase the minute value – the Min button. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits.

i *Time Delay function is available in all automatic programs except FRY, PASTA and EXPRESS. It is not recommended to use Time Delay function if dairy and other perishable products are being used (eggs, fresh milk, meat, cheese etc.).*

Keep Warm Function

Function is being automatically activated at the end of the cooking program. When the program finishes, the temperature of the meal (70–75°C) is being maintained for a period of time up to 12 hours. The Reheat/Cancel indicator is lit with the enabled Keep Warm, the direct counting of the program time in this mode is displayed.

Keep Warm may be disabled if necessary by pressing and holding the Reheat/Cancel button until an audible signal is heard.

i *The function is not applicable in PASTA, YOGURT/DOUGH and EXPRESS programs. When setting the cooking temperature below 80°C in the MULTI COOK program the Keep Warm function will be disabled by default. To enable Keep Warm press and hold down the Menu / Keep Warm button during program operation.*

Disabling The Keep Warm In Advance

Automatic activation of the Keep Warm function at the end of the program may sometimes be undesirable. The multicooker allows disabling the function in advance, while setting the program or during its operation. Press and hold down the Menu / Keep Warm button to cancel the function. Reheat/Cancel button indicator goes off. To reactivate the function, repress and hold down the Menu / Keep Warm button (Reheat/Cancel button indicator goes off).

Reheat Function

The multicooker can be used for warming up cold meals. To reheat:

1. Put the products into the bowl. Place the bowl inside the device.
2. Close the lid until it clicks into place and plug in the unit.
3. Press and hold down Reheat/Cancel button for a few seconds until an audible sound is produced. Corresponding indicators light up and reheating process begins. The timer starts its countdown.

The meal will be warmed up to 70–75°C and the temperature will be maintained for the next 12 hours. To cancel the function press and hold down Reheat/Cancel button. Corresponding indicators go off.

i *The function may operate for a period of 12 hours, however, we recommend using it moderately, because a prolonged thermal exposure may sometimes affect flavor characteristics of the meal.*

Standard Operating Procedure for Automatic Programs

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

1. Measure the ingredients according to the recipe.
2. Put them into the bowl. Make sure that all the ingredients including liquid are below the scale mark indicating maximum capacity. Place the bowl inside the device. The bowl and the heating element must fit tightly.
3. Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.

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

4. Repeatedly press Menu / Keep Warm button to select the program (corresponding indicator lights up).

i *To start the EXPRESS program from the standby mode press and hold down the EXPRESS button, until the EXPRESS indicator lights up on display. During this program operation the program countdown is not displayed.*

5. The MULTI COOK program provides the cooking temperature adjustment before the start of the program (default temperature is 100°C). Set the desired value by pressing the Temperature button.
6. You can adjust cooking time value.
7. Set time of delay if necessary.
8. Press and hold for several seconds the Start button to begin cooking cycle. Start and Reheat/Cancel indicators will light up solid. Depending on the selected cooking program the countdown will start immediately or after water in the bowl comes to the boil.

i *When using the PASTA program an audible signal will inform you of water boiling and the necessity of adding the ingredients. The time starts to countdown after repressing Start.*

9. To preliminarily disable the Keep Warm function, press and hold down the Menu / Keep Warm button (the Reheat/Cancel button indicator will go out). You may re-enable this function by repressing the Menu / Keep Warm button.

10. An audible signal will be produced to indicate that cooking cycle is complete. Depending on selected programme or current settings the appliance will either enter Keep Warm (Reheat/Cancel is lit on the display) or Standby mode Start button indicator is flashing.

i *To interrupt cooking process at any stage, to cancel set program or the Keep Warm function press and hold down Reheat/Cancel button.*

📖 *For high-quality results, you are offered to use the recipes for cooking from the cook book supplied with REDMOND multicooker SkyCooker RMC-M92S-E, designed specifically for this model.*

💡 *If you did not achieve the desired result using automatic programs, try versatile program called MULTI COOK, featuring a wide time and temperature adjustment range. This program gives endless opportunities for new culinary experiments.*

Table of Default Settings


Program	Recommendations for use	Countdown after boiling	Default cooking Time	Time range/interval	Time Delay, h	Keep Warm, h
MULTI COOK	Cooking various meals with your personal time and temperature settings. Temperature adjustment range is from 35 to 170°C with 1°C intervals		30 min	5 min – 1 h / 1 min 1 h – 12 h / 5 min	24	12

Program	Recommendations for use	Count-down the boiling	Default cooking Time	Time range/ interval	Time Delay, h	Keep Warm, h
OATMEAL	Cooking porridges using milk		10 min	5 min – 1 h 30 min / 1 min	24	12
STEW	Stewing meat, fish, vegetables, etc.		1 h	10 min – 12 h / 5 min	24	12
FRY	Frying meat, fish, vegetables, etc.		15 min	5 min – 1 h 30 min / 1 min		12
SOUP	Making various soups and broths		1 h	10 min – 8 h / 5 min	24	12
STEAM	Steaming meat, fish, vegetables, etc.	✓	20 min	5 min – 2 h / 5 min	24	12
PASTA	Cooking pasta, sausages and other semi-finished products	✓	8 min	2 min – 1 h / 1 min		
SLOW COOK	Making stewed meat, baked milk, brisket, jellied meat and aspic		5 h	30 min – 12 h / 10 min	24	12
BOIL	Cooking beans and vegetables		40 min	10 min – 12 h / 5 min	24	12
BAKE	Baking cakes, puddings, pies, puff and yeast pastry		1 h	10 min – 8 h / 5 min	24	4
GRAIN	Cooking grains and other side dishes		35 min	5 min – 4 h / 5 min	24	12
PILAF	Making meat, fish, poultry and seafood pilafs		1 h	10 min – 1 h 30 min / 10 min	24	12
YOGURT/ DOUGH	Making different kinds of yogurt; proofing dough		8 h	10 min – 12 h / 10 min	24	
PIZZA	Making pizza		25 min	10 min – 1 h / 5 min	24	4
BREAD	Baking white and wheat-rye breads including the proofing cycle		3 h	1 h – 6 h / 10 min	24	3
DESSERT	Making desserts using fresh fruits and berries		20 min	5 min – 2 h / 5 min	24	12
EXPRESS	Quick cooking rice and other grains					

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

III. ADDITIONAL FEATURES

- Proofing Dough
- Making Fondue
- Making Cheese, Cottage Cheese
- Deep frying
- Making khalvah
- Sterilizing tableware
- Pasteurizing liquid foods
- Baby food heating

 You may find recipes of the dishes, indicated in the section in the cookbook or on website www.redmond.com.cy.

IV. COOKING TIPS

Common Cooking Mistakes and Ways of Solving Them

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

THE DISH IS UNDERCOOKED

Possible causes	Solutions	
The lid of the device was open or was not closed properly, so the cooking temperature was not high enough	Try to avoid opening the lid while cooking. Close the lid until it clicks into place. Make sure that the rubber sealing ring located on the inner side of the lid is not deformed or damaged in any way	
Cooking temperature was not observed because the bowl and the heating element did not fit tightly	There should not be any foreign objects between the lid and the housing of the device, remove if any. Always make sure that the heating element is clean and fits tightly with the bowl before cooking	
Wrong ingredients or settings were chosen. General proportions were not observed, the foods were cut into pieces that are a bit too big. Wrong time settings. Chosen recipe is not appropriate for the appliance	We recommend that you use recipes adapted for the device. Choose proven recipes only. Set the time and cooking programme, choose ingredients, proportions, and the size of pieces according to the recipe	
Steaming: the amount of water in the bowl is not enough to provide enough steam density	Use the amount of water recommended. If in doubt, check the water level while steaming	
Frying	Too much vegetable oil was added	For regular frying add an amount of vegetable oil just enough to cover the bottom of the bowl. Follow recommendations given in the recipe while deep frying
	Too much liquid inside the bowl	Do not close the lid of the device while frying unless specified in the recipe. Defrost and let drain the ingredients before frying
Boiling: the broth boiled away while cooking acidic foods	Certain foods need to be washed or sautéed before cooking. Follow recommendations given in the recipe	
Baking (dough failed to bake through)	While proving the dough has reached the inner lid and covered the steam valve	Use a smaller amount of dough
	Too much dough in the bowl	Take the product out of the bowl, turn it over and place back. Bake until ready, next time use smaller amount of dough

THE DISH IS OVERCOOKED

Wrong ingredients or time settings, the foods were cut into pieces that are a bit too small	We recommend that you use the recipes adapted for your model. Set the time and cooking programme, choose ingredients, proportions and the size of the pieces according to the recipe
The dish was in the bowl on the Keep Warm function for too long after being cooked	We recommend that you use the Keep Warm function mode moderately. If your device enables you to switch Keep Warm off in advance, use it to avoid the problem

LIQUID BOILS AWAY WHILE COOKING

Milk boils away	Depending on both quality and properties of the milk used, it may boil away. To avoid this, we recommend that you use only ultra-pasteurized skimmed milk. Mix the milk with some water if needed
-----------------	---

Foods were not properly processed (were not rinsed well, etc.). Wrong general proportions or ingredients	We recommend that you use the recipes adapted for the device. Try choosing proven recipes only. Set the time and cooking programme, choose ingredients, proportions, and the size of the pieces according to the recipe. Whole grains, meat, fish, and seafood need to be thoroughly rinsed before cooking
---	---

THE DISH GETS BURNT

The bowl was not properly washed before cooking. Non-stick coating is damaged	Before cooking ensure that the bowl is clean and has no coating defects
General amount of ingredients is smaller than recommended	Use proven recipes adapted for the device
Cooking time was too long	Reduce the cooking time or follow recommendations given in the recipe adapted for your model
Frying: oil was not added; the ingredients have not been stirred or turned over	For regular frying add an amount of vegetable oil just enough to cover the bottom of the bowl. For proper frying stir or turn the ingredients occasionally in the bowl while cooking
Stewing: not enough liquid	Add more liquid. Avoid opening the lid while cooking
Boiling: not enough liquid in the bowl (proportions were not observed)	Follow recommended amounts of liquids and solids while cooking
Baking: the bowl was not greased before baking	Grease the bottom and sides of the bowl with butter or vegetable oil before baking (do not pour oil inside)

INGREDIENTS LOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED

The ingredients have been stirred a bit too often	While frying foods, it is enough to stir the ingredients every 5-7 minutes
Cooking time was too long	Reduce cooking time or follow recommendations given in the recipe adapted for the device

PASTRY IS DAMP

Improper ingredients were used (juicy fruit or vegetables, frozen berries, sour cream, etc.)	Use ingredients according to the recipe. Avoid using ingredients that contain excess moisture or use them in smaller amounts
The baked product has been left in the multicooker with the closed lid for too long	We recommend that you take the baked product out of the bowl right after the baking cycle is over or leave it on Keep Warm mode for a short period of time only

PASTRY WON'T RISE

Eggs and sugar were not whisked well	Use proven recipes adapted for the device. Choose, measure and process the ingredients according to the recommendations given in the recipe
The dough sat for too long before being baked	
The flour wasn't sifted or the dough was not kneaded well	
Wrong ingredients	
Wrong recipe	

i Certain REDMOND multicookers feature overheat protection in the STEW and SOUP programmes. In case there is not enough liquid in the bowl, the appliance activates overheat protection, automatically interrupts the programme, and switches to the Keep Warm.

Recommended Steaming Time Settings For Various Products

(for 500 g of product with the volume of water 600–1000 ml)

Product	Cooking time, min	Product	Cooking time, min
Pork/beef fillet (cut into 1.5 cm cubes)	20/30	Dumplings/Khinkali	20
Mutton fillet (cut into 1.5 cm cubes)	30	Potatoes (cut into 1.5 cm cubes)	20
Chicken fillet (cut into 1.5 cm cubes)	15	Carrots (cut into 1.5 cm cubes)	30
Meatballs/cutlets	15/20	Beet (cut into 1.5 cm cubes)	80
Fish fillet	10	Frozen vegetables	15
Shrimps (cooked, peeled, frozen)	5	Egg	10

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

Recommended Temperatures in MULTI COOK

Temperature, °C	Recommendations for use	Temperature, °C	Recommendations for use
35	Proofing dough and making vinegar	105	Cooking jellied meat
40	Making yogurts	110	Sterilization
45	Leavening	115	Making sugar syrup
50	Fermentation	120	Making brisket
55	Fondant	125	Stewing meat
60	Making green tea and preparing baby food	130	Making puddings
65	Cooking vacuum sealed meat	135	Browning cooked foods
70	Preparing punch	140	Smoking various foods
75	Pasteurizing liquids and making white tea	145	Baking fish and vegetables in foil
80	Preparing mulled wine	150	Baking meat in foil
85	Making cottage cheese and other time consuming meals	155	Frying yeast dough
90	Making red tea	160	Frying poultry
95	Cooking porridges using milk	165	Frying steaks
100	Cooking meringues and jams	170	Deep frying French fries and chicken nuggets

V. CLEANING AND MAINTENANCE

General Guidelines

- Prior to first use or in order to remove the odor after cooking steam half a lemon for 15 minutes using the STEAM programme.
- Do not leave cooking bowl with foods or liquids inside closed multicooker for over 24 hours. Store cooked foods in refrigerator and reheat when required, using Reheat function.

- If not in use for an extended period of time, unplug the appliance. Cooking chamber, heating disc, cooking bowl, inner lid and steam valve must be dry and clean.
- Before you start cleaning the appliance, make sure that it is unplugged and has completely cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean.

⚠ *DO NOT use a sponge or tissue with hard or abrasive surface or abrasive pastes. DO NOT use any chemically aggressive substances or any other agents which are not recommended for cleaning items that come into contact with food.*

STOP *DO NOT immerse the appliance in water or wash under running water!*

- Be careful when cleaning rubber parts of the multicooker, because damaged or deformed parts may lead to malfunction of the unit.
- Clean the housing when necessary. Cooking bowl, inner lid and removable steam valve need to be cleaned after each use. Condensate, accumulating during cooking, needs to be removed after each use. Clean the interior of the cooking chamber when necessary.

To Clean the Housing

Use soft damp cloth or sponge to clean the housing. If necessary, use a mild soap solution and wipe the surface dry to remove soap residue and water spots.

To Clean the Bowl

Wash the bowl by hand, using soft sponge and mild soap, or in a dishwasher (following its manufacturer's recommendations). If necessary fill the bowl with warm water, let soak and clean. Wipe the outer surface of the bowl dry before positioning it back inside the multicooker.

When the multicooker is used on a regular basis, inner non-stick coating of the bowl may partially or completely change color, which does not indicate a defect.

To Clean Inner Aluminium Lid

To see the order of removal and adjustment of the inner aluminium lid ref to the scheme **A4**.

To clean the main and removable inner lids use a damp kitchen cloth or a sponge. Before adjusting the inner lid wipe the surfaces of both lids dry.

To Clean Removable Steam Valve

Steam valve is located in the special slot on the inner surface of the lid. To see the cleaning order ref to the scheme **A5**.

STOP *CAUTION! Do not twist or stretch sealing insert to avoid its deformation.*

To Remove Condensate

Condensate accumulates in the special cavity on the housing around the bowl and flows into a special container in the back of the appliance. To clean the container rinse it under running water, following above mentioned rules. Remove the remaining condensate using a kitchen cloth.

To Clean Cooking Chamber

Compliance with the user manual guidelines minimizes the risk of food particles or liquids accumulating inside the cooking chamber. However, if the inside of the chamber gets dirty, clean it to prevent improper operation or malfunction of the unit.

STOP *Before cleaning cooking chamber ensure, that the multicooker is unplugged and has completely cooled down!*

Walls of the cooking chamber, surface of the heating disk, and the casing of central thermal sensor (located in the middle of the heating disk) can be cleaned with a damp (not wet!) sponge or cloth. Remove any traces of soap or detergent if using any to prevent unwanted odors during cooking.

If there is a foreign object in the cavity around central thermal sensor, carefully remove it using tweezers, trying to avoid pressing on the casing of the sensor. Clean heating disk with a damp medium-hard sponge or synthetic brush, if necessary.

i *When the multicooker is used on a regular basis, heating disk may partially or completely change color, which does not indicate a defect and does not affect proper operation of the unit.*

Transportation and Storage

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

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

Keep the device package away from water and other liquids.

VI. ADDITIONAL ACCESSORIES

Additional accessories for the multicooker and information on the innovations are available through www.redmond.company and our authorized dealers.

VII. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTER

Problem	Possible cause	Solution	
Display shows the error code: E1-E5	System error, possible control board or heating element malfunction	Unplug the appliance and let cool down. Close the lid tightly and plug in the appliance	
Appliance does not switch on	Power cord is not connected to the appliance and/or socket	Ensure that the power cord is connected to the corresponding inlet on the housing of the appliance and to the socket	
	Wall socket is not working properly	Connect to a properly working wall socket	
	Power supply failure	Check the power supply. If not available, contact local electricity supply company	
Dish is taking too long to cook	Power supply interruption (power supply is unstable/underrated)	Ensure that the power supply is stable. If unstable /underrated, contact local electricity supply company	
	There is a foreign object between the bowl and the heating element (grain, food particles, debris, etc.)	Unplug the appliance and let cool down. Remove foreign object or objects	
	The bowl is not properly positioned	Properly position the bowl into place	
Hot steam escapes from under lid during cooking	Heating disk is dirty	Unplug the appliance and let cool down. Clean heating disk	
	Inner lid and cooking bowl fail to seal hermetically	The bowl is not properly positioned	Properly position the bowl into place
		The lid is not closed properly, foreign object under lid	Remove foreign objects (grain, food particles, debris, etc.) from under the rim, if any. Always close the lid until it clicks into place
The attempt of synchronization or transferring the data from the appliance to the mobile device failed (error message will be displayed).	Sealing ring is dirty, deformed, or damaged in any way	Check the sealing ring. Replace, if necessary	
	Bluetooth function on the mobile device is disabled	Enable Bluetooth function on the mobile device	
Ready for Sky app on the mobile device is deactivated	Ready for Sky app on the mobile device is deactivated	Run the Ready for Sky app on the mobile device	
	The multicooker and mobile device are far away from each other or there are strays for the radio signal.	Ensure the distance between devices does not exceed 15 metres and there are no strays for transmission of radio signal.	

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

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



Environmentally friendly disposal (WEEE)

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

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

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

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

Bluetooth is the registered trademark of Bluetooth SIG, Inc.

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

Google Play is the registered trademark of Google Inc.



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

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

MESURES DE SÉCURITÉ

- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par non respect des règles d'utilisation du produit.
 - Le présent appareil est destiné à une utilisation domestique dans des appartements, résidences secondaires ou dans d'autres conditions similaires dans le cadre de l'exploitation non industrielle. L'usage de l'appareil d'une manière industrielle ou toute autre utilisation à affectation indéterminée est considéré comme le manquement aux conditions de son exploitation en bon ordre. Dans ce cas-là le producteur n'est pas tenu responsable en matière des conséquences éventuelles.
 - Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre réseau (voir les caractéristiques techniques ou la plaque signalétique de l'appareil).
 - Si vous utilisez une rallonge électrique, vérifiez qu'elle correspond bien à la puissance de l'appareil, le non respect de cette recommandation peut provoquer un court-circuit et un risque d'incendie.
 - Brancher l'appareil uniquement sur des prises de courant avec une mise à la terre, c'est une exigence obligatoire de protection contre les chocs électriques. En utilisant une rallonge, vérifiez qu'elle est bien raccordée à la terre.
- STOP** *ATTENTION ! Au cours du fonctionnement de l'appareil, la cuve et les parties métalliques de l'appareil chauffent ! Utiliser des gants de cuisine. Afin d'éviter les brûlures par la vapeur, ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil lors de l'ouverture du couvercle.*
- Débrancher l'appareil de la prise de courant après son utilisation, ainsi que pendant le nettoyage ou le déplacement de l'appareil. Débrancher l'appareil avec des mains sèches, en le prenant par la fiche et non par le cordon.

- Ne passer pas le cordon au travers d'une porte ou près d'une source de chaleur. Assurez-vous, que le cordon d'alimentation ne soit pas tordu ou plié et qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes vives ou des angles de meuble.

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

- Ne pas placer l'appareil sur une surface molle et instable, ne pas couvrir l'appareil pendant son fonctionnement, cela pourrait provoquer une surchauffe et entraîner des dommages matériels.
 - Ne pas utiliser cet appareil en extérieur en raison de l'humidité, ne pas introduire de corps étrangers à l'intérieur de l'appareil, cela peut endommager l'appareil.
 - Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est bien débranché du secteur. Suivre strictement les instructions de nettoyage du mode d'emploi.
- STOP** *Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou sous un jet d'eau !*
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques ou mentales sont réduites ou des personnes sans expérience ou sans connaissance, uniquement si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'une instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ou ses accessoires. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'un adulte.
 - L'emballage (le film, le polystyrène, etc.) peut être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement ! Garder-le hors de la portée des enfants.

- Il est interdit de réparer ou modifier la conception de l'appareil. Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien d'un centre de service autorisé. Une réparation effectuée par une personne non professionnelle peut provoquer des blessures et des dommages matériels.

STOP

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

Caractéristiques

Modèle.....SkyCooker RMC-M925-E	Revêtement de la cuve.....antiadhésif céramique ANATO®
Puissance.....860-1000 W	Ecran.....LED
Tension.....220-240 V, 50/60 Hz	Chauffage 3D.....oui
Protection anti-choc électrique.....classe I	Valve vapeur.....démontable
Télécommande.....la technologie Ready for Sky	Couvercle intérieur.....amovible
Transfert de données.....Bluetooth v4.0	Dimensions.....377 × 285 × 240 mm
Support des systèmes d'exploitation.....iOS, Android	Poids net.....3,5 kg
Capacité de la cuve.....5 l	

Modes de cuisson

1. MULTI COOK	7. PASTA (PÂTES)	13. YOGURT/DOUGH (YAOURT/PÂTE)
2. OATMEAL (RIZ AU LAIT)	8. SLOW COOK (CUISSON LENTE)	14. PIZZA
3. STEW (BRAISER)	9. BOIL (BOUILLIR)	15. BREAD (PAIN)
4. FRY (FRIRE)	10. BAKE (CUISSON)	16. DESSERT (DESSERT)
5. SOUP (SOUPE)	11. GRAIN (CEREALES)	17. EXPRESS
6. STEAM (VAPEUR)	12. PILAF (PAELLA)	

Fonctions

La technologie Ready for Sky (télécommande).....oui
Maintien de la température des plats prêts (maintien au chaud).....oui, jusqu'à 12 h
Désactivation préalable du maintien au chaud.....oui, jusqu'à 12 h
Réchauffage.....oui, jusqu'à 12 h
Départ différé.....oui, jusqu'à 24 h

Composants

Multicuisineur.....1 pc.	Panier pour friture.....1 pc.
Cuve.....1 pc.	Guide culinaire.....1 pc.
Plateau vapeur.....1 pc.	Porteur de la louche.....1 pc.
Verre mesure.....1 pc.	Manuel d'utilisation.....1 pc.
Louche.....1 pc.	Carnet de service.....1 pc.
Spatule.....1 pc.	Câble d'alimentation.....1 pc.

Le fabricant a le droit de modifier le design, les composants, ainsi que les caractéristiques techniques du produit dans le cadre d'amélioration de ses produits sans préavis. Les caractéristiques techniques permettent une erreur de ±10%.

Structure du multicuisineur A1

1. Couverture du multicuisineur	6. Corps	12. Verre mesure
2. Couverture intérieure amovible	7. Anse de transport	13. Plateau vapeur
3. Cuve	8. Réservoir à condensat	14. Câble d'alimentation
4. Bouton d'ouverture du couvercle	9. Valve vapeur démontable	15. Panier pour friture
5. Panneau de commande à écran LED	10. Spatule	16. Porteur de la louche
	11. Louche	

Panneau de commande A2

1. Reheat/Cancel (Réchauffer/Annuler) – activation/désactivation de la fonction de réchauffage, arrêt du mode de cuisson, annulation des réglages faits.
2. Time Delay (Départ différé) – activation du mode de départ différé, pour activer / désactiver Bluetooth.
3. Température (Température) – sélection de la température.
4. Hour (Heures) – sélection de la valeur des heures en mode de choix du temps de cuisson et départ différé.
5. Min (Minutes) – sélection de la valeur des minutes en mode de choix du temps de cuisson et départ différé.
6. EXPRESS (Rapide) – lancement du mode EXPRESS.
7. Menu / Keep Warm (Choix de programme / Autoréchauffage) – sélection du mode automatique de cuisson; désactivation préalable du maintien au chaud.
8. Start – activation du mode sélectionné de cuisson.
9. Ecran.

Structure de l'écran A3

1. Indicateur de progression du mode automatique EXPRESS.
2. Indicateur du mode de cuisson/réchauffage.
3. Indicateur des étapes de cuisson.
4. Indicateur de la température sélectionnée en mode MULTI COOK.
5. Indicateur de la fonction Time Delay.
6. Affichage du programme de cuisson.
7. Affichage du temps.
8. Affichage des programmes de cuisson.

I. AVANT LE PREMIER DEMARRAGE

Sortez l'appareil et ses composants d'une boîte avec précautions. Enlevez tous les emballages.

⚠ Veuillez garder sur place toutes les étiquettes prémonitoires, indications et plaquette avec le numéro de série, fixée sur le boîtier du produit !

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

Placez le multicuisineur sur une surface plane et dure pour que la vapeur chaude sortant de la valve vapeur n'atteigne le papier peint, revêtements décoratifs, appareils électroniques et d'autres articles ou matériaux susceptibles d'être affectés par l'humidité et la température élevées.

Avant la cuisson assurez-vous que les éléments extérieurs et intérieurs du multicuisineur n'ont pas d'endommagements, éclats et autres défauts visibles. Vérifiez qu'il n'y a pas d'objets étrangers entre la cuve et l'élément chauffant.

STOP

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

ATTENTION! Il est interdit de soulever l'appareil par les poignées du bol!

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

II. MODE D'EMPLOI DU MULTICUISEUR

La technologie Ready for Sky

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



1. Chargez le logiciel App Store ou Google Play (selon le système d'exploitation de votre appareil) sur votre Smartphone ou votre tablette.

i

Pour la version minimum du système d'exploitation prise en charge, vérifiez sur le site officiel de la compagnie www.redmond.com ou dans la description de l'application dans les boutiques App Store et Google Play.

2. Exécutez l'application Ready for Sky, créez un compte et suivez les instructions.
3. Activer la fonction Bluetooth sur l'appareil. Pour ce faire, appuyez et maintenez enfoncée le bouton Time Delay, le bip sera fourni, et le bouton indicateur s'allumera. L'appareil doit être en mode veille (l'écran ne s'allume pas).

⚠ La commande à distance de SkyCooker RMC-M92S-E n'est possible que lorsque la fonction Bluetooth est activée (le bouton indicateur de retard en mode veille est toujours activé).

- Appuyez sur le bouton Hour sur le panneau de contrôle du Multicuisineur et le maintenir enfoncé pendant 5 secondes. L'appareil doit passer en mode veille (écran éteint).
- Au moment de la connexion, les symboles  et  défilent les uns après les autres sur l'écran du multicuisineur. Une fois la connexion de l'appareil établie, un bip retentit et l'appareil passe en mode veille.
- Pour désactiver le multicuisineur d'un dispositif mobile, appuyez et maintenez enfoncé le bouton Min jusqu'au retentissement d'un signal sonore, lorsque le multicuisineur est en mode veille.
- Pour désactiver la fonction Bluetooth, en mode veille de l'appareil appuyez et maintenez enfoncé le bouton Time Delay, le bouton indicateur s'éteint.

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

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

La mémoire non volatile

REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E a une mémoire non volatile. En cas de panne de courant pendant le fonctionnement du programme de cuisson, les paramètres sont stockés dans la mémoire de l'appareil. Lorsque le courant est rétabli, l'écran restera allumé jusqu'à ce que l'alimentation est coupée.

i Si la différence de température dans la cuve est inférieure à 5°C lorsque l'appareil est éteint et l'appareil continuera de fonctionner. Si la différence de température est supérieure à 5°C, le programme sera mis en pause – l'indicateur de l'heure et du programme en cours clignote sur l'affichage. Il n'y a pas de compte à rebours du temps de cuisson. En même temps, un bip retentira une fois par minute pendant une demi-heure.

Pour poursuivre la cuisson, appuyez et maintenez enfoncé le bouton Start. L'indicateur de temps de cuisson sera activé en continu. Le compte à rebours va continuer.

Si la cuisson ne se poursuit pas pendant 30 minutes, l'appareil passera en mode veille. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton Reheat/Cancel pour empêcher l'indicateur de cuisson de clignoter.

Si l'alimentation est coupée pendant l'opération de temporisation, l'écran reste allumé lorsque l'alimentation est mise en marche jusqu'à ce que l'indicateur de fonction de temporisation clignote, le programme de cuisson continue de fonctionner.

Pour interrompre le délai, Appuyez et maintenez enfoncé le bouton Reheat/Cancel.

Réglage du temps de cuisson

Dans le multicuisineur vous pouvez vous-même régler le temps de cuisson pour chaque programme, à l'exception du programme EXPRESS. La modification et l'affichage du temps de programme dépend du programme de cuisson sélectionné.

Lorsque vous sélectionnez un programme de cuisson, le voyant du temps commence à clignoter. Pour augmenter la valeur des heures, appuyez sur le bouton Hour, la valeur des minutes – sur le bouton Min. Pour faire défiler rapidement les valeurs, appuyez et maintenez le bouton correspondant

i Dans certains programmes automatiques, le compte à rebours du temps de cuisson ne commence qu'après l'obtention par l'appareil de la température de fonctionnement prévue. Par exemple, si vous versez de l'eau froide et programmez le temps de 5 minutes en mode STEAM, le départ du programme de cuisson et du compte à rebours de la durée de cuisson ne commencera qu'après que l'eau soit en ébullition avec une forte vapeur dans la cuve.

Dans le programme PASTA le compte à rebours du temps de cuisson commence après l'ébullition de l'eau et en appuyant une deuxième fois sur l'appui sur Start.

Fonction Départ différé

Cette fonction permet de programmer l'intervalle de temps après l'expiration duquel le plat doit être prêt (compte tenu de la durée du mode de cuisson). Il est possible de sélectionner le temps dans la plage de 10 minutes à 24 heures avec l'intervalle de 10 minutes. Il faut tenir compte que le temps de délai doit être supérieur au temps réglé de cuisson, sinon le mode s'engage immédiatement après l'appui sur Start.

Pour régler le temps du départ différé après la sélection du programme de cuisson, appuyez sur le bouton Time Delay. Pour augmenter les heures, appuyez sur le bouton Hour, des minutes – sur le bouton Min. Pour faire défiler rapidement les valeurs, appuyez et maintenez le bouton correspondant

i La fonction de Départ différé n'est pas disponible dans les modes suivants : FRY, PASTA, EXPRESS. Il est déconseillé d'utiliser le mode Départ différé, si la recette contient des produits périssables (oeufs, lait frais, viande, fromage etc.)

Mode de Maintien au chaud des plats cuisinés (autorechauffage)

Cette fonction se met en route automatiquement, une fois que le mode du Temps de cuisson est terminé, peut maintenir au chaud le plat pendant 12 heures avec la température entre 70-75°C. Lorsque l'autorechauffage est activé, le voyant du bouton Reheat/Cancel est allumé, le compte à rebours dans ce mode apparaît sur l'écran.

Il est possible de désactiver l'autorechauffage, en appuyant sur le bouton Reheat/Cancel et maintenant jusqu'au retentissement d'un signal sonore.

i La fonction d'autorechauffage n'est pas disponible lorsque vous utilisez les programmes PASTA, YOGURT/DOUGH et EXPRESS.

Lorsque la température de cuisson dans le programme MULTI COOK est inférieure à 80°C, la fonction de l'autorechauffage sera désactivée par défaut. Pour réactiver l'autorechauffage, appuyez sur le bouton Menu / Keep Warm et le maintenir jusqu'au redémarrage du programme.

Désactivation préalable du maintien au chaud

Le maintien au chaud après l'achèvement du mode de cuisson n'est pas toujours désirable. Dans cette perspective le multicuisineur prévoit la possibilité d'arrêter préalable de cette fonction au cours du lancement ou déroulement du mode principal de cuisson. Pour ce faire lors du lancement ou déroulement du mode appuyez et retenez Menu / Keep Warm jusqu'à l'extinction de l'indicateur du bouton Reheat/Cancel. Afin de réactiver le maintien au chaud appuyez Menu / Keep Warm encore une fois (l'indicateur du bouton Reheat/Cancel s'allume).

Fonction de réchauffage des plats

Le multicuisineur peut être utilisé pour réchauffer les plats froids. Pour cela:

- Mettez les produits dans la cuve, l'installez dans le corps du multicuisineur.
- Fermez la cuve, branchez l'alimentation électrique.
- Appuyez et retenez pour quelques secondes le bouton Reheat/Cancel jusqu'au signal sonore. L'indicateur correspondant sur l'écran et l'indicateur du bouton s'allument. La minuterie commence le compte du temps de réchauffage.

Le multicuisineur réchauffe le plat jusqu'à 70-75°C et le maintient au chaud pendant 12 heures. Si nécessaire le réchauffage peut être arrêté, pour cela appuyez et retenez pour quelques secondes le bouton Reheat/Cancel, jusqu'à l'extinction des indicateurs correspondants de l'écran et du bouton.

i Malgré la possibilité de maintenir le plat au chaud pendant 12 heures, il n'est pas conseillé de laisser le plat chauffé pour plus de deux ou trois heures parce que parfois cela provoque le changement du goût.

Ordre d'utilisation des modes automatiques

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

- Préparer les ingrédients nécessaires.
- Mettre les ingrédients dans la cuve du Multicuisineur selon le programme de cuisson, mettre la cuve à l'intérieur du Multicuisineur. Assurez-vous que tous les ingrédients, y compris des liquides, ne dépassent pas le niveau maximum indiqué à l'intérieur de la cuve. Assurez-vous que la cuve est installée correctement en contact avec l'élément chauffant.
- Fermer le couvercle du Multicuisineur jusqu'à l'enclenchement. Brancher le Multicuisineur sur le secteur.

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

- En appuyant Menu / Keep Warm choisissez le mode requis de cuisson (l'écran affiche l'indicateur correspondant).

i Pour démarrer le programme EXPRESS en mode veille, appuyez et maintenez enfoncé le bouton EXPRESS jusqu'à ce que s'allume l'affichage EXPRESS sur l'écran. Lors du fonctionnement de ce programme, le compte à rebours ne sera pas affiché.

- Dans le programme MULTI COOK est prévu la possibilité de réglage de la température de cuisson avant le démarrage du programme (la température par défaut est de 100°C). Sélectionnez la valeur désirée en appuyant sur le bouton Température .
- Si le temps de cuisson par défaut ne vous convient pas, vous pouvez modifier cette valeur.

7. S'il est nécessaire régler le temps du départ différé.
8. Pour lancer le mode appuyez et retenez pour quelques seconds Start, jusqu'à l'allumage des indicateurs des boutons Start et Reheat/Cancel. Selon le programme de cuisson choisi, le compte à rebours commencera immédiatement ou après l'ébullition de l'eau dans la cuve.

i Lorsque vous utilisez le programme PASTA vous serez avertis par un signal sonore de l'ébullition et vous pourrez verser les produits. Le compte à rebours de cuisson démarra après avoir appuyé de nouveau sur le bouton Start.

9. Si nécessaire il est possible de désactiver préalablement la fonction de maintien au chaud automatique. Pour cela appuyez et retenez Menu / Keep Warm jusqu'à l'extinction de l'indicateur du bouton Reheat/Cancel. L'appui réitéré sur Menu / Keep Warm réactive cette fonction

10. Le signal sonore vous avertit de l'achèvement du mode de cuisson. Ensuite en fonction du mode sélectionné ou des réglages actuels le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud (l'indicateur du bouton Reheat/Cancel est allumé) ou en mode d'attente (l'indicateur du bouton Start clignote).

i Pour annuler le programme sélectionné, interrompre la cuisson ou l'autoréchauffage, appuyez et maintenez le bouton Reheat/Cancel pendant quelques seconds.

📖 Pour obtenir le résultat excellent nous vous proposons d'utiliser le guide culinaire à recettes ci-joint qui a été créé spécialement pour ce multicuiseur REDMOND RMC-M92S-E.

💡 Si à votre avis vous n'obtenez pas de résultat désiré en modes automatiques pré-réglés, utilisez le mode universel MULTI COOK avec la plage élargie des réglages manuels qui vous offre un vaste champ pour vos expérimentations culinaires.

Tableau récapitulatif du programme de cuisson (réglage d'usine)

Programme	Conseils d'utilisation	Départ différé au moment de l'ébullition	Temps de cuisson par défaut	Plage du temps de cuisson / par étape de réglage	Départ différé-h	Autoréchauffage-h
MULTI COOK	Cuisson de divers plats avec l'option de réglage de la température et de la durée de cuisson. La plage du réglage manuel de la température est: 35-170°C avec l'intervalle de 1°C		30 min	5 min - 1 h / 1 min 1 h - 12 h / 5 min	24	12
OATMEAL	Cuisson de la bouillie au lait		10 min	5 min - 1 h 30 min / 1 min	24	12
STEW	Cuisson de la viande, poisson, légumes, garnitures et plats complexes		1 h	10 min - 12 h / 5 min	24	12
FRY	Viande, poisson, légumes, plats complexes grillés		15 min	5 min - 1 h 30 min / 1 min		12
SOUP	Bouillons, soupes (crèmes, soupes aux légumes et froides)		1 h	10 min - 8 h / 5 min	24	12
STEAM	Viande, poisson, légumes et autres aliments à la vapeur	✓	20 min	5 min - 2 h / 5 min	24	12
PASTA	Cuisson de tous types de pâtes; saussisons, raviolis et autres semi-produits	✓	8 min	2 min - 1 h / 1 min		
SLOW COOK	Cuisson du lactoline, confit, jarret, viande et poisson en gelée		5 h	30 min - 12 h / 10 min	24	12
BOIL	Cuisson des légumes frais et secs		40 min	10 min - 12 h / 5 min	24	12
BAKE	Cuisson des cakes, dacquoises, gratins, gâteaux de pâte levée et feuilletée		1 h	10 min - 8 h / 5 min	24	4
GRAIN	Cuisson des gruaux et garnitures. Cuisson des bouillies libres à l'eau		35 min	5 min - 4 h / 5 min	24	12
PILAF	Cuisson du pilaf aux garnitures diverses (avec de la viande, du poisson, de la volaille, aux légumes)		1 h	10 min - 1 h 30 min / 10 min	24	12

Programme	Conseils d'utilisation	Départ différé au moment de l'ébullition	Temps de cuisson par défaut	Plage du temps de cuisson / par étape de réglage	Départ différé-h	Autoréchauffage-h
YOGURT / DOUGH	Préparation du yaourt		8 h	10 min - 12 h / 10 min	24	
PIZZA	Préparation de la pizza		25 min	10 min - 1 h / 5 min	24	4
BREAD	Préparation du pain à la farine de seigle ou de blé (y compris le repos des pâtons)		3 h	1 h - 6 h / 10 min	24	3
DESSERT	Préparation de divers desserts aux fruits et baies frais		20 min	5 min - 2 h / 5 min	24	12
EXPRESS	Cuisson rapide du riz, bouillies libres à l'eau		Arrêt automatique après ébullition de l'eau			

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

III. POSSIBILITÉS COMPLÉMENTAIRES

- Repos des pâtons
- Fondue
- Friture
- Préparation de la faisselle et fromage blanc
- Préparation du halva
- Pasteurisation de produits liquides
- Réchauffage des plats pour bébé

💡 Les recettes indiquées dans la rubrique des plats peuvent être trouvées dans le livre des recettes ou sur le site Web www.redmond.com.

IV. CONSEILS DE CUISON

Erreurs effectuées lors de la cuisson et leurs solutions

Dans les tableaux présentés ci-dessous sont récapitulées les erreurs courantes commises lors de la cuisson en multicuiseurs, les causes possibles et leurs solutions.

PLAT N'EST PAS CUIT À LA FIN DE LA CUISON

Causes possibles	Solutions
Vous avez oublié de fermer le couvercle ou le couvercle est mal fermé et la température de cuisson n'est pas assez élevée	Ne pas ouvrir le couvercle du multicuiseur pendant la cuisson, sans nécessité. Fermer le couvercle jusqu'à l'enclenchement. Assurez-vous que rien n'empêche la fermeture du couvercle et que le joint d'étanchéité à l'intérieur du couvercle n'est pas déformé
La cuve et l'élément chauffant ne sont pas bien en contact, donc la température de cuisson n'est pas assez élevée	Installer la cuve correctement dans le corps de l'appareil. S'assurer que la cuve est en contact avec l'élément chauffant. Assurez-vous qu'il n'y a aucun objet étranger à l'intérieur du corps du multicuiseur. Vérifier que l'élément chauffant reste toujours parfaitement propre

Causes possibles		Solutions
Mauvais choix des ingrédients. Les ingrédients ne correspondent pas au mode ou programme de cuisson sélectionné. Les ingrédients sont coupés trop gros ou les proportions d'ingrédients ne sont pas respectées. Vous avez sélectionné un temps de cuisson incorrecte (mauvais calcul). La recette choisie ne convient pas pour la cuisson dans ce multicuiseur		Il est conseillé d'utiliser les recettes déjà testées (adaptées au modèle de l'appareil). La sélection des ingrédients, la façon de les couper, les proportions, la sélection du programme et du temps de cuisson doit correspondre à la recette choisie
Lors de la cuisson vapeur : il n'y a pas assez d'eau dans la cuve pour assurer une densité de vapeur suffisante		Verser le volume d'eau nécessaire dans la cuve selon la recette. En cas de doute, vérifier le niveau d'eau pendant la cuisson
Lors de la friture	Vous avez versé trop d'huile dans la cuve	Pour une friture normale, une mince couche d'huile au fond de la cuve est suffisante. Suivre les prescriptions de la recette correspondante pour la friture.
	Excès d'humidité dans la cuve	Ne pas fermer le couvercle du multicuiseur lors de la friture, si ce n'est pas indiqué dans la recette. Décongeler les aliments surgelés et les égoutter avant la friture
Lors de la cuisson: le bouillon s'évapore lors de la cuisson des aliments à haute acidité		Certains produits nécessitent un traitement spécial avant la cuisson: rinçage, tamisage, etc. Suivre les recommandations de la recette choisie
Pendant la cuisson (pâte mal cuite)	En cours d'étuvage, la pâte colle à l'intérieur du couvercle et bouche la soupape vapeur	Diminuer la quantité de pâte dans la cuve
	Vous avez mis trop de pâte dans la cuve	Retirer la pâte de la cuve, la retourner, puis la replacer dans la cuve pour la cuisson. La prochaine fois, mettre moins de pâte dans la cuve

ALIMENT TROP CUIT

Vous vous êtes trompés sur le choix des produits ou sur le temps de cuisson (calcul). Ingrédients trop petits	Il est conseillé d'utiliser les recettes déjà testées (adaptées au modèle de l'appareil). La sélection des ingrédients, la façon de les couper, les proportions, la sélection du programme et du temps de cuisson doit correspondre à la recette choisie
Après la cuisson le plat est resté trop longtemps en mode autoréchauffage	L'utilisation prolongée de la fonction autoréchauffage est déconseillée. Si dans votre modèle de multicuiseur est prévue la désactivation de cette fonction, il est conseillé de l'utiliser

DEBORDEMENT ET BOUILLONNEMENT DURANT LA CUISSON

Débordement du lait durant la cuisson de la bouillie au lait	La qualité et les propriétés du lait peuvent dépendre de l'endroit et des conditions de sa production. Nous recommandons l'utilisation de lait UHT avec une teneur en matière grasse jusqu'à 2,5%. Si nécessaire, vous pouvez diluer le lait avec un peu d'eau potable
Les ingrédients avant la cuisson n'étaient pas préparés ou mal préparés (mal lavés, etc.). Les proportions des ingrédients ne sont pas respectées ou ce ne sont pas les bons produits sélectionnés	Il est conseillé d'utiliser les recettes déjà testées (adaptées au modèle de l'appareil). La sélection des ingrédients, la façon de les couper, les proportions, la sélection du programme et du temps de cuisson doit correspondre à la recette choisie. Bien rincer jusqu'à l'obtention d'une eau claire : les céréales, la viande, le poisson et les fruits de mer

PLATS BRULES

La cuve était mal nettoyée après la cuisson précédente	Avant la cuisson, assurez-vous que la cuve est bien nettoyée et que le revêtement n'est pas endommagé
Le volume de produit dans la cuve est inférieur aux recommandations de la recette	Il est conseillé d'utiliser la recette déjà testée (adaptée au modèle de l'appareil)

Vous avez sélectionné un temps de cuisson trop long.	Réduire le temps de cuisson ou suivre la recette, adaptée pour ce modèle d'appareil
Lors de la friture: vous avez oublié de verser de l'huile dans la cuve, vous n'avez pas remué ou remué les aliments trop tard	Lors de la friture, verser dans la cuve un peu d'huile végétale pour recouvrir le fond de la cuve. Pour une cuisson uniforme des aliments, il est conseillé de remuer ou retourner dans la cuve les aliments de temps en temps
Lors du mijotage : peu de liquide dans la cuve	Ajouter le liquide dans la cuve. Ne pas ouvrir le couvercle du multicuiseur pendant la cuisson, sans nécessité
Lors de la cuisson : trop peu de liquide dans la cuve (les proportions des ingrédients ne sont pas respectées)	Respecter les proportions entre les liquides et les ingrédients solides
Lors de la cuisson: vous n'avez pas graissé l'intérieur de la cuve avant la cuisson	Avant de mettre la pâte, graisser le fond et les côtés de la cuve avec de l'huile ou du beurre (ne pas verser l'huile dans la cuve !)

L'ALIMENT A PERDU SA FORME

Vous avez remué trop souvent les aliments de la cuve	Lors d'une friture normale, remuer le plat toutes les 5 à 7 minutes
Vous avez programmé un temps de cuisson trop long	Réduire le temps de cuisson ou suivre la recette, adaptée pour ce modèle d'appareil

PAIN ET GÂTEAU HUMIDES

Les ingrédients utilisés sont inappropriés, ce qui donne un surplus d'humidité (légumes ou fruits juteux, baies congelées, crème fraîche etc.)	Choisissez les ingrédients selon la recette. Essayez de ne pas choisir des produits qui contiennent trop d'humidité ou de les utiliser si possible en petites quantités
Vous avez laissé le produit fini dans le multicuiseur fermé	Enlever le produit fini du multicuiseur immédiatement à la fin de la cuisson. Si nécessaire, vous pouvez laisser le produit un court instant dans le multicuiseur avec l'auto-réchauffage

LA PÂTE N'EST PAS LEVEE DANS LE FOUR

Les œufs et le sucre ont été mal mélangés	Il est conseillé d'utiliser les recettes déjà testées (adaptées au modèle de l'appareil). La sélection des ingrédients, la façon de les couper, les proportions, la sélection du programme et du temps de cuisson doit correspondre à la recette choisie
La pâte est restée reposer trop longtemps	
La farine n'a pas été tamisée ou vous avez mal pétri la pâte	
Mauvais choix des ingrédients	
La recette ne convient pas pour la cuisson avec ce modèle de multicuiseur	



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

Temps recommandé de cuisson à vapeur pour des produits divers

(Pour 500g de produit avec un volume d'eau de 600 à 1000 ml)

Aliment	Durée de cuisson, min	Aliment	Durée de cuisson, min
Filet de porc/bœuf (en dés de 1,5-2 cm)	20/30	Manty/khinkal	20
Filet d'agneau (en dés de 1,5-2 cm)	30	Pommes de terre (coupées en 4)	20
Filet de poulet (en dés de 1,5-2 cm)	15	Carottes (en dés de 1,5-2 cm)	30

Aliment	Durée de cuisson, min	Aliment	Durée de cuisson, min
Boulettes de viande / steak haché	15/20	Betteraves (coupées en 4)	80
Poisson (filet)	10	Légumes (surgelés)	15
Cocktail de fruits de mer (congelé)	5	Œuf	10

i Il faut tenir compte que les recommandations ci-dessus sont générales. Le temps réel peut être différent des indices recommandés ce qui dépend de la qualité du produit quelconque, ainsi que de vos préférences gustatives.

Recommandations pour l'utilisation de la température en mode MULTI COOK

Température de service, °C	Recommandation (voir aussi le guide culinaire)	Température de service, °C	Recommandation (voir aussi le guide culinaire)
35	Repos des pâtons, préparation du vinaigre	105	Préparation de la viande en gelée
40	Préparation du yaourt	110	Stérilisation
45	Préparation du levain	115	Préparation du sirop de sucre
50	Fermentation	120	Jarret braisé ou bouilli
55	Préparation du fondant	125	Viande cuite
60	Préparation du thé vert, aliments pour bébés	130	Préparation du gratin
65	Cuisson de la viande dans l'emballage sous vide	135	Rissolage
70	Préparation du punch	140	Boucanage
75	Pasteurisation, préparation du thé blanc	145	Cuisson du poisson aux légumes en feuille argentée
80	Préparation du vin chaud	150	Cuisson de la viande en feuille argentée
85	Préparation de la faiselle ou autres plats qui exigent une longue cuisson	155	Préparation des plats à pâte levée
90	Préparation du thé rouge	160	Volaille grillée
95	Cuisson de la bouillie au lait	165	Cuisson des steaks
100	Préparation des meringues, confitures	170	Friture (frites, nuggets et etc)

V. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Recommandations et Règles générales

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, pour enlever les odeurs du Multicuseur, il est recommandé de cuire en mode STEAM durant 15 minutes un demi-citron.
- Ne laisser pas la cuve remplie de nourriture ou d'eau dans le Multicuseur fermé plus de 24 heures. La cuve avec les produits préparés doit être stockée au réfrigérateur et au besoin, réchauffer la nourriture dans le Multicuseur, en mode de réchauffage.
- Si vous n'utilisez pas le Multicuseur durant une longue période de temps, débranchez la prise de courant. L'unité principale du Multicuseur, ainsi que le disque chauffant, la cuve, le couvercle intérieur et la soupape vapeur doivent être propres et secs.

- Avant de nettoyer l'appareil, s'assurer qu'il est débranché de balimentation et qu'il est complètement refroidi. Pour le nettoyage, utiliser un chiffon doux avec un liquide de lavage vaisselle.

! Lors du nettoyage de l'appareil, n'utilisez pas de chiffon rugueux ou des éponges grattantes et des pâtes abrasives, ne pas utiliser de produits chimiques agressifs ou autres substances non recommandés pour une utilisation avec des éléments en contact avec les aliments.

- STOP** Ne jamais immerger le corps de l'appareil dans l'eau ou le mettre sous l'eau courante !
- Soyez prudent lorsque vous nettoyez les pièces en caoutchouc du Multicuseur. Leur endommagements ou déformation peuvent entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.
- Le corps du Multicuseur peut être nettoyé au fur et à mesure de son utilisation. La cuve, le couvercle et la soupape de vapeur amovible doivent être nettoyés après chaque utilisation. L'eau de condensation produite lors de la cuisson en Multicuseur doit être retirée de l'appareil après chaque utilisation. La surface interne du corps du Multicuseur doit être nettoyée si nécessaire.

Nettoyage du corps du Multicuseur

Nettoyer le corps du Multicuseur avec une éponge ou un chiffon doux et humide. Il est possible d'utiliser un détergent doux. Pour éviter les taches d'eau et de stries sur le corps du Multicuseur nous vous recommandons d'essuyer la surface avec un chiffon sec.

Nettoyage de la cuve

Vous pouvez nettoyer la cuve manuellement, à l'aide d'une éponge douce et de liquide vaisselle ou dans le lave-vaisselle (conformément aux recommandations du fabricant). Si la cuve est très sale, verser dans la cuve de l'eau tiède et laisser tremper pendant un certain temps, puis nettoyer. Essuyer complètement l'extérieur de la cuve avant de l'installer dans le corps du Multicuseur.

L'utilisation régulière de la cuve peut provoquer un changement de couleur total ou partiel de son revêtement intérieur, ce n'est pas un défaut de la cuve et cela ne gêne pas le bon fonctionnement du Multicuseur.

Nettoyage du couvercle intérieur en aluminium

Ordre de démontage et de remontage du couvercle en aluminium, voir le schéma **A4**.

Pour le nettoyage du couvercle principal et du couvercle intérieur amovible, utilisez un torchon de cuisine ou une éponge humide. Avant le montage du couvercle intérieur, essuyez les deux couvercles jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement secs.

Nettoyage de la soupape de vapeur amovible

La soupape vapeur est installée dans un logement spécial à l'intérieur du couvercle. Ordre de nettoyage, voir le schéma **A5**.

STOP ATTENTION ! Afin d'éviter toute déformation du joint en caoutchouc, ne pas forcer lors du retrait, nettoyer le joint.

Enlèvement des condensats

Dans ce modèle, le condensat est recueilli dans des cavités spéciales sur le corps de l'appareil autour de la cuve et s'écoule dans un réservoir spécial à l'arrière de l'appareil. Pour nettoyer le container, lavez-le sous le jet d'eau selon les règles citées ci-dessus. Vous pouvez évacuer les condensats restants dans la cavité de la cuve à l'aide d'un torchon de cuisine.

Nettoyage de la chambre de cuisson

En stricte conformité avec les instructions du manuel, la probabilité de liquide, de particules d'aliments ou de débris à l'intérieur de l'unité du corps de l'appareil est minime.

Si une pollution significative s'est produite, vous devez nettoyer la surface de l'appareil, afin d'éviter un mauvais fonctionnement ou une détérioration de l'appareil.

STOP Avant de nettoyer le corps du Multicuseur, assurez-vous que l'appareil est débranché et complètement refroidi !

Les parois latérales intérieures du corps de l'appareil, la surface du disque chauffant et la sonde de température du chauffage (située au milieu du dispositif de chauffage) se nettoient avec un chiffon humide (ne pas mouiller !) avec une éponge ou un chiffon. Si vous utilisez un détergent, vous devez rincer soigneusement, pour éviter les odeurs indésirables lors de la cuisson.

En cas d'introduction de corps étrangers dans le trou autour de la sonde du thermostat, enlevez-les soigneusement avec des pincettes, sans exercer de pression sur le boîtier du capteur.

Si la surface du disque de chauffage est sale, vous pouvez utiliser une éponge humide ou une brosse de dureté moyenne ou synthétique.

i Une utilisation régulière au fil du temps de l'appareil peut provoquer un changement total ou partiel de la couleur de l'appareil. Ce n'est pas un défaut et cela ne gêne pas le bon fonctionnement du Multicuseur.

Transport et Entreposage

Avant le fonctionnement répété ou l'entreposage sécher complètement toutes les parties de l'appareil. Entreposer l'appareil assemblé dans un endroit sec et ventilé, loin des appareils de chauffage et de la lumière directe du soleil.

Pendant le transport et l'entreposage, n'exposez pas l'appareil à des contraintes mécaniques qui pourraient endommager l'appareil ou porter atteinte à l'intégrité du colis.

Garder l'emballage du dispositif loin de l'eau et d'autres liquides.

VI. ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES

Vous pouvez acheter des accessoires supplémentaires pour le Multicuiser et découvrir de nouveaux produits REDMOND sur le site : www.redmond.company ou dans les magasins de distributeurs officiels.

VII. AVANT DE VOUS RENDRE AU CENTRE DE SERVICE

Défaut	Raisons éventuelles	Remède	
L'écran de visualisation affiche une erreur : E1 - E5	Erreur de système, panne éventuelle de la plaque de commande ou du conducteur chauffant	Débranchez l'appareil du réseau électrique, laissez-le se refroidir. Fermez le couvercle d'une manière dense, branchez l'appareil au réseau électrique de nouveau	
L'appareil ne se branche plus	Fil d'alimentation électrique n'est pas branché à l'appareil et/ou n'est pas connecté avec la prise électrique	Vérifiez si le fil électrique est branché au connecteur approprié de l'appareil et s'il est connecté avec une prise	
	Prise électrique est défilante	Connectez l'appareil à une prise en bon état	
Le plat se prépare trop longtemps	Pas de courant dans le réseau électrique	Vérifiez la tension au réseau électrique. Dans le cas d'absence de la tension adressez-vous à l'organisme desservant votre immeuble	
	Interruptions dans l'alimentation du réseau électrique (niveau de tension n'est pas stable ou inférieur à la norme)	Vérifiez la stabilité de la tension du courant au réseau électrique. En cas ou la tension est instable ou inférieure à la norme	
	Entre la cuve et le conducteur chauffant il y a un objet ou des particules étrangères (ordures, gruau, morceaux de nourriture)	Déconnectez l'appareil du réseau électrique, laissez-le se refroidir. Sortez un objet ou des particules étrangères	
	Cuve est posée inégalement dans le boîtier du multicuiser	Posez la cuve d'une manière régulière, sans écarts	
Pendant la cuisson la vapeur sort par-dessus le couvercle	Conducteur chauffant est très sale	Déconnectez l'appareil du réseau électrique, laissez-le se refroidir. Nettoyez le disque chauffant	
	Étanchéité de la jonction de la cuve et du couvercle interne du multicuiser est dérangée	Cuve est posée inégalement dans le boîtier du multicuiser	Posez la cuve d'une manière régulière, sans écarts
		Le couvercle est fermé d'une manière non compacte /un objet étranger se trouve sous le couvercle	Vérifiez s'il n'y a pas d'objets étrangers (ordures, gruau, morceaux de nourriture) entre le couvercle et le boîtier de l'appareil, sortez-les. Fermez toujours le couvercle du multicuiser jusqu'au clic
	Élastique de joint du couvercle interne est très sale, déformée ou détériorée	Vérifiez l'état de l'élastique de joint sur le couvercle interne de l'appareil. Il est possible qu'il faudrait le remplacer	

Défaut	Raisons éventuelles	Remède
La tentative de synchronisation ou de transmission des données de l'appareil vers l'application mobile a échoué (l'information sur l'erreur apparaît sur l'écran)	La fonction Bluetooth de l'appareil mobile est désactivée L'annexe Ready for Sky sur l'appareil mobile n'est pas activée	Activer la fonction Bluetooth de l'appareil mobile Ouvrir l'application Ready for Sky sur l'appareil mobile
	Le Multicuiser et le dispositif mobile se trouvent trop loin l'un de l'autre ou le signal radio rencontre un obstacle.	Assurez-vous que la distance entre les dispositifs ne dépasse pas 15 mètres ou qu'ils n'ya pas d'obstacle pour la réception de signal radio.



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

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



Par respect pour l'environnement (recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques)

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



Ne pas jeter de (vieux) appareils avec d'autres déchets ménagers, ils doivent être jetés séparément. Les propriétaires d'anciens appareils doivent les déposer dans un centre de tri ou des organisations concernées par le recyclage. Vous participez ainsi au programme transformation des matières premières, ainsi qu'au recyclage des polluants. L'étiquetage de cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

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

Bluetooth est une marque déposée de Bluetooth SIG, Inc.

App Store est une marque d'Apple Inc., déposée aux États-Unis et autres pays.

Google Play est une marque déposée de Google Inc.

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

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

SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Der Hersteller trägt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Betriebsanleitung des Gerätes verursacht wurden.
 - Dieses elektrische Gerät ist für Gebrauch im Haushalt bestimmt und kann in Wohnungen, Ferienhäusern, oder in ähnlichen Bedingungen der nicht-gewerblichen Anwendung benutzt werden. Gewerbliche oder jede andere unsachgemäße Anwendung der Einrichtung gilt als zweckwidrige Benutzung des Produktes. In diesem Fall trägt der Hersteller keine Verantwortung für mögliche Folgen.
 - Vor dem Anschluss an das Stromnetz vergewissern Sie sich, dass die Spannung im Stromnetz der Nennspannung des Gerätes entspricht (siehe technische Daten oder Typenschild).
 - Bei Bedarf verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, das für die aufgenommene Leistung des Gerätes geeignet ist – Nichtbeachtung kann zu einem Kurzschluss oder einem Brandfall führen.
 - Schließen sie das Gerät nur an den geerdeten Steckdosen an – das ist eine Pflichtanforderung zum Schutz gegen Stromschlag. Vergewissern Sie sich, dass ein verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.
- STOP** *ACHTUNG! Während der Nutzung des Gerätes werden Gehäuse, Topf und metallische Bestandteile erhitzt! Seien Sie vorsichtig! Benutzen Sie Topfhandschuhe. Um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden, beugen Sie sich nicht über das Gerät, besonders wenn der Deckel geöffnet ist.*
- Trennen Sie das Gerät nach Nutzung, während der Reinigung oder bei Umplatzierung von der Steckdose. Ziehen Sie das Stromkabel mit trockenen Händen heraus, fassen Sie den Stecker an, nicht das Kabel.
 - Verlegen Sie das Stromkabel nicht in Türöffnungen oder neben Wärmequellen. Beachten Sie, dass das Stromkabel sich nicht windet und überneigt, nicht mit scharfen Gegenständen, Ecken und Möbelkanten in Berührung kommt.
- STOP** *VERGESSEN SIE NICHT: Zufällige Beschädigungen des Stromkabels können zu Schäden, die den Gewährleistungsbedingungen nicht entsprechen sowie zu einem Stromschlag führen. Das beschädigte Stromkabel muss sofort im Servicezentrum ausgewechselt werden.*
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer weichen Oberfläche ab, bedecken Sie es nicht während seines Betriebs, dies kann zur Überhitzung und Beschädigung sowie zu Fehlfunktionen des Gerätes führen.
 - Das Gerät nicht im Freien verwenden – Eindringen der Feuchtigkeit in Gehäuse oder Fremdgegenstände können starke Beschädigungen verursachen.
 - Vor der Gerätreinigung vergewissern Sie sich, dass es vom Stromnetz getrennt und völlig abgekühlt ist. Beachten Sie strikt die Anweisungen zur Gerätereinigung.
- STOP** *ES IST VERBOTEN, das Gehäuse des Gerätes in Wasser einzutauchen oder unter den Wasserstrahl zu stellen!*
- Kinder im Alter von 8 Jahren und Personen mit beschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen können das Gerät nur unter Aufsicht verwenden und/oder wenn sie auf der sicheren Verwendung des Gerätes unterwiesen und realisieren Gefahren, die mit ihrer Anwendung verbunden sind. Die Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen von den Kindern ohne Aufsicht von Erwachsenen nicht gemacht werden.
 - Die Verpackungsmaterialien (Durchsichtfolien, Schaumstoffe usw.) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Die Reparatur des Gerätes in Eigenregie oder die Änderungen seiner Konstruktion sind verboten. Alle Bedienungs- und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Servicepersonal ausgeführt werden. Die nicht professionell ausgeführte Arbeit kann zu Geräterstörungen, Verletzungen und Eigentumsschäden führen.

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

Technische Daten

Modell	SkyCooker RMC-M92S-E	Topfbeschichtung	keramische anti-Haft Anato®
Leistung	860-1000 W	3D-Aufwärmen	Ja
Netzspannung	220-240 V, 50/60 Hz	Display	LED
Schutz gegen elektrischen Schlag	Klasse I	Dampfventil	Abnehmbares
Funktion der Fernbedienung	Ready for Sky Technologie	Innendeckel	Abnehmbarer
Datenübertragungsprotokoll	Bluetooth v4.0	Abmessungen	377 × 285 × 240 mm
Unterstützte Betriebssysteme	iOS, Android	Nettogewicht	3,5 kg
Fassungsvermögen des Topfs	5 L		

Programme

1. MULTI COOK	7. PASTA (NUDELN)	13. YOGURT/DOUGH (JOGHURT/ HEFETEIG)
2. OATMEAL (MILCHREIS)	8. SLOW COOK (AUSSCHWITZEN)	14. PIZZA
3. STEW (SCHMOREN)	9. BOIL (KOCHEN)	15. BREAD (BROT)
4. FRY (BRÄTEN)	10. BAKE (BACKEN)	16. DESSERT (BABYNAHRUNG)
5. SOUP (SUPPEN)	11. GRAIN (GRÜTZEN)	17. EXPRESS
6. STEAM (DAMPFGAREN)	12. PILAF (PAELLA)	

Funktionen

Ready for Sky Technologie (Funktion der Fernbedienung)	Ja
Temperaturerhalten von fertigen Gerichten (Autoaufwärm)	bis zu 12 Stunden
Vorläufige Ausschaltung der Autoaufwärm	Ja
Aufwärmen der Gerichte	bis zu 12 Stunden
Startverzögerung	bis zu 24 Stunden

Zubehörfumfang- und Ersatzteile

Multikocher	1 Stk.	Schöpföffel- und Flachlöffelhalter	1 Stk.
Topf	1 Stk.	Frittierkorb	1 Stk.
Dampfeinsatz	1 Stk.	Kochbuch Rezepte	1 Stk.
Messbecher	1 Stk.	Bedienungsanleitung	1 Stk.
Schöpfkelle	1 Stk.	Service-Handbuch	1 Stk.
Spatel	1 Stk.	Stromkabel	1 Stk.

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

Beschreibung des Multikochers A1

1. Geräterdeckel	7. Tragegriff
2. Abnehmbarer Innendeckel	8. Behälter für Sammlung des Kondenswassers
3. Topf	9. Abnehmbares Dampfventil
4. Taste der Deckelöffnung	10. Flachlöffel
5. Bedienfeld mit Display	11. Suppenlöffel
6. Gehäuse	12. Messbecher

- Dampfgitter
- Stromkabel
- Frittierkorb
- Schöpföffel- und Flachlöffelhalter

Systemsteuerung A2

- Taste Reheat/Cancel (Warmhalten/Beenden) – Ein-/Ausschalten der Warmhaltefunktion, Beenden des Betriebs, Löschen der gewählten Einstellungen.
- Time Delay (Startzeit Vorwahl) – Einschalten der Startzeitvorwahl-Funktion, so aktivieren/deaktivieren Sie Bluetooth
- Temperature (Temperatur) – Temperatureinstellung.
- Hour (Stunden) – Auswahl der Stundenzahl bei Einstellung der Zubereitungszeit und bei der Startzeitvorwahl-Funktion.
- Min (Minuten) – Auswahl der Minutenzahl bei Einstellung der Zubereitungszeit und bei der Startzeitvorwahl-Funktion.
- EXPRESS (Schnellkochen) – Start des Programms EXPRESS.
- Menu / Keep Warm (Menü/ Warmhalten) – Auswahl des Automatikbetriebs; vorausschalten der automatischen Warmhaltefunktion.
- Start – Einschalten des gewählten Zubereitungsprogramms.
- Display.

Display Beschriftung A3

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Anzeige des Automatikbetriebs EXPRESS. | 5. Anzeige des Betriebsprogramms. |
| 2. Anzeige der Zubereitungs-/Aufwärmfunktion. | 6. Anzeige der Zeit. |
| 3. Anzeige der Zubereitungsstufen. | 7. Anzeige der Kochprogramme. |
| 4. Anzeige der eingestellten Temperatur im Programm MULTI COOK. | 8. Kochen programm indikatoren |

I. VOR DER BEDIENUNG

Nehmen Sie sorgfältig das Gerät und das Zubehör aus dem Karton raus. Entfernen Sie die ganze Verpackung und Werbeaufkleber.

- ⚠** Lassen Sie alle mahnende Aufkleber, Anzeiger-Aufkleber (falls vorhanden) und die Tabelle mit der Seriennummer des Erzeugnisses auf dem Gehäuse!
Das Gerät nach der Beförderung oder Aufbewahrung bei niedrigen Temperaturen ist vor dem Einschalten bei Raumtemperatur mindestens 2 Stunden lang zu halten.

Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen, horizontalen Fläche ab. Dabei muss der aus dem Dampfventil austretende Heißdampf die Tapete, dekorative Beschichtungen, elektronische Geräte und andere Gegenstände oder Materialien, die durch hohe Luftfeuchtigkeit und Temperatur beeinflusst werden kann, nicht rühren.

Vor dem Kochen stellen Sie sicher, dass die äußeren und die sichtbaren inneren Bestandteile des Multikochers keine Schäden, Ausbrüche und andere Defekte aufweisen. Keine Fremdgegenstände dürfen zwischen Topf und Heizelement befinden.

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

ACHTUNG! Es ist verboten, das Gerät an den Griffen der Schüssel zu heben!

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

II. INBETRIEBNAHME

Ready for Sky Technologie

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



- Laden Sie die Software aus dem App Store oder Google Play (je nach Betriebssystem Ihres Geräts) auf Ihr Smartphone oder Tablet.

- i** Für die *mindest unterstützte OS version* sehen Sie bitte auf der offiziellen Website www.redmond.company oder in der Applikationsbeschreibung im App Store und Google Play nach.

- Starten Sie die Applikation Ready for Sky, erstellen Sie ein Benutzerkonto und folgen Sie den Hinweistexten.

- Aktivieren Sie die Bluetooth-Funktion auf dem Gerät. Drücken und halten Sie dazu die Taste Time Delay gedrückt, der Signalton wird mitgeliefert und die tastenanzeige wird eingeschaltet. Das Gerät sollte im standby-Modus sein (das display ist nicht beleuchtet).

! Die Fernbedienung von SkyCooker RMC-M92S-E ist nur möglich, wenn die Bluetooth-Funktion eingeschaltet ist (Die Zeitverzögerungsanzeige im standby-Modus ist immer eingeschaltet).

- Drücken Sie und halten Sie 5 Sekunden lang die Taste Hour auf dem Bedienpanel des Multikochers. Das Gerät muss im Wait-Betrieb sein (das Display wird nicht angeleuchtet).
- Während der Verbindung werden auf dem Bedienpanel des Multikochers sich abwechselnde Symbole  und  erscheinen. Nachdem Verbindung erfolgt, ertönt das Signal und das Gerät geht in den Wait-Betrieb.
- Um die Verbindung des Geräts mit dem Mobilgerät abzubrechen, drücken Sie und halten Sie die Taste Min bis ein Signal ertönt, wenn der Multikocher im Wait-Betrieb ist.
- Um die Bluetooth-Funktion auszuschalten, drücken Sie im standby-Modus des Geräts die Taste Time Delay und halten Sie Sie gedrückt.

i Um eine stabile Verbindung zu dem Gerät zu gewährleisten, darf das Mobilgerät nicht weiter als 15 Meter betragen.

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

Nicht flüchtiger Speicher

REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E hat einen nichtflüchtigen Speicher. Im Falle eines Stromausfalls während des Kochprogramms werden die Einstellungen im Gerätespeicher gespeichert. Wenn das Gerät wiederhergestellt ist, bleibt das display solange eingeschaltet, bis das Gerät ausgeschaltet ist.

i Wenn die Temperaturdifferenz in der Schüssel bei ausgeschaltetem Strom weniger als 5°C beträgt, wird das Gerät weiter betrieben.

Wenn die Temperaturdifferenz größer als 5°C ist, wird das Programm angehalten – die Zeitanzeige und die laufende Programm-anzeige blinken auf dem display. Es gibt keinen countdown der Kochzeit. Gleichzeitig ertönt einmal pro minute für eine halbe Stunde ein Piepton.

Um den Kochvorgang fortzusetzen, drücken und halten Sie die Taste Start gedrückt. Die Garzeit-Anzeige wird kontinuierlich. Der countdown wird fortgesetzt.

Wenn der Kochvorgang 30 Minuten lang nicht fortgesetzt wird, geht das Gerät in den standby-Modus. Drücken und halten Sie die Taste Reheat/Cancel gedrückt, um das blinken der Kochanzeige zu stoppen.

Wenn das Netzteil während des zeitverzögerungsvorgangs ausgeschaltet ist, bleibt das display eingeschaltet, wenn der Strom eingeschaltet ist, bis die zeitverzögerungsfunktion blinkt.

Um die Zeitverzögerung zu unterbrechen, drücken und halten Sie die Taste Reheat/Cancel gedrückt.

Kochzeiteinstellung

Im Multikocher kann selbständig die Kochzeit für jedes Programm mit Ausnahme von EXPRESS eingestellt werden. Änderungsschritt und der mögliche Bereich der angegebenen Zeit hängen von dem gewählten Kochprogramm ab.

Bei der Betätigung der Anzeige der Zeit beginnt sie zu blinken. Um die Stunden und Minuten einzustellen, drücken Sie entsprechend die Tasten Hour oder Min. Für die schnelle Änderung der Einstellungen drücken Sie und halten Sie die notwendige Taste.

i In einigen automatischen Programmen beginnt das Abzählen der eingestellten Kochzeit erst nach dem Erreichen der vorgegebenen Betriebstemperatur. Zum Beispiel, wenn Sie kaltes Wasser gießen und im Programm STEAM Kochzeit von 5 Minuten einstellen, wird das Programm gestartet und beginnt der Countdown gegebener Kochzeit erst nach Wassersieden und Bildung des ziemlich dichten Dampfes im Topf.

Im Programm PASTA beginnt das Abzählen der eingestellten Garzeit nach Wassersieden und erneuten Druck den Knopf Start zu laufen.

Funktion Time Delay (Startzeit Vorwahl)

Diese Funktion erlaubt, den Zeitraum einzustellen, in dessen das Gericht fertig werden muss (unter Beachtung der Betriebsdauer). Die Zeit kann im Bereich von 10 Minuten bis zu 24 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten eingestellt werden. Zu beachten ist, dass die Startvorwahlzeit mehr als die eingestellte Zubereitungszeit sein muss, sonst das Programm gleich nach dem Drücken der Taste Start beginnt.

Um den verzögerten Start nach der Auswahl eines Kochprogramms einzugeben, drücken Sie die Taste Time Delay. Um die Zeiteinteilungen zu ändern, drücken Sie entsprechend die Tasten Hour oder Min. Für die schnelle Änderung der Einstellungen drücken Sie und halten Sie die notwendige Taste.

i Die Startverzögerungsfunktion ist in Programme FRY, PASTA, EXPRESS nicht verfügbar. Es wird nicht empfohlen, die Startverzögerungsfunktion zu verwenden, wenn das Rezept die leichtverderblichen Produkte (Eier, frische Milch, Fleisch, Käse usw.) hat.

Warmhalten von fertigen Gerichten (Autoaufwärmen)

Diese Funktion schaltet sofort automatisch ein nach Ablauf des Zubereitungsprogramms und kann die Temperatur des fertigen Gerichts in Grenzen von 70-75°C innerhalb von 12 Stunden warm bewahren. Bei dem funktionierenden automatischen Aufwärmen leuchtet die Tastenanzeige Reheat/Cancel, und auf dem Bedienpanel wird Aufwärtszählung in diesem Betrieb gezeigt.

Um das automatische Aufwärmen auszuschalten, muss man die Taste Reheat/Cancel drücken und bis einem Tonsignal halten.

i Die Funktion des automatischen Aufwärmens geht nicht bei den Programmen PASTA, YOGURT/DOUGH und EXPRESS. Auch wenn die eingestellte Temperatur unter 80°C ist, wird die Funktion des automatischen Aufwärmens standardmäßig ausgeschaltet. Um die Funktion zu aktivieren, drücken Sie und halten Sie während des Betriebs die Taste Menu / Keep Warm.

Voraussetzungen der automatischen Warmhaltefunktion

Einschaltung der automatischen Warmhaltefunktion nach dem Ende des Zubereitungsprogramms ist nicht immer empfehlenswert. In diesem Sinne, gibt es im Multikocher eine Möglichkeit, diese Funktion beim Starten oder beim Hauptprogramm vorabzuschalten. Dafür halten Sie die Taste Menu / Keep Warm beim Starten oder Hauptprogramm für ein paar Sekunden gedrückt, bis die Anzeige der Taste Reheat/Cancel erlischt. Um die automatische Warmhaltefunktion wieder einzuschalten, drücken Sie die Taste Menu/Keep Warm nochmal (die Anzeige der Taste Reheat/Cancel leuchtet auf dem Display auf).

Aufwärmfunktion

Der Multikocher REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E kann zum Aufwärmen von kalten Speisen benutzt werden. Dafür folgen Sie diese Schritte:

- Geben Sie die Zutaten in den Topf, setzen Sie den Topf ins Gerätegehäuse ein.
- Schließen Sie den Deckel ab, verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz.
- Halten Sie die Taste Reheat/Cancel für ein paar Sekunden gedrückt, bis ein Tonsignal zu hören ist. Auf dem Display erscheinen die entsprechende Anzeige und die Tastenanzeige. Der Timer beginnt den Ablauf der Aufwärmzeit.

Das Gerät wird das Gericht auf eine Temperatur von 70 bis 75°C aufzuwärmen und dies für 12 Stunden warmhalten. Bei Bedarf kann die Aufwärme-Funktion beendet werden. Dafür halten Sie die Taste Reheat/Cancel für ein paar Sekunden gedrückt, bis die entsprechenden Anzeigen auf dem Display und der Taste erlöschen.

i Obwohl der Multikocher das Produkt bis zu 12 Stunden warmhalten kann, es ist nicht empfehlenswert, das Gericht für mehr als zwei bis drei Stunden warm zu halten, da dies zu Geschmacks- und Qualitätseinbußen führen kann.

Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme

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

- Bereiten Sie (messen Sie) die erforderlichen Zutaten vor.
- Legen Sie die Zutaten in Topf von Multikocher laut Zubereitungsprogramm und stellen Sie ihn in Gerätkörper rein. Beachten Sie, dass sich alle Zutaten inbegriffen die Flüssigkeit unter maximaler Markierung auf Innenoberfläche der Schale befinden. Vergewissern Sie sich, dass der Topf gerade eingesetzt ist und dicht mit Heizelemente in Verbindung steht.
- Decken Sie den Multikocher bis zum Einrasten zu. Schliessen Sie das Gerät am Stromnetz an.

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

- Drücken Sie die Taste Menu / Keep Warm, um das gewünschte Zubereitungsprogramm zu wählen (auf dem Display wird das entsprechende Programmsymbol angezeigt).

i Um das Programm EXPRESS zu aktivieren, drücken Sie bei Wait-Betrieb und halten Sie die Taste EXPRESS, bis auf dem Display die Anzeige EXPRESS leuchtet. Während dieses Programms wird Rückwärtszählung nicht gezeigt.

- Im Programm MULTI COOK ist die Option vorgesehen, Kochtemperatur vor dem Programmstart einzustellen (standardmäßig ist Temperatur 100°C). Durch das Drücken der Taste Temperature stellen Sie die gewünschten Parameter ein.
- Wenn Ihnen die Kochzeit laut Standardprogramm nicht passt, können Sie ihren Wert zu ändern.
- Bei Bedarf stellen Sie die Startverzögerungszeit ein.
- Um das Zubereitungsprogramm zu starten, halten Sie die Taste Start für ein paar Sekunden gedrückt, bis die Anzeigen der Tasten Start und Reheat/Cancel leuchten. Im Anhang vom gewählten Kochprogramm beginnt die Rückwärtszeit-zählung sofort oder nach dem Aufkochen des Wassers im Behälter.

i Bei dem PASTA-Programm berichtet das Tonsignal über das Moment des Wasseraufkochens und die Notwendigkeit, die Produkte hinzuzufügen. Rückwärtszeit-zählung fängt nach dem nochmaligen Drücken der Start-Taste an.

- Bei Bedarf können Sie die automatische Warmhaltefunktion vorausschalten. Dafür halten Sie die Taste Menu / Keep Warm gedrückt, bis die Anzeige der Taste Reheat/Cancel erlischt. Beim Wiederdrücken der Taste Menu / Keep Warm schalten Sie diese Funktion wieder ein.
- Am Ende des Programms erklingt ein Tonsignal. Abhängig vom gewählten Programm oder von den aktuellen Einstellungen schaltet das Gerät weiter in die automatische Warmhaltefunktion (die Anzeige der Taste Reheat/Cancel leuchtet) oder in Wartestellung (die Anzeige der Taste Start blinkt).

i Um eingestelltes Programm zu löschen, Kochvorgang oder Autoaufwärm zu unterbrechen, drücken und halten Sie einige Sekunden den Knopf Reheat/Cancel.

📖 Für hochwertige Ergebnisse werden Ihnen die Rezepte zum Kochen aus dem Kochbuch mit REDMOND Multikocher RMC-M92S-E angeboten, das speziell für dieses Modell entwickelt wurde.

💡 Haben Sie, Ihrer Meinung nach, kein gewünschte Ergebnis bei Automatikbetrieben erzielt, verwenden Sie das allgemeine Programm MULTI COOK mit erweiterten manuellen Einstellungen, die große Chancen für Ihre kulinarischen Experimente bietet.

Sammeltable der Kochprogramme (Betriebeinstellungen)

Pro-gramm	Empfehlungen zum Kochen	Rückwärtszeit-zählung	Kochzeit (standard-mäßig)	Kochzeitintervall/ Einstellungsabstand	verzögerter Start, St.	automatisches Aufwärmen, St.
MULTI COOK	Zubereitung von verschiedenen Gerichten mit einer Mög-lichkeit, die Temperatur und die Zubereitungszeit einzu- stellen. Manuelle Temperatur-Regelbereich: 35–170°C mit einem Einstellschritt von 1°C		30 min	5 min – 1 St / 1 min 1 St – 12 St / 5 min	24	12
OATMEAL	Zubereitung von Milchreis		10 min	5 min – 1 St 30 min / 1 min	24	12
STEW	Schmoren von Fleisch, Fisch, Gemüse, Beilagen und mehr- komponenten Speisen		1 St	10 min – 12 St / 5 min	24	12
FRY	Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse und mehrkomponen- ten Speisen		15 min	5 min – 1 St 30 min / 1 min		12
SOUP	Zubereitung von Brühen, Suppen mit vielen Zutaten, Gemüsesuppen und kalten Suppen		1 St	10 min – 8 St / 5 min	24	12
STEAM	Dampfzügen von Fleisch, Fisch, Gemüse und anderen Lebensmitteln	✓	20 min	5 min – 2 St / 5 min	24	12
PASTA	Zubereitung von Nudeln aus verschiedenen Sorten von Weizen; Kochen von Würstchen und anderen Halbfertig- gerichten	✓	8 min	2 min – 1 St / 1 min		

Pro-gramm	Empfehlungen zum Kochen	Rückwärtszeit-zählung	Kochzeit (standard-mäßig)	Kochzeitintervall/ Einstellungsabstand	verzögerter Start, St.	automatisches Aufwärmen, St.
SLOW COOK	Zubereitung von geschmälzten Milch, Schmatzfleisch, Dickbein, Sülze, Aspik		5 St	30 min – 12 St / 10 min	24	12
BOIL	Kochen von Gemüse und Eintopf		40 min	10 min – 12 St / 5 min	24	12
BAKE	Backen von Keksen, Aufläufen, Kuchen aus dem Hefe- und Blätterteig		1 St	10 min – 8 St / 5 min	24	4
GRAIN	Zubereitung von verschiedenen Grützen und Beilagen Kochen von krümeligen Breien auf Wasser		35 min	5 min – 4 St / 5 min	24	12
PILAF	Zubereitung von verschiedenen Arten von Paella (mit Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse)		1 St	10 min – 1 St 30 min / 10 min	24	12
YOGURT/ DOUGH	Zubereitung von verschiedenen Arten von Joghurt		8 St	10 min – 12 St / 10 min	24	
PIZZA	Zubereitung von Pizza		25 min	10 min – 1 St / 5 min	24	4
BREAD	Zubereitung von Brot aus Roggen- und Weizenmehl (ein- schließlich Teiggärung)		3 St	1 St – 6 St / 10 min	24	3
DESSERT	Zubereitung von verschiedener Desserts aus frischen Früchten und Beeren		20 min	5 min – 2 St / 5 min	24	12
EXPRESS	Schnelles Kochen von Reis, krümeligen Breien auf Wasser					

Automatische Abschalt-ung nach vollständigem Kochen von Wasser

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

III. ZUSATZMÖGLICHKEITEN

- Teiggärung
- Fonduezubereitung
- Frittieren
- Zubereitung von Quark und Käse
- Zubereitung von Halva
- Sterilisation des Geschirrs
- Pasteurisation der flüssigen Nahrungsmittel
- Babynahrungsaufwärmen

💡 Alle da angegebenen Rezepte sind im Kochbuch oder auf der Webseite www.redmond.company zu finden.

IV. KOCHTIPPS

Fehler bei Zubereitung und Abhilfe

In der untenstehenden Tabelle sind häufige Fehler aufgeführt, die bei der Zubereitung von Gerichten in Multikochern aufre- ten können sowie mögliche Ursachen und Lösungen dafür.

DAS GERICHT IST NICHT GANZ GEGART

Eventuelle Fehlerursachen		Abhilfe
Sie haben vergessen, den Gerätedeckel zu schließen oder haben ihn nicht fest geschlossen, daher ist die Kochtemperatur nicht hoch genug		Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers nicht, wenn es sich vermeiden lässt. Decken Sie bis zum Einrasten zu. Vergewissern Sie sich, dass nichts das feste Schließen des Gerätedeckels verhindert und die Gummidichtung an dem inneren Deckel nicht deformiert ist
Der Topf liegt nicht vollständig am Heizelement an, daher ist die Kochtemperatur nicht hoch genug		Der Topf muss gerade ins Gerätegehäuse eingesetzt werden und am Boden an die Heizscheibe voll anlegen. Überzeugen Sie sich, dass sich im Betriebsraum des Multikochers keine Fremdgegenstände befinden. Vermeiden Sie eventuelle Verunreinigungen der Heizscheibe
Eine ungünstige Zutatenauswahl für das Gericht. Die Zutaten passen nicht für die Zubereitung auf die von Ihnen gewählte Weise, oder Sie haben ein falsches Kochprogramm ausgewählt. Die Zutaten sind zu groß geschnitten, die allgemeinen Verhältnisse der Produktbeigabe wurden nicht eingehalten. Sie haben die Zubereitungszeit falsch eingestellt (nicht richtig geschätzt). Die von Ihnen gewählte Rezeptvariante passt nicht für die Zubereitung in diesem Multikocher		Verwenden Sie vorzugsweise die bewährten (für dieses Modell angepassten) Rezepte. Verwenden Sie nur solche Rezepte, den Sie wirklich anvertrauen können. Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Zugabeverhältnisse, die Programmwahl und die Kochzeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen
Beim Dampfaren: Es befindet sich zu wenig Wasser im Topf, Dampfdruck reicht nicht aus		Giessen Sie in den Topf unbedingt so viel Wasser ein, das im Rezept empfohlen ist. Wenn Sie zweifeln, prüfen Sie dann den Wasserpegel während der Zubereitung
Beim Braten	Sie haben in den Topf zu viel Pflanzenöl eingegossen	Beim Braten ist gut, wenn das Öl den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Beim Frittieren folgen Sie den Anweisungen des entsprechenden Rezepts
	Überschuss an Flüssigkeit im Topf	Decken Sie den Multikocher beim Braten nicht zu, wenn es im Rezept nicht vorgeschrieben ist. Tauen Sie unbedingt die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Braten auf und gießen Sie das Wasser ab
Beim Kochen: Auskochen der Brühe bei Lebensmitteln mit einem hohen Säuregehalt		Einige Lebensmittel erfordern eine spezielle Vorbehandlung vor dem Kochen: Waschen, Schwitzen usw. Folgen Sie den Empfehlungen des von Ihnen ausgewählten Rezepts
Beim Backen (der Teig ist nicht ausgebacken)	Während der Gärung hat der Teig am inneren Deckel angehaftet und hat das Dampflassventil überdeckt	Geben Sie eine geringere Menge Teig in den Multikocher ein
	Sie haben zu viel Teig in den Topf gegeben	Nehmen Sie das Gebäck aus dem Topf heraus, wenden Sie es und legen Sie es wieder in den Topf ein, danach setzen Sie die Zubereitung fort, bis das Gebäck fertig ist. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Teig

DAS LEBENSMITTEL IST ZERKOCHT

Sie haben einen Fehler gemacht bei der Wahl der Nahrungsmittelart oder der Einstellung (Berechnung) der Garzeit. Zu kleine Größen der Zutaten	Wenden Sie sich an das bewährte (für dieses Modell angepassten) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Zugabeverhältnisse, die Programmwahl und die Kochzeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen
---	---

Nach dem Garen ist das fertige Gericht zu lange mit eingeschalteter Autoaufwärmfunktion geblieben	Der lange Betrieb der Autoaufwärmfunktion ist unerwünscht. Wenn die vorläufige Abschaltung dieser Funktion in Ihrem Multikochers Modell vorgesehen ist, können Sie diese Möglichkeit benutzen
---	---

BEIM KOCHEN KOCHT DER LEBENSMITTEL AUS

Beim Kochen von Milchreis kocht die Milch aus	Milchqualität und ihre Eigenschaften können von dem Ort und ihrer Produktionsbedingungen abhängen. Wir empfehlen, nur ultrapasteurisierte Milch mit einem Fettgehalt von bis zu 2,5% zu verwenden. Bei Bedarf kann man die Milch ein wenig mit Trinkwasser verdünnen
Die Zutaten vor dem Kochen wurden nicht oder falsch bearbeitet (schlecht gewaschen usw.). Die Proportionen der Zutaten waren nicht eingehalten oder falsch die Nahrungsmittelart ausgewählt	Wenden Sie sich an das bewährte (für dieses Modell angepassten) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Art der Vorbehandlung, die Zugabeverhältnisse sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen. Waschen Sie immer gründlich die Vollkorngrüsse, das Fleisch, den Fisch und die Meeresfrüchte, bis das Wasser klar ist

DAS GERICHT BRENNT AN

Der Topf wurde nach der vorigen Zubereitung schlecht gereinigt. Die Antihafbeschichtung des Topfs wurde beschädigt	Bevor Sie mit der Zubereitung beginnen, vergewissern Sie sich, dass der Topf gut gereinigt ist und die Antihafbeschichtung keine Beschädigungen aufweist
Die allgemeine Produktmenge ist weniger als die im Rezept empfohlene Menge	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell angepasstes) Rezept
Sie haben eine zu lange Kochzeit eingestellt	Verkürzen Sie die Kochzeit oder folgen Sie den Anweisungen des Rezepts, das an dieses Gerätmmodell angepasst ist
Beim Braten: Sie haben vergessen, das Öl in den Topf einzugießen oder die zubereiteten Lebensmittel nicht gerührt oder sie spät gewendet	Beim normalen Braten gießen Sie in den Topf ein bisschen Öl, so dass es den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Zum gleichmäßigen Anbraten rühren oder wenden Sie die Produkte nach Bedarf
Beim Schmoren: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf	Geben Sie mehr Flüssigkeit in den Topf hinzu. Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers ohne Bedarf nicht
Beim Kochen: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf (die Zutatenerhältnisse wurden nicht eingehalten)	Halten Sie das richtige Verhältnis der Flüssigkeit und der harten Zutaten ein
Beim Backen: Sie haben die Innenseite des Topfes nicht mit Butter bestrichen	Vor der Teigeingabe bestreichen Sie den Boden und die Wänden des Topfs mit Butter oder Öl (das Öl nicht in den Topf gießen!)

DAS PRODUKT HAT DIE VORGESEHENE FORM VERLOREN

Sie haben das Produkt im Topf zu oft gerührt	Beim normalen Braten rühren Sie das Gericht nicht öfter als alle 5-7 Minuten
Sie haben eine zu lange Garzeit eingestellt	Verkürzen Sie die Garzeit oder folgen Sie den Rezeptanweisungen, die an dieses Gerätmmodell angepasst sind

DIE BACKWAREN SIND NASS

Sie haben Zutaten verwendet, die einen Überschuss an Feuchtigkeit abgeben (saftiges Gemüse oder Obst, tiefgefrorene Beeren, Sauerrahm usw.)	Wählen Sie die Zutaten gemäß Backrezept. Bemühen Sie sich, ein wenig Zutaten zu wählen, die zu viel Flüssigkeit beinhalten
Sie haben das fertige Gebäck im geschlossenen Multikocher zu lange gelassen	Bemühen Sie sich, das Backwerk sofort nach der Zubereitung aus dem Multikocher zu nehmen. Wenn es erforderlich ist, können Sie das Gericht kurze Zeit bei der eingeschalteten Warmhaltefunktion im Gerät lassen

DAS GEBÄCK IST NICHT GENUG GEGANGEN

Die Eier mit dem Zucker wurden nicht genug gerührt	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell angepasstes) Rezept. Die Auswahl der Zutaten, die Art von ihrer Vorbehandlung, die Zugabeverhältnisse sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen
Der Teig hat lange mit dem Backpulver gestanden	
Sie haben das Mehl nicht durchgesiebt oder den Teig schlecht geknetet	
Sie haben die Fehler bei der Zugabe der Zutaten gemacht	
Das von Ihnen gewählte Rezept passt nicht zum Backen in diesem Multikochermodell	

- i** Bei einer Reihe von Modellen von REDMOND-Multikochern spricht in den Programmen STEW und SOUP bei unzureichender Flüssigkeit der Überhitzungsschutz des Gerätes an. Dabei wird das Zubereitungsprogramm gestoppt und der Multikocher wechselt in die Betriebsart automatische Vorwärmung

Die empfohlene Zubereitungszeit von unterschiedlichen Lebensmitteln bei dem Dampfaren (für 500g des Produktes und 600-1000 ml Wasser)

Produkt	Zubereitungszeit, Min	Produkt	Zubereitungszeit, Min
Schwein- / Rindfleischfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	20/30	Dumplings/Chinkali	20
Hammerfleischfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	30	Kartoffeln (geviertelt)	20
Hühnerfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	15	Möhre (gewürfelt 1,5-2 cm)	30
Fleischbällchen/Frikadellen	15/20	Rote Rübe (geviertelt)	80
Fisch (Filet)	10	Gemüse (tiefgefroren)	15
Meeresfrüchte-Cocktail (tiefgefroren)	5	Ei	10

- i** Es soll beachtet werden, dass das nur allgemeine Empfehlungen sind. Tatsächliche Zeit kann sich von den empfohlenen Werten abweichen, abhängig von der Qualität des bestimmten Lebensmittel sowie von ihren Geschmackspräferenzen.

Empfehlungen zur Verwendung der Temperatur-Modus in Programm MULTI COOK

Solltemperatur, °C	Verwendungsempfehlungen (siehe auch das Rezeptheft)	Solltemperatur, °C	Verwendungsempfehlungen (siehe auch das Rezeptheft)
35	Teiggärung, Zubereitung von Kräuternessig	105	Zubereitung von Süße
40	Zubereitung von Joghurt	110	Sterilisation
45	Sauerteig	115	Zubereitung von Zuckersirup
50	Gärung	120	Zubereitung von Dickbein
55	Zubereitung von Cremefüllung	125	Zubereitung von Schmorfleisch
60	Zubereitung von grünem Tee, Babyernahrung	130	Zubereitung von Aufläufen
65	Kochen von Fleisch in der Vakuumpackung	135	Braten von Fertigerichten bis zur knusprigen Kruste
70	Zubereitung von Punsch	140	Rauchen
75	Pasteurisieren, Kochen von weißen Tee	145	Braten von Gemüse und Fisch in Folie
80	Zubereitung von Glühwein	150	Braten von Fleisch in Folie
85	Zubereitung von Quark oder Lebensmittel mit der langen Kochzeit	155	Braten von Produkten aus Hefeteig
90	Zubereitung von roten Tee	160	Braten von Geflügel
95	Zubereitung von Milchreis	165	Braten von Steaks
100	Zubereitung von Baiser, Marmelade	170	Frittieren (Pommes frites, Chicken-Nuggets usw.)

V. REINIGUNG UND PFLEGE**Gemeinsame Regeln und Empfehlungen**

- Wir empfehlen die Zitronenhälfte innerhalb von 15 Minuten vor dem ersten Benutzen des Gerätes sowie für Geruchstillung in Multikocher nach der Zubereitung in Programm STEAM zu kochen.
- Es ist Topf mit zubereiteter Speise oder mit gefülltem Wasser länger als 24 Stunden im zugedeckten Multikocher nicht zu lassen. Sie können den Topf mit zubereiteter Speise im Kühlschrank aufbewahren und bei Bedarf die Speise mit Aufwärmen-Funktion in Multikocher aufwärmen.
- Wenn Sie für lange Zeit das Gerät nicht benutzen, machen Sie es stromlos. Die Arbeitskammer inbegriffen Heizscheibe, Topf, Innendeckel und Dampfventil müssen sauber und trocken sein.
- Bevor Sie das Gerät reinigen, vergewissern Sie sich, dass es stromlos und komplett abgekühlt ist. Für Reinigung benutzen Sie ein weiches Tuch und ein Feinwaschmittel.

! ES IST VERBOTEN, die groben Tücher oder Schwämme, Schleifpasten zu verwenden. Verwenden Sie auch keine chemisch aggressive Reinigungs- oder andere Mitteln, die für Kontakt mit Speisen nicht empfohlen sind.

STOP ES IST VERBOTEN, das Gerät in Wasser einzutauchen oder unter dem Wasserstrahl zu stellen!

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Gummiteile des Multikochers reinigen: ihre Beschädigung oder Deformation kann zum fehlerhaften Betrieb des Gerätes führen.
- Den Körper von Gerät kann man nach Verschmutzung reinigen. Man muss Topf, Innenaluminiumdeckel und das abnehmbare Dampfventil nach jeder Verwendung reinigen. Entsorgen Sie das Kondenswasser bei Zubereitung der Gerichte im Multikocher nach jeder seiner Verwendung. Reinigen Sie Innenoberfläche der Arbeitskammer bei Bedarf.

Körperreinigung

Reinigen Sie den Gerätkörper mit einem feuchten weichen Küchentuch oder mit feuchtem feinem Schwamm. Man kann das Feinreinigungsmittel verwenden. Um eventuelle Wasserstreifen und Flecken auf dem Gerätkörper zu vermeiden, empfehlen wir seine Oberfläche trocken abzuwischen.

Topfreinigung

Sie können den Topf manuell mit feinem Schwamm und Feinwaschmittel reinigen, sowie in Spülwaschmaschine nach Herstellerempfehlungen waschen.

Wenn er stark verschmutzt ist, gießen Sie in Topf das warme Wasser und lassen Sie ihn für eine Zeit einweichen, reinigen Sie ihn erst dann. Wischen Sie unbedingt äußerliche Oberfläche trocken ab, bevor Sie ihn in Körper des Multikochers reinstellen. Es ist Voll- oder Teilfarbänderung der Innenanhaftbeschichtung nach regelmäßiger Benutzung des Topfs möglich. Das ist kein Defekt des Topfs.

Reinigung der inneren Aluminiumdecke

Ausnahme- und Installationsverfahren der inneren Aluminiumdecke ist auf der Skizze **A4** gezeichnet.

Für die Reinigung der Hauptdecke und der abnehmbaren innen Decke benutzen Sie ein feuchtes Küchentuch oder Küchenschwamm. Vor der Installation der inneren Decke trocknen Sie die Flächen der beiden Decken aus.

Reinigung des abnehmbaren Dampfventils

Dampfventil befindet sich in einem speziellen Sitz auf Innenoberfläche des Deckels. Reinigungsverfahren ist auf der Skizze **A5**.

STOP ACHTUNG! Um die Deformation des Ventilgummis zu vermeiden, drehen Sie es bei Abnehmen, Reinigung und Zusammensetzung nicht zusammen und ziehen Sie es nicht aus.

Entsorgung des Kondenswassers

In diesem Modell sammelt sich Kondenswasser im speziellen Hohlraum von Gerätkörper um den Topf herum und trennt in den speziellen Behälter hinten von Gerät ab. Für die Reinigung des Containers waschen Sie ihn unter dem Wasserstrahl, halten Sie dabei an obengenannten Regeln ein! Das Schwitzwasser, das im Raum um den Container geblieben ist, entfernen Sie mit der Küchenserviette.

Reinigung der Arbeitskammer

Bei der strikten Befolgung die Hinweisungen der Gebrauchsanleitung ist die Möglichkeit des Eindringens von Flüssigkeit, von Speisereste oder von Schmutz drin des Arbeitskammers minimal.

Wenn sie doch stark verschmutzt ist, ist es die Oberflächen des Arbeitskammers zu reinigen, um den fehlerhaften Betrieb des Geräts oder seinen Arbeitsausfall zu vermeiden.

! Bevor die Arbeitskammer des Multikochers zu reinigen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät stromlos und komplett abgekühlt ist! Man kann die Seitenwände der Arbeitskammer, die Oberfläche der Heizscheibe und den Mantel von Hauptthermosensor, der sich im Zentrum der Heizscheibe befindet, mit einem feuchten (aber nicht mit einem nassen!) Schwamm oder Tuch reinigen. Wenn Sie Waschnittel verwenden, ist es notwendig, sorgfältig seine Reste entfernen, um ungewünschte Gerucherscheinung bei nächster Essenzubereitung zu vermeiden.

Bei Eindringen der Fremdkörper in Vertiefung um Hauptthermosensor herum muss man sie sorgfältig mit der Pinzette entfernen, ohne Thermosensormantel zu drücken.

Wenn die Oberfläche der Heizscheibe verschmutzt ist, ist es erlaubt, den feuchten Schwamm der mittleren Härte oder synthetische Bürste zu verwenden.

i Bei regelmäßiger Benutzung des Geräts kann die Farbe der Heizscheibe völlig oder teilweise mit der Zeit ändern. Das ist kein Defekt und beeinflusst seinen ordnungsgemässen Betrieb nicht.

Transport und Lagerung

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

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

Halten Sie die Geräteverpackung fern von Wasser und heissen Flüssigkeiten.

VI. ZUSATZACCESSOIRES

Sie können Zusatzaccessoires zum Multikocher kaufen und Informationen über die Neuheiten von Produktion REDMOND auf der Website www.redmond.company oder in Geschäften von autorisierten Händler erhalten.

VII. VOR DER ANWENDUNG IN DAS SERVICE-ZENTRUM

Störungsmeldung auf dem Display	Mögliche Störungen	Beseitigungsverfahren
Auf dem Display ist die Fehlermeldung erschienen: E1 – E5	Systemfehler, möglich ist die Beschädigung der Steuerplatte oder Heizungskörper	Schalten Sie das Gerät aus dem Stromnetz aus, lassen Sie das Gerät abkühlen. Schließen Sie den Deckel dicht und stecken Sie das Gerät erneut ins Stromnetz
Das Gerät schaltet sich nicht ein	Netzschmur ist zum Gerät und (oder) Steckdose nicht angeschlossen	Stellen Sie sicher, dass abnehmbarer Netzschmur in den entsprechenden Anschluss auf dem Gerät und in der Steckdose angeschlossen wurde
	Steckdose funktioniert nicht	Schalten Sie das Gerät in eine andere funktionierende Steckdose ein
	Es gibt kein Strom im Netz	Stellen Sie sicher, dass es Spannung im Stromnetz gibt. Wenn es keine gibt, wenden Sie sich an die Organisation, die Ihres Haus bedient, an
Das Gerich wird zu lange zubereitet	Stromausfall (Spannungsniveau ist nicht stabil oder liegt unterhalb der Norm)	Überprüfen Sie, ob es stabile Spannung im Stromnetz gibt. Falls sie nicht stabil ist oder unterhalb der Norm liegt, wenden Sie sich an die Organisation, die Ihres Haus bedient, an
Das Gerich wird zu lange zubereitet	Zwischen der Topf und dem Heizkörper befindet sich ein Fremdkörper oder Partikeln (Müll, Grütze, Essensstücke)	Schalten Sie das Gerät aus dem Stromnetz aus, lassen Sie das Gerät abkühlen. Entfernen Sie den Fremdkörper oder Partikeln
	Die Topf steht im Multikochergehäuse schief	Stellen Sie die Topf gerade, ohne Schräge
	Die Heizplatte ist stark verschmutzt	Schalten Sie das Gerät aus dem Stromnetz aus, lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie die Heizplatte

Störungsmeldung auf dem Display	Mögliche Störungen	Beseitigungsverfahren	
Während der Zubereitung kommt der Dampf unter dem Deckel hervor raus	Die Dichtheit der Verbindung von der Topf mit dem inneren Deckel des Multikochers wurde beeinträchtigt	Die Topf steht im Multikochergehäuse schief Der Deckel ist nicht dicht zugemacht oder es befinden sich Fremdkörper unter dem Deckel Abdichtungsgummi auf dem inneren Deckel ist stark verschmutzt, deformiert oder beschädigt	Die Dichtheit der Verbindung von der Topf mit dem inneren Deckel des Multikochers wurde beeinträchtigt Stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper (Müll, Grütze, Essensstücke) zwischen der Topf und dem Heizkörper befinden, entfernen Sie sie wenn notwendig. Schließen Sie immer den Deckel des Multikochers bis zum Klick Überprüfen Sie den Zustand der Abdichtungsgummi auf dem inneren Deckel des Geräts. Möglicherweise muss sie ersetzt werden
	Synchronisieren oder Datenübergabe vom Gerät auf das Mobilgerät ist fehlergeschlagen (auf dem Display erscheint eine Fehlermeldung)	Die Bluetooth-Funktion ist auf Ihrem Mobilgerät deaktiviert	Schalten Sie die Bluetooth-Funktion auf Ihrem Mobilgerät ein
Die Anwendung Ready for Sky ist auf Ihrem Mobilgerät nicht aktiviert		Öffnen Sie die Anwendung Ready for Sky auf Ihrem Mobilgerät	
Der Multikocher und das Mobilgerät befinden sich zu voneinander entfernt oder etwas stört den Funksignal.		Überprüfen Sie, dass die Entfernung zwischen den Geräten nicht mehr als 15m ist, und es keine Hindernisse für Signaldurchgang gibt.	

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

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



Umweltfreundliche Entsorgung

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

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

Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Diese Richtlinie bestimmt den Rahmen der Rückgabe und des Recyclings von Elektro- und Elektronik-Altgeräten innerhalb der EU.

Bluetooth ist ein eingetragenes Warenzeichen von Bluetooth SIG, Inc.

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

Google Play ist ein eingetragenes Warenzeichen von Google Inc.



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

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

MISURE DI SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di danni, causati da mancato rispetto delle norme di sicurezza e delle norme del funzionamento del prodotto.
 - Questo apparecchio è un elettrodomestico e può essere usato negli appartamenti, case di campagna o in altre condizioni per l'uso non industriale. L'uso industriale o qualsiasi altro uso improprio dell'apparecchio sarà considerato una violazione delle norme di corretto uso del prodotto. In questo caso, il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze.
 - Prima di attaccare l'apparecchio alla rete elettrica controllate che la sua tensione concorda con la tensione nominale dell'apparecchio (consulta le caratteristiche tecniche o la tabellina di fabbrica del prodotto).
 - Usate la prolunga con la potenza appropriata alla potenza dell'apparecchio; assenza di conformità dei parametri può portare al corto circuito o all'incendio del cavo.
 - Attaccate l'apparecchio solo alle prese dotati di messa a terra; questo è requisito necessario protezione dalla scossa elettrica. Usando la prolunga, assicuratevi, che sia dotato di messa a terra.
- STOP** *ATTENZIONE! Durante il tempo di funzionamento dell'apparecchio del suo corpo, il recipiente e i dettagli metallici si scaldano! State attento! Usate le presine. Per evitare la scottatura del vapore caldo non sporgetevi sopra l'apparecchio mentre aprite il coperchio.*
- Staccate l'apparecchio dalla presa elettrica dopo l'uso e anche durante la sua pulizia o trasporto. Rimuovete il cavo elettrico con le mani asciutte, tenendolo per la spina, non per il cavo.
 - Non tirate il cavo d'alimentazione elettrica nelle porte o vicino al sorso di calore. Controllate che, il cavo elettrico non sia storto o piegato, non tocchi gli angoli appuntiti e con i bordi dei mobili.

STOP

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

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

STOP

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

- I bambini all'età di 8 anni e superiore, e anche alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o con mancanza dell'esperienza o conoscenza, possono usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza e/o in caso, se sono istruiti relativamente l'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i pericoli, legati al suo uso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenete l'apparecchio il suo cavo elettrico fuori di portata dei bambini inferiore di 8 anni d'età. La pulizia e manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguiti dai bambini senza sorveglianza degli adulti.
- Il materiale di confezionamento (la pellicola, il poliuretano etc.) può essere pericoloso per i bambini. Pericolo di soffocamento! Conservatelo fuori di portata dei bambini.
- Vietato riparare autonomamente e cambiare la sua costruzione. La riparazione deve essere eseguita esclusivamente da specialista di centro d'assistenza autorizzato. Il lavoro eseguito non professionalmente può portare alla rottura dell'apparecchio, alla ferita al danneggiamento delle proprietà.

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

Caratteristiche tecniche

Modello.....SkyCooker RMC-M92S-E	Capacità del recipiente.....5 l
Potenza.....860-1000 W	Rivestimento del recipiente. antiaderente ceramico Anato®
Tensione.....220-240 V, 50/60 Hz	Display.....LED
Protezione dalla scossa elettrica.....classe I	Valvola del vapore.....rimovibile
Controllo distanziato.....tecnologia Ready for Sky	Coperchio interno.....rimovibile
Protocollo della trasmissione deidati.....Bluetooth v4.0	Ingombri.....377 x 285 x 240 mm
Sistemi operativi supportati.....iOS, Android	Peso netto.....3,5 kg
3D-riscaldamento.....si	

Programmi

- | | | |
|------------------------------|--------------------------------|---|
| 1. MULTI COOK | 7. PASTA (PASTA) | 13. YOGURT/DOUGH (YOGURT/IMPASTATI DI FARINA) |
| 2. OATMEAL (PAPPA AL LATTE) | 8. SLOW COOK (BRASATURA LENTA) | 14. PIZZA (PIZZA) |
| 3. STEW (BRASATURA) | 9. BOIL (BOLLITURA) | 15. BREAD (PANE) |
| 4. FRY (COTTURA IN PADELLA) | 10. BAKE (PRODOTTI DA FORNO) | 16. DESSERT (DESSERT) |
| 5. SOUP (MINESTRE) | 11. GRAIN (GRANO E CEREALI) | 17. EXPRESS |
| 6. STEAM (COTTURA AL VAPORE) | 12. PILAF (RISOTTO) | |

Funzioni

Ready for Sky (controllo distanziato).....	есть	Riscaldamento dei piatti pronti.....	fino a 12 ore
Tenuta in caldo (scaldavivande).....	fino a 12 ore	Avvio ritardato.....	fino a 24 ore
Disattivazione anticipata della tenuta in caldo.....	presente		

Dotazione

Pentola multifunzionale.....	1 pz.	Cestello per la frittura.....	1 pz.
Recipiente.....	1 pz.	Supporto per mestolo/cucchiaino.....	1 pz.
Contenitore per la cottura a vapore.....	1 pz.	Ricettario ricette.....	1 pz.
Misurino.....	1 pz.	Istruzione d'uso.....	1 pz.
Mestolo.....	1 pz.	Libretto di servizi.....	1 pz.
Cucchiaino piatto.....	1 pz.	Cavo di alimentazione elettrica.....	1 pz.

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

Struttura della pentola multifunzionale A1

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Coperchio dell'apparecchio | 9. Valvola del vapore rimovibile |
| 2. Coperchio interno rimovibile | 10. Cucchiaino piatto |
| 3. Tazza | 11. Mestolo |
| 4. Tasto di aperture del coperchio | 12. Misurino |
| 5. Pannello di comando con display | 13. Contenitore per la cottura a vapore |
| 6. Corpo dell'apparecchio | 14. Cavo di alimentazione elettrica |
| 7. Maniglia per trasporto | 15. Cestello per la frittura |
| 8. Contenitore per la condensa | 16. Attacco per supporto mestolo/cucchiaino piatto |

Pannello di controllo A2

- Reheat/Cancel (Riscaldamento/Annulla) – accensione/spengimento della funzione tenuta in caldo, interruzione del programma di cottura, annullamento delle impostazioni inserite.
- Time Delay (Avvio ritardato) – impostazione del tempo di avvio ritardato, come abilitare / disabilitare il Bluetooth.
- Temperature (Temperatura) – impostazione della temperatura.
- Hour (Ore) – impostazione delle ore del tempo di cottura e avvio ritardato.
- Min (Minuti) – impostazione dei minuti del tempo di cottura e avvio ritardato.

- EXPRESS (Cottura espressa) – avvio programma EXPRESS.
- Menu / Keep Warm (Menu / Tenuta in caldo) – selezione del programma automatic di cottura; disattivazione preventive del autoriscaldamento.
- Start – avvio del programma di cottura selezionato.
- Display.

Descrizione del display A3

- Indicatore del funzionamento del programma EXPRESS.
- Indicatore del funzionamento del programma cottura / riscaldamento.
- Indicatore dello status del programma.
- Indicatore della temperatura selezionata nel programma MULTI COOK.
- Indicatore del funzionamento Time Delay.
- L'indicatore del funzionamento del programma di cottura.
- L'indicatore del valore del tempo.
- L'indicatore dei programmi di cottura.

I. PRIMA DEL PRIMO COLLEGAMENTO

Estrarre con cautela il prodotto e la dotazione dal cartone. Rimuovere tutti i materiali da imballaggio.

- !** Non rimuovere in alcun modo le etichette di avvertimento e/o di informazione e la targhetta con la matricola del prodotto. Dopo il trasporto o lo stoccaggio del prodotto a basse temperature è necessario lasciare l'apparecchio a temperatura ambiente per almeno due ore prima dell'accensione.

Posizionare l'apparecchio su una superficie solida, piana e orizzontale in modo che la fuoriuscita del vapore dalla valvola non potrà danneggiare la carta da parati, i rivestimenti decorativi, dispositivi elettronici ed altri oggetti o materiali che possono essere colpiti dall'alta umidità e temperatura.

Prima di iniziare la cottura, assicurarsi che le parti interne visibili non siano danneggiate, non hanno scheggiature o altri difetti. Tra la tazza e l'elemento di riscaldamento non devono esserci oggetti estranei.

- STOP** **Attenzione!** E' vietato sollevare il dispositivo con la ciotola riempita dalla maniglia. **Attenzione!** E' vietato sollevare il dispositivo dalle maniglie della ciotola!

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



II. USO D'APPARECCHIO

Uso della tecnologia Ready for Sky

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

- Scaricate il programma dall'App Store o Google Play (in relazione al sistema operativo del dispositivo che usate) sul vostro smartphone o tablet.
- Per la versione minima supportata del sistema operativo, consultare il sito ufficiale dell'azienda www.redmond.company, o la descrizione dell'applicazione su App Store e Google Play.
- Fate partire l'applicazione Ready for Sky, create l'account e seguite le istruzioni che vedrete.
- Schiacciate e tenete premuto per 5 secondi il tasto Hour sul pannello di controllo della pentola multifunzionale. L'apparecchio deve essere nel regime d'attesa (lo schermo non è illuminato).
- Attiva la funzione Bluetooth sull'apparecchio. Per fare questo, Premere e tenere premuto il pulsante Time Delay, il segnale acustico sarà fornito, e l'indicatore pulsante verrà attivato. L'apparecchio deve essere in modalità stand-by (il display non è illuminato).

- !** Il controllo remoto di SkyCooker RMC-M92S-E è possibile solo quando la funzione Bluetooth è attiva (l'indicatore del ritardo di tempo in modalità standby è sempre attivo).

- Durante la connessione sullo schermo della pentola multifunzionale saranno visualizzati alternativamente i simboli  e . Dopo l'installazione della connessione, l'apparecchio emetterà il segnale acustico e si trasferirà nel regime d'attesa.
- Per disattivare la pentola multifunzionale dall'apparecchio mobile, schiacciate e tenete premuto il tasto Min fino al segnale acustico quando la pentola multifunzionale si trova nel regime d'attesa.
- Per disattivare la funzione Bluetooth, nella modalità standby dell'apparecchio premere e tenere premuto il pulsante Time Delay, l'indicatore pulsante si spegnerà.

i Per creare un collegamento stabile il dispositivo mobile deve essere a non più di 10 metri dall'apparecchio.

Controllo dell'apparecchio tramite la rete wireless. Le Istruzioni per l'installazione dell'applicazione RMS Gateway sono disponibili al seguente link: www.readyforsky.com/r4sgateway

Memoria non volatile

REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E ha una memoria non volatile. In caso di interruzione di corrente durante l'esecuzione del programma di cottura, le impostazioni vengono memorizzate nella memoria dell'apparecchio. Quando l'energia viene ripristinata, il display rimane acceso fino a quando l'energia non viene disattivata.

i Se la differenza di temperatura nella ciotola è inferiore a 5°C quando la potenza è spenta e accesa, l'apparecchio continuerà a funzionare.

Se la differenza di temperatura è superiore a 5°C, il programma sarà in pausa - l'indicatore di tempo e l'indicatore del programma in esecuzione lampeggeranno sul display. Non c'è conto alla rovescia del tempo di cottura. Allo stesso tempo, una volta al minuto per mezz'ora suonerà un bip.

Per continuare il processo di cottura, premere e tenere premuto il pulsante Start. L'indicatore del tempo di cottura sarà acceso continuamente. Il conto alla rovescia continuerà.

Se il processo di cottura non prosegue per 30 minuti, l'apparecchio entrerà in modalità stand-by. Premere e tenere premuto il pulsante Reheat/Cancel per impedire che l'indicatore di cottura lampeggi.

Se l'alimentazione viene disattivata durante l'operazione di ritardo, il display rimane acceso quando l'alimentazione viene accesa fino a quando l'indicatore della funzione di ritardo del tempo lampeggia, il programma di cottura continuerà a funzionare.

Per interrompere il Ritardo, premere e tenere premuto il pulsante Reheat/Cancel.

Impostazione del tempo di cottura

Nella pentola multifunzionale si può impostare autonomamente il tempo di cottura in ogni programma, escluso il programma EXPRESS. La possibilità di cambiamento alla volta e l'intervallo possibile del tempo da impostare dipendono dal programma di cottura selezionato.

Selezionando il programma di cottura l'indicatore del tempo comincerà a lampeggiare. Per aumentare il valore delle ore premete il tasto Hour, il valore delle minuti - il tasto Min. Per cambiamento rapido del parametro schiacciate e tenete premuto il tasto necessario.

i In alcuni programmi automatici il conteggio del tempo di cottura impostato comincia solo dopo raggiungimento dell'apparecchio della temperatura impostata. Per esempio, versare l'acqua fredda e impostare il programma STEAM e il tempo di cottura 5 minuti, partenza del programma e il conto alla rovescia del tempo di cottura impostato cominceranno solo dopo il momento di ebollizione dell'acqua e la formazione del vapore nel recipiente sufficientemente denso.

Nel programma PASTA il conteggio del tempo di cottura impostato comincia dopo ebollizione dell'acqua e lo schiacciamento ripetuto del tasto Start.

Funzione Time Delay (Avvio ritardato)

Questa funzione consente di impostare il tempo al termine del quale il piatto sarà pronto (compreso il tempo di preparazione). Il tempo può essere impostato ad intervalli di 10 minuti fino a 24 ore. Tenete presente che il tempo di avvio ritardato deve essere maggiore del tempo di cottura previsto dal programma, altrimenti il programma parte subito dopo aver premuto il tasto Start.

Per installare il tempo di partenza ritardato dopo la selezione del programma di cottura schiacciate il tasto Time Delay. Per incrementare il valore delle ore schiacciate il tasto Hour, il valore dei minuti il tasto Min. Per il cambiamento rapido del valore del parametro schiacciate e tenete premuto il tasto corrispondente.

i La funzione dell'avvio ritardato non è disponibile con l'uso dei programmi FRY, PASTA e EXPRESS. Non è raccomandato usare la funzione di avvio ritardato se la ricetta contiene dei cibi deperibili (uova, latte fresco, la carne, formaggio etc.).

Tenuta in caldo

Questa funzione si attiva automaticamente subito dopo il termine del programma di cottura e può mantenere la temperatura del piatto pronto nei limiti di 70-75°C per 12 ore. Con il regime di tenuta in caldo attivo è illuminato l'indicatore del tasto Reheat/Cancel, sul display appare il conto corrente del tempo di funzionamento in questo regime.

Se è necessario la tenuta in caldo può essere disattivata, schiacciando e tenendo premuto il tasto Reheat/Cancel fino al segnale acustico.

i La funzione della tenuta in caldo non è disponibile utilizzando i programmi PASTA, YOGURT/DOUGH e EXPRESS.

Impostando la temperatura di cottura nel programma MULTI COOK inferiore ai 80°C la funzione di tenuta in caldo sarà disattivata d'impostazione predefinita. Per attivare la tenuta in caldo schiacciate e tenete premuto il tasto Menu / Keep Warm durante il tempo di funzionamento del programma.

Disattivazione preventiva del autoriscaldamento

L'avvio della funzione tenuta in caldo a fine programma non è sempre utile. Per questo nella Pentola multifunzione è prevista la possibilità di disattivare questa funzione al momento dell'impostazione del programma di cottura. Per fare ciò al momento della partenza o durante il funzionamento del programma tenete premuto per alcuni secondi il tasto Menu / Keep Warm, fino a quando l'indicatore del tasto Reheat/Cancel si spegne. Per attivare di nuovo l'auto-riscaldamento, premere il tasto Menu / Keep Warm ancora una volta (si accende l'indicatore del tasto Reheat/Cancel).

Funzione di riscaldamento dei piatti

La pentola multifunzione può essere utilizzata per riscaldare piatti freddi. Occorre per questo:

- Disporre i prodotti nella tazza, insirire la tazza all'interno del corpo dell'apparecchio
- Chiudere il coperchio, collegare il cavo alla presa di corrente
- Tenete premuto per alcuni secondi il tasto Reheat/Cancel fino che non sentite un segnale acustico. Si accende l'indicatore del tasto corrispondente sul display. Il timer inizia il conto del tempo di riscaldamento.

L'apparecchio riscalda il piatto fino a 70-75°C e lo mantiene caldo fino a 12 ore. In caso di necessità, il riscaldamento si può interrompere tenendo premuto per alcuni secondi il tasto Reheat/Cancel, fino allo spegnimento dell'indicatore sul display e sul tasto.

i Anche se la pentola multifunzione può mantenere il piatto in caldo fino a 12 ore, si consiglia di tenere i piatti in caldo per non più di 2-3 ore, dal momento che un tempo superiore può modificare le caratteristiche e il sapore dei prodotti.

Ordine generale delle azioni per usare i programmi automatici

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

- Preparate (misurate) gli ingredienti necessari.
- Inserite gli ingredienti nel recipiente della pentola multifunzionale secondo il programma di cottura e inseritelo nel corpo dell'apparecchio. Controllate che tutti gli ingredienti, inclusi i liquidi non superiori il segno più alto dell'indicatore del livello presente sulla superficie interna del recipiente. Assicuratevi che il recipiente sia inserito dritto senza storture e che sia a stretto contatto con la resistenza.
- Chiudete il coperchio della pentola multifunzionale fino a click. Collegare l'apparecchio alla corrente elettrica.

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

- Premendo il tasto Menu / Keep Warm selezionare il programma necessario di cottura (sul display si accende il corrispondente indicatore).

i Per fare partire il programma EXPRESS, nel regime d'attesa schiacciate e tenete premuto il tasto EXPRESS, finché sul display non s'illuminerà l'indicatore EXPRESS. Durante il funzionamento di questo programma il conto a rovescia del tempo di funzionamento non sarà visualizzato.

- Nel programma MULTI COOK è predisposta la possibilità d'impostazione della temperatura di cottura prima della partenza del programma (la temperatura d'impostazione predefinita è 100°C). Premendo il tasto Temperature, impostate il valore del parametro.

- Se non vi soddisfa il tempo di cottura d'impostazione predefinita, potete cambiare questo valore.
- Se è necessario, impostate il tempo di avvio ritardato.
- Per l'avvio del programma di cottura premere per alcuni secondi il tasto Start, fino a che non si accendono gli indicatori dei tasti Start e Reheat/Cancel. In dipendenza dal programma di cottura selezionato il conto alla rovescia partirà subito o dopo l'ebollizione dell'acqua nel recipiente.

i Usando il programma PASTA al momento dell'ebollizione dell'acqua un segnale acustico vi avviserà quando è necessario caricare l'elemento. Il conto alla rovescia del tempo di cottura partirà dopo il nuovo schiacciamento del tasto Start.

- In caso di necessità si può disattivare preventivamente la funzione di tenuta in caldo, tenendo premuto per alcuni secondi Menu / Keep Warm fino allo spegnimento dell'indicatore del tasto Reheat/Cancel. Premendo successivamente il tasto Menu / Keep Warm si riavvia la funzione in oggetto.
- Fine del programma di cottura e' scandita da un segnale acustico. Quindi, a seconda del programma impostato o delle impostazioni correnti, l'apparecchio passa al regime di autoriscaldamento (si accende l'indicatore del tasto Reheat/Cancel, o al regime di attesa (lampeggia l'indicatore del tasto Start).

i Per cancellare il programma inserito, interrompere il processo di cottura o la tenuta in caldo schiacciate e tenete premuto per alcuni secondi il tasto Reheat/Cancel.

📖 Per l'ottenimento di buoni risultati raccomandiamo di usare le ricette proposte nel ricettario incluso nella Multicooker REDMOND RMC-M92S-E, creato apposta per questo modello.

💡 Nel caso, secondo voi non sia stato ottenuto il risultato atteso con i programmi automatici, usare il programma universal MULTI COOK dotato di un ampio orizzonte di impostazioni manuali, che vi darà la possibilità di spaziare nei vostri esperimenti culinari.

Tabella riassuntiva dei programmi di cottura (impostazioni di fabbrica)

Programma	Raccomandazioni d'uso	Il tempo dal momento di ebollizione	Tempo di cottura predefinito	Tempi di cottura/ intervalli di variazione dei tempi di cottura	Avvio ritardato, ore	Autoriscaldamento, ore
MULTI COOK	Preparazione di diversi piatti con la possibilità di impostazione della temperatura e del tempo di preparazione. L'intervallo di regolazione manuale della temperatura e' di 35-170°C con intervalli di 1°C		30 min	5 min - 1 ora / 1 min 1 ora - 12 ore / 5 min	24	12
OATMEAL	Preparazione di pappa al latte		10 min	5 min - 1 ora 30 min / 1 min	24	12
STEW	Brasati di carne, pesce, verdure, contorni e piatti complessi		1 ora	10 min - 12 ore / 5 min	24	12
FRY	Frittura di carni, pesce, verdure e piatti complessi		15 min	5 min - 1 ora 30 min / 1 min		12
SOUP	Minestre, minestrone, e minestre fredde		1 ora	10 min - 8 ore / 5 min	24	12
STEAM	Cottura a vapore di carni, pesce, verdure e altri piatti	✓	20 min	5 min - 2 ore / 5 min	24	12
PASTA	Preparazione di pasta di varie sorte di grano, salsicce, ravioli e altri cibi precotti	✓	8 min	2 min - 1 ora / 1 min		
SLOW COOK	Preparazione di latte bollito, carni stufate, gelatine di carne		5 ore	30 min - 12 ore / 10 min	24	12
BOIL	Cottura di verdure e legumi		40 min	10 min - 12 ore / 5 min	24	12
BAKE	Preparazione di torte, dolci di pasta a lievitazione e sfoglia		1 ora	10 min - 8 ore / 5 min	24	4
GRAIN	Cereali, pappe frolle con acqua e grani mondati		35 min	5 min - 4 ore / 5 min	24	12

Programma	Raccomandazioni d'uso	Il tempo dal momento di ebollizione	Tempo di cottura predefinito	Tempi di cottura/ intervalli di variazione dei tempi di cottura	Avvio ritardato, ore	Autoriscaldamento, ore
PILAF	Preparazione di vari tipi di risotti (con carne, pesce, sela- vaggina, vrdure)		1 ora	10 min - 1 ora 30 min / 10 min	24	12
YOGURT/DOUGH	Preparazione di vari tipi di yogurt e impasti		8 ore	10 min - 12 ore / 10 min	24	
PIZZA	Preparazione di pizze		25 min	10 min - 1 ora / 5 min	24	4
BREAD	Preparazione di diversi tipi di pane con farina di frumento e di segale (incluso l'impasto)		3 ore	1 ora - 6 ore / 10 min	24	3
DESSERT	Preparazione di vari tipo di dessert, con frutta e frutti di bosco		20 min	5 min - 2 ore / 5 min	24	12
EXPRESS	Preparazione rapida di riso, pappe frolle con acqua		Chiusura automatica dopo ebollitura completa dell'acqua			

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

III. POSSIBILITÀ AGGIUNTIVE

- La fase di riposo della pasta
- La preparazione fondue
- La funzione di friggitrice
- La preparazione di ricotta, formaggio
- Preparazione dell'halva
- Sterilizzazione delle stoviglie
- Pastorizzazione dei cibi liquidi
- Riscaldamento degli alimenti per i bambini

💡 Le ricette indicate nel capitolo dei piatti si possono trovare nel libro delle ricette o sul sito www.redmond.company.

IV. CONSIGLI DI COTTURA

Errori di cottura e i suoi rimedi

Nella tabella presentata di sotto sono riassunti gli sbagli tipici, ammessi durante la cottura del cibo nella pentola multifunzionale, riguardati i suoi possibili rimedi.

IL PIATTO NON È COTTO COMPLETAMENTE

Possibili motivi	Rimedi
Avete dimenticato di chiudere il coperchio dell'apparecchio o non lo avete chiuso bene, perciò la temperatura di cottura non era sufficientemente alta	Non aprite il coperchio durante la cottura della pentola multifunzionale senza bisogno. Chiudete il coperchio fino a click. Assicuratevi, che niente non fastidisce alla buona chiusura del coperchio dell'apparecchio e la gomma di guarnizione sul coperchio interno non è deformata
Il recipiente e la resistenza non sono a stretto contatto, perciò la temperatura di cottura era sufficientemente alta	Il recipiente deve essere impostato nel corpo dell'apparecchio dritto, a stretto contatto del fondo con il disco di riscaldamento. Assicuratevi, che nella camera lavorativa della pentola multifunzionale non sono presenti gli oggetti estranei. Non ammettete che il disco di riscaldamento si sporca

Possibili motivi		Rimedi
La selezione sbagliata degli ingredienti del piatto. Gli ingredienti non sono adatti per la cottura con il metodo di cottura selezionato da voi o avete scelto il programma di cottura sbagliato. Gli ingredienti sono tagliati troppo grossolanamente, violati gli proporzioni d'inserimento delle pietanze. Avete impostato sbagliatamente il tempo di cottura (non avete calcolato bene). La variazione della ricetta da voi selezionata non è adatta per la cottura in questa pentola		È desiderabile usare le ricette approvate (adattate per questo modello dell'apparecchio). Usate le ricette veramente fidabili. La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, le proporzioni d'inserimento, la selezione del programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta selezionata
Con la cottura di cottura al vapore: la quantità d'acqua nel recipiente è insufficiente, per fornire la densità del vapore sufficiente		Versate l'acqua nel recipiente rigorosamente di volume raccomandato. Se avete dubbi, controllate il livello d'acqua durante il processo di cottura
Durante frittura	Avete versato troppo olio vegetale nel recipiente	Con la frittura normale è sufficiente, che l'olio copre il fondo del recipiente ad un strato sottile. Con la frittura nell'olio seguite le istruzioni della ricetta corrispondente
	Eccesso dell'umidità nel recipiente	Non chiudete il coperchio della pentola multifunzionale con la frittura, se non è stato indicato nella ricetta. I cibi surgelati prima della frittura obbligatoriamente scongelate e scolate
Con la bollitura nell'acqua: evaporizzazione del brodo con la cottura dei cibi con livello di acidità elevata		Alcuni cibi necessitano di elaborazione prima della cottura: lavaggio, so frittura etc. Seguite le raccomandazioni della ricetta da voi sezionata
Con la cottura (l'impasto non è cotto)	Durante il processo di lievitazione dell'impasto si è attaccato al coperchio interno e ha chiuso la valvola d'uscita di vapore	Inserite l'impasto nel recipiente in quantità minore
	Avete inserito nel recipiente troppo l'impasto	Rimuovete i prodotti da forno, girateli e riposizionate nel recipiente, dopo di che continuate la cottura. Successivamente con la cottura inserite nel recipiente l'impasto in quantità minore

IL CIBO È TROPPO COTTO

Avete sbagliato nella selezione del tipo di pietanza o con l'impostazione (nel calcolo) del tempo di cottura. Esageratamente piccole dimensioni degli ingredienti	Rivolgetevi alla ricetta approvata (adattata per questo modello d'apparecchio). La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, le proporzioni d'inserimento, la selezione del programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta selezionata
Dopo la cottura il piatto pronto rimasto troppo tempo con la tenuta in caldo attivata	L'uso prolungato della funzione di tenuta in caldo non è raccomandato. Se nel vostro modello della pentola multifunzionale è fornito di disattivazione anticipata di questa funzione, voi potete usare questa possibilità

DURANTE LA COTTURA IL PRODOTTO FUORIESCE

Con la cottura della pappa al latte fuoriesce	La qualità e le capacità del latte possono dipendere dal luogo e le condizioni di produzione. Vi raccomandiamo usare solo il latte ultra pastorizzato parzialmente scremato di 2,5% di grassi. Se è necessario il latte si può diluire con l'acqua potabile
Gli ingredienti prima di cottura non sono stati elaborati o sono stati elaborati in modo sbagliato in modo sbagliato (lavati male etc.). Non sono state rispettate le proporzioni degli ingredienti o il tipo di pietanza è stato scelto sbagliatamente il tipo di pietanza	Rivolgetevi alla ricetta approvata (adattata per questo modello d'apparecchio). La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, le proporzioni d'inserimento, la selezione del programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta selezionata. I cereali interi, la carne, e i frutti di mare lavate bene fino ad ottenere l'acqua di lavaggio limpida

IL PIATTO ADERISCE

Il recipiente è stato pulito male dopo la cottura del cibo precedente. In rivestimento antiaderente del recipiente è danneggiato	Prima di cominciare la cottura, assicuratevi, che il recipiente è lavato bene e il rivestimento antiaderente non è danneggiato
Il volume totale del prodotto inserito è inferiore di quello raccomandato nella ricetta	Rivolgetevi alla ricetta approvata (adattata per questo modello d'apparecchio)
Avete impostato il tempo di cottura troppo lungo	Diminuite il tempo di cottura o seguite le indicazioni della ricetta, adattata per questo modello d'apparecchio
Con la frittura: avete dimenticato di versare l'olio nel recipiente, non avete mescolato o avete girato troppo tardi le pietanze che cucinate	Con la frittura normale versate nel recipiente un po' di olio vegetale in modo tale, che copre il fondo del recipiente con lo strato sottile. Per la cottura omogenea i cibi nel recipiente periodicamente vanno mescolate o girate fra un tempo definito
Con la brasatura: nel recipiente manca l'umidità	Aggiungete nel recipiente un po' di liquido. Durante il tempo di cottura non aprite il coperchio della pentola multifunzionale senza bisogno
Con la cottura: nel recipiente il livello d'umidità è troppo bassa (non sono seguite le proporzioni degli ingredienti)	Seguite le proporzioni giuste del liquido e degli ingredienti solidi
Con i prodotti da forno: non avete imburrate la superficie interna del recipiente prima di cottura	Prima di inserire l'impasto imburrate il fondo e i lati del recipiente con burro o oliate con l'olio vegetale (non versate il burro nel recipiente!)

IL PRODOTTO LA FORMA DI TAGLIO

Avete mescolato troppo spesso il cibo nel recipiente	Con la frittura normale mescolate il piatto non più spesso di ogni 5-7 minuti
Avete impostato il tempo di cottura troppo lungo.	Diminuite il tempo di cottura o seguite gli indicazioni della ricetta, adattate per questo modello dell'apparecchio

IL PRODOTTO DA FORNO RIMASTO UMIDO

Sono stati usati gli ingredienti non adatti, che forniscono eccesso dell'umidità (le verdure succose o frutti, i frutti di bosco surgelati, la panna etc.)	Selezionate gli ingredienti secondo la ricetta del prodotto da forno. Cercate non selezionare come l'ingrediente le pietanze che contengono, troppa umidità o usateli possibilmente nelle quantità minime
Avete tenuto il prodotto a forno pronto nella pentola multifunzionale chiusa	Cercate di rimuovere il prodotto da forno dalla pentola multifunzionale subito dopo la cottura. Se è necessario potete lasciare il prodotto nella pentola multifunzionale per un breve periodo con la tenuta in caldo attivata

IL PRODOTTO DA FORNO NON SI LIEVITA

Le uova con lo zucchero non sono state sbattute	Rivolgetevi alla ricetta approvata (adattata per questo modello d'apparecchio). La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, le proporzioni d'inserimento, la selezione del programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta selezionata
L'impasto e rimasto lievitato troppo a lungo	
Non avete setacciato la farina o avete impostato male l'impasto	
State ammessi gli errori con inserimento degli ingredienti	
La ricetta selezionata da voi non è adatta per la cottura in questo modello della pentola multifunzionale	



Alcuni modelli delle pentole multifunzionali REDMOND nei programmi STEW e SOUP con la mancanza del liquido si attiva la sistema della protezione dal surriscaldamento dell'apparecchio. In questo caso il programma di cottura si arresta e la pentola multifunzionale nel regime della tenuta in caldo.

Tempo di cottura al vapore raccomandato per vari cibi

(per 500 g del alimento e volume dell'acqua di 600-1000 ml)

Pietanza	Tempo di cottura, min	Produkt	Zubereitungszeit, Min
Filetto di carne suina/manzo (cubetti di 1,5-2 cm)	20/30	Mantou/ravioli	20
Filetto agnello (cubetti di 1,5-2 cm)	30	Patate (tagliate in 4 parti)	20
Filetto di pollo (cubetti di 1,5-2 cm)	15	Carote (cubetti di 1,5-2 cm)	30
Polpettine/polpette	15/20	Rape rosse (tagliati in 4 parti)	80
Pesce (filetto)	10	Verdure (surgelati)	15
Frutti di mare (surgelati)	5	Uovo di gallina	10

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

Raccomandazioni d'uso dei regimi di temperatura nel programma MULTI COOK

Temperatura lavorativa, °C	Raccomandazioni d'uso	Temperatura lavorativa, °C	Raccomandazioni d'uso
35	Impasti, preparazione aceto	105	Preparazione di gelatine di carne
40	Preparazione dello yogurt	110	Sterilizzazione
45	Fermenti	115	Preparazione di sciroppo di zucchero
50	Fermentazione	120	Preparazione dello stinco di maiale
55	Preparazione dolci soffici	125	Preparazione della carne brasata
60	Preparazione del tè verde e baby food	130	Preparazione di dolci da forno
65	Preparazione della carne in confezione sottovuoto	135	Riscaldamento di piatti pronto per l'ottenimento di una superficie croccante
70	Preparazione punch	140	Affumicamento
75	Pasterizzazione e tè bianco	145	Preparazione di verdure e pesce al cartoccio
80	Preparazione del vino caldo	150	Preparazione di carne al cartoccio
85	Preparazione della ricotta e di prodotti che necessitano di tempi di cottura lunghi	155	Preparazione di cibi a pasta lievitante
90	Preparazione del tè rosso	160	Pollame
95	Preparazione di pappe al latte	165	Bistecche
100	Preparazione di marmellate	170	Funzione friggitrice (patate fritte, pollo fritto ecc.)

V. MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Regole e raccomandazioni generali

- Prima di usare l'apparecchio e anche per eliminare l'odore del cibo nella pentola multifunzionale dopo la cottura vi raccomandiamo di trattarlo per 15 minuti con metà limone nel programma STEAM.
- Non dovete lasciare la pentola multifunzionale chiusa, il recipiente con il cibo pronto o pieno d'acqua per più di 24 ore. Potete conservare il recipiente con il piatto pronto nel frigorifero, se necessario riscaldare il cibo nella pentola multifunzionale usando la funzione di riscaldamento.
- Se non usate l'apparecchio per un lungo periodo, staccatelo dalla corrente elettrica. Il volume di lavoro, il recipiente, il coperchio interno e la valvola di vapore devono essere puliti e asciutti.
- Prima di cominciare la pulizia, assicuratevi che sia staccato dalla corrente elettrica e completamente freddo. Usate per pulire il panno morbido e i detersivi per stoviglie delicati.

! VIETATO usare per pulire l'apparecchio le salviette ruvide o le spugne, e le paste abrasive. Non è consentito l'uso di sostanze chimicamente aggressive o di altre sostanze, non raccomandate per uso alimentare.

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

- State attenti mentre pulite i dettagli di gomma della pentola multifunzionale: il loro danneggiamento o deformazione possono provocare un malfunzionamento dell'apparecchio.
- Il corpo dell'apparecchio va pulito quando necessario. È necessario pulire dopo ogni uso dell'apparecchio il recipiente, il coperchio interno, la valvola di vapore rimovibile. Eliminate dopo ogni uso dell'apparecchio la condensa che si forma durante il processo di cottura del cibo nella pentola multifunzionale. Le pareti interne vanno pulite quando è necessario.

Pulizia del corpo

Pulite il corpo dell'apparecchio con una salvietta da cucina umida o con una spugna. È possibile utilizzare un detersivo delicato. Per evitare la formazione delle macchie d'acqua sul corpo vi raccomandiamo di asciugarlo con un panno.

Pulizia del recipiente

Potete pulire il recipiente sia a mano, usando una spugna morbida e lo svelto, sia nella lavastoviglie (seguendo le raccomandazioni del suo produttore).

Con una sporcizia persistente, versate nel recipiente l'acqua tiepida e lasciatelo a mollo per qualche periodo, dopo di che eseguite la pulizia.

Asciugate obbligatoriamente la superficie esterna del recipiente con un panno prima di inserirlo nel corpo della pentola multifunzionale.

Con uso regolare del recipiente possibile cambiamento parziale e completo del colore del rivestimento antiaderente interno. Questo non è un difetto del recipiente.

Pulizia del coperchio interno di alluminio

L'ordine della rimozione e dell'installazione del coperchio interno d'alluminio guarda sullo schema **A4**.

Per la pulizia di coperchio generale e il coperchio interno usate il panno umido da cucina o la spugna. Prima di installare il coperchio interno, asciugate bene con un panno le superfici di entrambi i coperchi.

Pulizia della valvola di vapore rimovibile

La valvola di vapore è posta in una cavità posta sulla superficie interna del coperchio dell'apparecchio. L'ordine di pulizia guardate sullo schermo **A5**.

STOP **ATTENZIONE!** Per evitare la deformazione della gomma non strizzatela e non tiratela mentre smontate, pulite e rimontate.


Eliminazione della condensa

In questo modello la condensa si accumula in una cavità speciale sul corpo dell'apparecchio e fluisce in un contenitore speciale sulla parte posteriore dell'apparecchio. Per pulire il contenitore, lavatelo sotto il getto d'acqua seguendo le regole sopra indicate. La condensa rimasta intorno al recipiente rimuovete usando una salvietta da cucina.

Pulizia dello spazio lavorativo

Seguendo rigorosamente le indicazioni del manuale le possibilità che all'interno del volume lavorativo dell'apparecchio si inseriscano i liquidi, pezzettini di cibo o della sporcizia è minima.


Se si è sporcato in modo significativo, dovete pulire la superficie del volume lavorativo per evitare malfunzionamenti o danneggiamenti dell'apparecchio.

 Prima di pulire lo spazio lavorativo della pentola multifunzionale assicuratevi che l'apparecchio sia staccato dalla corrente elettrica e sia completamente freddo!

I lati dello spazio lavorativo, la superficie del disco di resistenza, il coperchietto del sensore di temperatura (posto in mezzo del disco della resistenza) si possono pulire con una salvietta o una spugna inumidita (non bagnata!). Se usate il detersivo, è necessario rimuovere scrupolosamente i suoi residui per evitare che si crea un odore indesiderato con la cottura successiva del cibo.

Se si infilano degli oggetti estranei nelle cavità intorno al sensore della temperatura, rimuoveteli accuratamente con la pinza, senza fare pressione sul coperchietto del sensore.

Se si sporca il disco della resistenza, è consentito l'uso di una spugna di media ruvidità o una spazzola sintetica.

 Con un uso regolare dell'apparecchio nel tempo è possibile un completo o parziale cambiamento del colore del disco di resistenza. Questo non rappresenta un difetto del dispositivo e non influisce sul suo corretto funzionamento.

Trasporto e Magazzinaggio

Prima del funzionamento ripetuto o del deposito asciugare completamente tutte le parti dell'apparecchio. Conservare l'apparecchio assemblato in un luogo asciutto e ventilato lontano dagli apparecchi di riscaldamento e dalla luce diretta del sole.

Durante il trasporto e lo stoccaggio, non esporre il dispositivo a sollecitazioni meccaniche, che possono portare a danni del dispositivo e/o violazione dell'integrità dell'imballaggio.

Tenere il dispositivo lontano dall'acqua e da altri liquidi.

VI. ACCESSORI AGGIUNTIVI


Acquistare gli accessori aggiuntivi per la pentola multifunzionale, sapere delle novità dei prodotti REDMOND è possibile sul sito www.redmond.company o nei punti vendita dei distributori ufficiali.

VII. PRIMA DI CONTATTARE UN CENTRO DI ASSISTENZA

Anomalia	Eventuali cause	Risoluzione
Sul display si vede una comunicazione dell'errore: E1 - E5	Errore di sistema, possibile danneggiamento della scheda di controllo o dell'elemento riscaldante	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, lasciarlo raffreddare. Chiudere bene il coperchio, ricollegare l'apparecchio alla rete elettrica
L'apparecchio non si accende	Il cavo di alimentazione non è collegato al dispositivo e/o alla presa elettrica	Assicurarsi che il cavo elettrico rimovibile è collegato ad un connettore appropriato sul dispositivo e collegato alla presa
	Presa elettrica difettosa	Collegare l'apparecchio ad una presa funzionante
	Mancanza di alimentazione elettrica nella rete	Controllare la tensione nella rete elettrica. Se manca, si prega di contattare la vostra organizzazione di servizio locale
Il piatto è cotto troppo a lungo	Interruzione di alimentazione elettrica (il livello di tensione è instabile o inferiore al normale)	Verificare la presenza di alimentazione stabile nella rete elettrica. Se è instabile o inferiore al normale, si prega di contattare la vostra organizzazione di servizio locale
	Un oggetto estraneo è caduto tra la coppa e l'elemento riscaldante (polvere, cereali, pezzettini di cibo)	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, lasciarlo raffreddare. Rimuovere il corpo estraneo o particelle
	La coppa nel corpo dell'apparecchio non è in posizione allineata	Mettere la ciotola in una posizione regolare ed allineata
	Il disco riscaldante è sporco	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, lasciarlo raffreddare. Pulire il disco riscaldante

Anomalia	Eventuali cause	Risoluzione
Durante la cottura, il vapore fuoriesce da sotto il coperchio	La coppa nel corpo dell'apparecchio non è in posizione allineata	Mettere la ciotola in una posizione regolare ed allineata
	Connessione tra la coppa ed il coperchio interno della multicottura non è ermetica	Verificare se ci sono oggetti estranei (detriti, cereali, pezzettini di cibo) tra il coperchio e il corpo dell'apparecchio e se necessario, rimuoverli. Chiedere sempre il coperchio della multicottura fino allo scatto
	La gomma di tenuta nel coperchio interno dell'apparecchio è sporca, deformata o danneggiata	Verificare lo stato della gomma di tenuta nel coperchio interno dell'apparecchio. Deve essere probabilmente sostituita
Il tentativo di sincronizzazione o trasmissione dei dati dall'apparecchio all'apparecchio mobile non è riuscito (sul display è apparso il messaggio di errore)	La funzione Bluetooth è disattivata sull'apparecchio mobile	Attivatela funzione Bluetooth sull'apparecchio mobile
	L'applicazione Ready for Sky sul apparecchio mobile non è attivato	Aprite l'applicazione Ready for Sky sull'apparecchio mobile
	La pentola multifunzionale e l'apparecchio mobile si trovano troppo lontani uno dall'altro o il segnale incontra è ostacolato	Assicuratevi che la distanza tra gli apparecchi non supera 15 metri e il segnale non è ostacolato

ITA

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las normas de seguridad y funcionamiento del producto.
 - Este dispositivo eléctrico ha sido diseñado para la preparación de alimentos en un entorno doméstico y se puede utilizar en los apartamentos, casas rurales o en otras condiciones de uso no industrial. Uso industrial o cualquier otro uso no autorizado del dispositivo serán considerados como violación de la operación adecuada del producto. En este caso el fabricante no se hace responsable de las posibles consecuencias.
 - Antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica compruebe si el voltaje coincide con la tensión nominal de alimentación del aparato (ver. Las especificaciones y la placa de identificación del producto).
 - Utilice un prolongador de la misma potencia del dispositivo – el desajuste puede provocar un cortocircuito o un cable de fuego.
 - Conecte el aparato a un toma de corriente con toma de tierra – es un requisito obligatorio de protección contra descargas eléctricas. Si utiliza un prolongador, asegúrese de que también tiene toma de tierra.
- STOP** ¡ADVERTENCIA! Durante el trabajo del aparato, su cuerpo, el recipiente y los detalles de metal se calientan. ¡Tenga cuidado! Use guantes de cocina. Para evitar quemaduras por el vapor caliente no se incline sobre el dispositivo cuando se abra la tapa.
- Desenchufe el aparato después de su uso, así como durante su limpieza o transporte. Quite el cable con las manos secas, sujetándolo por el enchufe y no por el cable.
 - No coloque el cable de alimentación en una puerta o cerca de fuentes de calor. Asegúrese de que el cable no esté torcido o retorcido o en contacto con objetos afilados y con bordes o esquinas de los muebles.



RECUERDE: los daños accidentales sufridos por el cable de alimentación pueden causar problemas que no se incluyen en la garantía, así como descargas eléctricas. El cable eléctrico dañado requiere una sustitución urgente en el centro de servicio.

- No instale el aparato en una superficie blanda y no lo cubra durante el funcionamiento – esto puede dar lugar a un sobrecalentamiento y a mal funcionamiento.
 - Se prohíbe la utilización del aparato al aire libre – la humedad o la introducción de materias extrañas en el interior de la unidad pueden causar graves daños.
 - Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que está desenchufado y frío por completo. Se deben seguir estrictamente las instrucciones de limpieza del dispositivo.
- STOP** ¡SE PROHIBE sumergir el cuerpo del aparato en el agua o colocarlo bajo el grifo!
- Los niños de 8 años y mayores, así como las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia o conocimiento, solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión y/o si han recibido instrucciones sobre el uso seguro de los equipos y conocen los riesgos asociados a su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación en un lugar inaccesible para los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento de los equipos no deben ser realizados por niños sin la supervisión de un adulto.
 - El material de embalaje (plástico y espuma de poliestireno, etc.) puede ser peligroso para los niños. ¡Peligro de asfixia! Manténgalo fuera del alcance de los niños.
 - Se prohíbe la auto-reparación del aparato o la introducción de cambios en su estructura. La reparación del aparato sólo debe ser realizada por un centro de servicio autorizado. El trabajo poco profesional puede causar daños al equipo, lesiones personales y daños a la propiedad.
- STOP** ¡ADVERTENCIA! Prohibido el uso del dispositivo en cualquier estado de mal funcionamiento.

Características técnicas

Modelo.....	SkyCooker RMC-M92S-E	Recubrimiento de la taza.....	cerámico
Potencia.....	860-1000 W	de antiquemadura ANATO®	
Tensión.....	220-240 V, 50/60 Hz	Display LED.....	hay
Protección contra descargas eléctricas.....	clase I	3D-calentamiento.....	hay
Uso a distancia.....	la tecnología Ready for Sky	Válvula de vapor.....	desmontable
Protocolo de comunicación de datos.....	Bluetooth v4.0	Tapa interior.....	desmontable
Soporte de sistemas operativos.....	iOS, Android	Tamaño.....	377 × 285 × 240 mm
Volumen de la taza.....	5 l	Peso neto.....	3,5 kg

Programas

1. MULTI COOK	7. PASTA (MACARRONES)	12. PILAF (PAELLA)
2. OATMEAL (ARROZ CON LECHE)	8. SLOW COOK (COCCIÓN A FUEGO LENTO)	13. YOGURT/DOUGH (YOGURT/MASA)
3. STEW (GUISADO)	9. BOIL (HERVIR)	14. PIZZA
4. FRY (FREIR)	10. BAKE (HORNEAR)	15. BREAD (PAN)
5. SOUP (SOPA)	11. GRAIN (CEREALES)	16. DESSERT (POSTRES)
6. STEAM (VAPOR)		17. EXPRESS

Funciones

la tecnología Ready for Sky (uso a distancia).....	hay
Mantenimiento de la temperatura de los platos preparados (autocalentamiento).....	hay, hasta 12 horas
Desactivación preliminar del autocalentamiento.....	hay
Calentamiento del plato.....	hay, hasta 12 horas
Arranque suspenso.....	hay, hasta 24 horas

Equipo estándar

Multiolla.....	1 pz.	Soporte para el cucharón/cuchara.....	1 pz.
Taza.....	1 pz.	Cesta para frituras.....	1 pz.
Contenedor para la preparación al vapor.....	1 pz.	Libro recetas.....	1 pz.
Vaso mensurado.....	1 pz.	Manual de empleo.....	1 pz.
Cucharón.....	1 pz.	Libro de servicio.....	1 pz.
Cuchara plana.....	1 pz.	Cordón de alimentación eléctrica.....	1 pz.

El fabricante tiene el derecho para la introducción de las modificaciones en el diseño, equipo estándar, así como las características técnicas del artículo durante el perfeccionamiento de su producción sin avisar complementariamente sobre estas modificaciones. Las especificaciones técnicas permiten un error del ±10%.

Estructura de la multiolla A1

- | | |
|--|---|
| 1. Tapa del instrumento | 9. Válvula de vapor desmontable |
| 2. Tapa interior desmontable | 10. Cuchara plana |
| 3. Taza | 11. Cucharón |
| 4. Botón de apertura de la tapa | 12. Vaso mensurado |
| 5. Panel de mando con el display | 13. Contenedor para la preparación al vapor |
| 6. Cuerpo | 14. Cordón de alimentación eléctrica |
| 7. Mango para la transportación | 15. Cesta para frituras |
| 8. Contenedor para recogida del condensado | 16. Soporte para el cucharón/cuchara |

Panel de mando A2

- Reheat/Cancel (Recalentar/Cancelar) – activación/desactivación de la función del calentamiento, interrupción del funcionamiento del programa de preparación, anulación de los ajustes realizados.
- Time Delay (Arranque suspenso) – activación del modo de ajuste del tiempo del arranque suspenso, para activar/desactivar Bluetooth.
- Temperature (Temperatura) – ajuste del valor de la temperatura.
- Hour (Hora) – selección del valor de la hora en los modos de ajuste el tiempo de preparación y arranque suspenso.
- Min (Minutos) – selección del valor de los minutos en los modos de ajuste el tiempo de preparación y arranque suspenso.
- EXPRESS (Cocción expresa) – activación del programa EXPRESS.
- Menu / Keep Warm (Menú / Conservador de calor) – selección del programa automático de la preparación; desactivación preliminar del autocalentamiento.

- Start – activación del modo establecido de la preparación.
- Display.

Estructura del display A3

- Indicador de realización del programa automático EXPRESS.
- Indicador del funcionamiento del programa de preparación/calentamiento.
- Indicador de las etapas de la preparación.
- Indicador de la temperatura establecida en el programa MULTI COOK.
- Indicador de la acción de la función Time Delay.
- Indicador de funcionamiento del programa de preparación.
- Indicador de tiempo.
- Indicadores de los programas de preparación.

I. ANTES DE ENCENDERLO POR PRIMERA VEZ

Saque con cuidado el producto y sus accesorios de la caja. Retire todos los materiales del embalaje.

⚠ *¡Asegúrese de mantener en su lugar las etiquetas de advertencia, pegatinas indicadoras y la tarjeta con el número de serie en el cuerpo del dispositivo!*

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

Instalar el instrumento en una superficie horizontal plana para que el vapor caliente que sale de la válvula de vapor no se penetre en el empapelado, recubrimientos decorativos, instrumentos electrónicos y otros objetos o materiales que pueden sufrir por la humedad y temperatura elevada.

Antes de la preparación asegurarse de que las partes interiores y exteriores visibles de la multiolla no tengan deterioros, cizalladuras ni otros defectos. La presencia de los objetos extraños no se admite entre la taza y el elemento calentador.

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

¡ATENCIÓN! ¡Está Prohibido levantar el dispositivo por las asas del tazón!

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

II. UTILIZACION DEL APARATO**La tecnología Ready for Sky**



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

- Descargue el programa desde la tienda App Store o Google Play (dependiendo del sistema operativo utilizado por el aparato) en su Smartphone o tablet.

i *Para saber la versión mínima soportada de sistema operativo consúltelo en la web oficial de la compañía www.redmond.com o en la descripción de aplicación en las tiendas App Store y Google Play.*

- Inicie la aplicación Ready for Sky, cree una cuenta y siga las instrucciones que aparecen.
- Activar la función Bluetooth en el aparato. Para ello, presione y mantenga presionado el botón Time Delay, el pitido será suministrado, y el indicador de botón se encenderá. El aparato debe estar en modo de espera (la pantalla no está iluminada).

⚠ *El mando a distancia del SkyCooker RMC-M92S-E sólo es posible cuando la función Bluetooth está activada (el indicador del botón del retardo de Tiempo en modo de espera siempre está encendido).*

- Pulse y no deje de pulsar durante 5 minutos el botón Hour en el panel de mando del robot de cocina. El aparato tiene que estar en el modo de espera (el display no se ilumina).
- Durante la conexión en el display se reflejarán los símbolos intercambiables  y . Después del establecimiento de conexión el aparato emitirá una audio señal y pasará al modo de espera.

- Para desconectar el robot de cocina del dispositivo móvil pulse y no deje de pulsar el botón Min hasta la audio señal cuando el robot de cocina está en modo de espera.
- Para apagar la función Bluetooth, en el modo de espera del aparato pulse y mantenga pulsado el botón Time Delay, el indicador de botón se apagará.

i Para asegurar una conexión estable el dispositivo móvil debe estar a no más de 15 metros del aparato.

Control del dispositivo a través de la red inalámbrica. Las instrucciones sobre la instalación de aplicación R4S Gateway están disponibles en el siguiente enlace: www.readyforksky.com/r4sgateway

Memoria no volátil

REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E tiene una memoria no volátil. En el caso de un corte de energía durante la ejecución del programa de cocina, los ajustes se almacenan en la memoria del aparato. Cuando se restablezca la energía, la pantalla permanecerá encendida hasta que se apague la energía.

i Si la diferencia de temperatura en el cuenco es inferior a 5°C cuando se apaga y se enciende la corriente, el aparato seguirá funcionando.

Si la diferencia de temperatura es mayor de 5°C, el programa se pausará - el indicador de tiempo y el indicador del programa en ejecución se encenderán en la pantalla. No hay cuenta atrás del tiempo de cocción. Al mismo tiempo, una vez por minuto durante media hora 1 pitido sonará.

Para continuar el proceso de cocción, presione y mantenga presionado el botón Start. El indicador de tiempo de cocción estará encendido continuamente. La cuenta regresiva continuará.

Si el proceso de cocción no continúa durante 30 minutos, el aparato pasará al modo de espera. Presione y mantenga presionado el botón Reheat/Cancel para detener el parpadeo del indicador de cocina.

Si la fuente de alimentación se apaga durante la operación de retardo de tiempo, la pantalla se mantendrá encendida cuando la alimentación se enciende hasta que el indicador de función de retardo de tiempo parpadee, el programa de cocción continuará trabajando.

Para interrumpir el tiempo de retardo, presione y mantenga pulsado el botón Reheat/Cancel.

Establecimiento del tiempo de preparación

En el robot de cocina es posible establecer por sí mismo el tiempo de preparación para cada programa, excepto para el programa EXPRESS. El paso de cambio y el posible diapason dependen del programa de preparación elegido.

Al elegir el programa de preparación el indicador de tiempo empezará a parpadear. Para aumentar la hora pulse el botón Hour, para los minutos - el botón Min. Para el cambio rápido del parámetro pulse, y no deje de pulsar, el botón necesario.

i En algunos programas automáticos la cuenta del tiempo establecido de preparación comienza solo después de alcanzar el aparato la temperatura necesaria de trabajo. Por ejemplo, si se vierte agua fría y se establece el programa STEAM con tiempo de preparación de 5 minutos, la cuenta atrás del tiempo establecido comenzará solo después de empezar a hervir el agua y haber suficiente vapor en el recipiente.

En el programa PASTA la cuenta atrás del tiempo establecido comenzará después de hervir el agua y de nuevo pulsar el botón Start.

Función Time Delay (Arranque suspenso)

La función permite establecer el intervalo del tiempo después del fin del cual el plato debe ser preparado (teniendo cuenta del tiempo de funcionamiento del programa). Se puede ajustar el tiempo en la banda de 10 minutos hasta 24 horas con el paso de ajuste de 10 minutos. Es necesario tomar en consideración que el tiempo de demora debe ser mayor que el tiempo de preparación ajustado, en caso contrario el programa comenzará el funcionamiento inmediatamente después de la presión del botón Start.

Para establecer el tiempo del inicio retardado, después de elegir el programa de preparación, pulse el botón Time Delay. Para aumentar la hora pulse el botón Hour, para los minutos - el botón Min. Para el cambio rápido del parámetro pulse y no deje de pulsar el botón necesario.

i La función del programador de inicio no está disponible para utilización en los programas FRY, PASTA y EXPRESS.

No se recomienda utilizar la función del programador de inicio si la receta contiene productos muy perecederos (huevo, leche fresca, carne, queso, etc.)

Mantenimiento de la temperatura de los platos ya preparados (conservador de calor)

Esta función se activa automáticamente una vez completado el trabajo del programa de preparación y puede mantener la temperatura del plato ya preparado en los límites de 70-75°C durante 12 horas. Durante el auto calentamiento funcionando se ilumina el indicador del botón Reheat/Cancel, y en el display se refleja la lectura directa del tiempo de funcionamiento en este modo.

Siempre que sea necesario se puede apagar el auto calentamiento pulsando, y no dejando de pulsar, el botón Reheat/Cancel hasta oír la audio señal.

i Función de auto calentamiento no está disponible al usar los programas PASTA, YOGURT/DOUGH u EXPRESS.

Al establecer la temperatura de preparación en el programa MULTI COOK por debajo de 80°C la función de auto calentamiento será apagada por defecto. Para encender el auto calentamiento pulse, y no deje de pulsar, el botón Menu / Keep Warm durante el funcionamiento del programa.

Desactivación preliminar del autocalentamiento

Después del fin del funcionamiento del programa de preparación la activación del autocalentamiento no es deseable siempre. Teniendo cuenta de esto la posibilidad de la desactivación previa de esta función durante la activación o el funcionamiento del programa de preparación principal está prevista en la multiolla. Para esto durante el arranque

o el funcionamiento del programa presionar y mantener el botón Menu / Keep Warm durante algunos segundos hasta que el indicador del botón Reheat/Cancel se apague. Presionar el botón Menu / Keep Warm una vez más para activar de nuevo el autocalentamiento (el indicador del botón Reheat/Cancel se encenderá).

Función de calentamiento de los platos

Se puede usar la multiolla para el recalentamiento de los platos fríos. Para esto:

- Poner los productos en la taza, instalarla en el cuerpo de la multiolla.
- Cerrar la tapa, conectar el instrumento a la red eléctrica.
- Presionar y mantener el botón Reheat/Cancel durante algunos segundos hasta la señal sonora. El indicador correspondiente y el indicador del botón se encenderán en el display. El temporizador comenzará el recuento del tiempo del recalentamiento.

El instrumento recalentará el plato hasta la temperatura de 70-75°C y lo mantendrá en el estado caliente durante 12 horas. En caso de necesidad se puede parar el recalentamiento, al presionar y al mantener el botón Reheat/Cancel durante algunos segundos hasta que los indicadores correspondientes se apaguen en el display y en el botón.

i A pesar de que la multiolla puede conservar el producto en el estado recalentado durante el tiempo hasta 12 horas, no se recomienda dejar el plato en estado recalentado durante más de dos-tres horas, pues esto puede provocar el cambio de sus propiedades gustativas a veces.

Procedimiento común para la utilización de los programas automáticos

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

- Prepare (mida) los ingredientes necesarios.
- Ponga los ingredientes en el recipiente del robot de cocina en correspondencia con el programa de preparación y póngalo en el cuerpo del aparato. Vigile que todos los ingredientes, incluidos los líquidos, se encuentren por debajo de la marca de nivel máximo del recipiente. Asegúrese de que el recipiente está totalmente en contacto con el elemento calefactor.
- ierre la tapa del robot de cocina hasta que haga click. Conecte el aparato al enchufe.

i ¡ATENCIÓN! Si usted cocina a altas temperaturas usando una gran cantidad de aceite vegetal, siempre deje la tapa del dispositivo abierta.

- Al presionar el botón Menu / Keep Warm, elegir el programa de preparación necesario (el indicador del programa correspondiente se encenderá en el display).

i Para el inicio del programa EXPRESS pulse, y no deje de pulsar, en el modo de espera el botón EXPRESS hasta que se ilumine el indicador EXPRESS. Durante el funcionamiento de este programa la cuenta de tiempo atrás no se mostrará.

- En el programa MULTI COOK está prevista la posibilidad del ajuste de temperatura de preparación antes del inicio del programa (la temperatura por defecto es 100°C). Pulsando el botón Temperatura, establezca el parámetro deseado.
- Si no le satisface el tiempo de preparación establecido por silencio, puede modificarlo.

- En caso de necesidad detenga el tiempo del programador de inicio.
- Para la activación del programa de preparación presionar y mantener el botón Start durante algunos segundos hasta que los indicadores de los botones Start y Reheat/Cancel se encienden. Dependiendo del programa elegido para la preparación, la cuenta atrás de tiempo empezará enseguida o después de la ebullición del agua en el recipiente.

i Al usar el programa Pasta, del momento de ebullición del agua y necesidad de cargar los productos le avisará una audió señal. La cuenta atrás de tiempo de preparación empezará después de presionar el botón Start repetidamente.

- En caso de necesidad se puede desactivar de antemano la función del autocalentamiento, al presionar y al mantener el botón Menu / Keep Warm hasta que el indicador del botón Reheat/Cancel se apague. La presión repetida del botón Menu / Keep Warm activará de nuevo esta función.
- La señal sonora le avisará sobre la terminación del programa de preparación. Luego en dependencia del programa elegido o ajustes corrientes el instrumento pasará en el modo de autocalentamiento (el indicador el botón Reheat/Cancel luce) o en el modo de espera (el indicador del botón Start parpadea).

i Para cambiar el programa que está en marcha, interrumpir el proceso de preparación o el conservador de calor, pulse y mantenga pulsado unos segundos el botón Reheat/Cancel.

Para la recepción del resultado de alta calidad ofrecemos usar las recetas de preparación de los platos representados en el libro de recetas que se adjunta a la multicocina REDMOND RMC-M92S-E y es elaborada especialmente para este modelo.

Si según su opinión Usted no ha alcanzado el resultado deseable en los programas automáticos ordinarios, usar el programa universal MULTI COOK con la banda ampliada de ajustes manuales que abre unas posibilidades enormes para sus experimentos culinarios.

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

Programa	Recomendaciones sobre el empleo	Cuenta de tiempo en el momento de ebullición	Tiempo de preparación por defecto	Rango de tiempo de preparación/ Paso de ajuste	Inicio retardado, h	Auto calentamiento, h
MULTI COOK	Preparación de diferentes platos con la posibilidad del ajuste de la temperatura y del tiempo de la preparación. La banda de regulación manual de la temperatura 35-170°C con el paso de cambio de 1°C		30 min	5 min – 1 hora / 1 min 1 hora – 12 horas / 5 min	24	12
OATMEAL	Preparación de las papillas a base de leche		10 min	5 min – 1 hora 30 min / 1 min	24	12
STEW	Cocción a fuego lento de la carne, pescado, verduras, aderezos y platos de muchos componentes		1 hora	10 min – 12 horas / 5 min	24	12
FRY	Asado de la carne, pescado, verduras, y platos de muchos componentes		15 min	5 min – 1 hora 30 min / 1 min		12
SOUP	Preparación de los caldos, sopas de sazónamiento, sopas de verduras y frías		1 hora	10 min – 8 horas / 5 min	24	12
STEAM	Preparación de la carne, pescado, verduras y otros productos al vapor	✓	20 min	5 min – 2 horas / 5 min	24	12
PASTA	Preparación de las pastas alimenticias de diferentes tipos del trigo; cocción de las salchichas, raviolis y otros productos semiacabados	✓	8 min	2 min – 1 hora / 1 min		
SLOW COOK	Preparación de la leche cocida a fuego lento, los platos estofados, morcillo, galantina, aspí		5 horas	30 min – 12 horas / 10 min	24	12
BOIL	Cocción de las verduras y los leguminosos		40 min	10 min – 12 horas / 5 min	24	12
BAKE	Cochura de los bizcochos, gratines, pasteles de la pasta de levadura y hojaldrado.		1 hora	10 min – 8 horas / 5 min	24	4

Programa	Recomendaciones sobre el empleo	Cuenta de tiempo en el momento de ebullición	Tiempo de preparación por defecto	Rango de tiempo de preparación/ Paso de ajuste	Inicio retardado, h	Auto calentamiento, h
GRAIN	Preparación de diferentes granos y aderezos. Cocción de las papillas delezables en el agua		35 min	5 min – 4 horas / 5 min	24	12
PILAF	Preparación de diferentes tipos del plov (con carne, pescado, polvo, verduras)		1 hora	10 min – 1 hora 30 min / 10 min	24	12
YOGURT/ DOUGH	Preparación de diferentes tipos del yogur		8 horas	10 min – 12 horas / 10 min	24	
PIZZA	Preparación de la pizza		25 min	10 min – 1 hora / 5 min	24	4
BREAD	Preparación del pan de la harina de centeno y de trigo (incluso la etapa de fermentación de la pasta)		3 horas	1 hora – 6 horas / 10 min	24	3
DESSERT	Preparación de diferentes postres de las frutas y bayas frescas		20 min	5 min – 2 horas / 5 min	24	12
EXPRESS	Preparación rápida del arroz, papillas delezables a base del agua					

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

III. POSIBILIDADES COMPLEMENTARIAS

- Fermentación de la pasta
- Preparación del requesón, queso
- Pasteurización de productos líquidos
- Preparación del fondue
- Preparación de turrón
- Calentamiento alimentación infantil
- Asado en la grasa
- Esterilización de vidrios



Las recetas indicadas en la sección de platos se puede encontrar en el libro de recetas o en la web www.redmond.company.

IV. CONSEJOS DE PREPARACION

Errores en la preparación y sus soluciones

La siguiente tabla resume los errores típicos cometidos cuando se cocina en el robot de cocina, analiza las posibles causas y el camino para solucionarlas.

EL PLATO NO SE PREPARO TOTALMENTE

Causas posibles	Modos de solucionario
Usted se olvidó de cerrar la tapa del dispositivo o de cerrar herméticamente, por lo que la temperatura de cocción no era lo suficientemente alta	Durante el tiempo de la preparación no abra la tapa del robot de cocina si no es necesario. Cierre la tapa hasta que haga click. Asegúrese que nada impide el total sellado de la tapa del aparato y que la goma selladora del interior del recipiente no está deformada

Causas posibles		Modos de solucionarlo
El recipiente y el elemento calefactor contactan mal, por lo que la temperatura de cocción no era lo suficientemente alta		El recipiente debe ser instalado en la carcasa sin problemas, adhiriéndose firmemente el fondo al disco calefactor. Asegúrese de que en la cámara de trabajo del robot de cocina no hay objetos extraños. Evite que se ensucie el disco calefactor
Elección desafortunada de los ingredientes del plato. Estos ingredientes no son los adecuados para el método de preparación de su elección o seleccionó el programa de preparación equivocado. Los ingredientes se han cortado demasiado grandes, se violaron las proporciones generales de la ficha de los productos. Usted ha ajustado de forma incorrecta (no calculado) el tiempo de preparación. La variante elegida por usted de la receta no es adecuada para cocinar en este robot de cocina		Es deseable utilizar probadas (adaptadas para su uso con el dispositivo) recetas. Use recetas en las que realmente puede confiar. La selección de los ingredientes, la forma en que se cortan, las proporciones en la colocación, la selección de programas y el tiempo de cocción deben corresponder a la receta seleccionada
Durante la preparación al vapor: en el recipiente hay poca agua para asegurar la adecuada densidad de vapor		Vierta en el recipiente obligatoriamente el volumen de agua recomendado en la receta. En caso de duda, compruebe el nivel de agua en el proceso de preparación
En las frituras	Vertió en el recipiente demasiado aceite	En caso de freír es suficiente que el aceite cubra el fondo del recipiente con una capa fina. Al freír, siga las instrucciones de la receta correspondiente
	Exceso de humedad en el recipiente	No cierre la tapa del robot de cocina al freír si no se especifica en la receta. Los alimentos congelados, antes de freír, hay necesariamente que descongelarlos y escurrir el agua de ellos
En la cocción: evaporación del caldo en la cocción de los productos con alta acidez		Algunos productos requieren un tratamiento especial antes de ser cocinados: lavar, saltear un poco, etc. Siga el consejo de su receta elegida
Al hornear (la masa no se coció bien)	Al levantarse la masa se apegó a la parte interior de la tapa y se cortó la válvula de salida de vapor	Coloque en el recipiente un volumen de masa menor
	Ha puesto en el recipiente demasiada masa	Retire el horneado del recipiente y de nuevo colóquelo en el recipiente, tras lo cual continúe la preparación. En el futuro cuando hornee coloque en el recipiente un volumen de masa más pequeño

EL PRODUCTO SE COCIO EN EXCESO

Cometió un error en la elección del tipo de producto o en el ajuste (cálculo) del tiempo de preparación. Demasiado pequeño el tamaño de los ingredientes	Consulte la probada (adaptada para su uso con el dispositivo) receta. La selección de los ingredientes, la forma en que se cortan, las proporciones en la colocación, la selección de programas y el tiempo de preparación deben cumplir con sus recomendaciones
Después de la preparación el plato terminado estuvo demasiado tiempo parado en el conservador de calor	El uso prolongado del conservador de calor es indeseable. Si en su modelo de robot de cocina está prevista la desconexión previa de esta función, usted puede utilizar esta posibilidad

EN LA COCCION EL PRODUCTO SE EVAPORA

Al cocinar papillas lácteas se evapora la leche	La calidad y las propiedades de la leche pueden depender del lugar y de las condiciones de su producción. Recomendamos utilizar solamente leche ultra-pasteurizada con un contenido de grasa de hasta el 2,5%. Si es necesario, la leche se puede diluir con agua potable
---	---

Los ingredientes antes de cocinar no fueron tratados o se trataron incorrectamente (mal lavados, etc.). No guardó las proporciones en la colocación o eligió incorrectamente el tipo de producto	Consulte la receta aprobada (adaptada para su uso con el dispositivo). La selección de los ingredientes, el método de su pre-tratamiento, las proporciones en la colocación deben cumplir con sus recomendaciones. Los cereales integrales, carnes, pescados y mariscos enjuáguelos bien siempre con agua limpia
--	--

EL PLATO SE QUEMA

El recipiente no estaba bien limpio después de la cocción anterior. El recubrimiento antiadherente del recipiente está dañado	Antes de empezar a cocinar, asegúrese de que el recipiente esté bien lavado y el revestimiento antiadherente no está dañado
El volumen total de los ingredientes colocados son más pequeño de lo recomendado en la receta	Consulte la probada (adaptada para su uso con el dispositivo) receta
Usted ajustó demasiado tiempo de preparación	Reduzca el tiempo de preparación o siga las instrucciones de la receta, adaptada para su uso con el dispositivo
Al freír: usted se olvidó de verter en el recipiente aceite no lo removió o dio la vuelta demasiado tarde a los productos	En el asado convencional vierta en el recipiente un poco de aceite vegetal -de modo que cubra el fondo del recipiente con una fina capa. Para freír por igual los productos es conveniente removerlos periódicamente o darles la vuelta a un determinado tiempo
En el guisado: en el recipiente no hay suficiente humedad	Añada más líquido al recipiente. Durante la preparación no abra la tapa del robot de cocina sin necesidad
En la cocción: en el recipiente hay demasiado poco líquido (no se guardaron las proporciones de los ingredientes)	Observe la proporción correcta entre líquidos e ingredientes sólidos
En el horneado: no ha untado la parte interior del recipiente con mantequilla antes de cocinar	Antes de colocar la masa engrasar el fondo y los lados del recipiente con mantequilla o aceite (no vierta el aceite en el recipiente!)

EL PRODUCTO PERDIO LA FORMA DE CORTE

Usted removió demasiado frecuentemente los productos en el recipiente	En la fritura convencional remueva el plato en el recipiente no más que cada 5-7 minutos
Usted ajustó demasiado tiempo de cocción	Acorte el tiempo de preparación o siga las instrucciones de la receta adaptada para el modelo de aparato dado

EL HORNEADO SALIO HUMEDO

Se utilizaron los ingredientes inadecuados que dan el exceso de humedad (verduras suculentas o frutas, bayas congeladas, crema y así sucesivamente)	Elija los ingredientes según la receta de cocción. Trate de no elegir como ingredientes productos que contienen demasiada humedad, o utilícelos si es posible en cantidades mínimas
Usted dejó demasiado tiempo el horneado preparado en el robot de cocina cerrado	Trate de sacar los horneados del robot de cocina inmediatamente tras la preparación. Si es necesario, puede dejar el producto en el robot de cocina por un corto tiempo con el conservador de calor conectado

EL HORNEADO NO SE LEVANTO

El huevo con el azúcar fueron mal batidos	Consulte la receta aprobada (adaptada para su uso con el dispositivo). La selección de los ingredientes, el método de su pre-tratamiento, las proporciones en la colocación deben corresponderse con sus recomendaciones
La masa estuvo mucho tiempo con la levadura	
No tamizó la harina o mal amasó la masa	
Los errores en la colocación de los ingredientes	
Su receta elegida no es adecuada para la cocción en este modelo de robot de cocina	

i En la gama de modelos de robots de cocina REDMOND en los programas STEW y SOUP en caso de insuficiencia de líquido en el recipiente se activa un sistema de protección contra el sobrecalentamiento del aparato. En este caso, el programa se detiene y el robot de cocina va al régimen de conservador de calor.

Tiempo recomendado de la preparación al vapor de varios productos

(Para 500 gr de producto y volumen de agua 600-1000 ml)

Producto	Tiempo de preparación, min	Producto	Tiempo de preparación, min
Filete de cerdo/ternera (en cubitos de 1,5-2 cm)	20/30	Manti/linkali	20
Filete de cordero (en cubitos de 1,5-2 cm)	30	Patatas (cortadas en 4 partes)	20
Filete de pollo (en cubitos de 1,5-2 cm)	15	Zanahoria (en cubitos de 1,5-2 cm)	30
Croquetas/albóndigas	15/20	Remolacha (cortada en 4 partes)	80
Pescado (filete)	10	Verduras (frescas congeladas)	15
Cóctel de mariscos(frescos congelados)	5	Huevo de gallina	10

i Tenga en cuenta que estas son recomendaciones generales. El tiempo real puede diferir de los valores recomendados, dependiendo de las propiedades de un producto específico, así como de sus preferencias gustativas.

Recomendaciones de uso del régimen de temperatura en el programa MULTI COOK

Temperatura de trabajo, °C	Recomendaciones sobre el empleo (ver también el libro de recetas)	Temperatura de trabajo, °C	Recomendaciones sobre el empleo (ver también el libro de recetas)
35	Fermentación de la pasta, preparación del vinagre	105	Preparación de la galantina
40	Preparación del yogur	110	Esterilización
45	Levadura	115	Preparación del almibar de azúcar
50	Fermentación	120	Preparación del morcillo
55	Preparación del caramelo	125	Preparación de la carne estofada
60	Preparación del té verde, alimentos infantiles	130	Preparación del gratin
65	Preparación de la carne en el embalaje de vacío	135	Asado de los platos preparados para darles la corteza crujida
70	Preparación del ponche	140	Curación al humo
75	Pasterización, preparación del té blanco	145	Cocción de las verduras y pescado en laminilla
80	Preparación del vino tinto caliente con especias	150	Cocción de la carne en laminilla
85	Preparación del quesón o platos que requieren el largo tiempo para la preparación	155	Asado de los artículos de la pasta de levadura
90	Preparación del té rojo	160	Asado del pollo
95	Preparación de las papillas a base de leche	165	Asado de los filetes
100	Preparación del merengue, confitura	170	Asado en grasa (patatas fritas, nuggets de pollo.)

V. MANTENIMIENTO DEL APARATO

Normas comunes y recomendaciones

• Antes de la primera utilización y también para quitar el olor de la comida en el robot de cocina después de la preparación, recomendamos hacerle trabajar durante 15 minutos con medio limón en el programa STEAM.

- No es aconsejable dejar cerrado en el recipiente del robot de cocina la comida preparada o el recipiente lleno de agua más de 24 horas. El recipiente con el plato preparado usted lo puede guardar en el frigorífico y en caso de necesidad recalentar la comida en el robot de cocina, usando la función de calentamiento.
- Si usted no utiliza el aparato durante mucho tiempo, desconecte del enchufe. La cámara de trabajo, incluido el disco calefactor, el recipiente, la tapa interior y la válvula de vapor deben estar limpios y bien secos.
- Antes de secarlo, asegúrese que el aparato está desconectado del enchufe y totalmente frío. Para la limpieza utilice una tela suave y delicado detergente para lavavajillas.

! ¡SE PROHIBE usar para la limpieza del aparato esponjas o trapos ásperos o pastas abrasivas. Así mismo no se debe usar productos químicos agresivos u otras sustancias, no recomendadas para usar con objetos que tengan contacto con la comida!

STOP ¡SE PROHIBE sumergir el cuerpo del aparato en agua o colocarlo bajo el grifo!

- Tenga cuidado con la limpieza de los detalles de goma del robot de cocina: su dañado o deformación pueden llevar a un defectuoso trabajo del aparato.
- El cuerpo del aparato se debe limpiar cuando esté sucio. El recipiente, la tapa interior de aluminio y la válvula de vapor desmontable es necesario limpiarlos después de cada uso del aparato. El condensado que se forma en el proceso de preparación de la comida en el robot de cocina, quítelo después de cada uso del aparato. La superficie interior de la cámara de trabajo se limpia cuando sea necesario.

Limpeza del cuerpo

Limpe el cuerpo del aparato con un suave y húmedo paño de cocina o una esponja. Es posible la utilización de algún delicado detergente de limpieza. Para evitar las posibles marcas de agua en el cuerpo recomendamos secar su superficie bien seca.

Limpeza del recipiente

Usted puede limpiar el recipiente tanto manualmente, utilizando una esponja suave y detergente para limpiar vajillas, como con el lavavajillas (de acuerdo con las recomendaciones del fabricante).

Si hay una gran suciedad, vierta en el recipiente agua templada y déjela durante un tiempo, tras lo cual proceda a su limpieza. Obligatoriamente seque la superficie externa del recipiente bien seca antes de colocarlo en el cuerpo del aparato.

Con el uso regular del recipiente es posible un total o parcial cambio del color del recubrimiento antiadherente interno. Ello por sí mismo no constituye un signo de defecto del recipiente.

Limpeza de la tapa de aluminio interior

Para el orden de extracción e instalación de la tapa de aluminio interior mire en el esquema **A4**.

Para limpiar las tapas principal y desmontable interior, use un trapo de cocina o estropajo húmedos. Antes de la instalación de las tapas principal y desmontable interior, seque bien las superficies de ambas tapas.

Limpeza de la válvula de vapor desmontable

La válvula de vapor está situada en un especial saliente en la superficie interior de la tapa del aparato. El orden de limpieza mire en el esquema **A5**.

STOP ¡ATENCIÓN! Para evitar deformaciones de la goma de la válvula no la enrolle, ni la estire al quitarla, limpiarla y ponerla.

Retirada del condensado

En este modelo el condensado se almacena en una especial cavidad en el cuerpo del aparato alrededor del recipiente y gotea en

un contenedor especial, colocado en la parte trasera del aparato. Para limpiar el contenedor, lávelo bajo del grifo, siguiendo antedichas reglas. El resto del condensado elimínelo con un trapo de cocina.

Limpeza de la cámara de trabajo

Cumplir estrictamente con las instrucciones de este manual hace que la probabilidad de que caigan líquidos, partículas de alimentos o basura dentro de la cámara de trabajo del aparato sea mínima.

Si se produce una contaminación significativa, limpie la superficie de la cámara de trabajo hasta eliminarlos para evitar el mal funcionamiento o la rotura del aparato.

! ¡Antes de limpiar la cámara de trabajo del robot de cocina asegúrese de que el aparato está desenchufado de la red y totalmente frío!

Las paredes laterales de la cámara de trabajo, la superficie del disco de calentamiento y un sensor central de la carcasa (situado en el centro del disco de calentamiento) se pueden limpiar con una esponja húmeda (no mojada) o una servilleta. En el caso de que use detergente es necesario eliminar todos sus restos para eliminar olores indeseados en las posteriores preparaciones de comida.

En caso de ingestión de cuerpos extraños en la ranura alrededor del sensor de temperatura central, retírelos con cuidado con pinzas, sin ejercer ninguna presión sobre la carcasa del sensor.

En caso de succión en la superficie del disco calefactor es admisible utilizar una esponja húmeda de dureza media o un cepillo sintético.

i Con el uso regular del aparato en el tiempo es posible una decoloración total o parcial del disco de calentamiento. En sí mismo esto no es un funcionamiento defectuoso y no afecta a la precisión de su trabajo.

Transporte y Almacenamiento

Antes de la operación o almacenamiento repetido, seque completamente todas las partes del aparato. Guarde el aparato ensamblado en un lugar seco y ventilado lejos de los aparatos de calefacción y de la luz solar directa.

Durante el transporte y el almacenamiento, no ex-ponga el dispositivo a la tensión mecánica, que puede conducir al daño del dispositivo y / o a la violación de la integridad del paquete.

Mantenga el envase del dispositivo alejado del agua y de otros líquidos.

VI. ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS

La compra de accesorios complementarios del robot de cocina, así como conocer las novedades de la producción REDMOND es posible en la web www.redmond.company o en las tiendas oficiales autorizadas.

VII. ANTES DE CONTACTAR CON EL CENTRO DE SERVICIO

Avería	Posibles causas	Solución
En la pantalla apareció un mensaje de error: E1 – E5	Error del sistema, un posible fallo de la placa de control o del elemento calefactor	Desenchufe el dispositivo de la red eléctrica, deje que se enfríe. Cierre bien la tapa, vuelva a enchufar el dispositivo
El dispositivo no se enciende	El cable eléctrico no está conectado al dispositivo y (o) toma de corriente eléctrica	Asegúrese de que el cable extraíble está conectado al conector correspondiente en el dispositivo y está enchufado
	La toma eléctrica es defectuosa	Enchufe el dispositivo a una toma de corriente eléctrica operativa
El plato tarda demasiado en prepararse	En la red no hay corriente eléctrica	Revise el suministro de la red. Si no hay corriente, por favor póngase en contacto con la organización que se ocupa del suministro de su edificio
	Los apagones de electricidad (nivel de voltaje es inestable o debajo de lo normal)	Compruebe la presencia en la red del suministro de voltaje estable. Si es inestable o debajo de lo normal, por favor póngase en contacto con la organización que se ocupa del suministro de su edificio
	Entre el tazón y el elemento calefactor hay un objeto extraño o trozos (polvo, cereales, trozos de comida)	Desenchufe el dispositivo de la red eléctrica, deje que se enfríe. Retire el objeto extraño o sus trozos
	El tazón está colocado en el cuerpo del robot de cocina con alabeo	Coloque el tazón recto, sin alabeo
	El disco calefactor está muy ensuciado	Desenchufe el dispositivo de la red eléctrica, deje que se enfríe. Limpie el disco calefactor

Avería	Posibles causas	Solución	
Durante la cocción debajo de la tapa del aparato escapa vapor	La conexión entre el tazón y la parte interior de la tapa del robot de cocina ha perdido su hermeticidad	El tazón está instalado en el cuerpo del dispositivo con alabeo La tapa no está bien cerrada o debajo de la tapa hay un objeto extraño La goma que sella la tapa interior está muy ensuciada, deformada o dañada	Coloque el tazón recto, sin alabeo Compruebe si hay algún objeto (polvo, cereales, trozos de comida) entre la tapa y el cuerpo del dispositivo, elimínelos. Siempre cierre la tapa de la multiolla hasta que haga clic Compruebe el estado de la goma en la tapa interior del dispositivo. Quizá sea necesario sustituirla
	Intento de sincronización o traspaso de los datos desde un dispositivo móvil ha fallado (en el display ha aparecido un mensaje de error)	Desconectada la función Bluetooth en el dispositivo móvil La aplicación Ready for Sky en el dispositivo móvil no está activa El robot de cocina y el dispositivo móvil están demasiado lejos el uno del otro o la radioseñal encuentra obstáculos	Conecte la función Bluetooth en el dispositivo móvil Active la aplicación Ready for Sky en su dispositivo móvil Compruebe que la distancia entre los dispositivos no supere los 15 metros o no haya obstáculos para la radioseñal

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

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



Utilización ecológica no dañosa (utilización eléctrica y maquinaria electrónica)

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

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

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

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

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

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

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



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

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

MEDIDAS DE SEGURANÇA

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

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

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

ou mesmo em contacto com objectos cortantes ou com cantos e esquinas de móveis.

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

- É proibido utilizar o aparelho ao ar livre – a humidade ou até a introdução de materiais estranhos no seu interior podem causar sérios danos.
- Antes de limpar o aparelho, verifique se está desligado e completamente frio. Deve seguir criteriosamente as regras de limpeza.

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

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

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

Características técnicas

Modelo.....SkyCooker RMC-M92S-E	Aquecimento 3D.....sim
Potência.....860-1000 W	Recipiente com revestimentoantiaderente cerâmico Anato®
Voltagem.....220-240 V, 50/60 Hz	Visor.....LED
Proteção contra descargas eléctricas.....classe I	Válvula de vapor.....removível
Controlo à distância.....tecnologia Ready for Sky	Tampa interior.....removível
Protocolo de comunicação de dados.....Bluetooth v4.0	Dimensões.....377 x 285 x 240 mm
Supported operating systems.....iOS, Android	Peso líquido.....3,5 kg
Volume do recipient.....5 l	

Programas

1. MULTI COOK	7. PASTA (MACARRÃO)	13. YOGURT/DOUGH (IOGURTE/
2. OATMEAL (PAPAS COM LEITE)	8. SLOW COOK (COZIMENTO LENTO)	MASSA)
3. STEW (GUISADO)	9. BOIL (COZEDURA)	14. PIZZA
4. FRY (FRITURA)	10. BAKE (PASTELARIA)	15. BREAD (PANIFICAÇÃO)
5. SOUP (SOPA)	11. GRAIN (CEREAIS)	16. DESSERT (SOBREMESA)
6. STEAM (VAPOR)	12. PILAF (PAELHA)	17. EXPRESS

Funções

Tecnologia Ready for Sky (controlo à distância).....sim	Prévia desconexão do conservador de calor.....sim
Mantem a temperatura dos alimentos cozinhados (conservador de calor).....até 12 horas	Aquecimento de alimentos.....até 12 horas
	Programador de início.....até 24 horas

Conjunto completo

Robô de cozinha.....1 ud.	Cesta para fritos.....1 ud.
Recipiente.....1 ud.	Suporte para colher de servir ou colher rasa.....1 ud.
Recipiente para cozinhar a vapor.....1 ud.	Livro receitas.....1 ud.
Copo medidor.....1 ud.	Manual de instruções.....1 ud.
Colher de server.....1 ud.	Livro de service.....1 ud.
Colher rasa.....1 ud.	Cabo de alimentação.....1 ud.

O fabricante tem o direito de introduzir novas alterações ao desenho do conjunto completo, bem como as características técnicas do produto para a melhoria da produção sem qualquer notificação prévia dessas mudanças. Características técnicas permitem a margem de erro de ±10%.

Equipamento do robô de cozinha A1

1. Tampa do aparelho	9. Válvula de vapor removível
2. Tampa interior removível	10. Colher rasa
3. Taça	11. Colherão
4. Botão de abertura da tampa	12. Copo de medição
5. Painel de controlo com ecrã	13. Recipiente para cozer a vapor
6. Corpo	14. Cabo de alimentação
7. Pega de transporte	15. Cesta para fritos
8. Recipiente coletor de vapor	16. Suporte para colherão ou colher

Painel de controlo A2

- Reheat/Cancel (Aquecer/Cancelar) – ligação/desligação da função de aquecimento, interrupção do programa de cozimento, anulação das definições instaladas.
- Time Delay (Início programado) – ligação do regime de definição da hora do início programado, para activar/desactivar o Bluetooth.
- Temperature (Temperatura) – definição da temperatura.
- Hour (Horas) – selecção do valor de horas nos regimes de definição do tempo de cozimento e do início programado.
- Min (Minutos) – selecção do valor de minutos nos regimes de definição do tempo de cozimento e do início programado.
- EXPRESS (Cozimento rápido) – lançamento do programa EXPRESS.
- Menu / Keep Warm (Menu / Aquecer) – selecção do programa automático de cozimento; desligação prévia do aquecimento automático.
- Start – ligação do regime de cozimento indicado.
- Ecrã.

Composição do ecrã A3

- Indicador de funcionamento do programa automático EXPRESS.
- Indicador de funcionamento do programa de cozimento/aquecimento.
- Indicador de etapas de cozimento
- Indicador de temperatura indicada no programa MULTI COOK.
- Indicador da função Time Delay.
- Indicador de funcionamento do programa de preparação.
- Indicador de tempo.
- Indicadores dos programas de preparação.

I. ANTES DA PRIMEIRA INSERÇÃO

Retire cuidadosamente o produto e seus acessórios fora da caixa. Remova todos os materiais de embalagem.

! Mantenha as etiquetas de advertência, etiquetas indicadoras e plaqueta com número de série do produto atacada ao seu corpo! É necessário manter o aparelho a uma temperatura ambiental não menos que as 2 horas antes da ligação após o seu transporte ou armazenamento às temperaturas baixas.

Instale o aparelho sobre uma superfície firme horizontal garantindo que o vapor quente que sai da válvula de vapor não afete o papel de parede ou outros objectos ou materiais que podem ficar danificados com elevada humidade e temperatura. Antes de cozimento verifique se as partes externas e internas visíveis da panela eléctrica não têm danos, quebras e outros defeitos. Não deve haver objectos entre a taça e o elemento de aquecimento.



STOP ATENÇÃO! É proibido levantar o dispositivo com a taça cheia pelo cabo.
ATENÇÃO! É proibido levantar o dispositivo pelas pegos da tigela!

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

II. UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Tecnologia Ready for Sky

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

- Faça o download do programa a partir da aplicação App Store ou Google Play (dependendo do sistema operativo utilizado pelo aparelho) no seu Smartphone ou Tablet.
- i** Para obter a versão mínima do sistema operativo que suporta a App, consulte o site oficial da empresa www.redmond.company ou a descrição da aplicação da App Store e no Google Play.
- Inicie a aplicação Ready for Sky, crie uma conta e siga as instruções consoante vão aparecendo.
- Active a função Bluetooth no aparelho. Para fazer isso, pressione e mantenha baixo o botão Time Delay, o bip será fornecido, e o indicador do Botão vai vir. O aparelho deve estar em estado de vigília (o ecrã não está iluminado).
- !** O controlo remoto do SkyCooker RMC-M92S-E só é possível quando a função Bluetooth está ligada (o indicador do botão Tempo de atraso no modo de espera está sempre ligado).
- Pressione sem largar durante 5 minutos o botão Hour no painel de controlo do robô. O aparelho deve estar em modo de espera (o visor não se acende).
- Ao conectar, a tela reflete os símbolos  e  alternadamente. Após o estabelecimento da conexão o aparelho emite um sinal sonoro e entra em modo de espera.
- Para desligar o robô de cozinha do dispositivo móvel pressione o botão Min até ao sinal sonoro, quando o robô de cozinha está em modo de espera.
- Para desligar a função Bluetooth, no modo de espera do aparelho pressione e mantenha carregado o botão Time Delay, o indicador do botão irá desligar.
- i** Para assegurar uma boa conexão entre o telemóvel e o robô deve estar a uma distância não mais do que 15 metros.

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

Memória não volátil

REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E tem uma memória não volátil. No caso de uma falha de energia enquanto o programa de cozinha está em execução, as configurações são armazenadas na memória do aparelho. Quando a energia for restaurada, a tela permanecerá acesa até que a energia seja desligada.

i Se a diferença de temperatura na bacia for inferior a 5°C quando a energia estiver desligada e ligada, o aparelho continuará a funcionar.

Se a diferença de temperatura for superior a 5°C, o programa será parado – o indicador de tempo e o indicador de execução do programa irá piscar no ecrã. Não há contagem decrescente do tempo de cozimento. Ao mesmo tempo, uma vez por minuto durante meia hora e um bip vai soar.

Para continuar o processo de cozimento, Pressione e segure o botão Start. O indicador de tempo de cozimento estará ligado continuamente. A contagem regressiva continuará.

Se o processo de cozedura não continuar durante 30 minutos, o aparelho entrará no estado de vigília. Pressione e mantenha o botão Reheat/Cancel para impedir que o indicador de cozedura pestaneje.

Se a fonte de alimentação for desligada durante a operação de atraso de tempo, o visor permanecerá ligado quando a energia é ligada até que o indicador de função de atraso de tempo flashes, o programa de cozimento continuará a funcionar.

Para interromper o atraso de tempo, Pressione e mantenha o botão Reheat/Cancel.

Estabelecimento de tempo de preparação

No robô de cozinha é possível estabelecer por si mesmo o tempo de preparação para cada programa, excepto para o programa EXPRESS. O ritmo da mudança e possível regulador de tempo depende do programa de preparação escolhido.

Ao escolher o programa de preparação, o indicador de tempo começará a piscar. Para aumentar a hora pressione o botão Hour, para os minutos – o botão Min. Para a mudança rápida destes parâmetros, pressione sem largar o botão necessário.

i Em alguns programas automáticos a contagem de tempo de preparação começa só depois do Robô alcançar a temperatura necessária. Por exemplo, se colocar água fria e se programar STEAM, com tempo de preparação de 5 minutos, a contagem decrescente começará apenas depois de começar a ferver a água e houver vapor suficiente no recipiente.

No programa PASTA a contagem de tempo de preparação começa só depois de a água ferver e novamente pressione o botão Start.

Função Time Delay (Início Programado)

A função permite indicar o intervalo de tempo após o qual o prato deve estar pronto (a contar com o tempo de funcionamento do programa). O tempo pode ser marcado dentro da faixa de 10 minutos até 24 horas com o passo de definição de 10 minutos. Deve tomar em conta que o tempo de demora deve ser superior ao tempo de cozimento definido, caso contrário o programa vai começar a funcionar logo depois de carregar no botão Start.

Para definir o tempo de início, depois de escolher o programa de preparação, pressione o botão Delay Start. Para aumentar o tempo pressione o botão Time, para os minutos – o botão Min. Para uma mudança rápida dos parâmetros, pressione sem largar o botão necessário.

i A função do programador de início não está disponível para utilização nos programas FRY, PASTA e EXPRESS. Não se recomenda utilizar a função do programador de início se a receita contiver produtos deterioráveis (ovos, leite fresco, carne, queijo, etc.).

Manutenção da temperatura dos alimentos cozinhados (Keep Warm)

Esta função é activada automaticamente, no final do programa de preparação e com ela é possível manter a temperatura do alimento cozido dentro dos limites de 70-75°C durante 12 horas. Durante o auto-aquecimento o botão indicador da função Reheat/Cancel ilumina-se e o visor exibe o tempo de funcionamento neste modo.

Sempre que seja necessário pode apagar o auto-aquecimento pressionando sem largar o botão Reheat/Cancel até ouvir o sinal sonoro.

i A função de auto aquecimento não está disponível ao usar os programas PASTA, YOGURT/DOUGH e EXPRESS.

Ao ajustar a temperatura de preparação no programa MULTI COOK abaixo dos 80°C a função de auto aquecimento será desligada por defeito. Para activar o auto aquecimento pressione o botão Menu / Keep Warm durante o funcionamento do programa.

Desligação prévia do aquecimento automático

A ligação do aquecimento automático no fim de funcionamento do programa nem sempre é desejável. Para estes casos a panela eléctrica permite antecipadamente desactivar esta função durante o lançamento ou funcionamento do programa principal de cozimento. Para isso durante o lançamento ou funcionamento do programa carregue e segure por uns segundos no botão Menu / Keep Warm, até o indicador do botão Reheat/Cancel ficar apagado. Para voltar a ligar o aquecimento automático carregue no botão Menu / Keep Warm novamente (o indicador do botão Reheat/Cancel vai acender-se).

Função de aquecimento dos pratos prontos

A panela eléctrica pode ser usada para aquecer pratos frios. Para isso:

1. Coloque os alimentos na taça, instale-a no corpo da panela eléctrica.
2. Feche a tampa e ligue o aparelho a rede eléctrica.
3. Carregue e segure por uns segundos o botão Reheat/Cancel até um sinal sonoro. Vai ficar aceso o respectivo indicador no ecrã e o indicador do botão. O temporizador começará a contagem do tempo de aquecimento.

O aparelho vai aquecer o prato até 70-75°C e continuará a manter esta temperatura durante 12 horas. Em caso de necessidade o aquecimento pode ser parado por carregar e segurar no botão Reheat/Cancel, até os respectivos indicadores do ecrã e do botão ficarem apagados.

⚠ Apesar de panela eléctrica poder manter o prato aquecido durante até 12 horas, não aconselhamos deixar o prato aquecido por mais de duas ou três horas, pois o aquecimento prolongado pode alterar o seu sabor.

Procedimento comum para utilização dos programas automáticos

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

1. Prepare (quantidades) os ingredientes necessários.
2. Coloque os ingredientes na tigela do processador de alimentos correspondente ao programa de preparação e introduza no corpo do aparelho. Verifique que todos los ingredientes, incluindo os líquidos, se estão abaixo do nível máximo do recipiente. Certifique-se que o recipiente está em pleno contacto com a placa de aquecimento.
3. Feche a tampa do robô de cozinha até ouvir um click. Ligue o robô à electricidade.

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

4. Carregando no botão Menu / Keep Warm escolha um programa de cozimento necessário (será aceso o indicador do programa no ecrã).

i Para iniciar o programa EXPRESS pressione sem largar o botão EXPRESS até que se ilumine o indicador EXPRESS. Durante o funcionamento deste programa não se verá a contagem regressiva.

5. No programa MULTI COOK está prevista a possibilidade do ajuste de temperatura de preparação antes do início do programa (a temperatura por defeito é de 100°C). Pressione o botão Temperature, e estabeleça o parâmetro desejado.
6. Se não lhe satisfaz o tempo de preparação estabelecido por omissão, pode modificá-lo.
7. Em caso de necessidade cancele o tempo do programador de início.
8. Para lançar o programa carregue e segure por uns segundos o botão Start, até ficarem acesos os indicadores dos botões Start e Reheat/Cancel. Dependendo do programa elegido para a preparação, a contagem regressiva de tempo começará depois da ebulição da água no recipiente.

i Ao usar o programa Pasta, a momento de ebulição da água até poder adicionar os produtos será activado através de um sinal sonoro. A contagem regressiva de tempo de preparação começará depois de pressionar o botão Start repetidamente.

9. Em caso de necessidade pode previamente desactivar a função de aquecimento automático carregando e segurando no botão Menu / Keep Warm, até ficar apagado o indicador do botão Reheat/Cancel. O novo carregamento do botão Menu / Keep Warm voltará a activar esta função.
10. Será notificado sobre a conclusão do programa por um sinal sonoro. A seguir, dependente do programa seleccionado ou das definições actuais o aparelho vai entrar no regime de aquecimento automático (estará aceso o indicador do botão Reheat/Cancel) ou no regime de espera (está a piscar o indicador do botão Start).

i Para alterar o programa que está sendo executado, interrompa o processo de preparação ou o conservador de calor, pressione e segure por alguns segundos o botão Reheat/Cancel.



Para obter um resultado de qualidade aconselhamos usar as receitas de pratos do livro de receitas que acompanha a REDMOND RMC-M92S-E, elaborado especialmente para o modelo.



Se acha que não conseguiu obter o resultado desejado com os programas automáticos, experimente o programa universal MULTI COOK com uma vasta gama de definições manuais que abre enormes possibilidades para as suas experiências culinárias.

Tabela grátis dos programas de preparação (estabelecido de fábrica)

Programa	Conselhos de utilização	Contagem de tempo desde o momento de ebulição	Tempo de preparação por defeito	Intervalo de tempo de preparação/ Passo de ajuste	Tempo para iniciar, h	Auto aquecimento, h
MULTI COOK	Preparação de variados pratos com possibilidade de definição de temperatura e de tempo de cozimento. A faixa de alteração manual de alteração de temperatura: 35-170°C com o passo de alteração de 1°C		30 min	5 min – 1 h / 1 min 1 h – 12 h / 5 min	24	12
OATMEAL	Preparação de papas de leite.		10 min	5 min – 1 h 30 min / 1 min	24	12
STEW	Guisados de carne, peixe, legumes, guarnições e pratos de múltiplos ingredientes.		1 h	10 min – 12 h / 5 min	24	12
FRY	Fritos de carne, peixe, legumes e pratos de múltiplos in- gredientes.		15 min	5 min – 1 h 30 min / 1 min	-	12
SOUP	Cozimento de caldos, sopas de legumes e sopas frescas.		1 h	10 min – 8 h / 5 min	24	12
STEAM	Carne, peixe, legumes e outros alimentos a vapor.	✓	20 min	5 min – 2 h / 5 min	24	12
PASTA	Cozimento de macarrão de vários tipos de trigo, cozedura de salsichas, ravioli e comida pré-fabricada.	✓	8 min	2 min – 1 h / 1 min		
SLOW COOK	Preparação de pernil, geleia de carne, carne em geleia, etc.		5 h	30 min – 12 h / 10 min	24	12
BOIL	Cozedura de legumes e favas.		40 min	10 min – 12 h / 5 min	24	12
BAKE	Cozimento de biscoitos, bolos e tartes da massa levedada ou de massa folhada.		1 h	10 min – 8 h / 5 min	24	4
GRAIN	Cozimento de cereais e guarnições. Cozedura de papas em água.		35 min	5 min – 4 h / 5 min	24	12
PILAF	Preparação de variados tipos de pilaf (com carne, peixe, aves e legumes).		1 h	10 min – 1 h 30 min / 10 min	24	12
YOGURT/ DOUGH	Preparação de vários tipos de iogurte.		8 h	10 min – 12 h / 10 min	24	
PIZZA	Cozimento de pizza.		25 min	10 min – 1 h / 5 min	24	4
BREAD	Preparação de pão de trigo e de centeio (incluindo a etapa de descanso da massa).		3 h	1 h – 6 h / 10 min	24	3
DESSERT	Preparação de variadas sobremesas de frutos e frutos silvestres.		20 min	5 min – 2 h / 5 min	24	12

Programa	Conselhos de utilização	Contagem de tempo desde o momento de ebulição	Tempo de preparação por defeito	Intervalo de tempo de preparação/ Passo de ajuste	Tempo para iniciar, h	Auto aquecimento, h
EXPRESS	Cozedura rápida de arroz e papas com água.	Interupto de auto- aquecimento até completa da água				

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

III. POSSIBILIDADES COMPLEMENTARES

- Descanso da massa
- Preparação de fondue
- Fritos profundos
- Preparação de requeijão, queijo
- Preparação de torrão
- Esterilização de louça
- Pasteurização de produtos líquidos
- Aquecimento de alimentação infantil



As receitas indicadas na secção de pratos podem ser encontradas no livro de receitas ou na página www.redmond.company.

IV. CONSELHOS DE PREPARAÇÃO

Erros de preparação e soluções

A tabela abaixo resume os erros típicos cometidos quando se cozinha no robô, explica as possíveis causas e a sua resolução.

O ALIMENTO NÃO FICOU BEM PREPARADO

Possíveis causas	Maneira de solucionar
Esqueceu-se de fechar a tampa do aparelho ou de fechá-la bem, motivo pelo qual a temperatura não era suficientemente alta	Durante o tempo de cozimento não abra a tampa do robô se não for necessário. Feche a tampa até que oíça um clique. Veja se nada impede o encerramento da tampa e se a borracha interior de silicone não está deformada
A tijela e o elemento de aquecimento tem mau contacto, pelo que a temperatura não é suficientemente alta	A tijela deve estar instalada no robô sem problemas, e firmemente aderida ao disco inferior de aquecimento. Verifique se entre a tijela e o robô não existe nenhum objecto estranho. Evite que o disco de aquecimento se suje
Mã escolha dos ingredientes. Estes não são os adequados para o modo de preparação escolhido ou seleccionou o programa errado. Os ingredientes foram cortados muito grandes, ou se exagerou nas quantidades recomendadas. Ajustou de forma incorreta (não calculado) o tempo de cozimento. A variante escolhida para a receita, não é a adequada para cozinhar neste robô	É desejável utilizar os produtos testados (adaptados para o uso com o aparelho). Use as receitas nas quais realmente pode confiar. A escolha dos ingredientes, a forma como se cortam, as quantidades e as proporções colocadas, a seleção do programa e tempo de cozimento, devem corresponder à receita seleccionada
Durante o cozimento a vapor: há pouca água no recipiente para garantir a densidade de vapor adequada	Coloque obrigatoriamente no recipiente o volume de água recomendado na receita. Em caso de dúvida, verifique o nível da água no processo de cozimento

Nos fritos	Colocou demasiado óleo	Nos fritos é preciso que o óleo cubra o fundo do recipiente com uma camada fina. Ao fritar, siga as instruções correspondentes à da receita
	Excesso de humidade no recipiente	Não feche a tampa do robô ao fritar se não for indicado na receita. Antes de fritar os alimentos congelados, escorra bem a água que têm
No cozimento: a evaporação do caldo no cozimento dos alimentos com elevada acidez		Alguns produtos requerem tratamento especial antes de serem cozinhados: lavar, saltear um pouco, etc. Siga os conselhos da receita escolhida
Ao assar (a massa não cozeu bem)	A massa ao aumentar pegou-se à parte interior da tampa e obstruiu a válvula de saída de vapor	Coloque no recipiente menos volume de massa
	Colocou no recipiente demasiada massa	Retire do recipiente e coloque-o de novo, depois do qual deve continuar o cozimento. De futuro quando assar, coloque no recipiente uma quantidade menor de massa

O ALIMENTO COZEU EM EXCESSO

Cometeu um erro na escolha do tipo de produto, na quantidade (cálculo) ou no tempo de cozimento. Demasiado pequena a quantidade dos ingredientes	Consulte os produtos testados (adaptado para o uso do seu aparelho). A seleção dos ingredientes, o modo como são cortados, as proporções, a seleção dos programas e o tempo de cozimento devem cumprir as recomendações
Depois de cozido, o alimento esteve muito tempo no conservador de calor	O uso prolongado do conservador de calor é indesejável. Se o modelo do seu robô tem a possibilidade de desligar a função, pode utilizá-la

NO COZIMENTO O LÍQUIDO EVAPORA-SE

Ao cozinhar papas lácteas o leite evapora-se.	A qualidade e propriedades do leite pode depender do lugar e condições da sua produção. Recomendamos utilizar somente leite ultrapasteurizado com um teor de gordura até 2,5%. Se necessário pode misturar no leite água
Os ingredientes antes de cozinhar não foram tratados correctamente (mal lavados, etc.). Não manteve as proporções na colocação ou escolheu o tipo de produto incorretamente.	Consulte a receita testada (adaptada para uso do seu aparelho). A seleção dos ingredientes, o método do seu pré tratamento, as proporções na colocação, devem cumprir as recomendações. Os cereais integrais, carnes, peixe e mariscos, lavar bem com água

O ALIMENTO ESTÁ QUEIMADO

O recipiente não estava devidamente limpo depois da utilização anterior. O recobrimento antiaderente do recipiente está danificado	Antes de começar a cozinhar, verifique se o recipiente está bem lavado e o revestimento antiaderente não danificado
O volume total dos ingredientes colocados são menores do que as recomendações da receita	Consulte a receita testada (adaptada para uso no seu aparelho)
Definiu muito tempo de preparação	Reduza o tempo de preparação e siga as instruções da receita, adaptada para o seu aparelho
Ao fritar: esqueceu-se de colocar na tijela do robô o óleo, não mexeu ou virou os alimentos tardiamente	No assado tem de colocar na tijela um pouco de óleo - de modo a cobrir o fundo numa camada fina. Para fritar os alimentos por igual, vire-os periodicamente
No guisado ou ensopado: a tijela não tem humidade suficiente	Colocar mais líquido na tijela. Durante o cozimento não abra a tampa do robô se não for necessário

No cozimento: há muito pouco líquido na tijela (as proporções dos ingredientes não são mantidas)	Observe a proporção entre os ingredientes líquidos e sólidos
No assado: não untou a parte interior da tijela com manteiga antes de cozinhar	Antes de colocar a massa untar o fundo e os lados da tijela com manteiga ou óleo (não verta o óleo na tijela)

O ALIMENTO PERDEU A FORMA

Mexeu com muita frequência os alimentos na tijela	Na fritura normal, não mexer os alimentos na tijela mais do que a cada 5-7 minutos
Programou demasiado tempo de cozimento	Reduza o tempo de cozimento ou siga as instruções da receita adaptada para o seu modelo

O ASSADO FICOU HUMIDO

Utilizou ingredientes inadequados com excesso de humidade (vegetais, frutas suculentas, frutas congeladas, creme e por aí adiante)	Escolha os ingredientes de acordo com a receita. Tente não escolher produtos que tenham sumo excessivo, ou utilize se possível em pequenas quantidades
Deixou por muito tempo o assado fechado no robô	Tente retirar de imediato do robô, os alimentos preparados. Se necessário, pode deixar o alimento no robô por um curto espaço de tempo com o conservador de calor ligado

O ASSADO NÃO CRESCEU

O ovo e o açúcar não foram bem batidos	Consulte a receita testada (adaptada para uso no seu aparelho). A seleção dos ingredientes, o método de pré tratamento, as proporções devem ser consistentes com as recomendações de posicionamento
A massa demorou a levedar	
Não peneirou a farinha, ou ficou mal amassada	
Erros ao adicionar os ingredientes	
A receita escolhida não é adequada a estes modelos de robô	

i Na gama dos modelos dos robôs de cozinha REDMOND nos programas STEW e SOUP na caso haver líquido insuficiente, o recipiente activa o sistema de protecção contra o sobreaquecimento do aparelho. Neste caso, o programa pára e o robô passa para o regime de conservação de calor.

Tempo de preparação recomendado e os diversos produtos a vapor

(Para 500 gr de produto e volume de água 600-1000 ml)

Produto	Peso, g / Quantidade, uds.	Produto	Peso, g / Quantidade, uds.
Filete porco/vitela (cubos de 1,5-2 cm)	20/30	Manti/Jinkali	20
Filete cordeiro (cubos de 1,5-2 cm)	30	Batatas (cortadas em 4 partes)	20
Filete peito de aves (cubos 1,5-2 cm)	15	Cenoura (cubos de 1,5-2 cm)	30
Almôndegas / hambúrguer	15/20	Beterraba (cortada em 4 partes)	80
Filetes (Peixe)	10	Verduras (frescas/congeladas)	15
Coquetel de marisco (fresco/congelado)	5	Ovos de galinha	10

i Ter em conta que isto são recomendações gerais. O tempo real pode variar dependendo das propriedades do produto, assim como dos seus gostos preferidos.

Recomendações para o uso de temperaturas no programa MULTI COOK

Temperatura operacional, °C	Recomendações de utilização (consulte também o livro de receitas)	Temperatura operacional, °C	Recomendações de utilização (consulte também o livro de receitas)
35	Descanso de massa, preparação de vinagre	105	Geleia de carne
40	Preparação de iogurte	110	Esterilização
45	Levedura	115	Preparação de xarope de açúcar
50	Fermentação	120	Cozimento de pernil
55	Preparação de couverture	125	Preparação de carne guisada
60	Preparação do chá verde, comida de bebé	130	Caçarola
65	Cozedura de carne no embrulho de vácuo	135	Fritura dos pratos prontos para obter uma crosta crispadinha
70	Preparação de poncha	140	Fumados
75	Pasteurização, preparação de chá branco	145	Legumes e peixe assados em folha de alumínio
80	Preparação de queijão	150	Carne assada em folha de alumínio
85	Preparação de requeijão ou dos pratos de cozimento prolongado	155	Fritura de bolos de massa levedada
90	Preparação de chá vermelho	160	Fritura de aves
95	Preparação de papas de leite	165	Fritura de bifés
100	Preparação das merengas, compotas	170	Fritura profunda (batatas fritas, nuggets de frango, etc.)

V. MANUTENÇÃO DO APARELHO

Normas comuns e recomendações

- Antes da primeira utilização do robô, bem como para remover cheiros de comida, após a cozedura de alimentos, recomendamos a limpeza interior do recipiente e da tampa interior pondo a trabalhar o robô durante 15 minutos com meio litro no programa STEAM.
 - Não deixe o robô fechado com alimentos cozinhados ou com água mais de 24 horas. O recipiente com os alimentos cozinhados pode ser colocado no frigorífico e se necessário aquecer o alimento no Robô, usando a função de aquecimento de alimentos.
 - Se não utilizar o aparelho durante muito tempo, desligue-o da corrente. O robô, incluindo discos de aquecimento, recipiente, tampa interna e válvula de vapor devem estar limpos e completamente secos.
 - Antes de o secar, veja se o desligou da corrente eléctrica e se está completamente frio. Para a limpeza utilize panos macios, delicados e detergente de lavar louça.
- ⚠** É PROIBIDO usar para a limpeza do robô esponjas ou trapos ásperos ou produtos abrasivos. Assim mesmo não se deve usar produtos químicos agressivos ou outras substâncias, não recomendadas para usar com objectos que tenham contacto com a comida.
- STOP** PROIBE-SE emergir o aparelho em água ou coloca-lo debaixo da torneira!
- Tenha cuidado com a limpeza dos detalhes da borracha do robô de cozinha: o seu dano ou deformação podem levar a um mau trabalho/funcionamento do aparelho.

- O aparelho deve ser limpo quando está sujo. O recipiente, a tampa interior de alumínio e a válvula de vapor desmontável é necessário limpá-los após cada uso. O condensado que se forma no processo de preparação da comida no robô de cozinha tem de removê-lo após cada utilização. A superfície interior da câmara de trabalho limpa-se sempre que seja necessário.

Limpeza do corpo do aparelho

Limpe o corpo do aparelho com um pano macio e húmido ou uma esponja. Pode usar um detergente delicado de limpeza. Para evitar as possíveis marcas de água no corpo do aparelho, recomendamos secar a superfície muito bem.

Limpeza do recipiente

Pode limpar o recipiente tanto manualmente, utilizando uma esponja suave e detergente de louça (de acordo com as recomendações do fabricante).

Se houver muita sujidade, despeje água quente no recipiente e deixe por algum tempo, depois proceda à limpeza.

Obrigatoriamente seque a superfície externa do recipiente muito bem antes de coloca-lo no corpo do aparelho.

Com o uso regular do recipiente é possível uma total ou parcial mudança de cor no revestimento antiaderente interno. Isso por si só não é um sinal de defeito do recipiente.

Limpeza da tampa de alumínio interior

Para a remoção e instalação da tampa de alumínio interior siga as instruções do esquema **A4**.

Para limpar as tampas principais e desmontar a interior, use um pano de cozinha húmido. Antes da instalação das tampas principal e interior, seque bem as superfícies de ambas.

Limpeza da válvula de vapor desmontável

A válvula de vapor situa-se em especial numa saliência da superfície interna da tampa do invólucro. Para a ordem de limpeza siga o esquema **A5**.

STOP ATENCIÓN! Para evitar deformações da borracha da válvula não a enrole, nem a estique ao tirá-la, limpá-la ou colocá-la.

Retirada dos condensados

Neste modelo a condensação acumula-se numa cavidade especial no corpo do aparelho ao redor do recipiente e goteja num contentor especial colocado na parte de trás do aparelho. Para limpar o recipiente, lave-o com água da torneira, seguindo as regras acima. O resto do condensado limpar com um pano de cozinha.

Limpeza do recipiente de trabalho

Cumprir estritamente com as instruções do manual faz com que a probabilidade de queda de líquidos, partículas de alimentos ou o lixo no interior da câmara de trabalho no aparelho sejam mínimas.

Se ocorrer contaminação significativa, limpe a superfície da câmara de trabalho para removê-los para evitar o mau funcionamento ou falha do dispositivo.

⚠ Antes de limpar a câmara de trabalho do robô de cozinha assegure-se, de que o robô está desligado da electricidade e totalmente frio. As paredes laterais da câmara de trabalho, a superfície do disco de aquecimento e o sensor (situado no centro do disco de aquecimento) podem-se limpar com uma esponja húmida (não molhada) ou um guardanapo de papel. No caso de usar detergente é necessário passar bem por água para eliminar odores indesejados nas posteriores utilizações do robô.

Em caso de existência de corpos estranhos na ranhura ao redor do sensor da temperatura central, retire-os com cuidado com pinças, sem exercer nenhuma pressão sobre a carcaça do sensor.

Em caso de sujidade na superfície do disco de aquecimento pode utilizar uma esponja húmida de dureza média ou uma escova sintética.

i Com o uso regular do robô, é natural uma certa descoloração total ou parcial, do disco de aquecimento. Assim mesmo isto não é um funcionamento defeituoso e não afeta a precisão/qualidade do trabalho.

Transporte e Armazenagem

Antes de repetir a operação ou armazenar o aparelho, este deve ter todas as partes completamente secas. Guardar o aparelho montado em local seco e ventilado longe de aparelhos de aquecimento e luz solar direta.

Durante o transporte e armazenamento, não expor o dispositivo a choques mecânicos, que podem provocar danos no aparelho ou a violação da integridade da embalagem.

Manter a embalagem do dispositivo afastado de água ou outros líquidos.

VI. ACCESÓRIOS COMPLEMENTARES

A compra de acessórios complementares do robô de cozinha, assim como conhecer as novidades da produção REDMOND é possível no site www.redmond.company ou nos estabelecimentos oficiais autorizados.

VII. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE SERVIÇO

Mensagem de erro no ecrã	Falhas possíveis	Liquidação de erro
O display mostra uma comunicação sobre erro: E1- E5	Erro de sistema, pode ser danificada a placa de controlo ou o elemento de aquecimento.	Desligue o aparelho do circuito eléctrico, deixe-o esfriar. Feche bem a tampa, volte a ligar o aparelho à corrente eléctrica.
O aparelho não se liga.	O cabo de alimentação não está ligado ao dispositivo e/ou à tomada eléctrica.	Assegure-se de que o cabo de alimentação removível está conectado ao conector apropriado no dispositivo ou à tomada.
	A tomada eléctrica é defeituosa.	Conecte o aparelho a uma tomada que funciona bem.
O prato é cozido por demasiado tempo.	Falta corrente na rede eléctrica.	Verifique a tensão da rede eléctrica. Se falta, entre em contacto com o vosso fornecedor local.
	Interrupção do fornecimento de energia (o nível de tensão é instável ou não atinge o nível normal).	Verifique se há energia estável na rede de energia eléctrica. Se é instável ou menor do normal, entre em contacto com o vosso fornecedor local.
	Um objecto estranho caiu entre a tigela e o elemento de aquecimento (pó, grãos, pequenos pedaços de alimentos).	Desligue o aparelho do circuito eléctrico, deixe-o esfriar. Remova os objectos ou partículas estranhas.
Durante o cozimento, o vapor escapa de baixo das tampas.	A tigela no corpo do dispositivo não se encontra em posição alinhada.	Colocar a tigela sem distorções, alinhar.
	O disco de aquecimento está muito sujo.	Desligue o aparelho do circuito eléctrico, deixe-o esfriar. Limpe o disco de aquecimento.
	A conexão entre a tigela e a tampa interna da multicazedura não está selada.	Colocar a tigela sem distorções, alinhar.
Tentativa de sincronizar ou transferir dados de um dispositivo móvel falhou (no visor apareceu uma mensagem de erro)	- a tampa não está fechada bem ou sob a tampa caiu um objecto estranho.	Verifique se existem objectos estranhos (detritos, grãos, pequenos pedaços de alimentos) entre a tampa e o corpo do aparelho e, se necessário, removê-los. Feche sempre bem a tampa da multicazedura até ouvir um clique.
	- a borracha de selo na tampa interna da unidade está demasiado suja, deformada ou danificada.	Verifique o estado da borracha de selo na tampa interna. Provavelmente deve ser substituída.
Tentativa de sincronizar ou transferir dados de um dispositivo móvel falhou (no visor apareceu uma mensagem de erro)	Desligada a função de Bluetooth no telemóvel	Ligue o Bluetooth do telemóvel
	A aplicação Ready for Sky no telemóvel não está activa	Active a aplicação Ready for Sky no seu telemóvel
	O robô de cozinha e o dispositivo móvel estão demasiado distantes um do outro ou o sinal de Bluetooth encontra obstáculos.	Assegure-se que a distância entre os dispositivos não supere os 15 metros ou que não haja obstáculos para o sinal de Bluetooth.



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

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



Utilização ecologicamente inofensiva (utilização eléctrica e maquinaria electrónica)

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

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

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

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

Bluetooth é uma marca registada da companhia Bluetooth SIG, Inc.

App Store é uma marca da Apple Inc. registada nos USA e outros países.

Google Play é uma marca registada do Google Inc.

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

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

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

STOP *OBS! Under drift apparatets overflade, skålen og metal delene opvarmes! Vær forsigtig! Brug grydelapper. For at undgå skoldning af varmt damp læn ikke over enheden, når låget åbnes.*

- Sluk for apparatet ud af stikkontakten efter brug, samt under rengøring eller flytning. Tag ledningen ud med tør hænder, hold det i stikket, ikke i ledningen.
- Før ikke strømkablet i døråbninger eller i nærheden af varmekilder. Sørg for, at ledningen ikke bliver snoet og bøjet, ikke er i kontakt med skarpe genstande og kanter af møbler.

STOP *BEMÆRK: utilsigtet skade på ledningen kan give problemer, som ikke overholder garantien, samt elektrisk stød. En beskadiget el-kabel kræver akut udskiftning i servicecenter.*

- Enheden må ikke placeres på et blødt underlag, apparatet må ikke dækkes under drift – dette kan føre til overophedning og funktionsfejl.
- Brug ikke apparatet udendørs – fugt eller fremmedlegemer i apparatet kan medføre alvorlige skader.
- Før rengøring af apparatet sørg for, at det er taget ud af stikket, og helt afkølet. Følg vejledningen af rengøringen af apparatet.

STOP *Det er forbudt at sænke apparatet i vand eller sætte det under rindende vand!*

- Børn under 8 år og ældre og personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, kan kun bruge enheden under opsyn og / eller hvis de er blevet instrueret om sikkert brug af enheden og er bevidst om faren der kan være forbundet med dets anvendelse. Børn bør ikke lege med apparatet. Hold apparatet og ledningen utilgængeligt for børn under 8 år. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke udføres børn uden opsyn af en voksen.
- Emballagen (film, skum, etc.) kan være farlige for børn. Fare for kvælning! Hold det utilgængeligt for børn.
- Det er forbudt, at foretage individuel reparation af enheden eller ændring af dens struktur. Reparationer må kun udføres af et autoriseret servicecenter. Uprofessionel arbejde kan føre til ødelæggelse af enheden, skade og skade på ejendom.

STOP *OBS! Det er forbudt at bruge enheden ved funktionsfejl.*

Teknisk data

Model.....	SkyCooker RMC-M92S-E	Skålens belægning.....	keramisk non-stick
Effekt.....	860-1000 W	Skærm.....	LED
Spænding.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D-opvarmning.....	ja
Beskyttelse mod elektrisk stød.....	klasse I	Dampventil.....	flygtbar
Fjernbetjening.....	Ready for Sky teknologi	Inderste lag.....	flygtbart
Interface.....	Bluetooth v4.0	Hoveddimensioner.....	377 × 285 × 240 mm
Er støttet på operativsystem.....	iOS, Android	Nettovægt.....	3,5 kg
Kapacitet.....	5 l		

Programmer

1. MULTI COOK	7. PASTA (PASTA)	13. YOGURT/DOUGH (YOGHURT/DEJ)
2. OATMEAL (MÆLKKEGRØD)	8. SLOW COOK (LANGSOM KOGNING)	14. PIZZA (PIZZA)
3. STEW (STUVNING)	9. BOIL (KOGNING)	15. BREAD (BRØD)
4. FRY (STEGNING)	10. BAKE (BAGVÆRK)	16. DESSERT (DESSERTER)
5. SOUP (SUPPE)	11. GRAIN (KORN)	17. EXPRESS (EXPRESS)
6. STEAM (DAMP)	12. PILAF (PILAF RIS)	

Funktioner

Ready for Sky teknologi (fjernbetjening).....	ja
Hold varm funktion for færdige retter (auto-opvarmning).....	op til 12 timer
Preliminær frakobling af auto-opvarmning.....	ja
Opvarming af retter.....	op til 12 timer
Udskudt start.....	op til 24 timer

Indhold

Multikoger.....	1 stk.	Kurv for friturestegning.....	1 stk.
Skål.....	1 stk.	Holder for øseske/ske.....	1 stk.
Beholder for tilberedning i damp.....	1 stk.	Bog opskrifter.....	1 stk.
Måleskål.....	1 stk.	Brugsanvisning.....	1 stk.
Øseske.....	1 stk.	Servicebog.....	1 stk.
Flad ske.....	1 stk.	Strømkabel.....	1 stk.

Vi konstant udvikler vores produkter. Derfor forbeholder vi os ret til at foretage ændringer i design, opsætning, funktioner og tekniske specifikationer af produktet uden forudgående varsel. De tekniske egenskaber tillod fejl på ±10%.

Multikogers design A1

1. Lag	7. Bærehåndtag	12. Målebæger
2. Flygtbart inderste lag	8. Beholder for opsamling af kondensvand	13. Container for dampiltberedning
3. Skål	9. Flygtbar dampventil	14. Strømkabel
4. Låget åbning knap	10. Flad ske	15. Kurv for friturestegning
5. Kontrolpanel med display	11. Slev	16. Slev/skeholder
6. Korpus		

Strypanel A2

- Reheat/Cancel (Annuller/Opvarmning) – aktivering/deaktivering af genopvarmningsfunktion, afbrydning og nulstilling af tilberedningsprogram.
- Time Delay (Udskudt start) – aktivering af tidsindstilling for udskudt start, for at aktivere / deaktivere Bluetooth.
- Temperature (Temperatur) – indstilling af temperatur.
- Hour (Timer) – valg af timetal der skal bruges ved regimer af tidsindstilling og udskudt start.
- Min (Minuter) – valg af minutter der skal bruges ved regimer af tidsindstilling og udskudt start.
- EXPRESS (Hurtig tilberedning) – aktivering af EXPRESS-programmet.
- Menu / Keep Warm (Menu / Auto opvarmning) – valg af en automatisk tilberedningsprogram; præstlukning af auto-opvarmning.
- Start – aktivering af faste madlavning regimer.
- Display.

Skærmens opsætning A3

- Udførelsesindikator for det automatiske EXPRESS-program.
- Udførelsesindikator for programmer af tilberedning/opvarmning.
- Indikator af madlavningsfaser.
- Temperatur indikator for MULTI COOK-programmet.
- Indikator for funktionen Time Delay.
- Indikator for kørsel af madlavningsprogram.
- Tidsindikator.
- Indikator for madlavningsprogram.

I. INDEN DEN FØRSTE START

Tag forsigtigt produktet og dets tilbehør ud af kassen. Fjern alle emballagematerialer.

⚠ Vær sikker på at advarselsmærkate, informationsklistermærker og skilt med produktets serienummer bevares intakt på produktets hus!

Efter transportering eller bevaring under lave temperaturer skal man holde produktet under stuetemperaturen mindst 2 timer inden man sætter enheden i gang.

Placer apparatet på en fast, flad og horisontal overflade, således at den undslippende damp i dampventilen ikke kontakter tapeter, dekorative belægninger, elektriske udstyr og andre varer eller materialer, som kan blive ødelagt med høj luftfugtighed og temperatur.

Før madlavning, sikre at multikogersens ydre- og synlige indredele ikke har skader, skår og andre defekter. Mellem skålen og varmelegemet skal der ikke være nogle fremmede genstande.

STOP Giv agt! Det er forbudt at løfte anordningen med den fyldte skål ved håndtaget.
Giv agt! Det er forbudt at løfte anordningen ved håndtagene af skålen!

Må ikke tænde enheden uden indersiden af skålen eller tom skål – i tilfælde af utilsigtet start af madlavningsprogrammet vil den føre til en kritisk overophedning af enheden eller beskadige den ikke-stikkende belægning. Før de steger produkter, hæld lidt vegetabilsk olie eller solsikkeolie i skålen.



II. BRUG AF APPARATET**Ready for Sky teknologi**

Ready for Sky teknologi giver dig mulighed for at bruge software appen af samme navn til at fjernbetjene apparatet fra en smarttelefon eller tablet.

- Download softwaren fra App Store eller Google Play (afhængigt af dit operativsystem) til din smarttelefon eller tablet.
- Den minimale støttede version af operativsystem tjekker du på virksomhedens officielle hjemmeside www.redmond.com eller i beskrivelse af appen i App Store og Google Play butikker.

- Åbn Ready for Sky appen, opret en konto, og følg vejledningen, der vises på skærmen.
- Aktiver Bluetooth-funktionen på apparatet. For at gøre dette, tryk på og hold knappen Time Delay nede, bippet vil blive leveret, og knappen vil komme på. Apparatet skal være i standbytilstand (skærmen er ikke oplyst).

⚠ Fjernstyring af SkyCooker RMC-M92S-E er kun mulig, når Bluetooth-funktionen er tændt (tidsforsinkelsesindikatoren i standbytilstand er altid tændt).

- Tryk på og hold ned i 5 sekunder knappen Hour på multikogersens kontrolpanel. Multikogersens skal være i standbytilstand (display uden lys).
- Under forbindelsen vil der være skiftende symboler  og  på multikogersens display. Efter forbindelsen er oprettet, vil der komme en lyd fra enheden, som skifter derefter til standbytilstand.
- For at koble multikogersens fra mobil enhed tryk og hold nede knappen Min indtil De hører lydssignal, når multikogersens skifter til standbytilstand.
- For at slukke Bluetooth-funktionen, trykkes på knappen Time Delay i standbytilstand i apparatet, og knappen lukkes ned.

i For at sikre den stabile forbindelse skal denne mobile enhed ikke befinde sig længere end 15 meter fra enheden.

Styre apparatet via det trådløse netværk. Instruktion om R4S Gateway applikations installation er tilgængelig via linket: www.readyforsky.com/r4sgateway

Ikke-flygtig hukommelse

REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E har en ikke-flygtig hukommelse. I tilfælde af strømafbrydelse, hvis madlavningsprogrammet kører, opbevares indstillingerne i apparatets hukommelse. Når strømmen er genoprettet, vil skærmen forblive tændt, indtil strømmen er slukket.

i Hvis temperaturforskellen i skålen er mindre end 5°C, når strømmen er slået fra og tændt, vil apparatet fortsætte med at funge.

Hvis temperaturforskellen er større end 5°C, vil programmet blive sat på pause – tidsindikatoren og køreprogram-indikatoren vil blinke på skærmen. Der er ingen nedtælling af madlavningstid. Samtidig vil en gang i minuttet i en halv time 1 bip lyde.

For at fortsætte madlavningsprocessen, tryk på og hold knappen Start nede. Madvareindikatoren vil være tændt hele tiden. Nedtællingen fortsætter.

Hvis kogeprocessen ikke fortsætter i 30 minutter, går apparatet i standbytilstand. Tryk på og hold knappen Reheat/Cancel nede for at forhindre kogedikatoren i at blinke.

Hvis strømforsyningen slukkes under tidsforsinkelsesoperationen, vil skærmen forblive tændt, når strømmen er tændt, indtil indikatoren for tidsforsinkelsesfunktionen blinker, vil madlavningsprogrammet fortsætte med at virke.

For at afbryde tidsforsinkelsen, tryk på og hold knappen Reheat/Cancel nede.

Indstilling af tilberedningstiden

I kan du ændre tilberedningstidens standardindstilling for hvert program, undtagen EXPRESS. Trin af ændring og muligt omfang af det valgte tidsværdi afhænger af det valgte program.

Tidsindikator begynder at blinke når der vælges madlavningsprogram. For at tilføje timer tryk på knappen Hour, for minutter – på knappen Min. For hurtigt parameterskift tryk og hold den ønskede knap nede.

i I enkelte programmer begynder den forudindstillede tilberedningstid først efter at enheden opnår den valgte temperatur. For eksempel, efter at koldt vand er hældt ind og STEAM program er indstillet på 5 minutter, starter programmet og den indstillede tilberedningstid først efter at vand er begyndt at koge og dampen er tæt nok i skålen. Under PASTA programmet begynder forudindstillede tilberedningstid at løbe efter at vandet er begyndt at koge og et gentaget tryk på Start.

Funktion Time Delay (Udskudt start)

Funktionen lader angive tidsinterval, hvorefter retten skal være klar (under hensyn til programmets arbejdstid). Indstillede tid kan variere fra 10 minutter til 24 timer med indstillingstrin på 10 minutter. Det skal erindres, at forsinkelsen er større end den indstillede tilberedningstid, ellers vil programmet starte umiddelbart efter tryk på Start.

For at sætte tid for forsinket programstart tryk på knappen Time Delay efter valg af madlavningsprogram. For at tilføje timer, tryk på knappen Hour, for minutter – på knappen Min. For hurtigt parameterskift tryk og hold ønsket knappe ned.

i Udskudt start funktionen er ej tilgængelig for programmer FRY, PASTA og EXPRESS. Det anbefales ikke at bruge udskudt start, hvis opskriften indeholder letfordærlige fødevarer (æg, frisk mælk, kød, ost, osv.).

Hold varm funktion (auto opvarmning)

Denne funktion aktiveres automatisk straks efter at tilberedningsprogrammet er slut og kan holde temperaturen af den færdige ret oppe indenfor et mellemrum 70-75 °C i 12 timer. Når autoopvarmningsfunktion er aktiveret, lyser indikator for knappen Подогрев/Отмена, i display vises direkte nedtælling for dette program. Autoopvarmning kan slukkes hvis det er nødvendigt ved at trykke og holde knappen Подогрев/Отмена nede indtil der kan høres lydsignal.

i Autoopvarmningsfunktion er ikke tilgængelig for følgende programmer PASTA, YOGURT/DOUGH og EXPRESS, Under valg af temperatur for madlavning i program MULTI COOK, hvis den er under 80°C, vil autoopvarmning funktion slukkes automatisk. For at tænde autoopvarmningsprogram tryk og hold knappen Menu / Keep Warm nede under programkørsel.

Præslukning af auto-opvarmning

Aktivering af auto-opvarmning efter slutning af tilberedningsprogram er ikke helt ønskelig. Derfor giver multikogeren mulighed at slukke denne funktion ved starten eller i processen af kogning under et fast tilberedningsprogram. For at gøre det,

tryk Menu / Keep Warm og hold knappen et par sekunder ved programmets start eller i løbet af udførelsen, indtil indikatoren på Reheat/Cancel slukkes ned. For at gentænder auto-opvarmning, tryk Menu / Keep Warm en gang til (knappens indikator for Reheat/Cancel vil tændes).

Genopvarmningsfunktion

Multikogeren kan bruges til genopvarmning af kold mad. Det er gjort sådant:

1. Sæt maden i skål og placer den i multikogeren.
2. Luk låget, tilsæt apparatet til el-nettet.
3. Tryk Reheat/Cancel og hold knappen for et par sekunder til De hører et lydsignal. Displaysets og knappens indikatorer vil tændes. Timeren vil begynde at tælle opvarmnings tid.

Kogeren opvarmer til 70-75°C og holder maden varmt for 12 timer. Hvis nødvendigt, kan opvarmning blive stoppet, ved at trykke knappen Reheat/Cancel og holde den for et par sekunder indtil indikatorerne på displayet og knapperne slukkes.

i Selvom multikogeren kan holde produkter varmt for 12 timer, det er ikke anbefales at maden bevarer opvarmet for flere end to eller tre timer, fordi det må ændre smag på maden.

Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer

STOP **Vigtigt!** Hvis du bruger apparatet til at koge vand (f.eks. når du laver mad), må du ikke sætte kogetemperatur over 100°C, dette kan føre til overophedning og brud af apparatet. Af samme grund er det forbudt at bruge kogende vandprogrammer BAKE, FRY, BREAD.

1. Forbered (afmål) de nødvendige ingredienser.
2. Læg ingredienserne i skålen i overensstemmelse med det valgte program og sæt den ind i multikogeren. Sørg for at alle de ingredienser, inkluderet væske, ligger under den maksimale mærke på skålens inderside. Sørg for, at skålen er sat korrekt (vandet) ind og er i tæt kontakt med varmelementet.
3. Luk låget til det klikker. Slutyk enheden til elnettet.

i **Give op!** Hvis du laver mad ved høje temperaturer med en stor mængde vegetabilsk olie, så lad altid låget på anordningen stå åbent.

4. Tryk på Menu / Keep Warm og vælg et nødvendigt tilberedningsprogram (tilsvarende programsindikator vil lyse op på displayet).

i For at starte programmet EXPRESS i standbytilstand, tryk og hold ned knappen EXPRESS indtil indikator EXPRESS lyser. Dette program har ikke nedtællingsfunktion.

5. I programmet MULTI COOK er det muligt at sætte madlavningstemperatur inden programmets start (automatisk indstilling for temperatur er 100°C). Sæt de ønskede parametre ved at trykke på knappen Temperature.
6. Hvis vil ændre standard kogetid, kan du ændre denne værdi.
7. Hvis det er nødvendigt, kan du indstille tiden af udskudt start.
8. For at aktivere et tilberedningsprogram tryk og hold Start for et par sekunder indtil indikatorerne af knapper Start og Reheat/Cancel tændes. Om nedtælling starter med det samme eller efter vandet begynder at koge afhænger af madlavningsprogram.

i I programmet PASTA vil der komme lydsignal når vandet koger og der kan tilsætte andre produkter. Nedtælling for madlavning vil starte efter der trykkes igen på knappen Start.

9. Hvis nødvendigt, det er muligt at deaktivere auto-opvarmningsfunktionen i forhånd ved at trykke og holde knappen Menu / Keep Warm, indtil indikatoren af knappen Reheat/Cancel slukkes. Gentrykning af Menu / Keep Warm reaktiverer funktionen.
10. Lydsignal underretter dig om tilberedning er klar. Derefter, ifølge det valgte program eller de aktuelle indstillinger, skifter programmet til auto-opvarmning (knappens indikator af Reheat/Cancel tændes) eller til standby (indikatoren af knappen Start blinker).

i For at annullere det valgte program, afbryde tilberedningen eller autoopvarmningen, tryk og hold på knappen Reheat/Cancel i et par sekunder.

📖 For et best resultat anbefale vi at bruge opskrifter fra opskriftbogen, der kommer sammen med REDMOND RMC-M92S-E og er forberedt specielt til denne multikogerkens model.

💡 Hvis De synes at De har ikke haft et ønskelig resultat med standard automatiske programmer, De kan bruge det universale program MULTI COOK med udvidet sortiment af manuelle indstillinger, som giver store muligheder for Deres kulinariske eksperimenter.

Oversigtstabel for tilberedningsprogrammer (fabriksindstillinger)

Program	Tips for brug	Nedrejning efter vandet er begyndt at koge	Standard tid for madlavning	Interval for madlavning/ Indstillingsinterval	Forsinket start, y	Autoopvarmning, y
MULTI COOK	Lavning af forskellige retter med mulighed at sætte temperatur og tilberedningstid. Manuel kontrol af temperaturområde: 35-170°C med trin på 1°C		30 min	5 min - 1 t / 1 min 1 t - 12 t / 5 min	24	12
OATMEAL	Tilberedning af mælkegrød		10 min	5 min - 1 t 30 min / 1 min	24	12
STEW	Stuvning af kød, fisk, grøntsager garneringer og retter med flere ingredienser		1 t	10 min - 12 t / 5 min	24	12
FRY	Stegning af kød, fisk, grøntsager og retter med flere ingredienser		15 min	5 min - 1 t 30 min / 1 min		12
SOUP	Tilberedning af bouillon, bouillon, grøntsager- og koldsupper		1 t	10 min - 8 t / 5 min	24	12
STEAM	Dampning af kød, fisk, grøntsager og andre fødevarer	✓	20 min	5 min - 2 t / 5 min	24	12
PASTA	Kogning af pasta af forskellige sorter hvede, pølser og andre halvfabrikata	✓	8 min	2 min - 1 t / 1 min		
SLOW COOK	Fremstilling af sødmælk, kødkonserver, eisbein, aspik, fisk eller kød i gele		5 t	30 min - 12 t / 10 min	24	12
BOIL	Kogning af grøntsager og bønner		40 min	10 min - 12 t / 5 min	24	12
BAKE	Bagning af plumkager, biscuitter, gratin, kager af gærdej og puff		1 t	10 min - 8 t / 5 min	24	4
GRAIN	Tilberedning af forskellige typer gryd og garneringer, smuldrende grød på vand		35 min	5 min - 4 t / 5 min	24	12
PILAF	Tilberedning af forskellige typer pilaf (med kød, fisk, fugl, grøntsager)		1 t	10 min - 1 t 30 min / 10 min	24	12
YOGURT/DOUGH	Tilberedning af forskellige typer yoghurtur		8 t	10 min - 12 t / 10 min	24	-
PIZZA	Tilberedning af pizza		25 min	10 min - 1 t / 5 min	24	4
BREAD	Bagning af brød af rug- og hvedemel (samt proofing af dej)		3 t	1 t - 6 t / 10 min	24	3
DESSERT	Tilberedning af forskellige desserter af friske frugt og bær		20 min	5 min - 2 t / 5 min	24	12
EXPRESS	Hurtig tilberedning af ris, smuldrende grød på vand					



Hvis du bruger MULTI COOK-programmet til at koge vandet (f. eks. ved madlavning), er det forbudt at sætte kogetemperaturen over 100°C.

III. EXTRA FUNKTIONER

- Dej proofing
- Lavning af Fondue
- Friturestegning
- Fremstilling af kvark og ost
- Lavning af halva
- Sterilisering af redskaber
- Pasteurisering af flydende retter
- Opvarmning af børnemad



Opskrifter for retter i dette kapitel kan findes i opskriftsbogen eller på www.multivcooker.com

IV. TIPS

FEJL I MADLAVNINGEN OG LØSNINGER PÅ DEM

Den følgende tabel opsummerer de typiske fejl, der kan opstå i madlavning i multikoger og de mulige årsager og løsninger på det.

RETTET ER IKKE FÆRDIGE

Mulige årsager	Løsning	
Hvis du har glemt at lukke låget af enheden eller lukke det stramt, så tilberedningstemperatur var ikke høj nok	Under tilberedningen må der ikke åbnes låget til multikoger unødigt. Luk dækslet, indtil det klikker. Kontroller, at intet forhindrer låget at være tæt lukket til enheden og gummipakning på indersiden af dækslet ikke er deformet	
Skålen og varmelegemet er ikke ordentlig i kontakt, så tilberedningstemperatur var ikke høj nok	Skålen skal være installeret i enheden korrekt og lige, klæbe tæt til bunden af opvarmningsdisk. Sørg for, at der ingen fremmedlegemer i multikoger. Undgå forurening af varme disken	
Uheldigt valg af ingredienser. Disse ingredienser er ikke egnede til fremstillingsmetode efter eget valg, eller du har valgt det forkerte madlavningsprogram. Ingredienser er skåret for stor, overtrådte de generelle proportioner af produkter. Der er indstillet forkert (ikke beregnet) tilberedningstid. Det valgte opskrift ikke er fra bogen, er ikke egnet til madlavning i denne multikoger	Det er tilrådeligt at anvende godkendt (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrifter. Brug opskrifter, der er virkelig til at stole på. Udvælgelse af ingredienser, metoden til skæring, proportioner, programvalg og tilberedningstiden skal svare til den valgte opskrift	
Under tilberedning med damp: der er for lidt vand, som skal sikre en tilstrækkelig mængde damp densitet	Det er nødvendigt at hælde vand i skålen, som opskriften anbefaler. I tvivlstilfælde kontroller vandstanden under tilberedningen	
Under stegning	Der er hældt for meget vegetabilsk olie i skålen	Under almindelig stegning, er det nok at dække bunden af skålen med tyndt lag af smør/olie. Under friturestegning følg den tilsvarende opskrift
	Overkydende fugt i skålen	Luk ikke låget til multikoger under stegning, med mindre det står i opskriften. Frosne fødevarer skal tø og drænes for vandet før stegning
Ved kogning: kogte bouillon koges væk under madlavningen af fødevarer med et højt syreindhold	Nogle produkter kræver særlig behandling for tilberedning: Vask, bruning og så videre. Følg rådgivning af dit valgte opskrift	
Ved bagning (dejen er ikke bagt igennem)	I processen med hævelse dejen sat sig fast til indersiden af låget og blokeret damp udtæmningsventilen	Læg dejen i skålen i et mindre omfang
	Der er lagt for meget dej i skålen	Tag bagværk ud af skålen, vend det og læg tilbage i skålen, derefter fortsæt tilberedning. Efterfølgende læg mindre mængde dej

DNK

PRODUKT ER OVERKOGT

Den valgte type produkt er ikke valgt korrekt eller forkert indstilling (beregning) af tilberedningstiden. Alt for små mængder ingredienser	Se påvist (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrift. Udvælgelse af ingredienser, metoden til skæring, proportioner, programvalg og tilberedningstid skal overholde henstillingerne
Efter tilberedning, det færdige produkt stod for længe på Auto varme	Lang tids brug af Auto varme er uønsket. Hvis din model af multikoger, forudsat har deaktiveret funktion af dette program, kan der tages brug af denne funktion

UNDER KOGNING PRODUKTET KOGER UD

Ved tilberedning af grød mælken koger ud	Mælkekvalitet og egenskaber kan afhænge af udstedt sted og betingelserne for produktion. Der anbefales brug af ultra-pasteuriseret mælk med et fedtindhold på op til 2,5%. Hvis det er nødvendigt, fortynde mælken kan ske med lidt drikkevand
Ingredienser før tilberedning blev forbehandlet eller forarbejdet forkert (dårligt vasket osv). Ikke opfyldt proportioner af ingredienserne eller forkert valgte produkttype	Se påvist (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrift. Udvælgelse af ingredienser, metoden til forbehandling, proportioner skal efterkomme henstillingerne. Hele korn, kød, fisk og skaldyr altid skylles grundigt indtil vandet er rent

RETTER BRÆNDER PÅ

Skålen var ikke rengjort ordentligt efter den tidligere madlavning. Non-stick belægning i skålen er beskadiget	Før du begynder at lave mad, så sørg for skålen er godt vasket og non-stick belægning ikke er beskadiget
Det samlede proportion af produkter er mindre end det anbefalet i opskriften	Se påvist (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrift
Der er sat for meget tilberedningstid	Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, tilpasset til anvendelse af denne enhed
Ved stegning: du har glemt at hælde olie i skålen, ikke rørte igennem eller forsømt vendt produktet i skålen	Under almindelig stegning hæld lidt vegetabilsk olie i skålen - så den dækker bunden af skålen i et tyndt lag. Ved ensartet stegning fødevarer i skålen, skal regelmæssigt rører eller vendes om
Ved gryderet: der er ikke nok fugt i skålen	Tilføj mere væske til skålen. Under tilberedningen åbn ikke låget med mindre det er nødvendigt
Ved kogning: der er for lidt væske i skålen (ikke korrekt proportioner af ingredienser)	Overhold det rette relation mellem flydende og faste ingredienser
Ved bagning: skålen på indersiden er ikke smurt med olie/smør før tilberedning	Før dejen lægges i skålen, smør bunden og væggene af skålen i smør eller olie (ikke hæld olie i skålen!)

PRODUKT HAR TABT FORM EFTER SKÆRING

Der blev rørt for ofte i produktet under tilberedning	Under almindelig stegning, rør produktet ikke ofte end hver 5-7 minut
Der er sat for meget tilberedningstid	Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, tilpasset til anvendelse af denne enhed

DET FÆRDIGE BAGVÆRK ER FUGTIG

Der blev anvendt forkert ingredienser, der giver et overskud af fugt (saftige grøntsager eller frugter, frosne bær, creme fraiche osv.)	Vælg ingredienser i overensstemmelse med opskrift på bagværk. Valg ikke ingredienser, som indeholder for meget fugt, eller brug dem så lidt som muligt i minimumsmængder
Bagværk er holdt for længe i multikoger	Fjern det færdige bagværk fra multikoger lige efter tilberedning. Hvis det er nødvendigt, kan du lade produktet ligge i multikoger for en kort tid, på tilstanden Auto-varme

DET FÆRDIGE BAGVÆRK ER IKKE HÆVET

Æg med sukker er ikke pisket ordentligt	Se påvist (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrift. Valg af ingredienser, deres metode til forbehandling og proportioner skal tilsvare den givne henvisning
Dejen stod for længe med bagepulver	
Mel er ikke sigtet igennem eller dejen ikke ættet ordentligt	
Der er sket en fejl i ingredienser	
Den valgte opskrift er ikke egnet til bagning i denne model af multikoger	

i I nogle modeller af REDMOND multikoger, programmer som STEW og SOUP med manglende væske i skålen udløser overophedningsbeskyttelse enhed. I dette tilfælde standses programmet og multikoger træder i tilstand Auto-varme.

Anbefalede tilberedningstider for tilberedning på damp for forskellige produkter

(for 500 g af produkt med vandmængde på 600-1000 ml)

Produkt	Vægt i g/Antal, stk.	Produkt	Vægt i g/Antal, stk.
Filet af svinekød / oksekød (tern af 1,5-2 cm)	20/30	Manta / khinkali	20
Filet af lam (tern af 1,5-2 cm)	30	Kartofler (skåret i 4 dele)	20
Kyllingefilet (1,5-2 cm tern)	15	Gulerødder (tern af 1,5-2 cm)	30
Frikadeller/kotelleter	15/20	Rødbeder (skåret i 4 dele)	80
Fisk (filet)	10	Grøntsager (frisk frosne)	15
Skaldyr miks (frisk frosne)	5	Æg	10

i Husk, at disse er generelle anbefalinger. Den faktiske tid kan variere fra de anbefalede værdier for egenskaberne af et bestemt produkt, såvel som din smag.

Anbefalinger om brug af temperatur regimer i MULTI COOK


Tilberedningstemperatur, °C	Brugsanbefalinger (også se opskriftbogen)	Tilberedningstemperatur, °C	Brugsanbefalinger (også se opskriftbogen)
35	Proofing af dej, fremstilling af eddike	105	Kogning af aspik
40	Tilberedning af yoghurt	110	Sterilisation
45	Syrning	115	Fremstilling af sukkersirup
50	Gæring	120	Tilberedning af eisbein
55	Lavning af Fudge-kage	125	Stuvning af kød
60	Tilberedning af grøn te, babymad	130	Tilberedning af gratin
65	Tilberedning af kød i vacuumpakke	135	Ristning færdigretter for at gøre dem sprøde
70	Lavning af Punch	140	Røgning
75	Pasteurisering, Tilberedning af hvid te	145	Bagning af grøntsager og fisk i folie
80	Kogning af gløg	150	Bagning af kød i folie
85	Fremstilling af kvark eller retter der hører lang tilberedning	155	Stegning af gærdej produkter


Tilberedningstemperatur, °C	Brugsanbefalinger (også se opskriftbogen)	Tilberedningstemperatur, °C	Brugsanbefalinger (også se opskriftbogen)
90	Tilberedning af rød te	160	Stegning af fjerkræ
95	Kogning af mælkegrød	165	Steak-stegning
100	Fremstilling af marens, syltetøj	170	Friturestegning (Pommes frites, kyllinguggets osv.)

V. VEDLIGEHOLDELSE

Generelle regler og anbefalinger

- Før du bruger apparatet for første gang eller for at fjerne lugt efter tilberedning inde i multikogeren anbefales det at lægge en halv citron ind og køre programmet STEAM i 15 minutter.
- Du bør ikke lade multikogeren stå med færdig mad med lukket skål eller stå vandfyldt i mere end 24 timer. Skålen med den færdige ret kan opbevares i køleskabet og om nødvendigt kan maden genopvarmes ved hjælp af genopvarmningsfunktionen.
- Hvis apparatet ikke skal rengøres i længere tid, sørg for at afbryde det fra elnettet. Arbejdskammer inklusive varmedisken, skålen, det indvendige låg og dampventilen skal være rene og tørre.
- Inden du begynder at rengøre produktet sørg for at det er koblet fra elnettet og er fuldt afkølet. For rengøring af produktet en blød klud og mild opvaskemiddel kan bruges.

 Ved rengøring må du IKKE bruge grove klude eller abrasive svampe, slibepasta o.l. Desuden er det også uacceptabelt at bruge nogen aggressive og lignende stoffer, der ikke er godkendt til at bruge med genstande, der er i kontakt med fødevarer.

 Det er IKKE tilladt at sænke apparatet i vandet eller placere det under rindende vand.

- Vær forsigtig ved rengøring af gummidelle: skader eller deformation kan forårsage funktionsfejl på apparatet.
- Kabinettet må renses, når det er snavset. Skålen, internt aluminium låg og en aftagelig dampventil skal rengøres efter hver brug. Kondensvand, der bliver dannet under tilberedningen fjernes efter hver brug. Indvendige kammer overflader renses om nødvendigt.

Rengøring af kabinettet

Rengør kabinettet med en blød, fugtig klud eller køkkensvamp. Eventuelt kan en mild vaskemiddel også anvendes. For at undgå eventuelle pletter af vand og pletter på kabinettet anbefales det at tørre overfladen tør.

Rengøring af skål

Skålen kan du rengøre ved hånden med en blød svamp og opvaskemiddel eller i opvaskemaskine (i overensstemmelse med anbefalingerne fra producenten).

Hvis skålen er meget forurenet, fyld den med varmt vand og lad det stå og trække i et stykke tid, derefter foretag en rengøring. Vær sikker på at tørre ydersiden af skålen helt tør, før du sætter det ind i multikogeren.

Ved regelmæssig drift af skålen kan en fuld eller delvis ændring af farve på interne non-stick belægning forekomme. I sig selv er dette ikke tegn på at skålen er defekt.


Rensning af indre aluminium låg

Hvordan skål låget tages af og sættes ind igen kan ses på skema [A4](#).

For rensning af hoved- og aftagelig indre låg brug fugtig køkkenulle eller skuresvampe. Inden indre låg sættes på plads igen, skal det tørres godt.

Rengøring af aftagelig dampventil

Dampventilen er monteret i et særligt sæde på den indre side af låget. Rensningsrækkefølge ses på skema [A5](#).

 **OBS!** For at undgå forvridning af ventilens gummitætninger skal de ikke snoes eller trækkes ud, når du fjerner dem, under rengøring og installation.


Kondensatdræning

I denne model er kondensatvand opsamlet i et specielt hulrum på enheden rundt om skålen og render ned i et specielt beholder i apparatets bagdel. For at rense reservoir skyl den under vandet som det er beskrevet ovenpå. Rester af kondensat i rummet rundt om skålen kan fjernes med køkkenrulle.

Rengøring af arbejdsammeret

Hvis du nøje overholder denne vejledning er sandsynligheden for at væske, små fødevarerpartikler eller papirrester og snavs kommer ind i arbejdstidkammeret minimal.


Hvis der opstår en betydelig forurening, rengør overfladen af kammeret for at forhindre misfunktion eller brud af multikogeren.

 *Inden du begynder at rengøre sørg for at apparatet er koblet fra elnettet og er fuldt afkølet!*

Arbejdskammerets sider, varmedediskens overflade og central termoføler hus (placeret i midten af varmedisken) rengøres med fugtig (ikke våd!) svamp eller serviet. I fald du bruger et opvaskemiddel er nødvendigt at omhyggeligt fjerne rester for at eliminere den uønskede lugt under efterfølgende madlavning.

I fald der er fremmedlegemer der er kommet ind i rillen rundt om den centrale termoføler, forsigtigt fjern dem med en pincet, uden at lægge noget pres på sensorens hus.

Ved forurening af varmedisken overflade det er tilladt at anvende våd svamp af medium hårdhed eller et syntetisk pensel.

 Ved regelmæssig brug af apparatet er det med tidens løb muligt, at varmedisken bliver fuldstændig eller delvis misfarvet. Det er i sig selv ikke en funktionsfejl og påvirker ikke funktionsdygtighed.

Transport og Oplagring

Før gentagen drift eller opbevaring tørres alle dele af apparatet fuldstændigt. Opbevar det samlede apparat på et tørt, ventileret sted væk fra varmeapparater og direkte sollys.

Under transport og opbevaring må anordningen ikke udsættes for mekanisk belastning, hvilket kan medføre beskadigelse af anordningen og/eller beskadigelse af kolloidets integritet.

Hold pakningen væk fra vand og andre væsker.

VI. EXTRA TILBEHØR

Du kan købe extra tilbehør for REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E, samt lære nyt om nye REDMOND produkter på vores hjemmeside www.redmond.company eller i butikkerne hos de autoriserede forhandlere.

VII. FØR DU KONTAKTER SERVICECENTRET

Fejl	Mulige årsager	Håndtering
En fejlmeddelelse dukkede op på skærmen: E1 – E5	Systemfejl, styrekortet eller varmelegemet kan være beskadiget	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Luk låget tæt, tænd apparatet ved at koble det til elnettet igen
Apparatet kan ikke tændes	Netledningen er ikke tilsluttet til apparatet og (eller) stikkontakten	Sørg for, at ledningen er sluttet til den korrekte stik på apparatet og er sat ind i stikkontakten
	Fejl i stikkontakten	Sæt stikket i en fungerende stikkontakt
Retten tilberedes for længe	Elnettet er strømløst	Tjek netspænding. Hvis netspændingen mangler, kontakt elforsyningselskab
	Strømfrydelser i elnettet (spændingsniveau er ustabil eller under det normale)	Tjek om netspændingen er stabil. Hvis netspændingen er ustabil eller under det normale kontakt dit elektriske forsyningselskab
	Mellem skål og varmelegemet findes en fremmed genstand eller smuldrer (snavs, gryn, korn osv.)	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Fjern alle fremmede genstande
	Skålen er installeret skævt i huset	Sæt skålen ret og jævnt, uden skævheder
	Varmelegemet er meget snavset	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Rengør varmelegemet

Fejl	Mulige årsager	Håndtering
Under tilberedning siver der damp ud fra nederen af låget	Skålen er placeret skævt inde i huset	Sæt skålen ret og jævnt, uden skævheder
	Låget lukker ikke tæt eller der en fremmed genstand under låget	Kontroller, om der er fremmed genstande (debris, korn, stykker af fødevarer) imellem låget og huset, fjern dem. Luk altid låget til det klikker
	Gummipakning på det indvendige dæksel er meget snavset, deformet eller beskadiget	Tjæck gummipakningen på inderlåget. Den skal muligvis udskiftes
Synkroniseringsforsøg eller dataoverførsel fra enhed til mobil enhed er mislykket (der er kommet en fejlmeddelelse på display)	De aktiveret funktion Bluetooth på mobilenheden	Aktiver Bluetooth-funktionen på mobilenheden
	App Ready for Sky på mobile er ikke aktiv	Åbn App Ready for Sky på mobilen
	Multikoger og mobil enhed er langt fra hinanden eller der er en forhindring for radiosignal	Tjek at distancen mellem enheder ikke er længere end 15 m og der ikke er nogen forhindringer for radiosignal

i *Advarsel! I tilfælde af enhver fejlfunktion i afsnit Ready for Sky, henvendelse til service center er ikke nødvendigt. Kontakt kundeservice REDMOND og få råd fra vores eksperter til at eliminere fejl og / eller fejlfunktion i Ready for Sky. Forslag og kommentarer til afsnittet bliver behandlet og vil indgå i den næste opdatering. Kontaktoplysninger for REDMOND kundeservice i dit land, kan findes på www.redmond.company. Du kan også få hjælp ved at udfylde feedback formularen på denne hjemmeside. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.*



Miljøvenlig bortskaffelse (bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr)

Bortskaffelse af emballage, manualer, samt selve enheden skal udføres i overensstemmelse med lokale genbrugsprogrammer. Vis hensyn til miljøet: smid ikke disse produkter med almindeligt husholdningsaffald.

Brugt (gammelt) udstyr skal ikke bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, det skal bortskaffes særskilt. Gammelt udstyr skal bringes på et specielt indsamlingssted, eller videregives til relevante genbrugsorganisationer. På denne måde du med i forarbejdning af værdifulde råstoffer, samt bekæmpelse af forurening.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU – der omhandler kasserede, elektriske og elektroniske apparater (kasseret, elektrisk og elektronisk udstyr).

Denne retningslinje fastsætter rammen for returnering og genbrug af kasserede apparater, der gælder i hele EU.

Bluetooth er et registreret varemærke tilhørende Bluetooth SIG, Inc.

App Store er et servicemærke tilhørende Apple Inc., registreret i USA og andre lande.

Google Play er et registreret varemærke tilhørende Google Inc.



Vennligst les nøye gjennom denne bruksanvisningen og oppbevar den på et sikkert sted. Apparatets levetid kan forlenges ved riktig bruk.

Bruks- og sikkerhetsanvisninger i denne håndboken omfatter ikke alle mulige situasjoner som kan oppstå under drift av apparatet. Ved å drive dette apparatet må man bruke sunn fornuft og være forsiktig og oppmerksom.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for noen feil på produktet som kommer av bruk som ikke er i samsvar med de tekniske standardene og standardene for sikkerhet.
 - Dette apparatet er beregnet til husholdningsbruk og kan brukes i leiligheter, hus på landet eller i andre lignende forhold der ikke-industriell bruk. Industriell bruk eller noen annen misbruk av apparatet vil bli ansett som en overtredelse av krav til riktig bruk av produktet. I dette tilfelle er produsenten ikke ansvarlig for mulige konsekvensene.
 - Før tilkopleing av apparatet må man forsikre seg om at spenningen i kretsen er den samme som apparatets driftsspenning (se tekniske spesifikasjoner eller produsentens dataplate på apparatet).
 - Bruk en skjøteledning som er laget for apparatets strømforbruk da inkompatibilitet kan føre til kortslutning eller branntilløp.
 - Dette apparatet må være jordtilkopleet. Kople apparatet kun til et riktig installert strømnett. Dersom dette ikke overholdes kan det føre til fare for elektrisk støt. Bruk kun jodede skjøteledninger.
- STOP** *FORSIKTIG! Apparatet varmes opp under bruk! Det må utvises forsiktighet for å unngå å komme i berøring med dekslene, bollen eller andre metalldeleer mens apparatet er i bruk. Beskytt hendene før du håndterer apparatet. For å unngå brannskader, ikke bøy deg over apparatet når lokket tas av.*
- Ta ut apparatkontakten etter bruk, før rengjøring eller flytting. Ta ut strømledningen med tørre hender, og hold den i kontakten, ikke selve ledningen.
 - Ikke plasser ledningen over dørkarmer eller nær varmekilder. Ikke vri eller bøy på ledningen, og forsikre deg om at den ikke kommer i kontakt med skarpe gjenstander, samt møbelhjørner eller –kanter.

STOP

MERK: ved skade på ledningen kan det føre til feil som ikke vil bli dekket av garantien. Dersom ledningen er skadet eller må skiftes ut, ta kontakt med et godkjent servicesenter som kan skifte ut ledningen.

- Apparatet må aldri plasseres på myke overflater eller tildekkes slik at ventilasjonsåpningene blir obstruert.
- Apparatet må ikke brukes utendørs for å forhindre at vann eller andre fremmedlegemer eller insekter kommer inn i apparatet. Dersom dette skjer, vil det føre til alvorlig skade på apparatet.
- Kople alltid fra apparatet, og la det bli avkjølt før rengjøring. Ved rengjøring av enheten, følg retningslinjene for rengjøring og generelt vedlikehold.

STOP

Apparatet MÅ ALDRI senkes ned i vann eller vaskes under rennende vann!

- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år, av personer med psykisk og fysisk utviklingshemming samt personer med manglende erfaring og kunnskaper så lenge de er under oppsyn, eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet, og er innforstått med farene knyttet til bruken av det. Barn må ikke leke med apparatet. Hold apparatet og strømledning utenfor rekkevidde for barn under 8 år. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten under oppsyn.
 - Oppbevar emballasjene (plastfilm, skumplast og annet) utenfor barns rekkevidde da de kan risikere å bli kvalt av dem.
 - Det er ikke tillatt å foreta noen som helst endringer eller justeringer på produktet. Alle reparasjoner skal utføres av et godkjent servicesenter. Dersom dette ikke blir overholdt kan det føre til ødeleggelse av apparatet, skade på eiendeler eller fysiske skader.
- STOP** *FORSIKTIG! Apparatet må ikke brukes dersom det er blitt oppdaget defekter på det.*

NOR

Tekniske spesifikasjoner

Modell.....SkyCooker RMC-M92S-E	Bollelolum.....5 l
Kapasitet.....860-1000 W	Bolles belegg.....anti-stick keramisk ANATO®
Spennning.....220-240 V, 50/60 Hz	LED-skjerm.....ja
Sikring mot elektrisk ulykke.....klasse I	3D-oppvarming.....ja
Fjernkontroll.....teknologi Ready for Sky	Dampventil.....avtakbar
Protokoll.....Bluetooth v4.0	Indre lokk.....avtakbar

Programmer

1. MULTI COOK	7. PASTA (PASTA)	13. YOGURT/DOUGH (YOGHURT/DEIG)
2. OATMEAL (MELKEBASERT GRØT)	8. SLOW COOK (SMÅKOKING)	14. PIZZA (PIZZA)
3. STEW (STUING)	9. BOIL (KOKING)	15. BREAD (BRØD)
4. FRY (STEKING)	10. BAKE (BAKING)	16. DESSERT (DESSERTER)
5. SOUP (SUPPE)	11. GRAIN (GRYNN)	17. EXPRESS
6. STEAM (DAMP)	12. PILAFF (PILAFF)	

Funksjoner

Ready for Sky (fjernkontroll).....	finnes
Opprettholdelse av temperaturen for ferdige retter (automatisk oppvarming).....	opp til 12 timer
Forhåndsavstengning av automatisk oppvarming.....	finnes
Oppvarming av retter.....	opp til 12 timer
Forsinket start.....	opp til 24 timer

Oversikt over deler

Multikoker.....	1 stk.	Holder for øse/skje.....	1 stk.
Bolle.....	1 stk.	Kurv for frityrsteking.....	1 stk.
Beholder for dampkoking.....	1 stk.	Oppskriftsbok oppskrifter.....	1 stk.
Målekopp.....	1 stk.	Bruksanvisning.....	1 stk.
Øse.....	1 stk.	Garantibok.....	1 stk.
Flat skje.....	1 stk.	Strømledning.....	1 stk.

Produsenten forbeholder seg retten til å kunne foreta tekniske endringer i produktets design, utstyr samt i spesifikasjoner i forbindelse med produktutvikling og forbedring uten foregående varsel om slike endringer. Tekniske egenskaper tillatt feil av ±10%.

Innretning av multikoker A1

1. Apparatets lokk	7. Håndtak til bæring	13. Beholder til dampkoking
2. Avtakbar indre lokk	8. Beholder for å fjerne kondensat	14. Strømledning
3. Bolle	9. Avtakbar dampventil	15. Kurv for frityrsteking
4. Knappen til å åpne lokket	10. En flat skje	16. Holder til sleiv og skje
5. Styrepanel med skjermen	11. En sleiv	
6. Kapsel	12. Et måleglass	

Styringspanel A2

- Reheat/Cancel (Oppvarming/Avbryte) – slå på/slå av oppvarmings-funksjonen, avbrytelse av tilberedningsprogram, avbrytelse av angitt innstilling.
- Time Delay (Forsinket start) – slå på funksjonen av tidsinnstilling for forsinket starta, for å aktivere/deaktivere Bluetooth.
- Temperature (Temperatur) – innstilling av temperatur.
- Hour (Timer) – valget av tidsindeks i funksjonen av innstilling av tilberedningstid og forsinket start.
- Min (Minutter) – valget av minuttindeks i funksjonen av innstilling av tilberedningstid og forsinket start.
- EXPRESS (Ekspress) – start av EXPRESS.
- Menu / Keep Warm (Meny / Autooppvarming) – valget av automatisk tilberedningsprogram; slå av autooppvarming på forhånd.
- Start – slå på angitt tilberedningsfunksjon.
- Skjermen.

Oppbygging av skjermen A3

- | | |
|---|--|
| 1. Indikator av automatisk program EXPRESS. | 3. Indikator av tilberedningsfaser. |
| 2. Indikator av tilberednings/oppvarmingsprogram. | 4. Indikator av innstilt temperatur på MULTI COOK. |

- | | |
|---|--|
| 5. Indikator av funksjonen Time Delay. | 7. Indikator av tidsverdi. |
| 6. Varsellampe for et tilberedningsprogram. | 8. Varsellamper for tilberedningsprogrammer. |

I. FØR FØRSTE GANGS BRUK

Ta forsiktig produktet og tilbehøret ut av boksen. Fjern alle emballasje.

- !** Pass på å holde på plass varselskiltene, klistremerker, pekere, og serienummeret label på kroppen til produktet!
Multikoker skal stå i romtemperatur i løpet av minst 2 timer etter transportering og oppbevaring i lav temperatur.

Sett apparatet på et fast jevnt vannrett underlag slik at varm damp, som går ut fra dampventil, treffer ikke dekorative belegg, elektriske apparater og andre ting eller materialer, som kan bli skadet av forhöyd fuktighet og temperatur.

For tilberedning vær sikker at ytre og synlige indre deler av multikokeren har ikke skader, splinter og andre defekter. Det må ikke være fremmede ting mellom bolle og varmelement.

- STOP** OPPMERKSOMHET! Det er forbudt å løfte enheten med bolle fylt av håndtak.
OPPMERKSOMHET! Det er forbudt å løfte enheten med håndtak av bolle!



Ikke slå på enheten uten innsiden av bolle eller tom bolle – i tilfelle av utilsikket start av matlagingsprogrammet vil det føre til en kritisk overoppheting av enheten eller skade non-stick belegg. Før steking produkter, hell litt vegetabilsk eller solsikkeolje i bolle.

II. BRUKE APPARATET

Teknologi Ready for Sky

Teknologi Ready for Sky gjør det mulig å bruke programvare-appen av samme navn til å kontrollere apparatet eksternt fra en smarttelefon eller et nettbrett.

- Last ned programvaren fra App Store eller Google Play (avhengig av perativsystemet) til smarttelefonen eller nettbrettet.
- For å finne minste systemkrav besøk www.redmond.company eller presiser i beskrivelsen til appen i App Store og Google Play.
- Åpne appen Ready for Sky, opprett en konto og følg instruksjonene på skjermen.
- Aktiver Bluetooth-funksjonen på apparatet. For å gjøre dette, trykk og hold nede Time Delay-knappen, pip vil bli levert, og knappen indikatoren vil komme på. Apparatet bør være i standby-modus (display er ikke opplyst).

- !** Ekstern kontroll av SkyCooker RMC-M92S-E er bare mulig når Bluetooth-funksjonen er på (den Tid-knapp indikator i standby-modus er alltid på).
- Trykk på knappen Hour på betjeningspanelet og hold den i 5 sekunder. Apparat må være i ventemodus (skjermen er ikke belyst).
 - Under forbindelsen vil du se på skjermen rekkefølgen av symboler  og  Etter at forbindelsen er fullført hører du et lydsignal og apparat vil gå over til ventemodus.
 - For å koble multikoker av et mobilutstyr trykk på knappen Min og hold den inntil du hører et lydsignal mens multikokeren er i ventemodus.
 - For å slå av Bluetooth-funksjonen i standby-modus av apparatet trykk på og hold nede Time Delay knapp, vil indikatoren slås av.

- i** For at forbindelsen er stabil, bør din mobiltelefon være ikke mer enn 15 meter fra apparatet.

Apparatet styres gjennom et trådløst nett. Adgang til installeringsinstruksjonen for R4S Gateway applikasjon se: www.ready-forsky.com/r4sgateway

Ikke-flyktig minne

REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E har en ikke-flyktig minne. I tilfelle et strømbrudd mens matlagingsprogrammet kjører, lagres innstillingene i apparatet minne. Når strømmen er gjenopprettet, skjermen vil forbli på inntil strømmen er slått av.

- i** Hvis temperaturforskjellen i bolle er mindre enn 5°C når strømmen er slått av og på, apparatet vil fortsette å operere.
Hvis temperaturen forskjellen er større enn 5°C vil programmet bli pauset – tiden indikatoren, og kjører programmet indikatoren vil blinke på skjermen. Det er ingen nedtelling av koketid. På samme tid, en gang en liten halv time 1 pip høres.

For å fortsette matlaging prosessen, trykk og hold nede "Start" knappen. Matlaging tid-indikatoren lyser kontinuerlig. Nedtellingen fortsetter.

Hvis matlaging prosessen ikke fortsetter for 30 minutter, apparatet vil gå inn i standby-modus. Trykk på og hold nede Reheat/Cancel knappen for å stoppe matlaging indikatoren fra blinker.

Hvis strømforsyningen er slått av under forsinkelse drift, skjermen vil forbli på når strømmen er slått på inntil den tid forsinkelsen funksjon blinker, matlaging programmet vil fortsette å jobbe.

Hvis du vil avbryte tid, trykk og hold nede Reheat/Cancel knappen.

Innstilling av tilberedningstid

Multikoker gir deg mulighet til å selvstendig sette tilberedningstid for hvert program bortsett fra programmet EXPRESS. Et endringstrinn og eventuelt omfang av den innstilte tiden er avhengig av valgt tilberedningsprogram.

Når du velger et tilberedningsprogram vil tidsindikator blinke. For å øke timersverdi trykk på knappen Hour, for å øke minutterverdi trykk på knappen Min. For å rask endre verdien trykk på tilsvarende knapp og hold den i en stund.

i I noen automatiske programmer vil telling av den innstilte tilberedningstid bli begynt bare etter at apparatet oppnår den innstilte arbeidstemperatur. For eksempel, hvis du heller kaldt vann opp i apparatet og setter tilberedningstid i programmet STEAM på 5 minutter, vil programmets oppstart og nedtelling av den innstilte tilberedningstiden bli begynt bare etter at vannet er kokt og dampen i bollen er oppnådd en tilstrekkelig tethet.

I programmet PASTA vil telling av den innstilte tilberedningstid bli begynt etter at vannet er kokt og knappen Start er trykket på nytt.

Funksjon Time Delay (Forsinket start)

Funksjonen tillater å innstille tidsmellomrom når retten må være ferdig (under hensyn til tid av programsarbeid). Du kan innstille tid fra 10 minutter til 24 timer med mellomrom 10 minutter. Det er viktig at forsinket tid må være mer enn innstilt tilberedningstid, annerledes programmet begynner å arbeide straks etter trykket av knappen Start.

For å sette forsinket starttid etter valg av et tilberedningsprogram trykk på knapp Time Delay. For å øke timersverdi trykk på knappen Hour, for å øke minutterverdi trykk på knappen Min. For å rask endre verdien trykk på tilsvarende knapp og hold den i en stund.

i Forsinket start er utilgjengelig i programmer FRY, PASTA og EXPRESS.

Det er ikke anbefalt å bruke forsinket starts funksjon hvis oppskriften inneholder lett bedervelige matvarer (egg, fersk melk, kjøtt, ost osv.).

Opprettholde av temperaturen for ferdige retter (automatisk oppvarming)

Denne funksjonen automatisk aktiveres straks etter slutten på tilberedningsprogram og kan opprettholde temperaturen for en ferdig rett i omfang 70-75°C i løpet av 12 timer. Når automatisk oppvarming er aktiv vil varselampe Reheat/Cancel lyse, telling av oppvarmingstid vil bli vist på skjermen.

Du kan slå av automatisk oppvarming om nødvendig med å trykke på knappen Reheat/Cancel og holde den inntil du hører et lydsignal.

i Denne funksjonen er ikke tilgjengelig for programmer PASTA, YOGURT/DOUGH og EXPRESS.

Hvis du setter tilberedningstemperatur i programmet MULTI COOK under 80°C vil automatisk oppvarming bli deaktivert som standard. For å aktivere automatisk oppvarming trykk på knappen Menu / Keep Warm og hold den mens programmet er i bruk.

Slå av autooppvarming på forhånd

Slå på oppvarming til slutt av tilberedningsprogram er ikke alltid godt. Under hensyn til det, multikokeren har mulighet å slå av denne funksjonen under starten eller arbeidet av hoved tilberedningsprogram. For å gjøre det, under starten eller programsarbeidet trykk og hold på knappen Menu / Keep Warm i noen sekunder til indikatoren av knappen Reheat/Cancel slokner. For å slå på autooppvarming igjen, trykk knappen Menu / Keep Warm en gang til (indikator Reheat/Cancel skal brenne).

Funksjonen av oppvarming

Multikokeren kan brukes for oppvarming av kalde retter. For å gjøre det:

1. Legg varer i bollen, fastsett den i kapseal.
2. Lukk lokket, koble apparatet til strømmett.
3. Trykk og hold på knappen Reheat/Cancel i noen sekunder til du hører lydsignal. På skjermen skal brenne tilsvarende indikator og indikator av knappen. Tidsuren skal begynne tidsstilling av oppvarming.

Apparatet skal oppvarme retten til 70-75°C og skal bevare den varm inntil 12 timer. Hvis det er nødvendig kan du stoppe oppvarming ved å trykke og holde på knappen Reheat/Cancel i noen sekunder til tilsvarende indikatorer på skjermen og knappen slokner.

i Til tross for at multikokeren kan holde retten varmt inntil 12 timer, anbefales det ikke å la retten oppvarmt mer enn i to-tre timer, fordi av og til det endre dens smak kvaliteter.

Generell handlingsmåte ved bruk av automatiske programmer

⚠ VIKTIG! Hvis du bruker apparatet for å koke vann (for eksempel, når du lager mat), må du IKKE angi matlaging temperatur på over 100°C. Dette kan føre til overoppheting og brudd på apparatet. Av samme grunn er det FORBUOT å bruke for kokende vann-programmer BAKE, FRY, BREAD.

1. Forbered (mål) nødvendige ingredienser.
2. Legg ingrediensene i bollen ifølge den valgte tilberedningsprogram og sett bollen i skrog av multikokeren. Kontroller at alle ingredienser inklusiv væske er under maksimalt merke på bollens innvendig overflate. Kontroller at bollen står jevnt i skroget, uten skjevheter og kommer tett innpå varmelement.
3. Lukk lokket til det klikker. Koble apparat til strømmett.

i OPPMERKSOMHET! Hvis du koker ved høye temperaturer ved hjelp av en stor mengde vegetabilsk olje, la alltid lokket av enheten åpne. Ved å trykke av knappen Menu / Keep Warm velg nødvendig tilberedningsprogram (tilsvarende indikatoren av programmet skal brenne på skjermen).

i For å aktivere EXPRESS mens multikoker er i ventemodus trykk på knappen EXPRESS og hold den inntil indikator EXPRESS vil lyse på skjermen. Nedtellingen av tilberedningstid er ikke tilgjengelig i dette programmet.

5. Programmet MULTI COOK er designet på en slik måte at du har mulighet til å innstille tilberedningstemperatur for programmets oppstart (standardinnstilt tilberedningstemperatur er 100°C). Sett en ønsket verdi med å trykke på knappen Temperature.
6. Hvis du er ikke fornøyd med den standardinnstilte tilberedningstid, du kan endre tidsverdien.
7. Sett forsinket starttid om ønskelig.
8. For å starte tilberedningsprogram trykk på knappen Start i noen sekunder, til indikatoren av knapper Start og Reheat/Cancel skal brenne. Nedtellingen av tilberedningstid vil bli begynt straks eller etter at vannet i bollen er kokt, avhengig av et valgt tilberedningsprogram.

i Når du bruker programmer PASTA vil du høre et lydsignal som betyr at vannet er kokt og du må legge produkter i bollen. Nedtellingen av tilberedningstid vil bli begynt etter at du trykker på knappen Start en gang til.

9. Hvis det er nødvendig kan du slå av funksjonen av autooppvarming på forhånd, ved å trykke og holde på knappen Menu / Keep Warm, til indikatoren av knappen Reheat/Cancel slokner. Annet trykket av knappen Menu / Keep Warm skal på igjen denne funksjonen.
10. Lydsignal skal informere at tilberedningsprogram har sluttet. Etterpå, avhengig av velget programmet eller aktuelle innstillinger, skal apparatet gå til funksjonen av autooppvarming (indikatoren av knappen Reheat/Cancel brenner) eller til funksjonen av venting (indikatoren av knappen Start blinker).

i For å kansellere et innført program, avbryte tilberedningsprosessen eller automatisk oppvarming, trykk på knappen Reheat/Cancel og hold den i noen få sekunder.

📖 For å få kvalitetsresultat foreslår vi å bruke oppskrifter fra kokeboka i tillegg til multikokeren REDMOND RMC-M92S-E, utarbeidet spesielt til denne modellen.

💡 Hvis, etter din mening, du har ikke klart å oppnå gode resultater på ordinære automatiske programmer, bruk universal programmet MULTI COOK med utvidet omfang av manuelle innstillinger som åpner store muligheter for dine kokeeksperiment.

Oppsummerede tabell for tilberedningsprogrammer (fabrikkinnstillinger)

Programmet	Anbefalinger for bruk	Telling av tilberedningstid etter at lokket er lukket	Standardinnstilt tilberedningstid	Tilberedningstids omfang / et endringstrinn	Forsinket start, time	Automatisk oppvarming, time
MULTI COOK	Tilberedning av forskjellige retter med mulighet for å innstille temperatur og tilberedningstid. Periode til manuell temperaturregulering: 35-170°C med mellomrom 1°C		30 min	5 min - 1 t / 1 min 1 t - 12 t / 5 min	24	12
OATMEAL	Tilberedning av melkegrøt		10 min	5 min - 1 t 30 min / 1 min	24	12

Programmet	Anbefalinger for bruk	Telling av tilberedningstid etter at vannet er kokt	Standardmetall tilberedningstid	Tilberedningstids omfang / et endringstrinn	Forsiktet start, time	Automatisk oppvarming, time
STEW	Stuing av kjøtt, fisk, grønnsaker, tilbehør og retter med flere ingredienser		1 t	10 min – 12 t / 5 min	24	12
FRY	Steking av kjøtt, fisk, grønnsaker og retter med flere ingredienser		15 min	5 min – 1 t 30 min / 1 min		12
SOUP	Tilberedning av buljong, grønnsak- og kalde supper supper med smakstilsetninger		1 t	10 min – 8 t / 5 min	24	12
STEAM	Tilberedning av dampet kjøtt, fisk, grønnsaker og andre varer	✓	20 min	5 min – 2 t / 5 min	24	12
PASTA	Tilberedning av makaroniprodukter av forskjellige typer hvete; koking av pølser og annen ferdigmat	✓	8 min	2 min – 1 t / 1 min		
SLOW COOK	Tilberedning av melk oppvarmet og tyknet i stekeovn, herme-tisk kjøtt, eisbein, aspik, kjøtt/fisk i gele		5 t	30 min – 12 t / 10 min	24	12
BOIL	Koking av grønnsaker og belgplanter		40 min	10 min – 12 t / 5 min	24	12
BAKE	Baking av rosinkaker, sukkerbrød, puddinger, kaker av gjærdeig og buttedeig		1 t	10 min – 8 t / 5 min	24	4
GRAIN	Tilberedning av forskjellige gryt og tilbehør. Koking av luftige vanngrøtt		35 min	5 min – 4 t / 5 min	24	12
PILAF	Tilberedning av forskjellige typer pilaff (med kjøtt, fisk, fugl, grønnsaker)		1 t	10 min – 1 t 30 min / 10 min	24	12
YOGURT/DOUGH	Tilberedning av forskjellige typer yoghurt		8 t	10 min – 12 t / 10 min	24	
PIZZA	Tilberedning av pizza		25 min	10 min – 1 t / 5 min	24	4
BREAD	Tilberedning av brød av rug og hvetemel (iberegnet fase av deigheving)		3 t	1 t – 6 t / 10 min	24	3
DESSERT	Tilberedning av forskjellige dessetter av ferske frukter og bær		20 min	5 min – 2 t / 5 min	24	12
EXPRESS	Rask tilberedning av ris, luftige vanngrøt		Automatisk avstenging etter fullført kokende vann			

STOP Hvis du bruker MULTI COOK program for kokende vannet (for eksempel, når matlagning produkter), er det FORBUDT å sette matlagning temperatur på over 100°C.

III. YT TERLIGGERE FUNKSJONER

- Heving av deig
- Tilberedning av fondue
- Frityrsteking
- Tilberedning av ostemasse, ost
- Tilberedning av halva
- Sterilisering av kjøkkenutstyr
- Pasteurisering av flytende matvarer
- Oppvarming av barnemat



Oppskrifter for de ovennevnte retter kan du finne i oppskriftsboka eller på www.redmond.company.

IV. TIPS FOR TILBEREDNING

Tilberedningsfeil og måter å eliminere dem

Denne tabellen gir deg praktiske tips og løsninger på noen av de vanligste problemene du kan komme til å støte på ved bruk av multikokeren.

RETEN ER IKKE NOK TILBEREDT

Mulige årsaker	Løsninger
Lokket på apparatet var åpent, eller ikke ordentlig lukket slik at tilberedningstemperaturen ikke ble høy nok	Prøv og unngå å åpne lokket under tilberedning Trykk lokket på plass helt til det høres et klikk. Forsikre deg om at forseglingsringen i gummi, som befinner seg på innsiden av lokket, ikke er deformert eller skadet på noen måte
Tilberedningstemperaturen ble ikke overholdt fordi bollen og varmeelementet ikke var satt riktig sammen	Det skal ikke finnes seg noen fremmedelementer mellom lokket og apparatets hoveddel. Dersom det er tilfellet, må disse fjernes Forsikre deg alltid om at varmeelementet er rent og satt riktig sammen med bollen før tilberedning
Det var blitt valgt feil ingredienser eller innstillinger Vanlige proporsjoner ble ikke overholdt. Ingrediensene ble skåret opp i litt for store biter Gale tidsinnstillinger Den valgte beholderen er ikke egnet for apparatet	Vi anbefaler at du bruker oppskrifter som er tilpasset apparatet. Velg kun bekreftede oppskrifter Still inn tid og tilberedningsprogram, velg ingredienser, proporsjoner og størrelsen på bitene i henhold til oppskriften
Dampkoking: vannmengden i bollen er ikke tilstrekkelig til å gi nok damptrykk	Bruk den anbefalte vannmengden. Dersom du er tvil, sjekk nivået på vannet mens dampkokingen pågår
Steking / frityrsteking	Det ble tilsatt for mye vegetabilsk olje Følg anbefalingene som er gitt i oppskriften ved frityrsteking For mye væske i bollen Ikke lukk lokket på apparatet under steking dersom det ikke er spesifisert i oppskriften. Tine opp ingrediensene og la de renne av seg før de stekes
Koking: kraften kokte bort ved tilberedning av sure matvarer	Visse matvarer må vaskes eller sautes før tilberedning. Følg anbefalingene som er gitt i oppskriften
Baking (deigen ble ikke gjennom-stekt)	Under heving har deigen nådd det innvendige lokket og dekket til dampventilen For mye deig i bollen Bruk mindre mengde deig Ta produktet ut av bollen, snu det rundt og legg det tilbake. Stek til det er ferdig Bruk mindre mengde deig neste gang

RETEN ER FOR MYE TILBEREDT

Feil ingredienser eller tidsinnstillinger, ingrediensene ble skåret opp i litt for små biter	Vi anbefaler at du bruker oppskrifter som er tilpasset din modell Still inn tid og tilberedningsprogram, velg ingredienser, proporsjoner og størrelsen på bitene i henhold til oppskriften
Retten var i bollen på Automatisk oppvarming-modus for lenge etter at den var ferdig tilberedt	Vi anbefaler at du bruker Automatisk oppvarming-modusen med måtehold. Dersom du kan slå av Automatisk oppvarming-modusen på apparatet ditt på forhånd, gjør det for å unngå problemet

VÆSKE KOKER BORT UNDER TILBEREDNING

Melk koker bort	Avhengig av kvaliteten på den brukte melken og dens egenskaper, kan den koke bort. For å unngå dette anbefaler vi at du kun bruker ultrapasteurisert skummet melk. Bland melken med litt vann hvis nødvendig
Matvarene var ikke riktig behandlet (var ikke godt nok skylt, etc.) Gale proporsjoner eller ingredienser	Vi anbefaler at du bruker oppskrifter som er tilpasset apparatet. Prøv å velge kun bekreftede oppskrifter. Still inn tid og tilberedningsprogram, velg ingredienser, proporsjoner og størrelsen på bitene i henhold til oppskriften Fullkorn, kjøtt, fisk og sjømat må skylles grundig før tilberedning

RETTENE BLIR BRENT

Bollen var ikke skikkelig vasket før tilbereding Slipp-lett-belegget er skadet	Før du begynner å tilberede, forsikre deg om at bollen er ren og at belegget ikke er skadet
Mengden av ingredienser var mindre enn den som er anbefalt	Bruk bekreftede oppskrifter som er tilpasset modellen
Tilberedningstiden var for lang	Reduser tilberedningstiden eller følg anbefalingene som er gitt i oppskriften som er tilpasset din modell
Steking/frityrking: det ble ikke tilføyd olje, det ble ikke rørt i ingrediensene eller de ble ikke snudd	Til steking, tilsett kun så mye vegetabilsk olje at det dekker bunnen i bollen Til frityrking, rør om og snudd ingrediensene av og til i bollen under tilbereding
Småkoking: for lite væske	Tilsett mer væske. Unngå å åpne lokket under tilbereding
Koking: for lite væske i bollen (proporsjonene ble ikke respektert)	Følg anbefalte mengder for væsker og solider under tilbereding
Baking: bollen ble ikke smurt før baking	Smør bunnen og sidene av bollen med smør eller vegetabilsk olje før baking (ikke hell olje oppi bollen)

INGREDIENSENE MISTER FORMEN NÅR DE ER BLITT TILBEREDT

Det er blitt rørt for ofte om i ingrediensene	Under steking av matvarer er det nok å røre om i ingrediensene hvert 5.-7. minutt
Tilberedningstiden var for lang	Reduser tilberedningstiden eller følg anbefalingene som er gitt i oppskriften som er tilpasset din modell

BAKERVARENE ER FUKTIGE

Det ble brukt uegnede ingredienser (saftige frukter og grønnsaker, frosne bær, rømme, etc.)	Bruk ingredienser i overensstemmelse med oppskriften. Unngå å bruke ingredienser som inneholder ekstra mye fuktighet eller bruk de i mindre mengder
De bakte produktene har vært for lenge i multikokeren med lokket lukket igjen	Vi anbefaler at du tar de bakte produktene ut av bollen så snart bakesyklusen er ferdig, eller behold de i Automatisk oppvarming-modus kun over en kort tid

BAKERVARENE VIL IKKE HEVE

Egg og sukker ble ikke godt nok pisket	Bruk bekreftede oppskrifter som er tilpasset modellen. Velg, mål og tilbered ingrediensene i overensstemmelse med anbefalingene i oppskriften.
Deigen sto for lenge før den ble bakt	
Melet ble ikke sikket eller deigen ble ikke godt nok knadd	
Feil ingredienser	
Feil oppskrift	

i Enkelte REDMOND multikokere har en overoppsvaringsbeskyttelse i programmene STEW og SOUP. Dersom det ikke er væske i bollen, avbryter apparatet programmet automatisk og slår seg over til Automatisk oppvarming.

Anbefaltkokeetid for forskjelligeprodukterved bruk av damp

(for 500 gr matvare med vannvolum 600-1000 ml)

Matvarer	Tilberedningstid, min	Matvarer	Tilberedningstid, min
Svine-/oksefilet (skåret i terninger på 1,5-2 cm)	20/30	Manti/chinkali	20
Lamfilet (skåret terninger på 1,5-2 cm)	30	Poteter (skåret i 4)	20
Kyllingfilet (skåret i terninger på 1,5-2 cm)	15	Gulrøtter (skåret i terninger på 1,5-2 cm)	30
Kjøttkaker/koteletter	15/20	Rødbeter (skåret i 4)	80
Fisk (filet)	10	Grønnsaker (frosne)	15
Sjømattblanding (frossen)	5	Egg	10

i Vær oppmerksom på at disse tidene kun er ment som en veiledning. Dampkokeretidene kan variere avhengig av kvaliteten på de matvarene som brukes og egne preferanser.

Anbefalinger for bruk av forskjellige temperaturer i programmet MULTI COOK

Arbeidstemperatur, °C	Tips for bruk (se også i kokeboka)	Arbeidstemperatur, °C	Tips for bruk (se også i kokeboka)
35	Heving ad deig, tilberedning av eddik	105	Tilberedning av aspik
40	Tilberedning av yoghurt	110	Sterilisering
45	Syring	115	Tilberedning av sukker sirup
50	Gjæring	120	Tilberedning av eisbein
55	Tilberedning av fløtekaramell	125	Tilberedning av stuet kjøtt
60	Tilberedning av grønn te, barnemat	130	Tilberedning av pudding
65	Koking av kjøtt i vakuum emballasje	135	Steking av ferdige retter for å gi dem gylden overflate
70	Tilberedning av punsj	140	Røyking
75	Pasteurisering, tilberedning av hvit te	145	Baking av grønnsaker og fisk i folie
80	Tilberedning av gløgg	150	Baking av kjøtt i folie
85	Tilberedning av ostemasse eller retter som krever en lang tilberedningstid	155	Steking av varer av gjærdeig
90	Tilberedning av rød te	160	Steking av fugl
95	Tilberedning av melkegrøt	165	Steking av stek
100	Tilberedning av marengs, syltetøy	170	Frityrsteking (pommes frites, kylling nuggets o.L)

NOR

V. VEDLIKEHOLD**Generelle regler og anbefalinger**

- Før første gangs bruk samt for å fjerne matlukt etter matlaging anbefaler vi å koke i bollen halvdel sitron i 15 minutter i programmet STEAM.
- Ikke la multikokeren stå med lukket lokk og ferdig mat eller vann mer enn i 24 timer. Du kan oppbevare bollen med en ferdig rett i et kjøleskap og oppvarme retten i multikokeren med bruk av oppvarmingsfunksjon.
- Hvis du ikke bruker apparat i lang tid koble det av strømmett. Arbeidskammer inklusiv varmeplaten, bollen, indre lokk og dampventil bør være rene og tørre.
- Før du begynner å rengjøre apparatet kontroller at det er koblet fra strømmettet og fullstendig avkjølt. For rengjøring bruk myk klut og milde oppvaskmidler.

⚠ DET ER FORBUDT å rengjøre apparatet med servietter eller svamper med hardt belegg samt slipepaste. Det er også forbudt bruk av kjemiske aggressive stoffer eller andre skadelige stoffer som kan komme i kontakt med mat.

STOP DET ER FORBUDT å dyppe apparatet i vann eller plassere det under rennende vann!

- Vær forsiktig når du renser apparatets gummidelere; deres skade kan føre til apparatets funksjonssvikt.
- Apparatets skrog kan rengjøres etter behov. Bollen, indre aluminium lokk og avtagbar dampventil må rengjøres etter hver bruk.
- Kondensat som dannes under matlaging bør fjernes etter hver bruk av apparat. Innvendige overflater av arbeidskammer bør rengjøres etter behov.

Rengjøring av skrog

Rengjør apparatets skrog med en myk fuktig kjøkkenserviett eller svamp. Du kan bruke et mildt rensmiddel. For å unngå vannflekker på skroget tørk det grundig.

Rengjøring av bolle

Du kan rengjøre bollen både med en myk serviett og oppvaskmiddel og i oppvaskmaskin (i samsvar med anbefalinger fra produsenten).

REDMOND

Hvis bollen er veldig skitten hell varmt vann opp i den og la den stå slik i en stund, deretter rengjør bollen.

Tørk grundig bollens utvendige overflate før å sette den i apparatets skrog.

Ved regelmessig bruk av multikokeren kan innvendig kleberfritt belegg fullstendig eller delvis endre fargen. Det er ikke et tegn på bollens skade.

Howdan rense indre aluminiumlokk

Howdan ta ut og sette inn indre aluminiumlokk se på figur A4.

For å rense hovedlokk og avtagbart indre lokk bruk en fuktig kjøkkenserviett eller svamp. Tørk grundig overflater av begge lokkene før du setter aluminiumlokk inn igjen.

Rengjøring av avtagbar dampventil

Dampventilen er innsatt i et spesielt uttak på innvendig overflate av apparatets lokk. Howdan rengjøre ventilene se figur A5.

STOP ADVARSEL! Ikke vri heller trekk dampventilens gummi ndr du tar den av, renser den eller setter den på plass for å unngå dens deformering.

Fjerning av kondensat

Under matlaging kan dannes kondensat som i denne modellen blir samlet opp i et spesielt hulrom rundt bollen og lekker i en spesiell beholder som ligger i apparatets bakre del. For å rengjøre beholderen skyll den under rennende vann i samsvar med de reglene ovenfor. Kondensat som samles opp i hullrom rundt bollen kan lett fjernes med en kjøkkenserviett.

Rengjøring av arbeidskammer

Hvis du nåe følger denne bruksanvisningen er muligheten til at en væske, matpartikler eller søppel kommer inn i arbeidskammer er svært liten.

Men hvis arbeidskammeret bte betydelig forurenset bør du rengjøre dets overflater for å unngå funksjonssvikt eller skade på apparat.

⚠ Før du begynner å rengjøre arbeidskammeret kontroller at apparat er koblet fra strømmett og fullstendig avkjølt!

Arbeidskammer sidevegger, varmeplatenes overflate og kappe til en sentral varmesensor (den ligger i midten av varmeplaten) kan rengjøres med en fuktig (ikke våt!) svamp eller serviett. Hvis du bruker et oppvaskmiddel fjern alle rester av middelet for å unngå en uønsket lukt ved påfølgende matlaging.

Hvis fremmedlegemer kommer inn i fordypping rundt sentral varmesensoren, fjern dem forsiktig med pinsett uten å presse på kappen til sensoren.

Forurenset overflate av varmeplaten kan rengjøres med fuktig svamp eller med syntetisk børste.

i Ved regelmessig bruk av apparatet kan fargen av varmeplaten bli fullstendig eller delvis endret. Det er ikke noe tegn på noen skade av apparatet og ikke påvirker apparatets drift.

Transport og Lagring

For gjentatt bruk eller oppbevaring helt tørr alle deler av apparatet. Lagre samlet apparatet på et tørt, godt ventilert sted vekk fra varme apparater og direkte sollys. Under transport og lagring, ikke utsett enheten for mekanisk stress, som kan føre til skade på enheten og/eller overtreddelse av pakken integritet. Hold apparatet pakke vekk fra vann og andre væsker.

VI. YTTERLIGGERE TILBEHØR

Du kan kjøpe ytterligere tilbehør til multikoker, eller få vite om nye produkter REDMOND på webside www.redmond.com-company eller i butikker av autoriserte forhandlere.

VII. FØR DU KONTAKTER ET SERVICECENTER

Feil	Mulige årsaker	Elimineringsmåte
Melding om feil på skjermen: E1 - E5	Systemfeil. Mulig svikt av styreenheten eller temperatursensoren	Koble apparatet fra strømmettet, la den bli avkjølt. Lukk lokket tett
Apparatet ikke slås på	Strømledningen er ikke koblet til apparatet og (eller) til stikkontakt	Kontroller at avtagbar strømledningen er koblet til riktig kontakt på apparatet og til stikkontakt

Feil	Mulige årsaker	Elimineringsmåte
Apparatet ikke slås på	Feil på stikkontakten	Koble apparatet til en fungerende stikkontakt
	Det er ikke strømtilførsel i strømmettet	Sjekk spenningen i strømmettet. Hvis det er ikke strøm, kontakt et servicecenter der du bor
Retten lages altfor lenge	Mulig strømbrydd (spenningsnivå er ustabil eller under det normale nivået)	Kontroller at det er en stabil spenning i strømmettet. Hvis spenning er ustabil eller under normalt nivå, kontakt et servicecenter der du bor
	Det er et fremmedlegeme eller partikler (søppel, gryn, matbiter) mellom bolen og varmeelementet	Koble apparatet fra strømmen, la den bli avkjølt. Fjern et fremmedlegeme eller partikler
	Bollen står ikke jevnt i apparatet	Sett bollen jevnt, uten skjevhet
	Varmeplaten er meget forurenset	Koble apparatet fra strømmen, la den bli avkjølt. Rengjør varmeplaten
Det går damp fram under lokket under matlaging	Bollen står ikke jevnt i apparatet	Sett bollen jevnt, uten skjevhet
	Lokket er ikke tett lukket eller det er et fremmedlegeme under lokket	Sjekk at det er ikke fremmedlegemer (søppel, gryn, matbiter) mellom lokket og apparatet, fjern dem. Alltid lukk lokket til det klikker
	Tetningsgummi på indre lokket er meget forurenset, deformert eller skadet	Kontroller tilstanden av tetningsgummi på indre lokket av apparatet. Kanskje den må erstattes
Synkroniseringsforsøk eller overføring av data fra apparat til et mobilutstyr mislyktes (feilmelding er vist på skjermen)	Funksjonen Bluetooth er ikke aktivert i mobiltelefonen	Aktiver funksjonen Bluetooth i mobiltelefonen
	Appen Ready for Sky i mobiltelefonen er ikke aktivert	Åpn appen Ready for Sky i mobiltelefonen
	Det er altfor stor avstand mellom multikoker og et mobilutstyr eller det er en hindring for radiosignal	Sørg for at avstanden mellom enheten ikke overstiger 15 meter og det er ikke noen hindringer for radiosignal

i NB! Hvis det oppstår noen feil i bruken av appen Ready for Sky, er det ikke nødvendig å henvende seg til et servicecenter. Henvend deg til REDMONDs tekniske støttejeneste og få råd hos våre spesialister om hvordan feilen i Ready for Sky kan fjernes. Dine forslag og bemerkninger angående appens arbeid, tar vi i betraktning når vi igjen fornyer appen. Kontaktinformasjonen til REDMONDs tekniske støttejeneste i ditt land kan du finne på nettstedet www.redmond.com-company. Du kan også få hjelp ved å skrive en melding på dette nettstedet.

Kontakt kundeservice, dersom du ikke kan finne årsaken til en feil eller ikke får rettet på feilen.



Miljøvennlig utnyttning (utnyttning av elektrisk og elektronisk utstyr)

Emballasjen, bruksanvisningen og selve apparatet skal tas med til egnet innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. For å hjelpe til å ta vare på miljøet, ikke kast elektronisk avfall hvor som helst.

Brukt (gammelt) utstyr bør ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, det skal behandles separat. Eiere av gammelt utstyr må bringe utstyret til spesielle innsamlingspunkter eller til relevante organisasjoner. Således hjelper de programmet for gjenvinning av verdifull råstoff, så vel som rengjøring av forureningsstoffer.

Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU – vedrørende brukte elektriske og elektroniske apparater.

Retningslinjene setter et rammeverk for returnering og resirkulering av brukte apparater i hele EU.

Bluetooth er det registrerte varemerket til Bluetooth SIG, Inc.

App Store er tjenestemerket til Apple Inc., registrert i USA og andre land.

Google Play er det registrerte varemerket til Google Inc.

 Innan du börjar använda denna vara, läs noga genom bruksanvisningen och behåll den för vidareanvändning. Var bruk på rätt sätt förlänger varans levnadstid avsevärt.

Säkerhetsåtgärder och anvisningar som ingår i denna bruksanvisning omfattar inte alla möjliga situationer som kan uppstå vid apparatens bruk. Vid användning av apparaten måste användare utgå från eget sunt förnuft, vara försiktig och uppmärksam.

SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Tillverkaren är inte ansvarig för skador som har tillkommit som följd av nonchalering av bruksregler och underlåtenhet att följa säkerhetsföreskrifter.
 - Denna elapparat kan användas i lägenheter, villor och i andra liknande förhållanden förutom industribruk. Industrianvändning eller andra obehöriga användningar av apparaten räknas överträda villkor för en lämplig användning av apparaten. I detta fall tar tillverkaren inget ansvar för möjliga efterföljder av detta bruk.
 - Innan du kopplar varan till elnätet, kontrollera om nätets spänning överensstämmer med den spänningen som varan kräver (se teknisk beskrivning eller fabriksannons).
 - Använd förlängningsladd beräknad för strömbrukningen hos varan – obalans kan orsaka kortslutning eller kabelbrand.
 - Koppla in varan bara till jordad stickpropp – det är det absoluta säkerhetskravet för att skydda dig från elstötar. Om du använder förlängningsladd, se till att den är också jordad.
- STOP** *OBSERVERA! Under arbetet värms varans kropp, skål och metalliska delar! Var försiktig! Använd köksvantar. För att undvika brännskador orsakade av het ånga, böj dig inte över varan när du öppnar locket.*
- Koppla varan ur eluttaget efter användning och även under rensning eller när du flyttar den. Ta ut sladden med torra händer och håll den vid stickhuvud och inte vid själva sladden.
 - Dra inte sladden vid dörröppningar eller nära värmekällor. Se till att sladden inte vrider sig, inte rör vid vassa föremål eller möbelkanter.

STOP

KOM IHÅG: Oavsiktliga skador av elsladden kan medföra fel, som inte hamnar under garantivillkor och även elskador. Skadad elsladd måste omedelbart bytas i service-center.

- Ställ inte varan på mjukt underlag, täck inte den med tygservetter under arbetsgång. Detta kan leda till överhettning och skador på varan.
 - Det är förbjudet att använda varan ute. Intrång av fukt eller andra ämnen kan medföra allvarliga skador på varan.
 - Innan rensning av varan, se till att den är bortkopplad från nätet och nedkyllt. Följ noga rensningsinstruktioner.
- STOP** *Det är absolut FÖRBJUDET att sänka varan i vatten eller ställa den under rinnande vatten!*
- Denna apparat är inte avsedd för användning av barn över 8 år, personer som har nedsättning av fysisk, psykisk eller nervförmåga eller brist på erfarenhet och kunskaper med undantag för fall när en annan person som är ansvarig för sådana personers säkerhet utöver tillsyn över sådana personer eller när en person som är ansvarig för sådana personers säkerhet ger anvisningar till dem som handlar om hur man använder denna apparat. Det är nödvändigt utöva tillsyn över barn under 8 år för att hindra att de leker med apparaten, dess tillbehör samt med dess fabriksförpackning. Rengöring och underhåll av anordningen för inte utföras av barn utan tillsyn av vuxna.
 - Förpackningsmaterial (plast, frigolit m. m.) kan vara varlig för barn. Finns risk för kvävning! Förvaras oåtkomligt för barn.
 - Det är förbjudet att själv reparera varan eller ändra i dennes konstruktion. All reparations- och servicearbete skall utföras av auktoriserad service-center. Oprofessionellt arbete kan leda till varuskador, kroppsskador och skador på egendom.
- STOP** *OBSERVERA! Det är förbjudet att använda apparaten om det föreligger något fel på varan.*

SWE

Tekniska specifikationer

Modell.....SkyCooker RMC-M92S-E	Skåbeläggning.....anti-häft keramisk Anato®
Effekt.....860-1000 W	LED
Spänning.....220-240 V, 50/60 Hz	3D-uppvärmning.....finns
Skydd mot elektriska stötar.....klass I	Ängventil.....löstagbar
Fjärrkontroll.....teknik Ready for Sky	Innemlock.....avtagbar
Stödjer.....Bluetooth v4.0	Mått.....377 x 285 x 240 mm
Stöd på operativsystem.....iOS, Android	Nettvikt.....3,5 kg
Skålkapacitet.....5 l	

Program

- | | | |
|------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| 1. MULTI COOK | 7. PASTA (PASTA) | 13. YOGURT/DOUGH (YOGURT/DEG) |
| 2. OATMEAL (MIÖLKGRÖT) | 8. SLOW COOK (BRÄSERING) | 14. PIZZA (PIZZA) |
| 3. STEW (STUVNING) | 9. BOIL (KOKNING) | 15. BREAD (BRÖD) |
| 4. FRY (STEKNING) | 10. BAKE (BAKVERK) | 16. DESSERT (EFTERRÄTTER) |
| 5. SOUP (SOPPA) | 11. GRAIN (GRYN) | 17. EXPRESS |
| 6. STEAM (ÅNGA) | 12. PILAF (PILAFF) | |

Funktioner

Ready for Sky (fjärrkontroll).....finns
Automatisk varmhållning av färdiga maträtter (autovarmhållning).....upp till 12 timmar
Preliminär avstängning av autovarmhållning.....finns
Uppvärmning av rätter.....upp till 12 timmar
Senarelagd start.....upp till 24 timmar

Översikt

Multikokare.....1 st.	Plattsked.....1 st.
Skål.....1 st.	Hållare för slev/sked.....1 st.
Container för ångkokning.....1 st.	Bok recept.....1 st.
Korg för fritering.....1 st.	Bruksanvisning.....1 st.
Måttbägare.....1 st.	Servicebok.....1 st.
Slev.....1 st.	Elsladd.....1 st.

Tillverkan har rätt att ändra design, uppsättning av delar och tillbehör samt teknisk varudeklaration under förbättring av sina produkter utan att avisera om dessa förändringar. De tekniska egenskaperna tillät fel på ±10%.

Delar av multikokare A1

- | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| 1. Ett lock | 7. Bärhandtag | 13. En behållare för ångkokning |
| 2. Avtagbar innemlock | 8. Container för kondenssamling | 14. Elsladd |
| 3. Skål | 9. Avtagbar ängventil | 15. Korg för fritering |
| 4. Knapp för att öppna locket | 10. Platt sked | 16. Hållaren för sked/slev |
| 5. LED Kontrollpanel | 11. Slev | |
| 6. Kroppen | 12. Måttbägare | |

Kontrollpanel A2

- Reheat/Cancel (Upprätthållande av värme/Annulering) – anslutning och bortkoppling av uppvärmning, avbrytning av tillagnings program, nollställning av inställningar.
- Time Delay (Uppskjuten start) – inställning för uppskjuten start, aktivera / inaktivera Bluetooth.
- Temperature (Temperatur) – inställning av tillagningsstemperatur.
- Hour (Timmar) – tidinställning, val av timmar för inställning av tillagningsstid och inställning av uppskjuten start.
- Min (Minuter) – tidinställning, val av minuter för inställning av tillagningsstid och inställning av uppskjuten start.
- EXPRESS (Snabbkokning) – start av programmet EXPRESS.
- Menu / Keep Warm (Menu / Autouppvärmning) – val av tillagningsprogram; förinstallerad avstängning av autouppvärmning.
- Start – start av valt program.
- Displayen

Delar av display A3

- Indikatorn av automatiska program EXPRESS.
- Indikatorn av tillagningsprogram/ uppvärmning.
- Indikatorn av tillagningssteg
- Indikatorn av installerad temperatur i programmet MULTI COOK.
- Indikatorn av funktionen Time Delay.
- Tillagningsprogramms driftindikator.
- Tidsindikator.
- Tillagningsprogramms indikatorer.

I. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Ta försiktigt apparaten ut ur förpackningen. Ta bort alla förpackningsmaterial och dekaler.

! Det är nödvändigt att spara alla varningsklister, markeringskyltar (om de finns) och skylten med serienummer på kroppen av apparaten!

Efter transporter eller lagring av apparaten vid en låg temperatur ska apparaten förvaras vid rumstemperatur minst i 2 timmar.

Ställ varan på jämn vägrätt yt. Se till att ångan som kommer att komma från ängventilen inte hamnar på tapeter, dekorationer, elvaror och andra saker eller material, som kan ta skada av förhöjd fuktighet eller temperatur.

Innan tillagningen se till att inga av multikokarens delar (både yttre och synliga inredelar) är skadade eller har sprickor eller andra defekter. Mellan skålen och värmeplattan skall inte finnas några främmande saker.

STOP *Lystring! Det är förbjudet att lyfta enheten med den fyllda skålen genom handtaget.*

Lystring! Det är förbjudet att lyfta enheten med skålens handtag!

Slå inte på enheten utan skålens insida eller tom skål – om tillagningsprogrammet startas oavsiktligt kommer det att leda till en kritisk överhettning av enheten eller skada non-stick-beläggningen. Innan du steker produkter, håll lite vegetabilisk eller solrosolja i skålen.

II. ANVÄNDA ENHETEN

Teknik Ready for Sky



Med teknik Ready for Sky kan du använda programvarappen med samma namn för att fjärrstyra enheten från en smarttelefon eller en surfplatta.

- Ladda ner programvaran från App Store eller Google Play (beroende på ditt operativsystem) på din smarttelefon eller din surfplatta.

i Den minimala stödda versionen av operativsystem kontrollerar du på företagets officiella hemsida www.redmond.company eller i beskrivning av appen i App Store och Google Play butiker.

- Öppna appen Ready for Sky, skapa ett konto och följ instruktionerna på skärmen.
- Aktivera Bluetooth-funktionen på apparaten. För att göra detta, tryck och håll ner TimeDelay knappen, pipet kommer att levereras och knappindikatorn tänds. Apparaten ska vara i standby-läge (displayen lyser inte).

! Fjärrkontrollen till SkyCooker RMC-M92S-E är endast möjlig när Bluetooth-funktionen är på (indikatorn för tidsfördröjning i standby-läge är alltid på).

- Tryck knappen 'Hour som finns på multikokarens kontrollpanel och håll den i 5 sekunder. Apparaten måste vara i vänteläget (utan någon displaybelysning).
- Under kopplingen kommer symbolerna  och  visas och ändras på multikokarens display. Efter kopplingens installation gör apparaten en ljudsignal och övergår till vänteläget.
- För att avkoppla multikokaren från en mobil anordning tryck på knappen Min medan multikokaren är i vänteläget tills du hör en ljudsignal.
- För att stänga av Bluetooth-funktionen, i standby-läge på apparaten tryck och håll ner Time Delay knappen, knappindikatorn stängs av.

i För att garantera en stabil anslutning, får den mobila enheten inte vara längre än 15 meter från enheten.

Kontroll över apparaten via ett trådlöst nätverk. Anvisning för R4S Gateway appens installation är tillgänglig via länken: www.readyforsky.com/r4sgateway

Icke-flyktigt minne

REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E har ett icke-flyktigt minne. Vid strömavbrott medan tillagningsprogrammet är igång lagras inställningarna i apparatens minne. När strömmen återställs kommer displayen att vara på tills strömmen är avstängd.

- i** Om temperaturskillnaden i skålen är mindre än 5°C när strömmen är avstängd och påslagen fortsätter apparaten att fungera. Om temperaturskillnaden är större än 5°C pausas program-tidsindikator och indikator för program som körs blinkar på displayen. Det finns ingen nedräkning av tillagningstiden. Samtidigt hörs en gång i minuten i en halvtimme 1 pip.

För att fortsätta tillagningen, tryck och håll ner Start knappen. Indikatorn för tillagningstid tänds kontinuerligt. Nedräkningen fortsätter.

Om tillagningsprocessen inte fortsätter i 30 minuter går apparaten i standby-läge. Tryck och håll ned knappen Reheat/Cancel för att stoppa tillagningsindikatorn från att blinka.

Om strömförsörjningen är avstängd under tidsfördröjningen förblir displayen påslagen när strömmen slås på tills indikatorn för tidsfördröjningsfunktionen blinkar, tillagningsprogrammet fortsätter att fungera.

För att avbryta tidsfördröjningen, tryck och håll ned knappen Reheat/Cancel.

Sätta på matlagningstid

Multikokaren ger en möjlighet att ange matlagningstid i varje matlagningsprogram, förutom EXPRESS programmet. Justeringsdelning och ett möjligt intervall av den angivna tiden beror på det utvalda matlagningsprogrammet.

När du väljer ett program börjar tidsindikatorn blinka. För att ändra timmen tryck på knappen 'Hour', för att ändra minuterna tryck på knappen 'Min'. För att ändra en parameter snabbt tryck på respektive knapp och håll den.

- i** I vissa automatiska program ska uppräkning av den angivna tiden börja efter att apparaten har öppnat den angivna temperaturen. Till exempel, om man håller kallt vatten in i skålen och sätter tillagningstiden i STEAM programmet i 5 minuter, ska programmet sättas igång efter att vatten har kokat och en tillräckligt tät ånga har uppstått i skålen.

I PASTA programmet ska matlagningstid börja efter att vatten har kokat och du trycker Start knappen en gång till.

Funktion Time Delay (Uppskjuten start)

Funktionen låter ställa in tidsintervall efter vilken rätten skall vara färdig (programtid inberäknad). Du kan ställa in tiden mellan 10 minuter och 24 timmar med inställningssteg på 10 minuter. Tänk på att den inställda tiden skall vara längre än den inställda tillagningstid, annars startar programmet direkt efter du tryckt på knappen Start.

För att ställa in startfördröjningstid efter du har valt ett tillagningsprogram tryck på knappen Time Delay. För att ändra timmen tryck på knappen 'Hour', för att ändra minuterna tryck på knappen 'Min'. För att ändra en parameter snabbt tryck på respektive knapp och håll den.

- i** Funktionen av senarelagd start är otillgänglig i FRY, PASTA och EXPRESS programmen. Det rekommenderas inte att använda senarelagd start om receptet innehåller lättförärliga ingredienser (ägg, frisk mjölk, kött, ost, m.m.).

Varmhållning av färdiga rätter (Autovarmhållning)

Denna funktion sätts på strax efter att programmet har avslutats och kan hålla temperatur av färdiga rätten vid 70-75°C upp till 12 timmar. När autovarmhållning är på lyser knappens Reheat/Cancel indikator och på displayen visas det nedräkning av drifttid i det valda läget. Om så är nödvändigt kan man stänga av autovarmhållning genom att trycka och hålla knappen Reheat/Cancel tills det hörs en ljudsignal.

- i** Autovarmhållningsfunktion är inte tillgänglig när man använder programmen PASTA, YOGURT/DOUGH och EXPRESS. Om man använder programmet MULTI COOK och ställer in tillagningstemperatur som är lägre än 80°C stängs av autovarmhållningsfunktion automatiskt. För att sätta på den tryck och håll knappen 'Menu / Keep Warm' medan tillagningsprogrammet är på.

Förinstallerad avstängning av autouppvärmning

Att autouppvärmningen startar direkt efter matlagningsprogrammets slut är inte alltid önskvärd. Därför finns det möjlighet för förinstallerad avstängning av denna funktion i multikokaren. Tryck knappen Menu / Keep Warm, indikatorn Reheat/Cancel

slocknar. För att starta autouppvärmning igen, tryck knappen Menu / Keep Warm en gång till (indikatorn Reheat/Cancel börjar lysa).

Uppvärmning av rätter

Multikokaren kan användas för uppvärmning av kalla rätter.

- Lägg maträtter i skålen och ställ in den i multikokaren.
 - Stäng locket och koppla in sladden.
 - Tryck och håll intryckt knappen Reheat/Cancel i några sekunder tills du hör en ljudsignal. Indikatorn börjar lysa på displayen och knappen lyser. Timern börjar räkna tiden för uppvärmning.
- Multiberedaren värmer upp rätten till 70-75 grader och kan hålla upp värmen i 12 timmar. För att stänga av – tryck på knappen Reheat/Cancel, och håll den intryckt tills knappens indikatorn slocknar.

- i** Trots att multimatberedaren kan upprätthålla värmen i 12 timmar, är det inte att rekommendera att låta rätten stå på värmen längre än 2-3 timmar, annars är det risken att smaken blir påverkad.

Allmänna regler om hur man använder automatiska matlagningsprogram

⚠ VIKTIGT! Om du använder apparaten för att koka vatten (till exempel när du lagar mat), Ställ inte in tillagningstemperaturen över 100°C. Detta kan leda till överhettning och brott på apparaten. Av samma anledning är det förbjudet att använda för kokande vattenprogram BAKE, FRY, BREAD.

- Förbered (mät) alla nödvändiga ingredienser.
- Håll dem in i skålen enligt matlagningsprogram och placera skålen i apparaten hus. Kontrollera att alla ingredienser och vätskor placeras under ett minimalt märke på skalan på inre delen av skålen. Se till att skålen står jämnt utan att det krockar och rör tätt värmeelementet.
- Stäng multikokarens lock tills det klickar. Koppla apparaten till elnätet.

- i** Lystring! Om du lagar mat vid höga temperaturer med en stor mängd vegetabilisk olja, lämna alltid locket på enheten Öppet.

- Med hjälp av Menu / Keep Warm knappen välj önskat program (Program indikatorn kommer att lysa på displayen).

- i** För att sätta på programmet EXPRESS i vänteläget tryck på knappen EXPRESS och håll den tills indikatorn EXPRESS lyser på displayen. Medan detta program är på finns det ingen nedräkning av programmets drifttid.

- I programmet MULTI COOK finns det möjlighet att ställa in tillagningstemperatur innan programmets start (fabrikinställda temperaturen är 100°C). Ställ in önskade värde genom att trycka på knappen Temperature.
- Om standard matlagningstid inte passar, kan tidsvärde justeras manuellt.
- Vid behov ange tid av senarelagd start.
- För programstart tryck på knappen Start och håll den intryckt i några sekunder. Indikatorerna för knapparna Start och Reheat/Cancel börjar lysa. Det beror på det valda tillagningsprogrammet om tidsnedräkning börjar strax efter starten eller efter vattnet i skålen har kokat.

- i** Om du använder programmet PASTA hör du en ljudsignal när vattnet har kokat och när det är dags för lägga produkter i skålen. Tidsnedräkning börjar strax efter du har tryckt på knappen 'Start' en gång till.

- Vid behov kan du stänga av autouppvärmning i förväg genom att hålla knappen Menu / Keep Warm intryckt, tills indikatorn Reheat/Cancel slocknar. Tryck på knappen Menu / Keep Warm en gång till om du vill sätta på funktionen igen.

- När det valda matlagningsprogram är slut, hörs ljudsignal. Vidare kommer multikokaren att koppla in det automatiska upprätthållande av värme(knappen Reheat/Cancel lyser).

- i** Att nolla det angivna programmet, avbryta matlagningsprocessen eller autovarmhållning tryck och håll på Reheat/Cancel knappen i flera sekunder.

📖 För att uppnå ett bra resultat, rekommenderas att du läser igenom receptbok, som vi utarbetat speciellt för multikokaren REDMOND RMC-M92S-E.

💡 Om ni tycker, att ni ej uppnår ett bra resultat med vanliga program, använd programmet MULTI COOK som har utökade möjligheter för dina mest kreativa matlagningsexperiment.

Tabellen för matlagningsprogram (grundinställningar)

Program	Rekommendationer angående användning	Tidsberäkning efter vattenkokning	Färdigställd tillagningstid	Tillagningstidsområde/Inställningsintervall	Senareläggning av start, tim	Autovärmhållning, tim
MULTI COOK	Tillagning av olika rätter med möjlighet av inställning av olika temperaturer och tillagningstid. Manuell justering av tillagningstemperatur är möjligt mellan 35 och 170°C, inställningssteg 1°C		30 min	5 min - 1 t / 1 min 1 t - 12 t / 5 min	24	12
OATMEAL	Tillagning av mjölkgröt		10 min	5 min - 1 t 30 min / 1 min	24	12
STEW	Stuvning av kött, fisk, grönsaker, garneringar och multirätter.		1 t	10 min - 12 t / 5 min	24	12
FRY	Stekning av kött, fisk, grönsaker och multirätter		15 min	5 min - 1 t 30 min / 1 min		12
SOUP	Tillagning av buljong, grönsaks och redsoppor.		1 t	10 min - 8 t / 5 min	24	12
STEAM	Ångkokning av kött, fisk, grönsaker och andra matvaror	✓	20 min	5 min - 2 t / 5 min	24	12
PASTA	Tillagning av pasta, kokning av korv, ravioli etc.	✓	8 min	2 min - 1 t / 1 min		
SLOW COOK	Tillagning av köttgrytor, rulle, aladåb och ugnmjölk		5 t	30 min - 12 t / 10 min	24	12
BOIL	För kokning av grönsaker och bönor		40 min	10 min - 12 t / 5 min	24	12
BAKE	Bakning av muffins, sockerkakor, piroger av smördeg och jäst deg		1 t	10 min - 8 t / 5 min	24	4
GRAIN	Tillagning av olika gryn. Kokning av gröt på vatten		35 min	5 min - 4 t / 5 min	24	12
PILAF	Tillagning av olika slags pilaff (med kött, fisk, fågel och grönsaker)		1 t	10 min - 1 t 30 min / 10 min	24	12
YOGURT/ DOUGH	Tillagning av olika sorter yogurt		8 t	10 min - 12 t / 10 min	24	
PIZZA	Tillagning av pizza		25 min	10 min - 1 t / 5 min	24	4
BREAD	Bakning av råg och vetebrod (inklusive jäsnings)		3 St	1 St - 6 t / 10 min	24	3
DESSERT	Tillagning av efterrätter av fräska frukter och bär		20 min	5 min - 2 t / 5 min	24	12
EXPRESS	Snabb tillagning av ris och annan gryn, kokta på vatten					

STOP Om du använder MULTI COOK-programmet för att koka vattent (till exempel vid tillagning av produkter) är det förbjudet att ställa in tillagningstemperaturen över 100°C.

Automatisk avstängning efter fullständig kokning av vatten

III. EXTRAMÖJLIGHETER

- Jäsning av det
- Fondu
- Fritering
- Tillagning av kesu och ost
- Tillagning av helva
- Sterilisering av serviser
- Pastörisering av vätskor
- Uppvärmning av barmmat



De recepten på maträtterna som nämndes i avsnittet kan man hitta i kokboken eller på webbsidan www.redmond.company.

IV. TIPS FÖR MATLAGNING

Misstag vid matlagning och råd hur man undviker dem

I denna tabell har man samlat de mest vanliga misstag vid matlagning i multikokaren. Man går igenom möjliga orsak och ger råd hur man kan undvika dem.

RÄTTEN HAR INTE LAGATS FÄRDIGT

Möjliga orsaker	Vad ska man göra	
Ni glömde sätta på locket eller satte inte på det ordentligt. Tillagningstemperaturen var inte tillräckligt högt	Öppna inte locket under tillagningen om det inte är absolut nödvändigt. När du stänger locket, måste det höras ett klick. Se till att inget stor ordentligt stängning av locket. Se till att gummibandet på innersta locket inte är deformera	
Skålen och värmeplattan är inte i tätkontakt. Därför var inte tillagningstemperaturen tillräckligt högt	Skålen skall vara installerad ordentligt i apparaten. Dens botten måste ligga tätt på värmeplattan. Se till att det inte finns främmande saker i multkokarens skål. Värmeplattan skall vara ren och fri från smutsartiklar	
Fel val av ingredienser. Valda ingredienser passar inte för tillagningen av dig valt program eller tillagningsätt. Ingredienserna är skurna i för stora bitar. Ingrediensen är fel inlagda i skålen. Tiden fetberäkning eller felinställd. Receptet vald av dig passar inte för tillagning i denna multikokare	Det är önskvärd att använda recept som är anpassade till denna modell. Använd recept som du verkligen kan lita på. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept	
Vid ångkokning: det finns för lite vatten i skålen för att ombesörja tillräckligt täthet av ångan	Håll i så mycket vatten som rekommenderas i receptet. Om du tvivlar, kontrollera vattennivån under tillagningen	
Vid stekning	Du hällde för mycket rapsolja i skålen	Vid vanlig stekning räcker om det finns tunnt skickt av rapsolja på skålens botten. Vid fritering, följ anvisningar i valda recept
	För mycket fukt i skålen	Stäng inte multikokarens lock vid stekning, om det inte står i receptet. Djupfrysta varor skall tinas upp och tövatten skall hällas bort innan tillagningen
Vid kokning: utflödet av buljong vid kokning av matvaror med förhöjd syrahalt	Viss amatvaror kräver speciell behandling innan kokning: sköljning, lätt stekning, osv. Följ anvisningar i valda recept	
Vid bakning (smeten är fuktig)	Under jäsningsen har smeten täppt till ängventilen	Lägg smeten i skålen i mindre mängder
	Ni la för mycket smet i skålen	Ta ut bakvaran ur skålen, vänd på den, sätt tillbaka. Och laga tills den blir klar. Nästa gång lägg in smete i mindre mängder

MATVAREN BLEV ÖVERKOKT

Du valde fel typ av matvaran. Eller felberäknade du inställning av tillagningstid. Ingredienserna är skurna i för små bitar	Välj ett säkert (anpassat för denna modell) recept. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept
Den färdiga rätten har stått för länge på autovärmhållning	Det är inte bra att ha rätten för länge på autovärmhållningen. Om i er multikokarens modell finns funktion för inprogrammerad avstängning av autovärmhållning, använd dig av den

UTFLODET UNDER TILLAGNINGEN

Vid tillagning av mjölkgröt, flödar mjölken ut	Mjölakens kvalitet och egenskaper kan bero på plats och förhållanden av produktionen. Det är rekommenderat att använda bara ultra pastöriserad mjölk, med fett halt inte högre än 2,5%. Vid behov kan du späda ut mjölken med vatten
Ingredienserna var inte rätt behandlade inför kokningen (dålig sköljning osv). Ni har antingen valt fel typ av matvaran eller de rätta proportionerna är inte uppfyllda	Välj ett recept som är anpassat för denna modell. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med rekommendationerna av receptet. Gryn, kött, fisk och skaldjur ska alltid sköljas ordentligt tills vatten rinner rent

MATEN FASTNAR VID SKÅLENS BOTTEN

Skålen var dåligt rensad efter föregående matlagning. Skålens non-stick beläggning är skadad	Innan du börjar laga mat, se till att skålen är välrensad och non-stick beläggningen är inte skadad
Den gemensamma mängden för inläggning i skålen är mindre än det som rekommenderas i receptet	Välj ett säkert (anpassat för denna modell) recept
Ni ställde för lång tillagningstid	Förkorta tillagningstid eller följ anvisningarna i receptet som är anpassat till denna modell
Vid stekning: du glömde att hålla i olja i skålen, glömde att röra om eller vända på matvaror under tillagningen	Vid vanlig stekning håll i lite olja i skålen så att det skall finnas ett tunt skikt av olja på skålens botten. För jämn stekning, rör om eller vänd på matvaror då och då
Vid stuvning: det är inte tillräckligt fuktigt i skålen	Tillsätt mer vätska i skålen. Öppna inte locket under tillagningen om det inte är absolut nödvändigt
Vid kokning: det är för lite vätska i skålen (de rätta proportionerna av ingredienserna är inte uppfyllda)	Se till att vätskan och hårda ingredienserna är i de rätta proportioner
Vid bakning: du glömde att smörja in skålen	Smörj in skålen med smör eller olja innan du håller i smeten (håll inte olja i skålen!)

MATVARAN FÖRLORADE TILLSKURNA FORMEN

Du rörde om matvarorna i skålen för ofta	Vid vanlig stekning rör om rätten inte oftare än varje 5-7 minuter
Du ställde in alldeles för lång tillagningstid	Förkorta tillagningstiden eller följ instruktioner för receptet som är anpassat för denna modell

BAKET BLEV FUKTIGT

Du använde fel ingredienser, som gav ut för mycket fukt (saftiga grönsaker eller frukter, djupfrysade bär, creme fraiché, osv.)	Välj ingredienserna enligt bakningsrecept. Försök att inte ta matvaror som innehåller för mycket fukt eller använd så lite som möjligt av dem
Ni har haft det färdiga baket i stängd multikokaren för länge	Försök att ta ut baket från multikokaren direkt efter det har bakats klart. Vid behov kan man lämna baket kvar i multikokaren för en kort tid på autouppvärmning

BAKET HAR INTE STIGIT UPP

Ägg med socker har vispats dåligt	Välj ett säkert (anpassat för denna modell) recept. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept
Smeten har stått för länge med bakpulver i	
Du har sikat mjölen dåligt eller blandat smeten fel	
Fel vid inläggning av ingredienserna	
Receptet som du har valt, passar inte till bakning i denna modell	

i I flera modeller av multikokaren REDMOND har program STEW och SOUP en inbyggd värmeskyddsfunktion som reagerar när det är för lite vatten i skålen. I detta fall stängs programmet av och går över till en autovärmhållning.

Rekommenderad matlagningstid för ångkokning av olika produkter
(för 500 g av produkten och en vattenvolym på 6-10 dl)

Produkt	Matlagningstid, min	Produkt	Matlagningstid, min
Fläskfilé/Nötkött (tärningar 1,5-2 cm)	20/30	Manti/chinkali	20
Lamm- och fårfile (tärningar 1,5-2 cm)	30	Potatis (delad i 4 klyftor)	20
Kycklingfilé (tärningar 1,5-2 cm)	15	Morötter (tärningar no 1,5-2 cm)	30
Köttbullar/Köttfärsbiffar	15/20	Rödbetor (delad i 4 klyftor)	80
Fisk (filé)	10	Grönsaker (fryssta)	15
Fisk- och skaldjursblandning (frost)	5	Ägg	10

i Dessa värden är generella och är givna som rekommendationer. Den riktiga tillagningstiden kan skilja sig från faktiska värden och beror på konkreta typer av produkter och vilka smaker man personligen föredrar.

Rekommendationer om temperatur av matlagning i MULTI COOK programmet

Arbets-temperatur, °C	Rekommendationer (se även receptboken)	Arbets-temperatur, °C	Rekommendationer (se även receptboken)
35	Jäsning, tillagning av vinäger	105	Tillagning av aladåb
40	Tillagning av yogurt	110	Sterilisering
45	Surdeg	115	Tillagning av sockersyrar
50	Jäsning	120	Tillagning av rulle
55	Tillagning av sötsaker	125	Tillagning av stuvat kött
60	Tillagning av grönt te, tillagning av bammatt	130	Tillagning av ostkaka
65	Tillagning av kött i vakuum förpackning	135	Rökning, stekning av färdiga rätter för att skapa en knaprig skorpa
70	Tillagning av punch	140	Rökning
75	Pastorisering, tillagning av vitt te	145	Tillagning av fisk och grönsaker i folje
80	Tillagning av glögg	150	Tillagning av kött i folie
85	Tillagning av keso eller andra rätter som kräver en lång tillagning	155	Stekning av smördegsträtter
90	Tillagning av röd te	160	Stekning av fågel
95	Tillagning av mjölkgröt	165	Stekning av stekar
100	Tillagning av marängen, syltning	170	Fritering (pomme fritt, kyckling nuggets, etc)

V. RENGÖRING OCH FÖRVARING AV APPARATEN**Allmänna regler och rekommendationer**

- Före första användningen av apparaten och för att ta bort matlukt i multikokaren efter tillagningen bör en hälft citron placeras i skålen och bearbetas i STEAM programmet i 15 minuter.
- Det bör inte lämna en skål med en färdig rätt eller uppfyllt med vatten i en stängd multikokare i mer än 24 timmar. Skål med färdiga rätter kan förvaras i kylskåpet och vid behov uppvärmas i multikokaren med hjälp av uppvärmningsfunktionen.

- Används apparaten inte vid en lång tid, ska den kopplas av elnätet. Arbetskammaren, värmeelement, skål, inre skål och ångventil ska vara rena och torra.
- Innan att börja rengöringen kontrollera att apparaten är avkopplad av elnätet och kallnat helt och hållet. För rengöring använd en mjuk duk och delikata diskmedel.

! *DET ÄR FÖRBIUDET att använda grova servetter eller svampar, slippasta. Alla kemiskt aggressiva eller andra ämnen som inte avsedda för att användas med föremål som vidrör maträtter.*

STOP *DET ÄR FÖRBIUDET att sänka apparatens hus i vatten eller placera den under vattenstråle!*

- Rengör gummidetaljer försiktigt: vid deras deformation kan apparaten fungera fel.
- Apparattens hus kan rengöras vid behov. Skål, inre aluminium lock och löstagbar ångventil ska rengöras strax efter varje användning av apparaten. Kondens som samlas i multikokaren vid tillagning ska tas bort efter varje användning. Inre ytor av arbetskammaren ska rengöras vid behov.

Rengöring av apparatens hus

Rengör huset med en mjuk våt servett eller svamp. Ett delikat tvättmedel kan användas. Att undvika fläckar av vatten på huset ska alla ytor torkas tills de blir torra.

Rengöring av skål

Skå kan rengöras både manuellt, med en mjuk svamp och tvättmedel och i diskmaskinen (enligt anvisningarna av dess tillverkare).

Vänd omslaget Vid en svår förorening håll ett varmt vatten i i skålen och låt den stå i en viss tid, sedan rengör skålen.

Torka yttre delen av skålen till den blir torr, innan den placeras in i multikokarens hus.

Vid regelbunden användning av apparaten kan värmedisk helt eller delvist ändra färg. Detta är inte en följd av något fel i apparaten och påverkar inte dess funktion av ångventilen motsols tills det stoppar och ta ut det.

Rengöring av aluminiuminnerlocket

Se ordningen av hur man tar ut och installerar aluminiuminnerlocket på schemat **A4**.

För att rengöra locket och löstagbara innerlocket använd en blöt kökservett eller svamp. Innan du installerar innerlocket tillbaka torka båda lockens ytor.

Rengöring av löstagbar ångventil

Ångventilen placeras i en speciell sockel på inre delen av apparatens lock. Se rengörings ordning på schemat **A5**.

! *OBS! Att undvika deformation av gummit av ventilen vänd det inte och spänna det inte vid demontering, rengöring och montering.*

Ta bort kondens

I denna modell samlas kondens i ett speciellt håll på apparatens kropp omkring skålen och rinner in i en container som placeras i bakre delen av apparaten. För att rengöra containern spola den med vatten, följ ovanstående regler. Ta bort resterande kondens som finns i utrymnet runt skålen med en kökservett.

Rengöring av arbetskammaren

Följ du noggrant alla anmärkningar av denna bruksanvisning är möjligheten att vätskan, matbitar eller skräp hamnar in i arbetskammaren minimal.

Vid en väsentlig förorening ska ytorna av arbetskammaren rengöras för att undvika avvikelser eller stötningar i apparatens funktion.

! *Innan att rengöra arbetskammaren av multikokaren, kontrollera att apparaten är avkopplad och kallnat helt och hållet!*

Sidodelar av arbetskammaren, ytan av värmeelement och omslaget av central temperatursensor (placeras i mitten av värmelementet) kan rengöras med en fuktig (inte våt!) svamp eller servett. Använd du tvättmedel ska alla dess rester tas bort för att undvika att en obehörig doft kan uppstå vid kommande tillagning av mat.

I fall obehöriga föremål hamnar in i huven omkring central temperatursensorn ta det bort försiktigt med pincett utan att trycka på omslaget av sensorn.

Vid förorening av värmeelement kan en våt medelhårt svamp eller en syntetisk borste användas.

i *Vid regelbunden användning av apparaten kan värmedisk helt eller delvist ändra färg. Detta är inte en följd av något fel i apparaten och påverkar inte dess funktion.*

Transport och Lagring

Torka alla delar av apparaten före upprepade användning eller förvaring. Förvara den monterade apparaten på en torr, ventilerad plats bort från värmeapparater och direkt solljus.

Under transport och lagring, utsätt inte enheten för mekanisk stress, vilket kan leda till skador på enheten och/eller brott mot paketets integritet.

Håll apparaten borta från vatten och andra vätskor.

VI. TILLÄGGSACCESSOARER

Du kan köpa tilläggsaccessoarer till multikokare, och få veta om nyheter i REDMOND produkter på vår hemsida: www.redmond.com, eller hos våra officiella partner.

VII. INNAN DU KONTAKTAR SERVICE CENTER

Fel	Möjliga problem	Lösning
Det uppvisas ett tecken E1 – E5 på displayen	Systemfel, möjliga problem med kontrollkort eller uppvärmande element	Koppla ut apparaten från elnät och låt det kallna. Stäng locket tätt och koppla apparaten igen i elnätet
Apparaten sätts inte igång	Strömförsörjning sladd kopplas inte till apparaten och/eller eluttaget	Kontrollera att en löstagbar strömförsörjning sladd kopplas till en passende klämma på apparaten och eluttaget
	Eluttaget är trasigt	Koppla apparaten till fungerande eluttaget
Rätten tillagas på för lång tid	Det finns ingen elström i elnätet	Kontrollera spänning i elnätet. Om den är ostabil eller är under den normala, vänligen kontakta servicejänt av ditt hus
	Avbrott i elnätet (spänningen är ostabil eller är under den normala)	Kontrollera spänning i elnätet. Om den är ostabil eller är under den normala, vänligen kontakta servicejänt av ditt hus
	Ett obehörigt föremål hamnade mellan skålen och uppvärmande elementet (något skräp, gryn eller matbitar)	Koppla ut apparaten från elnät och låt det kallna. Tar ut ett obehörigt föremål
Skålen står inte rakt och jämnt	Skålen står inte rakt och jämnt	Placera skålen rakt, utan att den krokvar
	Uppvärmande element är förorenat	Koppla ut apparaten från elnät och låt det kallna. Rengör uppvärmande elementet
Ångan trängs ut ur apparatens lock vid matlagning	Skålen står inte rakt och jämnt	Placera skålen rakt, utan att den krokvar
	Finns ingen täthet mellan skålen och inre locket av multikokaren	Locket är inte tätt eller något obehörigt föremål hamnade under locket
Synkronisering eller dataöverföring från apparaten till en mobil anordning misslyckades (ett felmeddelande uppstod på displayen)	Tätningsgummi på inre locket är förorenat, deformerat eller gått sönder	Kontrollera tätningsgummi på inre locket. Det kan uppstå att locket ska ersättas
	Funktionen Bluetooth på den mobila enheten är avstängd	Aktivera funktionen Bluetooth på den mobila enheten
Appen Ready for Sky är inte aktiverad på den mobila enheten	Appen Ready for Sky är inte aktiverad på den mobila enheten	Aktivera appen Ready for Sky på den mobila enheten
	Avståndet mellan Multikokaren och en mobil anordning är för lång eller signalen blir spärrad av något	Kontrollera att avståndet mellan anordningarna är inte längre än 15 meter och det finns inga hinder för radiosignalen

i **OBS!** Man behöver inte uppsöka servicecenter ifall appen Ready for Sky skulle strula. Uppsök REDMONDs kundtjänst för teknisk support och få hjälp av våra specialister om hur man löser problemet och/eller krångel med Ready for Sky. Era önsker och anmärkningar gällande appens funktion kommer man att ta hänsyn till vid nästa uppdatering. Kontaktuppgifter till REDMONDs kundtjänst i ert land hittar ni på www.redmond.company. Där kan man även få hjälp genom att fylla i formulär för att istället bli kontaktad.

I fall ett fel har inte undanröjts kontakta ett auktoriserat servicecenter.



Miljövänlig återvinning (återvinning av elektrisk och digital anordning)

Kasseringen av förpackningen, bruksanvisningen och själva varan skall ske i enlighet med det lokala miljöprogrammet för återvinningen. Visa omtanke om naturen: kasta inte bort sådana varor i vanliga hushållssopor.

De begagnade (gamla) apparaterna ska inte kastas bort med övriga hushållssopor, endast separat. Ägare av de begagnade apparaterna måste lämna dem i speciella mottagningspunkter eller i vissa organisationer. På detta sätt kan du bidra till programmet av bearbetning av värdefulla råvaror, och rengöring av förorenande ämnen.

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Föreskrifterna utgör ett ramverk för insamling och återvinning av använda apparater och de tillämpas inom EU.

Bluetooth är ett registrerat varumärke som tillhör Bluetooth SIG, Inc.

App Store är ett servicevarumärke som tillhör Apple Inc., registrerat i USA och i andra länder.

Google Play är ett registrerat varumärke som tillhör Google Inc.

⚠ Ennen käyttöä tätä tuotetta, lue käyttöohjeetta huolellisesti ja säilytä se myöhempiä tarvetta varten. Oikea käyttö laitteen merkittävästi pidentää sen käyttöikää.

Tässä ohjeessa olevat turvallisuustoimenpiteet ja käyttöohjeet eivät koske kaikkia mahdollisia tilanteita, jotka voivat tapahtua laitteen käytön aikana. Laitetta käytettäessä käyttäjän on oltava järkevänä, varovaisena ja huolellisena.

TURVALLISUUSOHJEET

- Tuottaja ei ole vastuullinen laitteen vaurioista, jotka johtuvat turvallisuus- ja käyttöohjeiden laiminlyönnistä.
 - Tämä sähkölaite on keittiökone, jota voi käyttää asunnoissa, lomamökeissä ja vastaavissa tiloissa. Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi suurkeittiöissä. Laitteen käyttöä suurkeittiössä tai vastaavissa olosuhteissa pidetään laitteen käyttönä väärin. Tässä tapauksessa valmistaja ei vastaa mahdollisista seuraamuksista.
 - Laitteen teollista tai mitä tahansa käyttötarkoituksen vastaista käyttöä pidetään sen asianmukaisten käyttöehtojen rikkomisena. Näissä tapauksissa valmistaja ei kannu vastuuta mahdollisista seuraamuksista.
 - Ennen laitteen käyttöönottoa ja sähköverkkoon kytkemistä tarkista, onko sen jännite sama kuin laitteen syöttövirran nimellijännite (kts. tekniset tiedot tai valmistajan tuotelaatta).
 - Käytä jatkojohtoa, joka vastaa laitteen käyttötehoa, parametreiden epäsuhtaisuus voi johtaa oikosulkuun tai kaapelin syttymiseen.
 - Kytke laite vain maadoitettuihin pistorasioihin - tämä on välttämätön suojeleuvaatimus sähköiskujen välttämiseksi. Mikäli käytät jatkojohtoa, varmista, että se on myös maadoitettu.
- STOP** *HUOMIO! Laite kuumenee käytettäessä. Laitteen runko, kulho ja metalliset osat kuumenevat myös. Käytä patakintaita. Älä kumarru laitteen päälle kantta avattaessa välttääkseen itseään polttamista kuumalla höyryllä.*
- Kytke laite irti sähköverkosta käytön jälkeen sekä ennen puhdistamista tai siirtämistä. Vedä sähköjohto pistorasiasta pois kuivin käsin pitäen kiinni pistotulpasta eikä johdosta.

- Älä vedä virtajohtoa oviaukkojen läpi tai kuumien laitteiden läheltä. Virtajohtoa ei saa sotkea eikä taivuttaa, virtajohto ei saa olla kosketuksissa terävien esineiden, huonekalujen kulmien ja reunojen kanssa.

STOP *MUISTA! Virtajohdon satunnainen vahingoittaminen voi johtaa sähköiskuihin sekä vaurioihin, jotka eivät vastaa takuuehtoja. Vaurioitunut virtajohto vaatii pikaista vaihtamista huoltokeskuksessa.*

- Laitteen käyttö ulkoilmassa on kiellettyä - laitteen sisään päässyt kosteus tai joutuneet ulkopuoliset esineet voivat aiheuttaa vakavia vaurioita.
- Ennen laitteen puhdistamista varmista, että se on kytketty irti pistorasiasta ja jäähtynyt. Noudata tarkkaasti laitteen puhdistamisohteita.

STOP *Laitetta ei saa upottaa veteen tai asettaa se vesisuihkun alle!*

- 8-vuotiaat ja vanhemmat lapset sekä fyysisesti, toiminnallisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ihmiset tai henkilöt, joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa voivat käyttää laitetta ainoastaan valvonnassa ja/tai silloin, jos he ovat saaneet ohjausta laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he tajuavat vaarat, jotka liittyvät laitteen käyttöön. Lapset eivät saa leikkiä laitteen kanssa. Säilytä laite ja virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta. Lapset eivät saa puhdistaa eikä käyttää laitetta ilman aikuisten valvontaa.
- Pakkausmateriaalit (muovi, vaahtomuovi tms) voivat olla vaarallista lapsille. Tukeutumisaara! Säilytä pakkausmateriaalit pieniltä lapsilta ulottumattomissa olevassa paikassa.
- Laitteen itsenäinen korjaus tai sen rakenteen muutokset ovat kiellettyjä. Ainoastaan auktorisoidun huolto liikkeen asiantuntijat saavat korjata laitteita. Kokemattomien henkilöiden suorittamat korjaukset voivat johtaa laitehäiriöön, tapaturmaan tai omaisuuden vaurioittamiseen.

STOP *HUOMIO! Viallisen laitteen käyttö on kiellettyä.*

Tekniset ominaisuudet

Malli.....	SkyCooker RMC-M92S-E	Kupin päällyste.....	keraami non-stick ANATO® (Korea)
Teho.....	860-1000 W	Näyttölaite LED.....	on
Jännite.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D-lämmitys.....	on
Sähkösuojuaja.....	luokka I	Höyryventtiili.....	irrotettava
Kaukosäädin.....	Ready for Sky - tekniikka	Kansi.....	irrotettava
Tiedonvälityksen protokolla.....	Bluetooth v4.0	Mätt.....	377 × 285 × 240 mm
Käyttöjärjestelmien tuki.....	iOS, Android	Nettivot.....	3,5 kg
Kulhon tilavuus.....	5 l		

Ohjelmat

1. MULTI COOK	7. PASTA (PASTA)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURTTI/TAI-KINA)
2. OATMEAL (MAITOPUURO)	8. SLOW COOK (HIDAS HAUDUTUS)	14. PIZZA (PIZZA)
3. STEW (HAUDUTUS)	9. BOIL (KEITTÄMINEN)	15. BREAD (LEIPÄ)
4. FRY (PAISTUMINEN)	10. BAKE (LEIVONTA)	16. DESSERT (JÄLKIRUOAT)
5. SOUP (KEITTO)	11. GRAIN (RYNYNTY)	17. EXPRESS
6. STEAM (HÖYRY)	12. PILAF (PILAHVI)	

Toiminnat

Ready for Sky (kaukosäädin).....	kyllä
Valmiin ruoan lämpötilan ylläpito.....	12 h
Lämpötilan ylläpidon kytkeminen pois päältä etukäteen.....	kyllä
Ruoan uudelleenlämmitys.....	12 h
Käynnistyksen lykkäys.....	24 h

Kokoanpano

Monitoimikone.....	1 kpl	Kauhan/Lusikan pidike.....	1 kpl
Kulho.....	1 kpl	Friteerauskori.....	1 kpl
Höyryytysastia.....	1 kpl	Ruokaohjeita-kirja.....	1 kpl
Mittalasi.....	1 kpl	Käyttöohje.....	1 kpl
Kauha.....	1 kpl	Huoltokirja.....	1 kpl
Litettä lusikka.....	1 kpl	Virtajohto.....	1 kpl

Valmistajalla on oikeus parantaa tuotteen rakennetta, kokoanpanoa, sekä teknisiä ominaisuuksia ilman erillistä ilmoitusta ko. muutoksista. Tekniset ominaisuudet sallivat ±10% virheen.

Monitoimikoneen rakenne A1

1. Laitteen kansi	7. Kantokahva	13. Höyryssä ruoanlaittoa varten astia
2. Irrotettava kansi	8. Lauhdeveasiasta	14. Virtajohto
3. Kuppi	9. Irrotettava höyryventtiili	15. Friteerauskori
4. Kannen avaava painike	10. Litteä lusikka	16. Kauha- ja lusikkahaltija
5. Ohjauspaneeli näytön kanssa	11. Kauha	
6. Runko	12. Mittalasi	

Ohjauspaneeli A2

- Reheat/Cancel (Peruuttaa/Lämmittää) – lämmityksen toiminnon syyttäminen/samuttaminen, kypsyohjelman keskeytys, nollaaminen astukset.
- Time Delay (Siirretty alku) – siirretyn alkun ajan syyttäminen, ottaa Bluetooth käyttöön/poistaa käytöstä.
- Temperature (Lämpötila) – lämpötilan syyttäminen.
- Hour (Tuntia) – valinta laitton aikaa ja siirretty alku tuntia.
- Min (Minuuttia) – valinta laitton aikaa ja siirretty alku minuuttia.
- EXPRESS (EXPRESS) – EXPRESS ohjelman käynnistäminen.
- Menu / Keep Warm (Menu / Autolämmitys) – automaattisten ruoanlaittoohjelmien valinta; autolämmityksen alustava sammuttaminen.
- Start (Alku) – ruoanlaittojen syyttäminen.
- Monitori.

Näytön rakenne A3

- Automaattisen ohjelman EXPRESS täyttämisen indikaattori.
- Ruoanlaiton/lämmityksen ohjelman indikaattori.
- Ruoanlaiton vaiheiden indikaattori.
- MULTI COOK ohjelmassa lämpötilan indikaattori.
- Time Delay toiminnon indikaattori.
- Valmistusohjelmien toiminnan indikaattori.
- Ajan indikaattori.
- Valmistusohjelmien indikaattorit.

I. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYNNISTYSTÄ

Ota keitin ja sen osat laatikosta. Poista kaikki pakkausmateriaalit.



Jätä kaikki tuotteen rungossa olevat varoitus- ja opastustarrat sekä sarjanumerotarra paikoilleen!

Jos laitetta on kuljetettu tai säilytetty matalassa lämpötilassa, siitä tulee pitää huoneilämpötilassa vähintään 2 tuntia ennen sen käynnistämistä.

Aseta laite kovalle tasaiselle alustalle niin, että venttiilistä ulos tuleva kuumaa höyryä ei lyö taustakuvalla, koriste-pinnoteelle, elektronisille laitteille ja muille kohteille tai materiaaleille, jotka voivat vaikuttaa korkeasta kosteudesta ja lämpötilasta.

Ennen ruoanlaittoa, varmista, että hidan lieden ulkoiset ja näkyvät sisäiset osat eivät omistuu ehjää, siruja ja muita vikoja. Kupin ja lämmityselementin välillä ei pitäisi olla esteitä.



HUOMIO! On kiellettyä nostaa laitetta täyteen astiaan kahvasta.

HUOMIO! Laitetta ei saa nostaa kulhon kahvoista!

Älä kytkä laitetta päälle ilman, sisällä kulhoon tai tyhjä kulho – jos valmistetta on vahingossa aloittaa ruoanlaitto ohjelma, se johtaa kriittinen ylikuumenemisen laitteen tai vahingoittaa tarttumaton pinnoite. Ennen paistamista, kaada vähän kasvis-tai aurin-gonkukkaöljyä kulhoon.

II. LAITTEEN KÄYTTÖ**Ready for Sky – tekniikka**

Ready for Sky – tekniikka avulla voit käyttää samannimistä ohjelmistosovellusta laitteen etähallintaan älypuhelimelta tai taulutietokoneelta.

- Lataa ohjelmisto App Storesta tai Google Play (käyttöjärjestelmäsi mukaan) älypuhelimelle tai taulutietokoneelle.
- i** Voit lukea kotisivuiltamme www.redmond.company sekä App Store- ja Google Play-kaupassa olevan sovelluksen kuvauksesta, mitä käyttöjärjestelmien versioita tuetaan.

- Avaa Ready for Sky -sovellus, luo tili ja noudata näytöllä näkyviä kehoteita.

- Ota Bluetooth-toiminto käyttöön laitteessa. Voit tehdä tämän, paina ja pidä alhaalla Time Delay painiketta, äänimerkki toimitetaan, ja painikkeen merkivalo syttyy. Laitteen on oltava valmiustilassa (näyttö ei ole valaistu).

! SkyCooker RMC-M92S-E:n kauko-ohjaus on mahdollista vain, jos Bluetooth-toiminto on päällä (aikavive-painike valmiustilassa on aina päällä).

- Paina ja pidä pohjassa 5 sekunnin ajan monitoimikeittimen ohjauspaneelissa sijaitsevaa Hour-painiketta. Laitteen tulee olla valmiustilassa (näyttö ei ole valaistu).
- Kytkenään aikana monitoimikeittimen näytölle ilmestyvät viikuvat ja symbolit. Kun kytkentä on suoritettu, laite päästää äänisignaalin ja siirtuu valmiustilaan.
- Irrottaaksesi monitoimikeittimen mobiililaitteesta, paina ja pidä pohjassa Min-painiketta äänimerkkiin asti, kun monitoimikeitin on valmiustilassa.
- Kytke Bluetooth-toiminto käytöstä, kun puhelin on valmiustilassa laitteen, paina ja pidä alhaalla Time Delay painiketta, painikkeen merkivalo sammuu.



Toimitukseen vakaa yhteyttä, mobiililaitteen on oltava ei enemmän kuin 15 m kahvinkeittimestä.

Laiteen ohjaus langattoman verkon kautta. R4S Gateway – sovelluksen asennusohje löytyy seuraavasta linkistä: www.ready-forsky.com/r4sgateway

Haihtumaton muisti

REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E: llä on haihtumaton muisti. Jos sähkökatkos tapahtuu keitto-ohjelman aikana, asetukset tallennetaan laitteeseen muistiin. Kun virta on palautettu, näyttö pysyy päällä, kunnes virta sammutetaan.

- i** Jos lämpötila ero kulho on alle 5°C, kun virta on kytketty pois päältä ja päälle, laite jatkaa toimintaansa.
- Jos lämpötila ero on suurempi kuin 5°C, ohjelma keskeytyy, - aika, - merkivalo ja -käynnissä olevan ohjelman merkivalo vilkkuu näytössä. Ruoka-aikaa ei ole laskettu. Samaan aikaan, kerran minuutissa puolen tunnin ajan, yksi piippous soi.

Keittoprosessin jatkamiseksi paina ja paina Start nappia. Keittoajan mittari on jatkuvasti päällä. Lähtölaskenta jatkuu.

Jos keittoprosessi ei jatku 30 minuuttia, laite siirtyy valmiustilaan. Paina ja pidä Reheat/Cancel nappia pysäyttää ruoanlaitto ilmaisin vilkkuu.

Jos virtalähde on kytketty pois päältä viiveen näyttö, näyttö pysyy päällä, kun virta on kytketty päälle, kunnes viive-toiminto-merkivalo vilkkuu, ruoanlaitto-ohjelma jatkaa.

Jos aikaviive keskeytyy, paina ja paina Reheat/Cancel nappia.

Kypsentämisan asetus

Monitoimikeitin mahdollistaa ruoanlaittoajan asettamisen käsin kaikissa ohjelmissa paitsi EXPRESS. Muutoksen aikaväli ja minimi- ja maksimiaika ovat ohjelmakohtaiset.

Kun valitset valmistusohjelman, ajan indikaattori alkaa välkyä. Nostaaksesi tuntimäärää paina Hour-painiketta ja minuuttimäärää nostaksesi paina puolestaan Min-painiketta. Jos painat tarvittavaa painiketta pohjassa, kyseinen arvo muuttuu nopeammin.

- i** Joissakin automaattisissa ohjelmissa asetusten ajan laskenta alkaa vasta silloin, kun keitin saavuttaa työlämpötilan. Esimerkiksi, jos kaataa kulhoon kylmää vettä ja asettaa STEAM-ohjelmassa kypsentämisan 5 minuuttia, niin ohjelma käynnistyy ja asetusten ajan laskenta alkaa vasta, kun vesi on alkanut kiehua ja kulhoon muodostunut riittävästi höyryä.

PASTA-ohjelmassa asetetun ruoanlaittoajan laskenta alkaa veden kiehumisen jälkeen, kun olet painanut Start-napin uudestaan..

Time Delay toiminto (Siirretty alku)

Tämän toiminnon avulla asettaa ajan, jonka kuluttua ruoan tulee olla valmis (ajan suhteen ohjelman). Aika voi asettaa vaihdella 10 minuutista 24 tuntiin vaiheissa kanta 10 minuuttia. On muistettava, että viive on oltava suurempi kuin asetettu aika, muuten ohjelma alkaa laittaa heti painamalla Start.

Asettaaksesi lykätyn käynnistyksen ajan, paina valmistusohjelman valitsemisen jälkeen Time Delay -painiketta. Nostaaksesi tuntimäärää paina Hour-painiketta ja minuuttimäärää nostaksesi paina puolestaan Min-painiketta. Jos painat tarvittavaa painiketta pohjassa, kyseinen arvo muuttuu nopeammin.

- i** FRY-, PASTA- ja EXPRESS-ohjelmissa käynnistyksen lykätys ei ole käynnissä. Jos ruokaohjeessa on nopeasti pilaantuvia raaka-aineita, emme suosittele käynnistyksen lykkäyksen käyttöä.

Valmiin ruoan lämpötilan ylläpito

Tämä toiminto käynnistyy heti, kun ruoanlaitto-ohjelma on päättynyt ja ylläpitää valmiin ruoan lämpötilaa 70-75°C 12 tunnin ajan. Toiminnassa olevan automaattisen lämmityksen aikana Reheat/Cancel -painikkeen indikaattoriin tulee valo, sekä näyttö ilmestyy tarkka aika siitä, miten pitkään kyseinen tila on ollut päällä.

Automaattinen lämmitys voidaan tarvittaessa sammuttaa painamalla ja pitämällä pohjassa Reheat/Cancel -painiketta äänimerkkiin asti.

- i** Automaattinen lämmitystoiminto ei ole käytettävissä, kun käytät ohjelmia PASTA, YOGURT/DOUGH ja EXPRESS.

Kun asetat valmistuslämpötilaa ohjelmassa MULTI COOK, alle 80°C automaattisen lämmityksen lämpötilat ovat vakiona poissa käytöstä. Käynnistäaksesi automaattisen lämmityksen, paina ja pidä pohjassa Menu / Keep Warm-painiketta ohjelman toiminnan aikana.

Autolämmityksen alustava sammutaminen

Autolämmityksen ei ole aina toivottavaa. Tässä mielessä, hidas liesi REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E tarjoaa alustava sammuttamisen. Alun aikana tai ohjelman toiminnassa paina muutamaa sekundaia painiketta Menu / Keep Warm, sen asti että Reheat/Cancel sammutuu. Autolämmityksen kytkemiseksi paina Menu / Keep Warm uudelleen.

Ruoan lämmityksen toiminto

Hidas liesi REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E voi lämmittää kylmää ruokaa. Sitä varten:

1. Laita ruoka kulhoon, aseta se hataan lieden runkoon.
2. Sulje kansi, kytke sen virkavirtaan.
3. Paina muutamaa sekundaia painiketta Reheat/Cancel äänteen. Indikaattori palaa näytässä. Ajastin alkaa lämmityksen aikakaskenta.

Hidas liesi lämmittää ruokaa 70-75°C asti ja ylläpitää sitä lämpimänä 12 tuntia. Tarvittaessa lämmitys on sammutettava painamalla muutamaa sekundaia painiketta Reheat/Cancel, siihen asti että indikaattori eivät pala.

- i** Vaikka se voi säilyttää ruokaa lämmitettyinä 12 tuntia, älä jätä lämmityksen yli kaksi tai kolme tuntia, koska se voi joskus aiheuttaa sen makuun.

Automaattisten ohjelmien yleinen käyttöjärjestys

- STOP** Tärkeää! Jos et käytä laitetta, keittävä vettä (esimerkiksi, kun ruoanlaitto ruokaa), älä aseta ruoanlaitto lämpötila on yli 100°C. Tämä voi aiheuttaa ylikuumenemisen ja rikkoutumisen laitteeseen. Samasta syystä on kiellettyä käyttää kiehuviin vesiohjelmiin BAKE, FRY, BREAD.

1. Esikäsittely (punnitse) tarvittavat valmistusaineet.
2. Laita valmistusaineet monitoimikeittimen kulhoon ohjelman mukaan ja asenna se laitteen runkoon. Tarkista että kaikki aineet neseet mukaan lukien ovat kulhossa tasaisesti kulhon sisäpinnalla olevan ylärajan merkin alapuolella.
3. Tarkista että kulho on tiiviisti alalämmityselementin päällä.
3. Sulje kansi naksahduksen asti. Kytke laite sähköverkkoon.

- i** Huomio! Jos keität korkeassa lämpötilassa suuren määrän kasviliivä, jätä laitteen kansi aina auki.
- 4. Painamalla Menu / Keep Warm valitse tarvittuu ruoanlaittoohjelman (näytössä palaa indikaattori).

- i** Käynnistäaksesi ohjelman EXPRESS valmiustilan aikana paina ja pidä pohjassa EXPRESS-painiketta niin kauan, kunnes näytölle ilmestyy EXPRESS-indikaattori. Tätä ohjelmaa käyttäessäsi näytölle ei tule tietoa sen jäljellä olevasta valmistusajasta.

5. MULTI COOK-ohjelmaa käyttäessä valmistuslämpötilan voi määritellä ennen ohjelman aloittamista (vakiolämpötila on 100°C). Aseta haluamasi lämpötila painamalla Temperature-painiketta.
6. Voit muuttaa oletuksena oleva kypsentämisan halutessasi.
7. Tarpeen mukaan aseta käynnistyksen lykkäysaika.
8. Aloittamaan ruoanlaittoohjelman, pidä muutaman sekunnin painiketta Start, sen asti että palaa indikaattori Start ja Reheat/Cancel. Valitsemastasi valmistusohjelmasta riippuen, jäljellä olevan valmistusajan laskenta alkaa heti tai sen jälkeen, kun kulhossa oleva vesi on alkanut kiehua.

- i** Kun käytät PASTA-ohjelmaa, laite päästää äänimerkin silloin, kun vesi on alkanut kiehua ja sinun tulee asettaa tuotteet kulhoon. Jäljellä olevan valmistusajan laskenta alkaa, kun olet painanut Start-painiketta toistamiseen.

9. Tarvittaessa voidaan sammuttaa autolämmitysohjelman painamalla Menu / Keep Warm painiketta. Menu / Keep Warm painikkeen painaminen uudelleen kytkee tämän ohjelman.
10. Päätyttyä ruoanlaitto ohjelma ilmoittaa sinulle äänen. Sitten ohjelman tai myklyisen asetusten riippuen, laite siirtyy autolämmitysohjelmaan (Reheat/Cancel painikkeen indikaattori palaa) tai valmiustilassa (Start painikkeen indikaattori palaa).

- i** Ohjelman peruuttamaksi, ruoanlaittamisen tai autolämmityksen keskeyttämäksi paina muutama sekundaia Reheat/Cancel painiketta.

📖 Parhaalle tulokselle tarjoamme ruoanlaiton reseptejä hitaan lieden REDMOND RMC-M92S-E kirja kehitetty erityisesti tätä mallia varten.

💡 Me mielestäsi, et voi saavuttaa haluttua tulosta tavanomaisilla automaattisilla ohjelmilla, käytä yleisen ohjelman MULTI COOK laajennetuun manuaalisten asetusten kanssa, joka tarjoaa suuria mahdollisuuksia kulinäärisiä kokeiluja.

Ruoanlaitto-ohjelmien yhteenvetotaulukko (tehdasasetukset)

Ohjelma	Käyttösuositukset	Ajanlasku kiehumiset keitä	Valkio ruoanvalmistusalla	Valmistusajan aikaväli / asetussiveli	Lykätty käynnistys, t	Automaattisen lämmitys, t
MULTI COOK	Eri ruokia valmistelu lämpötilan kypsensysajan asettamisen kanssa. Manuaalinen lämpötilan laajuus on 35-170°C:n 1°C muutosaskelen kanssa.		30 min	5 min – 1 h / 1 min 1 h – 12 h / 5 min	24	12

Ohjelma	Käyttösuositukset	Ajanlasku- kiehmittä- kista	Väliko- ruoanvalmis- tus aika	Valmistusajan aikaväli / asetusväli	Lyhyt- käyttö, t	Automaatti- lämmitys, t
OATMEAL	Maitopuroiden valmistelu		10 min	5 min - 1 h 30 min / 1 min	24	12
STEW	Lihan, kalan, vihanneksien, lisukkeiden ja muiden ruokalajin hauduttaminen		1 h	10 min - 12 h / 5 min	24	12
FRY	Lihan, kalan, vihanneksien ja usean ruokalajin paistaminen		15 min	5 min - 1 h 30 min / 1 min		12
SOUP	Keittojen, vihanneksien ja kylmien keittojen ruoanlaitto		1 h	10 min - 8 h / 5 min	24	12
STEAM	Höyrykypsennysastiat lihasta, kalasta, vihanneksista ja muista tuotteista	✓	20 min	5 min - 2 h / 5 min	24	12
PASTA	Pastaa eri vehnäajikkeista ruoanlaitto, makkaroiden ja muiden puolivalmiiden tuotteiden valmistelu	✓	8 min	2 min - 1 h / 1 min		
SLOW COOK	Lämpimän maidon, purkitun lihan, eibisin, hyttelön valmistelu		5 h	30 min - 12 h / 10 min	24	12
BOIL	Vihanneksen ja palkokasvien keittäminen		40 min	10 min - 12 h / 5 min	24	12
BAKE	Kakkuiden, keksien, laattikoiden, hiivataikinasta ja pullistakinasta leipomo		1 h	10 min - 8 h / 5 min	24	4
GRAIN	Eri viljojen ja lisukkeiden valmistelu. Ruoanlaitto murenevapuroa vedessä		35 min	5 min - 4 h / 5 min	24	12
PILAF	Erialaisten pilahvirin lajien valmistelu (lihan, kalan, linunlihan, vihanneksien kanssa)		1 h	10 min - 1 h 30 min / 10 min	24	12
YOGURT/ DOUGH	Erikaisten jogurttilajien valmistelu		8 h	10 min - 12 h / 10 min	24	
PIZZA	Pizzan valmistelu		25 min	10 min - 1 h / 5 min	24	4
BREAD	Leivän rukiista ja vehnäjuhosta valmistelu		3 h	1 h - 6 h / 10 min	24	3
DESSERT	Eri jälkiruokien hedelmistä ja marjoista valmistelu		20 min	5 min - 2 h / 5 min	24	12
EXPRESS	Nopea riisin, murenevien puroiden vedessä ruoanlaitto		Automaattinen sammutus (yhdellisen veden kiehumisen jälkeen)			

STOP Jos käytät ohjelmaa MULTI COOK varten kiehua vettä (esimerkiksi, kun ruoanlaitto tuotteita), se on KIELLETTYÄ asettaa ruoanlaitto lämpötila on yli 100°C.

III. LISÄMAHDOLLISUUDET

- Fondue
- Uppopaistossapaistaminen
- Raejuuston ja juuston valmistelu
- Nestemäisten tuotteiden pastörointi
- Halvan valmistus
- Astioiden sterilointi
- Nestemäisten elintarvikkeiden pastörointi
- Lastenruokien uudelleenlämmitys



Ruokaosioon merkityt reseptit voi löytää reseptikirjasta sivustoilla www.redmond.company.

IV. RUOANLAIT TOVINKKEJÄ

Ruoanvalmistusvirheet ja niiden korjaus

Alla olevaan taulukkoon on poimittu tyypillisiä virheitä, joita sattuu ruoanvalmistuksen aikana monitoimikeitintä käytettäessä, siinä on käsitelty mahdollisia syitä ja esitetty virheiden korjausohjeita.

RUOKA EI OLE KYPSYVALMISTUSTA

Mahdolliset syyt	Korjausohjeet	
Unohdit sulkea laitteen kansi tai kanta ei ole suljettu tiiviisti, siitä johtuen ruoankypsennys-lämpötila on liian matala	Älä avaa ilman tarvetta monitoimikeittimen kanta ruoanvalmistuksen aikana. Lukitse kansi. Varmista, ettei ole esteitä kannen tiiville sulkemiselle ja sisäkannen tiivistekumirengas ei ole vaurioitunut	
Kulholla ja lämpöelementillä on huono kosketus ja lämpötila ei ole noussut tarpeeksi	Aseta kulho laitteen sisään tasaisesti ja tarkista, että kulho asettuu tiiviisti lämpöelementtiä vasten. Varmista, että keittimen työtalassa ei ole vieraita esineitä. Pidä lämpöelementti puhtaana	
Ruoka-ainekset on valittu väärin. Kyseiset ainekset eivät sovi valitulle valmistusmenetelmälle tai on väärä valmistusohjelma. Ainekset on paloiteltu liian isoiksi, ei ole noudatettu ruoka-aineksin määräsuhteita. On väärin asetettu (laskettu) valmistusaika. Valittu resepti on sopimaton ruoanvalmistukseen tämän mallin monitoimikeitintessä	Suosittelään käyttämään tarkastettuja (tälle monitoimikeittimen mallille adaptoituja reseptejä). Käytä luotettavia reseptejä. Ruoka-aineksin valinnan, leikkaamisohjeiden, määräsuhteiden, ohjelman valinnan ja valmistusajan tulee vastata valitun reseptin valmistusohjeita	
Höyrytyksen aikana: kulhossa on liian vähän vettä turvatakseen riittävästi höyryä	Kaada kulhoon reseptin mukainen vesimäärä. Mikäli epäilet, tarkista vesimäärä valmistuksen aikana	
Paistamisen aikana	Kulhossa on liikaa kasviöljyä	Tavalliseen paistamiseen riittää, että öljy ohuella kerroksella peittää kulhon pohjan. Friteerausohjeissa noudata reseptin ohjeita
	Kulhossa on liikaa nestettä	Älä sulje monitoimikeittimen kanta paistamisen aikana, mikäli reseptissä ei ole määrätty toisin. Pakasteruoka-ainet sulata ja valuta neste ennen paistamista
Keittämisen aikana: liemen haihtuminen, jos ainekset ovat liian happamaisia	Eräät ruoka-ainet vaativat erikoiskäsitelyä ennen keittämistä: huuhdeltua, passeerausta jne. Noudata valitun reseptin valmistusohjeita	
Leivonnan aikana: (taikina ei ole kypsytetty kokonaan)	Kohotusvaiheessa taikina tarttui sisäiseen kanteen ja tukkii höyrypoistoventtiiliin	Laita kulhoon vähemmän taikinaa
	Liikaa taikinaa kulhossa	Jatkossa laita kulhoon vähemmän taikinaa

RUOKA ON YLIKYPYSYNNETTY

Olet erehtynyt ruokatyyppin valinnassa tai valmistusajan asettaessa (laskelmia tehtäessä). Ruoka-aineksin koko on liian pieni	Suosittelään käyttämään tarkastettuja (tälle monitoimikeittimen mallille adaptoituja reseptejä). Ruoka-aineksin valinnan, leikkaamisohjeiden, määräsuhteiden, ohjelman valinnan ja valmistusajan tulee vastata valitun reseptin valmistusohjeita
Valmis ruoka on liian kauan ollut kulhossa Automaattinen lämmitys-toiminto päällä	Pitkäänkestävä Automaattinen lämmitys-toiminto ei ole suositeltavaa. Mikäli kyseisessä monitoimikeitintessä on tämän toiminnon poiskytkentämahdollisuus, käytä se

RUOANVALMISTUKSEN AIKANA RUOKA KIEHUU YLI

Maitopuuroa keittäessä maito kiehuu	Maidon laatu ja ominaisuudet voivat johtua maidontuotannon paikan ja olosuhteiden eroista. Suositellaan käyttämään vain ultrapastööröityä rasvapitoisuudeltaan 2,5% maitoa. Tarvittaessa laimenna maito juomavedellä
Ennen keittämistä ruoka-aineiksia ei ole käsitelty tai ne on käsitelty väärin (pesty huonosti yms). Aineksien mittaus on tehty väärin tai ruoka-aineen tyyppi on väärä	Käytä tarkastettua reseptiä (tälle monitoimikeittimen mallille adoptoituja reseptejä). Ruoka-aineiksi valinnan, leikkaamisohjeiden, määräsuhteiden, ohjelman valinnan ja valmistus-ajan tulee vastata valitun reseptin valmistusohjeita. Täysjyväryynny, liha, kala ja äyriäiset pitää pestä huolellisesti kunnes pesuvedestä tulee kirkas

RUOKA PALAA POHJAAN

Kulho oli puhdistettu huonosti edellisen käytön jälkeen. Pohjaan palamisen estävä kulhon pinnoite on vaurioitunut	Ennen ruoanvalmistusta tarkista, että kulho on hyvin pesty ja pohjaan palamisen estävä pinnoite on ehjä ja ilman vaurioita
Aineksien yhteismäärä on pienempi kuin mitä reseptissä määrätään	Käytä tarkastettua reseptiä (tälle laitemallille adoptoitua)
On asetettu liian pitkä valmistusaika	Lyhennä valmistusaika tai noudata tälle laitemallille adoptoidun reseptin ohjeita
Paistamisen aikana: olet unohtanut kaataa öljyä kulhoon, aineksia ei ole sekoitettu tai valmistettavat aineet on käännetty liian myöhään	Tavallisessa paistamisessa kaada kulhoon vähän öljyä niin, että se ohuella kerroksella peittää kulhon pohjan. Saadakseen tasaisesti paistettua ruokaa ainekset tulee valmistaa aika ajoin sekoitaen tai käännellen määrätyn ajan välein
Haudutuksen aikana: kulhossa on liian vähän kosteutta	Lisää kulhoon nestettä. Valmistuksen aikana älä avaa monitoimikeittimen kannetta ilman tarvetta
Keittämisen aikana: kulhossa on liian vähän nestettä (aineksien määräsuhteita ei ole noudatettu)	Noudata oikeita neste- ja ainemääriä
Leivonnan aikana: ennen leivontaa kulhon sisäpintaa ei ole voidettu	Voitele kasyöljyllä tai voilla kulhon pohja ja seinämät ennen, kun laitat taikinan kulhoon (älä kaada kulhoon öljyä!)

RUOKA MENETTÄÄ PALOITTELUUOTONSAA

Olet liian usein sekoittanut valmistettavaa ruokaa	Tavallisen paistamisen aikana sekoita valmistettava ruoka enintään 5-7 minuutin välein
On asetettu liian pitkä valmistusaika	Lyhennä valmistusaika tai noudata tälle laitemallille adoptoidun reseptin ohjeita

LEIVOTTU RUOKA ON LIIAN KOSTEA

Leivontaan on käytetty sopimattomia aineksia, jotka antavat ylimääräistä kosteutta (mehukkaat hedelmät tai vihannekset, pakastemarjat, smetana tms)	Käytä reseptin mukaisia aineksia. Vältä paljon nestettä sisältäviä aineksia tai mikäli se on mahdollista käytä ne minimimäärin
Leivottu ruoka on jäänyt suljettuun monitoimikeittimeen liian pitkäksi aikaa	Yritä aina poistaa leivonnaiset monitoimikeittimestä heti valmistuksen jälkeen. Tarvittaessa voit jättää leivonnainen monitoimikeittimeen lyhyeksi aikaa Automaattinen lämmitys-toimintoa käytettäessä

TAIKINA EI KOHENE

Kananmunia ja sokeria on vaahdotettu huonosti	Käytä tarkastettua (tälle laitemallille adoptoitua) reseptiä. Aineksien valinnan, niiden esikäsitteilyn ja määräsuhteiden tulee vastata reseptissä annettuja ohjeita
Taikina on seisonut liian kauan leivinjauheen lisäämisen jälkeen	
Jauhoja ei ole siivöitytä tai taikina on alustettu huonosti	
On virheitä aineksien kulhoon asettaessa	
Valittu resepti ei sovi leivontaan monitoimikeittimen kyseisessä mallissa	

i REDMOND-monitoimikeittimien muuttamassa mallissa ohjelmissa STEW ja SOUP käynnisty ylikuumenemista estävä järjestelmä, jos kulhossa on vähän nestettä. Tässä tapauksessa monitoimikeittimen valmistusohjelma pysähtyy ja käynnistyy Automaattinen lämmitys-toiminto.

Erialaisten ruoka-aineiden suositeltavat höyrytysajat (500 g tuotetta kohti, 600-1000 ml:ssä vettä)

Ruoka-aine	Valmistusaika, min	Ruoka-aine	Valmistusaika, min
Sian-/naudanfilee (kuutiota 1,5-2 cm)	20/30	Manti/khinkali	20
Lampaanfilee (kuutiota 1,5-2 cm)	30	Peruna (leikattu 4 osaan)	20
Kanafilee (kuutiota 1,5-2 cm)	15	Porkkana (kuutiota 1,5-2 cm)	30
Lihapullat / kotleetit	15/20	Punajuurit (leikattu 4 osaan)	80
Kala (filee)	10	Vihannekset (tuoreena pakastetut)	15
Äyriäiset (tuoreena pakastetut)	5	Kananmuna	10

i Tulee huomioda, että suositukset ovat yleisiä. Konkreettisen ruoka-aineen ominaisuuksista sekä omista makutottumuksista johtuen reaalitieto voi erota suositelluista arvoista.

MULTI COOK-ohjelman lämpötilasuositukset

Käyttölämpötila, °C	Käyttösuositukset (myös katso reseptikirja)	Käyttölämpötila, °C	Käyttösuositukset (myös katso reseptikirja)
35	Taikinanvalmistus, etikan keittäminen	105	Hyytelön valmistus
40	Jogurtin valmistus	110	Sterilointi
45	Hapatus	115	Sokeriliemen valmistus
50	Fermentaatio	120	Eisbeinin valmistus
55	Mehevän valmistus	125	Muhenoksen valmistus
60	Vihreä teetä, vauvanruokaa valmistus	130	Laatikon valmistus
65	Tyhjiöpakatus lihan valmistus	135	Valmisteluiden astioiden
70	Boolin valmistus	140	Kuumaa
75	Pastörointi, valkoista teetä valmistus	145	Kalan ja vihanneksien paistaminen folioon
80	Glöggin valmistus	150	Lihan paistaminen folioon
85	Rahkan tai astiallisten, jotka vaativat pitkän kypsennysajan valmistus	155	Hiivaikaanastuotteiden paistaminen
90	Punaisen teen valmistus	160	Linnunlihan paistaminen
95	Maitopuuroiden valmistus	165	Pihven paistaminen
100	Marenin ja hillon valmistus	170	Uppopaistossa paistaminen

V. LAITTEEN HUOLTO

Yleiset ohjeet ja suositukset

- Ennen ensimmäistä käyttöä tai epämiellyttävien hajujen poistamiseen ruoanlaiton jälkeen höyryä sitruunan puolikasta 15 minuuttia STEAM-ohjelmassa.
- Älä jätä suljettuun monitoimikeittimeen valmistusta ruokaa tai vettä täyttää kulhoa 24 tuntia pidempään. Valmistusta ruokaa keittimen kulhossa voi säilyttää jääkapissa ja tarpeen mukaan lämmittää monitoimikeittimessä uudelleenlämmitystoiminnolla.

- Ellet aio käyttää keitintä pitempään aikaan, niin irrota pistotulppa pistorasiasta. Silloin työtilan, lämmityselementin, kulhon, sisä-kannen ja höyryventtiiliin on oltava puhtaat ja kuivat.
- Ennen puhdistusta tarkista että keittimen pistotulppa on irrotettu pistorasiasta ja keitin on täysin jäähtynyt. Käytä puhdistukseen pehmeää kangasta ja mietoa astianpesuainetta.

! Puhdistukseen EI SAA käyttää naarmuttavia aineita, naarmuttavia pesusieniä (ellei ohjeessa muuta sanottu) tai kemiallisesti aggressiivisia aineita, eikä aineita, joita ei saa käyttää ruoan kanssa kontaktissa olevien esineiden kanssa.

STOP EI SAA upottaa keitintä veteen tai puhdistaa sitä vesi-suikun alla!

- Käsittele kumiosia varovaisesti, niiden vaurioittaminen tai muodonmuutos voi aiheuttaa keittimen viallista toimintaa.
- Puhdista keittimen runko tarpeen mukaan. Kulho, sisäinen alumiinikansi ja höyryventtiili on puhdistettava joka käytön jälkeen. Ruoanlaiton yhteydessä muodostuva lauhdevesi on poistettava joka käytön jälkeen. Työtilan sisäpinnat puhdista tarpeen mukaan.

Rungon puhdistus

Runko puhdistetaan kostealla liinalla tai pesusienellä. Voit käyttää myös mietoa pesuainetta. Kuivaa runko liinalla, muuten vesi voi jättää sen pinnalle jälkiä.

Kulhon puhdistus

Kulhoa saa pestä sekä käsin kostealla liinalla tai pehmeällä pesusienellä ja astianpesuaineella että astianpesukoneessa (sen valmis-tajan ohjeiden mukaan).

- Jos kulho on erittäin likainen, liuota se lämpimään veteen vähäksi aikaa, minkä jälkeen pese.
- Pesun jälkeen kuivaa kulhon sisäisen pinta ja asenna keittimeen.
- Jos kulhoa käytetään jatkuvasti, sen tarttumaton pinnoite voi vaihtaa väriä. Tämä sinänsä ei ole kulhon vaurioitumisen merkki.
- Irrotettavan höyryventtiilin puhdistus
- Irrotettava höyryventtiili sijaitsee keittimen pääkannella omassa pesässään.
 1. Irrota sisävaippa kääntämällä sitä vetäpäivään ja vetämällä ylös.
 2. Tarpeen mukaan irrota varovasti venttiilin kumitiiviste. Pese kaikki venttiilin osat.
 3. Pane venttiili kokoon päinvastaisessa järjestyksessä: asenna kumitiiviste paikalleen, sovita venttiilin pääosan reiät ja vastaavat ulokkeet sisävaippa ja käännä myötäpäivään.

! HUOMIO! Älä vedä tai kierrä höyryventtiilin kumitiivistettä purkamisen, puhdistuksen tai asentamisen yhteydessä, muuten se voi vaurioitua.

Sisäisen alumiinikannen puhdistus

Sisäisen alumiinikannen irrotus- ja asennusohjeet löytyvät kaaviosta **A4**.

Käytä irrotettavan ja stationaarisen sisäkansien puhdistukseen kosteaa tiskirättiä tai pesusientä. Pyyhi molempien kansien pinta kuivaksi ennen sitä, kun asetat sisäkannen takaisin paikalleen.

Irrotettavan höyryventtiilin puhdistus

Höyryventtiili on asetettu erityisessä paikassa laitteen pääkannella. Katso puhdistusohjeet kaaviosta **A5**.

STOP HUOMIO! Älä vedä tai kierrä höyryventtiilin kumitiivistettä purkamisen, puhdistuksen tai asentamisen yhteydessä, muuten se voi vaurioitua.

Lauhdeveden poisto

Lauhdevesi tässä mallissa kertyy keittimen rungossa sijaitsevaan syvennykseen kulhon ympäri ja valuu erikoisastiaan laitteen takaosassa. Puhdistaksesi säiliön, pese se juoksevan veden alla noudattaen yllä mainittuja ohjeita. Pyyhi kulhon ympärille jäänyt lauhde pois tiskiräin avulla.

Työtilan puhdistus

Jos noudatat tätä ohjetta, niin keittimen työtilaan ei nestettä, ruokaa tai roskia kerry.

Mutta kun työtila kuitenkin tulee likaiseksi, niin sen pinnat täytyy puhdistaa, muuten keitin voi toimia puutteellisesti tai mennä rikki.

! Ennen työtilan puhdistusta tarkista että keittimen pistotulppa on irrotettu pistorasiasta ja keitin on täysin jäähtynyt!

Työtilan seinät, lämmityselementin pinta ja lämpöanturiin (sijaitsee lämmityselementin keskellä) kotelo puhdistetaan kostealla (muttei märällä) pesusienellä tai liinalla. Jos käytät pesuainetta, niin huuhtele se huolellisesti, muuten ruoan valmistuksen yhteydessä siitä voi erittyä pahaa hajua.

Jos syvennykseen lämpöanturin ympärillä on kertynyt roskaa, poista ne varovaisesti pinseteillä koskematta anturiin.

Likaisen lämmityselementin pintaa saa puhdistaa kostealla keskikarkealla pesusienellä tai synteettisellä harjalla.

i Jos keitintä käytetään usein, lämmityselementti voi vaihtaa väriä. Tämä ei ole sinänsä sen vaurioitumisen merkki, eikä vaikuta sen toimintaan.

Kuljetus ja Varastointi

Ennen toistuvaa käyttöä tai säilyttämistä kuivataan kokonaan kaikki laitteen osat. Kootut laitteet säilytetään kuivassa, tuu-letetussa paikassa kaukana lämmityslaitteista ja suorasta auringonvalosta.

Kuljetuksen ja varastoinnin aikana laitetta ei saa altistaa mekaaniselle rasitukselle, joka voi johtaa laitteen vaurioitumiseen ja/tai pakkauksen eheyden rikkomiseen.

Pidä laite kaukana vedestä ja muista nesteistä.

VI. LISÄVARUSTEET

Voit ostaa lisävarusteita monitoimikeittimeen ja tutustua REDMOND-uutuksiin yhtiön kotisivuilla www.redmond.company tai virallisten jälleenmyyjien liikkeissä.

VII. ENNEN KEITTIMEN VIEMISTÄ HUOLTOON

Vika	Mahdollinen syy	Korjaus
Näytöllä on virheilmoitus: E1 – E5	Järjestelmävirhe, mahdollisesti ohjauspiiri tai lämmityselementti on rikki	Irrota keitin verkosta ja anna jäähtyä. Sulje kansi tiiviisti ja kytkke keitin pistorasiaan uudestaan
Keitin ei käynnisty	Johto ei ole kytketty keittimeen tai (ja) pistorasiaan.	Tarkista että irrotettava johto on kytketty keittimen liitäntään ja pistorasiaan
	Pistorasia on viallinen	Kytke keitin toimivaan pistorasiaan
Ruoan valmistus kestää liian kauan	Sähkökatkos	Tarkista jännite verkossa. Jos jännitettä ei ole, käännä isännöitsijä puoleen
	Virta on viallinen (jännite verkossa ei ole tasainen tai on tavallista matalampi)	Tarkista jännite verkossa. Jos jännite on puutteellinen, käännä isännöitsijä puoleen
	Kulhon ja lämmityselementin välissä on joku vieras esine (roska, suurimo, ruokaa, yms.)	Irrota keitin verkosta ja anna jäähtyä. Poista vieras esine
Ruoan valmistamisen aikana keittimen kannen alta tulee höyryä	Kulho on vinosti keittimen rungossa	Asenna kulho suoraan
	Lämmityselementti on likainen	Irrota keitin verkosta ja anna jäähtyä. Puhdista lämmityselementti
	Kulho ja keittimen sisäinen kansi eivät ole tiiviisti kiinni toisiinsa	Kulho on vinosti keittimen rungossa Kansi ei ole tiiviisti suljettu tai vieras esine on kannen alla
Ruoan valmistamisen aikana keittimen kannen alta tulee höyryä	Sisäkannen kumitiiviste on likainen, viallinen tai epämuodistunut	Asenna kulho suoraan Tarkista, onko keittimen kannen ja rungon välissä joku vieras esine (roska, suurimo, ruokaa, yms.) ja poista se. Sulje keittimen kansi aina naksahduksen asti
		Tarkista sisäkannen kumitiivisten kunto ja tarpeen mukaan vaihda

Vika	Mahdollinen syy	Korjaus
Tiedonsiirto tai synkronisointi laitteen ja mobiililaitteen välillä ei onnistunut (näytölle ilmestyi virheilmoitus)	Mobiililaitteen Bluetooth on pois päältä	Laita mobiililaitteen Bluetooth päälle
	Ready for Sky -sovellus ei ole aktiivinen	Avaa Ready for Sky -sovellus mobiililaitteessa
	Monitoimikeitin ja mobiililaitte ovat liian kaukana toisistaan tai radiosignaali törmää esteeseen	Varmista, että laitteiden välinen etäisyys ei ylitä 15 metriä, ja että niiden välillä ei ole radiosignaalia heikentäviä esteitä

i **HUOM!** Mikäli mobiilisovelluksessa ilmestyy jokin vika, ei välttämättä osoittautua huoltokeskukseen. Osoittaudu REDMOND: in tekniseen palveluun ja meidän ammattilaiset kertovat miten vika korjataan. Teidän ehdotuksia ja huomautuksia tulee varautumaan seuraavalla päivityksellä. Maanne REDMOND asiakastuen yhteystiedot löytyy www.redmond.company.sivuilta. Saat myös apua, jos täytät palautteen.

Siinä tapauksessa, jos vikaa ei saada korjatuksi, ota yhteys valtuutettuun huoltopalveluun.



Sähkölaitteiston ympäristöystävällinen kierrätys

Pakkausmateriaalin, käyttöohjekirjan ja laitteen hyödyksikäytön tulee suorittaa jätteiden jalostuksen paikallisen ohjelman mukaisesti. Pidä huolta ympäristöstä: älä heitä sellaiset tuotteet tavanomaisten kotitalousroskien kanssa.

Käytettyjä (vanhoja) laitteita ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana, vaan ne tulee kierrättää erikseen. Vanhan laitteiston omistaja on velvollinen tuomaan laitteet erikoistuneeseen kierrätyspisteeseen ja luovuttamaan ne vastaaville järjestöille. Näin edistät ja autat arvokaiden raaka-aineyden käsittelyä, sekä epäpuhtaiden aineiden puhdistusta. Tämä laite täyttää sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan EU-direktiivin 2012/19/EU vaatimukset ja omaa vastaavan merkin.

Yleisohjeet määrittävät käytettyjen laitteiden rakenteet palautusta ja kierrästä varten koko EU-alueella.

Bluetooth on Bluetooth SIG, Inc. -yhtiön rekisteröity tavaramerkki.

App Store on Yhdysvalloissa ja muissa maissa rekisteröity Apple Inc. -yhtiön palvelumerkki.

Google Play on Google Inc. -yhtiön rekisteröity tavaramerkki.

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

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

ATSARGUMO PRIEMONĖS

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

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

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

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

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

LTU

Techninės charakteristikos

Modelis.....	SkyCooker RMC-M92S-E	Dubens talpa.....	5 l
Galingumas.....	860-1000 W	Dubens danga.....	neprisivylanti keraminė ANATO® danga
Įtampa.....	220-240 V, 50/60 Hz	Ekranas.....	spalvotas, šviesos diodų
Apsauga nuo elektros smūgio.....	1 klasė	Garų vožtuvas.....	nuimamas
Nuotolinio valdymo.....	technologija Ready for Sky	Išorinis dangtis.....	nuimamas
Duomenų perdavimo protokolas.....	Bluetooth v4.0	Matmenys.....	377 × 285 × 240 mm
Palaikymas operacinėse sistemose.....	iOS, Android	Neto svoris.....	3,5 kg
3D šildymas.....	yra		

Programos

1. MULTI COOK	7. PASTA (MAKARONAI)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURTAS/TEŠLA)
2. OATMEAL (PIENIŠKA KOŠĖ)	8. SLOW COOK (LĖTAS VIRIMAS)	14. PIZZA (PICA)
3. STEW (TROŠKINIMAS)	9. BOIL (VIRIMAS)	15. BREAD (DUONA)
4. FRY (KEPIMAS)	10. BAKE (KEPINIAI)	16. DESSERT (DESSERTAI)
5. SOUP (SRIUBA)	11. GRAIN (KRUOPOS)	17. EXPRESS
6. STEAM (GARINIMAS)	12. PILAF (PLOVAS)	

Funkcijos

Technologija Ready for Sky (nuotolinio valdymo).....	yra
Temperatūros palaikymas gatavų patiekalų automatinis pašildymas.....	yra, iki 12 valandų
Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas.....	yra
Patiekalų šildymas.....	yra, iki 12 valandų
Atidėtas paleidimas.....	yra, iki 24 valandų

Komplektacija

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

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

Daugiafunkcio puodo įrengimas A1

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

Valdymo pultas A2

- Reheat/Cancel (Pašildyti/Atšaukti) – pašildymo funkcijos įjungimas / išjungimas, maisto gaminimo programos nutraukimas, pasirinktų nuostatų atšaukimas.
- Time delay (Laiko atidėjimas) – atidėto paleidimo laiko režimo nustatymo įjungimas, norėdami įjungti / išjungti Bluetooth.
- Temperature (Temperatūra) – temperatūros vertės nustatymas.
- Hour (Valandos) – valandų vertės pasirinkimas maisto gaminimo ir paleidimo atidėjimo nuostatų režimuose.
- Min (Minutės) – minučių vertės pasirinkimas maisto gaminimo ir paleidimo atidėjimo nuostatų režimuose.
- EXPRESS (Greitas virimas) – EXPRESS programos paleidimas.
- Menu / Keep Warm (Menu / Automatinis pašildymas) – automatinio maisto gaminimo programos pasirinkimas.
- Start (Paleidimas) – pasirinkto maisto gaminimo režimo paleidimas.
- Ekranas.

Ekranu išdėstymas A3

- Automatinės programos EXPRESS vykdymo indikatorius.
- Gaminimo / pašildymo programos veikimo indikatorius.
- Gaminimo etapų indikatorius.
- Pasirinktos MULTI COOK programos temperatūros indikatorius.
- Time delay funkcijos veikimo indikatorius.
- Gaminimo programos veikimo indikatorius.
- Laiko indikatorius.
- Gaminimo programų indikatoriai.

I. PRIEŠ ĮJUNGdami PIRMA KARTA

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

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

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

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

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

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

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

II. PRIETAISO EKSPLOATACIJA

Technologija Ready for Sky

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

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

i Minimalią palaikomą operacinės sistemos versiją patikrinkite kompanijos oficialioje svetainėje www.redmond.company.arba aplikacijos aprašyme parduotuvėse App Store ir Google Play.

- Paleiskite priedą Ready for Sky, sukurkite paskyrą ir sekite nurodymais.
- Įjunkite prietaiso Bluetooth funkciją. Norėdami tai padaryti, paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką Time Delay, pyleidžiamas bus tiekiamas, ir bus įjungtas mygtuko indikatorius. Prietaisas turi būti budėjimo režime (ekranas nėra apšviestas).

⚠ SkyCooker RMC-M92S-E nuotolinis valdymas galimas tik tada, kai įjungta Bluetooth funkcija (visada įjungtas laiko uždelsimo mygtuko indikatorius laukimo režime).

- Daugiafunkcio puodo valdymo pulte paspauskite ir 5 sek. palaikykite nuspaudę Hour mygtuką. Prietaisas turi būti budėjimo režime (ekranas neapšviestas).
- Sujungimo metu daugiafunkcio puodo ekrane pakaitomis bus rodomi simboliai ir . Sujungus, pasigirs garsinis signalas ir prietaisas persijungs į budėjimo režimą.
- Norint atjungti daugiafunkciją puodą nuo mobilaus įrenginio, puodui esant budėjimo režime paspauskite ir palaikykite nuspaudę Min mygtuką, kol pasigirs garsinis signalas.
- Norėdami išjungti Bluetooth funkciją, prietaiso laukimo režime paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką Time Delay, mygtuko indikatorius bus išjungtas.

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

Prietaiso valdymas per WIFI tinklą. Instrukcija programėles R4S Gateway įdiegimui galima rasti čia: www.readyforsky.com/r4sgateway

Nepastovi atmintis

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

- i** Jei temperatūros skirtumas dubenyje yra mažesnis nei 5°C, kai maitinimas yra išjungtas ir įjungtas, prietaisas ir toliau veiks. Jei temperatūros skirtumas yra didesnis nei 5°C, programa bus pristabdyta – ekrane pasirodys laiko indikatoriaus ir veikiantis programos indikatoriaus. Nėra kepimo laiko atgalinės atskaitos. Tuo pačiu metu, vieną kartą per minutę pusę valandos skambės 1 pyptelėjimas.

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

Jei virimo procesas nebus tęsiamas 30 minučių, prietaisas pateks į budėjimo režimą. Paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką Reheat/Cancel, kad sustabdytumėte virimo indikatorių nuo mirksėjimo.

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

Norėdami nutraukti laiko atidėjimą, paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką Reheat/Cancel.

Gaminimo laiko nustatymas

Daugiafunkciami puode galima savarankiškai nustatyti kiekvienos programos gaminimo laiką, išskyrus EXPRESS programos. Galimas pasirinkimo laiko diapazonas yra 10 keitimų intervalais priklauso nuo pasirinktos programos.

Renkantis gaminimo programą, pradės mirksėti laiko indikatoriaus. Valandų reikšmei padidinti, spauskite Hour mygtuką, minučių reikšmei padidinti – spauskite Min. mygtuką. Norėdami greitai pakeisti laiko reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.

- i** Kai kuriose automatiniuose programose nustatyto gaminimo laiko atskaita pradedama tik prietaisui pasiekus pasirinktą temperatūrą. Pavyzdžiui, įpylus šalto vandens ir pasirinkus programą STEAM bei nustatant 5 min. gaminimo laiką, programos paleistis ir atbulinė nustatyto gaminimo laiko atskaita prasidės tik vandeniui užvirus ir dubenyje susidarius pakankamam garų kiekiui. Programa PASTA nustatyto gaminimo laiko atskaita prasideda užvirus vandeniui ir pakartotinai paspaudus mygtuką Start.

Time delay funkcija

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

Norint nustatyti atidėto paleidimo laiką, išsirinkite gaminimo programą paspauskite Time delay mygtuką, Valandų reikšmei padidinti, spauskite Hour mygtuką, minučių reikšmei padidinti – spauskite Min. mygtuką. Norėdami greitai pakeisti laiko reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.

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

Gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinis pašildymas)

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

Jeigu reikia, automatinio pašildymo funkciją galima išjungti, paspaudus ir palaikius Reheat/Cancel mygtuką kol pasigirs garsinis signalas.

- i** Automatinio pašildymo funkcija nėra galima, naudojant PASTA, YOGURT/DOUGH ir EXPRESS programas. Nustatant žemesnę, nei 80 °C gaminimo temperatūrą programoje MULTI COOK, automatinio pašildymo funkcija bus išjungta. Norint įjungti automatinio pašildymo funkciją, veikiančiai programai paspauskite ir palaikykite nuspaudę Menu / Keep Warm mygtuką.

Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas

Pasibaigus gaminimo programos laikui, automatinio pašildymo išjungimas ne visuomet reikalingas. Turint tai omenyje, daugiafunkciami puode numatyta išankstinė šios funkcijos atjungimo galimybė, aktyvuojama paleidžiant pagrindinę gaminimo programą arba jos veikimo metu. Norint tai atlikti, paleidžiant programą arba jau veikiant, paspauskite ir kelias se-

kundes palaikykite Menu / Keep Warm mygtuką, kol neužges Reheat/Cancel mygtuko indikatoriaus. Norint vėl įjungti automatinį pašildymą, dar kartą paspauskite Menu / Keep Warm mygtuką (įsijiebs Reheat/Cancel mygtuko indikatoriaus).

Patiekalų pašildymo funkcija

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

1. Sudėkite produktus į dubenį ir įstatykite jį į daugiafunkcijų puodą.
 2. Uždenkite dangčiu, o prietaisą įjunkite į elektros tinklą.
 3. Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite Reheat/Cancel mygtuką, kol pasigirs garsinis signalas. Įsijiebs atitinkamas indikatoriaus ekrane ir mygtuko indikatoriaus. Laikmatis pradės šildymo laiko atskaitą.
- Prietaisas pašildys patiekalą iki 70–75 °C ir 12 val. palaikys jį karštą. Esant poreikiui, šildymą galima sustabdyti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius Reheat/Cancel mygtuką, kol ant mygtuko ir ekrane užges atitinkami indikatoriai.

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

Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas

- ⚠ DĖMESIO!** Naudojant prietaisą vandens virimui (pavyzdžiui, verdant produktus), DRAUŽIAMA nustatyti darbinę temperatūrą didesnę nei 100°C. Tai gali sukelti prietaiso perkaitinimą ar išvesti jį iš rikiuotės. Dėl to pačios priežasties DRAUŽIAMA naudoti programas FRY, BREAD, BAKE vandens virimui.

1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiamą produktų kiekį.
2. Laikantis gaminimo programos nurodymų, sudėkite produktus į daugiafunkcijų puodo dubenį ir įstatykite į prietaiso korpusą. Sekite, kad visi produktai, įskaitant skysčius, būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios, žymos. Įsitikinkite, kad dubuo stovi tiesiai ir yra gerai prigludęs prie kaitinimo elemento.

- i** DĖMESIO! Jei jūs virėjas aukštoje temperatūroje, naudojant didelį kiekį augalinio aliejaus, visada palieka dangtį prietaiso atidaryti.

3. Užspauskite daugiafunkcijų puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Spausdami Menu / Keep Warm mygtuką išsirinkite reikalingą gaminimo programą (ekrane įsijiebs atitinkamas programos indikatoriaus).

- i** Programai EXPRESS paleisti laukimo režime spauskite ir palaikykite nuspaudę EXPRESS mygtuką, kol ekrane įsijungs EXPRESS indikatoriaus. Veikiant šiai programai atgalinė veikimo laiko atskaita nebus rodoma.

5. Programoje MULTI COOK numatyta galimybė iki programos paleidimo nustatyti gaminimo temperatūrą (pagal nutyliėjimą nustatyta temperatūra ~ 100 °C). Spausdami mygtuką Temperature, nustatykite norimą parametro reikšmę.
6. Jei netinka pagal nutyliėjimą nustatytas gaminimo laikas, esamą reikšmę galite pakeisti.
7. Jeigu reikia, nustatykite programos atidėto paleidimo laiką.
8. Norint paleisti gaminimo programą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite Start mygtuką, kol įsijiebs Start ir Reheat/Cancel mygtuko indikatoriai. Priklausomai nuo išsirinktos gaminimo programos, atgalinė laiko atskaita prasidės iš karto arba užvirus vandeniui.

- i** Naudojant programą PASTA, apie vandens užvirimą ir poreikį sudėti produktus jus įspės garsinis signalas. Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasidės pakartotinai paspaudus Start mygtuką.

9. Esant poreikiui, automatinio pašildymo funkciją galima iš anksto atjungti, paspaudus ir palaikius Menu / Keep Warm mygtuką, kol neužges ir Reheat/Cancel mygtuko indikatoriaus. Pakartotinai paspaudus Menu / Keep Warm mygtuką, ši funkcija bus vėl įjungta.
10. Apie gaminimo programos pabaigą įspės garsinis signalas. Toliau, priklausomai nuo pasirinktos programos ar esamų nuostatų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo (švies Reheat/Cancel mygtuko indikatoriaus) arba budėjimo režimą (mirksės Start mygtuko indikatoriaus).

- i** Norint atsaukti įvestą programą, nutraukti gaminimo arba automatinio pašildymo procesą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite Reheat/Cancel mygtuką.

- 📖** Siekiant kokybiško rezultato, siūlome išbandyti vieną iš prie daugiafunkcijų puodo REDMOND RMC-M92S-E pridėdamas receptų knygos patiekalų, numatytų ruošti būtent šiuo modeliu.

- 💡** Jeigu jūs mąstymu, pasirinkus įprastines automatines programas nepavyko pasiekti norimo rezultato, siūlome pasinaudoti universalia MULTI COOK programa, turinčia praplėstas rankines nuostatas ir atveriančia plačias jūsų kulinarinių eksperimentų galimybes.

Gaminimo programų suvestinė (gamykliniai nustatymai)

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Laiko atskaita nuo užvirkimo.	Pagal nurodytą nustatytas gaminimo laikas	Gaminimo laiko/ intervalo nustatymas	Aštrėjas paleidimas, val.	Automatinis pašildymas, val.
MULTI COOK	Įvairių patiekalų gaminimas, su galimybe nustatyti temperatūrą ir gaminimo laiką. Rankinio temperatūros reguliavimo diapazonas: 35–170°C, 1°C intervalu		30 min	5 min – 1 val / 1 min 1 val – 12 val / 5 min	24	12
OATMEAL	Pieniškų košių virimas		10 min	5 min – 1 val 30 min / 1 min	24	12
STEW	Mėsos, žuvų, daržovių garnyrų ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų troškinimas		1 val	10 min – 12 val / 5 min	24	12
FRY	Mėsos, žuvų, daržovių garnyrų ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų kepimas		15 min	5 min – 1 val 50 min / 1 min		12
SOUP	Sultinių, marinatų, daržovių ir šaltų sriubų virimas		1 val	10 min – 8 val / 5 min	24	12
STEAM	Mėsos, žuvų, daržovių ir kitų produktų gaminimas garuose	✓	20 min	5 min – 2 val / 5 min	24	12
PASTA	Makaronų gaminijų iš įvairių kvietinių miltų rūšių, gaminimas; dešrelių, koldūnų ir kitų pusfabrikatų virimas	✓	8 min	2 min – 1 val / 1 min		
SLOW COOK	Kondensuoto pieno, troškintos mėsos, šaltienos, drebutienos gaminimas		5 val	30 min – 12 val / 10 min	24	12
BOIL	Daržovių ir pupų virimas		40 min	10 min – 12 val / 5 min	24	12
BAKE	Rekomenduojama keksiui, biskvitui, apkepui, mielinės ir sluoksnuotos tešlos pyragams kepti		1 val	10 min – 8 val / 5 min	24	4
GRAIN	Įvairių kruopų ir garnyrų gaminimas. Birijų košių virimas ant vandens		35 min	5 min – 4 val / 5 min	24	12
PILAF	Įvairių plovų rūšių gaminimas (su mėsa, žuvisim, paukštiena, daržovėmis)		1 val	10 min – 1 val 30 min / 10 min	24	12
YOGURT/ DOUGH	Įvairių jogurto rūšių gaminimas		8 val	10 min – 12 val / 10 min	24	
PIZZA	Picos kepimas		25 min	10 min – 1 val / 5 min	24	4
BREAD	Ruginės ir kvietinės duonos kepimas (įskaitant tešlos kildinimo etapą)		3 val	1 val – 6 val / 10 min	24	3
DESSERT	Įvairių šviežių vaisių ir uogų desertų gaminimas		20 min	5 min – 2 val / 5 min	24	12
EXPRESS	Greitas ryžių ir birijų košių ant vandens virimas					

Automatinio išjungimo po pilną verdančio vandens

STOP Jei naudojate MULTI COOK programą verdančio vandens (pvz., keptant gaminius) DRAUDŽIAMA nustatyti virimo temperatūrą aukštesnę kaip 100°C.

III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

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

Patiekalų skyriuje nurodytus receptus rasite receptų knygoje arba interneto svetainėje www.redmond.com.py.

IV. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

Gaminimo klaidos ir jų sprendimo būdai

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

PATIEKALAS NEBUVO IKI GALO GATAVAS

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

PRODUKTAI PERVIRĖ

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

VERDANT PRODUKTAS IŠGARUOJA

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

PATIEKALAS PRISVYLA

Po paskutinio maisto gaminimo, buvo blogai išplautas dubuo. Pažeista neprisvytlanti dubens danga	Prieš pradėdami gaminti įsitikinkite, kad dubuo yra gerai išplautas, neprisvytlanti danga nepažeista
Produktų įdėta mažiau, nei rekomenduojama recepte	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaisui modeliui) receptai
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką	Sutrupinkite gaminimo laiką arba laikykites recepto, pritaikyto šiam prietaisui modeliui, nurodymų
Kepant: pamiršote į dubenį įpilti aliejaus, nenašėte arba per vėlai apversdavote produktus	Kepdami įprastiniu būdu, įpilkite į dubenį šiek tiek augalinio aliejaus, kad jis plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Tam, kad produktai keptų tolygiai, juos reikia periodiškai pamaišyti arba apversti
Troškintai: dubenyje nepakanka skysčių	Įpilkite į dubenį daugiau skysčių. Nesant būtinių, gaminimo metu neatidarinėkite daugiavandžio puodo dangčio
Verdant: dubenyje per mažai skysčių (nesilaikoma produktų proporcijų)	Laikykites teisingo skysčių ir kietų produktų santykio
Kepant kepinius: prieš gamindami, nesutepė vidinės dubens pusės aliejumi	Prieš sudėdami tešlą, dubens dugną ir kraštus aptepkite sviestu arba augaliniu aliejumi (nereikėtų riebalų pilti!)

GAMINYS PRARADO SAVO PIRMINĘ FORMĄ

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

KEPINYS DRĖGNAS

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

KEPINYS NEIŠKILO

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

i Keletas multifunkcinis puodas REDMOND modeliai Programose STEW ir SOUP jeigu nepakanka skysčio dubenyje įsijungia apsaugos sistema nuo prietaiso perkaitimo. Tuomet gaminimo Programa sustoja ir prietaisas perina į automatinio šildymo režimą.

Gaminimo programų suvestinė (gamykliniai nustatymai)**Rekomendacinis įvairių produktų gaminimo garuose laikas**

(500 g produkto, esant 600–1 000 ml vandens)

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

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

MULTI COOK programos temperatūros režimų rekomendacijos

Darbinė temperatūra, °C	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)	Darbinė temperatūra, °C	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)
35	Tešlos kildinimas, acto gaminimas	105	Šaltienos gaminimas
40	Jogurto gaminimas	110	Sterilizacija
45	Rauginimas	115	Cukraus sirupo virimas
50	Fermentavimas	120	Vyniotinių gaminimas
55	Glajaus gaminimas	125	Troškintos mėsos gaminimas
60	Žalios arbatos virimas, vaikų maisto gaminimas	130	Apkepo gaminimas
65	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje	135	Gatavų patiekalų apskrudinimas, suteikiant traškų luobelę
70	Punšo gaminimas	140	Rūkymas
75	Pasterizacija, baltos arbatos virimas	145	Daržovių ir žuvų kepimas folijoje

LTU

Darbinė temperatūra, °C	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)	Darbinė temperatūra, °C	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)
80	Karšto vyno virimas	150	Mėsos kepimas folijoje
85	Varškės ar ilgai gaminamų patiekalų virimas	155	Mielinės tešlos gaminių kepimas
90	Raudonos arbatos virimas	160	Paukštiesos kepimas
95	Pieniškų košių virimas	165	Kepsnių kepimas
100	Bežė, uogienės virimas	170	Gruzdinimas gruzdintuvėje (bulvytės, vėštiesos piršteliai ir pan.)

V. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

Bendrosios taisyklės ir patarimai

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



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



DRAUDŽIAMA merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!

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

Korpuso valymas

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

Dubens valymas

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

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

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

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

Valydami vidinį aliumininį dangtį:

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

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

Nuimamo garų vožtuvo valymas

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



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

Kondensato šalinimas

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

Darbinės kameros valymas

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

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



Prieš valant daugiafunkcio puodo darbinę kamerą įsitikinkite, kad ji atjungta nuo elektros tinklo ir visiškai atvėso!

Šoninės darbinės kameros sienelės, kaitinimo disko paviršius ir centrinio šilumos jutiklio gaubtas (jis yra kaitinimo disko viduje) valomas drėgna (nešlapia) kempine arba servetėle. Jei naudojate indų ploviklį, būtinai kruopščiai nuskalaukite jo likučius, kad gaminant maistą neatsirastų pašalinis kvapas.

Patekus svetimkūnių į aplink centrinį šilumos jutiklį esančią įdubą, atsargiai pašalinkite juos pincetu, nespaudami jutiklio gaubto.

Užšteršus kaitinimo disko paviršiui, galima naudoti vidutinio šiurkštumo drėgną kempinę arba sintetinį šepetėlį.



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

Transportas ir Saugojimas

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

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

Saugokite prietaiso pakuootę nuo vandens ir kitų skysčių.

VI. PAPILDOMI PRIEDAI

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

VII. PRIEŠ KREIPIANTIS Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

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

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

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

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



Ekologiškai nekenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija)

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


Negalima išmesti panaudotos (senos) įrangos kartu su buitinėmis atliekomis. Juos reikia išmesti atskirai. Senos įrangos savininkai privalo atnešti nebe naudojamus prietaisus į specialius surinkimo punktus arba priduoti atitinkamoms organizacijoms. Tokiu būdu jūs prisidėsite prie vertingos žaliavos perdirbimo ir valymo nuo kenksmingų medžiagų programos. Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos direktyvos 2012/19/ES, reguliuojančios elektros ir elektronikos įrangos utilizavimą, reikalavimus.

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

Bluetooth este o marcă înregistrată a companiei Bluetooth SIG, Inc.

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

Google Play este o marcă înregistrată a companiei Google Inc.

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

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

DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.
- Šī elektroierīce ir paredzēta lietošanai mājās apstākļos un to var izmantot dzīvokļos, laiku mājās vai citās līdzīgās vietās, un tā nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai. Rūpnieciskā vai jebkura cita nepiemērota ierīces izmantošana tiks uzskatīta par izstrādājuma lietošanas noteikumu pārkāpumu. Šajā gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamām sekām.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai tā spriegums atbilst norādītajam ierīces spriegumam (sk. tehnisko specifikāciju vai izstrādājuma rūpnīcas plāksnīti).
- Izmantojiet pagarinātāju, kurš atbilst ierīces patēriņa jaudai- parametru neatbilstība var radīt īssavienojumu vai kabeļa aizdegšanos.
- Pieslēdziet ierīci tikai kontaktligzdām ar sazēmējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju pārliecinieties, ka tas arī ir ar sazēmējumu.

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

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

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

- Bērni, vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai nepietiekamu pieredzi vai zināšanām ierīci drīkst izmantot tikai citas personas uzraudzībā un/vai gadījumā, ja ir instruēti par ierīces drošu izmantošanu un apzinās briesmas, saistītas ar tās izmantošanu. Neļaujiet bērniem rotāties 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-M92S-E	Trauka tilpums	5 l
Lauda	860-1000 W	Trauka pārklājums	Anato® pretpiedeguma keramiskais
Spiriegums	220-240 V, 50/60 Hz	Displejs	LED
Aizsardzība pret strāvas triecienu	1 klase	3D-sildīšana	ir
Vadība no jebkuras bezvadu ierīces	tehnoloģija Ready for Sky	Tvaika vārsts	noņemams
Datu pārraides veids	Bluetooth v4.0	Iekšējais vāks	noņemams
Atbalsts operētājsistēmās	iOS, Android	Gabarītzmēri	377 × 285 × 240 mm
		Neto svars	3,5 kg

Programmas

1. MULTI COOK	7. PASTA(MAKARONI)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURTS/MĪKLĀ)
2. OATMEAL (PIENA PUTRA)	8. SLOW COOK (SUTINĀŠANA)	14. PIZZA (PICA)
3. STEW (SAUTĒŠANA)	9. BOIL (VĀRĪŠANA)	15. BREAD (MAIZE)
4. FRY (CEPŠANA)	10. BAKE (MĪKLĀS IZSTRĀDĀJUMI)	16. DESSERT (DESERTI)
5. SOUP (ZUPA)	11. GRAIN (PUTRAIMI)	17. EXPRESS (EKSPRESS)
6. STEAM (TVAICĒŠANA)	12. PILAF (PLOVS)	

Funkcijas

Ready for Sky (vadība no jebkuras bezvadu ierīces)	ir
Ēdvienu temperatūras uzturēšana (automātiskā sildīšana)	līdz 12 stundām
Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana	ir
Ēdvienu uzsildīšana	līdz 12 stundām
Atliktais starts	līdz 24 stundām

Komplektācija

Multitkatls	1 gab.	Lēzena karote	1 gab.
Trauks	1 gab.	Karotes/kausā turētājs	1 gab.
Konteiners gatavošanai ar tvaiku	1 gab.	Grāmata receptes	1 gab.
Groz fritešanai	1 gab.	Lietošanas instrukcija	1 gab.
Mērglāze	1 gab.	Servisa grāmata	1 gab.
Kauss	1 gab.	Strāvas vads	1 gab.

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

Multikatla uzbūve A1

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

Vadības panelis A2

1. Reheat/Cancel (Atcelšana/Uzsildīšana) – uzsildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana, gatavošanas programmas pārtraukšana, iestaito programmu atcelšana.
2. Time delay (Atliktais stars) – atlikta starta režīma laika iestādīšana, lai iespējotu / atspējotu Bluetooth.
3. Temperature (Temperatūra) – temperatūras uzstādīšana.
4. Hour (Stundas) – stundu nozīmes izvēle, uzstādot laika režīmu gatavošanai un atliktajam startam.
5. Min (Min) – minūšu nozīmes izvēle, uzstādot laika režīmu gatavošanai un atliktajam startam.
6. EXPRESS (Ekspres) – programmas EXPRESS palašana.
7. Menu / Keep Warm (Izvēlne/Autosildīšana) – gatavošanas automātiskās programmas izvēle.
8. Start (Starts) – izvēlētā gatavošanas režīma ieslēgšana.
9. Displejs.

Displeja uzbūve A3

1. Automātiskās programmas EXPRESS izpildīšanas indikators.

2. Gatavošanas/uzsildīšanas programmas darbības indikators.
3. Gatavošanas etapu indikators.
4. Programmas MULTI COOK uzstādītās temperatūras indikators.
5. Funkcijas Atliktais stars darbības indikators.
6. Gatavošanas programmas darbības indikators.
7. Laika vienību indikators.
8. Gatavošanas programmu indikatori.

I. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS

Izpakojiet ierīci. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.

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

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

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

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

STOP **UZMANĪBU!** Ir aizliegts pacelt ierīci ar piepildītu trauku ar rokturi.
UZMANĪBU! Ir aizliegts pacelt ierīci ar bļodas rokturiem!

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



LVA

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

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

1. Lejupielādējiet programmu no App Store vai Google Play (atkarībā no izmantojamās ierīces operētājsistēmas) savā smartfonā vai planšētdatorā.
2. Minimālo operētājsistēmas atbalstāmo versiju precīziet kompānijas oficiālajā mājas lapā www.redmond.comany vai pielikumā aprakstā veikalos App Store un Google Play.
3. Startējiet pielikumu Ready for Sky, izveidojiet kontu un sekojiet turpmākajām norādēm.
4. Iespējot ierīces Bluetooth funkciju. Lai to izdarītu, nospiediet un turiet nospiestu pogu Time Delay, tiks piegādāts pikšiens un tiks parādīts pogas indikators. Ierīcei jābūt gaidīšanas režīmā (displejs nav izgaismots).

⚠ **SkyCooker RMC-M92S-E tālvadības pults ir iespējama tikai tad, ja ir ieslēgta Bluetooth funkcija (gaidīšanas režīmā ierīce ir ieslēgts laika aiztures pogas indikators).**

4. Nospiediet un 5 sekundes turiet nospiestu pogu Hour, kura atodas uz multitkatla vadības paneļa. Ierīcei ir jābūt gaidīšanas režīmā (displejs nav apgaismots).
5. Savienošāns laikā uz multitkatla displeja mainīgi atspoguļojies simboli   Pēc savienojuma izveidošanās atskanēs skaņas signāls un ierīce pāries gaidīšanas režīmā.
6. Lai atvienotu multitkatlu no mobilās ierīces, gaidīšanas režīmā nospiediet un turiet nospiestu pogu Min, līdz atskanēs skaņas signāls.
7. Lai izslēgtu Bluetooth funkciju, ierīces gaidīšanas režīmā nospiediet un turiet nospiestu pogu Time Delay, pogas indikators izslēgsies.

i **Lai nodrošinātu stabilitu savienojumu, mobilā ierīce nedrīkst atrasties tālāk par 15 metriem no ierīces.**

Ierīces vadība izmantojot bezvada tīklu. Uzdāšanās instrukcija aplikācijai R4S Gateway pieejama pēc norādes: www.ready-forjsky.com/r4sgateway

Negaistoša atmiņa

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

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

Ja temperatūras starpība ir lielāka par 5°C, programma tiks apturēta-displeja mirgos laika indikators un darbības programmas indikators. Nav gatavošanas laika atskaitē. Tajā pašā laikā vien reizi minūtē pusstundu atskanēs 1 pikstiens.

Lai turpinātu gatavošanas procesu, nospiediet un turiet nospiešanu pogu Start. Gatavošanas laika indikators būs nepārtraukti. Atpakaļskaitīšanas turpināšies.

Ja gatavošanas process turpinās 30 minūtes, ierīce nonāks gaidīšanas režīmā. Nospiediet un turiet nospiešanu pogu Reheat/Cancel, lai pārtrauktu gatavošanas indikatora mirgošanu.

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

Lai pārtrauktu laika aizkavēšanas, nospiediet un turiet nospiešanu pogu Reheat/Cancel.

Gatavošanas laika iestatīšana

Multikatlam var paštāvīgi iestatīt gatavošanas laiku katrai programmai, izņemot programmu EXPRESS. Maiņas solis un iespējamais laika diapazons ir atkarīgs no izvēlētas gatavošanas programmas.

Izvēloties gatavošanas programmu, laika indikators sāks mirgot. Lai palielinātu stundu vienības, spiediet pogu Hour, lai palielinātu minūšu vienības – pogu Min. Lai pārīrinātu vienību maiņišanas, nospiediet un turiet nospiešanu atbilstošo pogu.

i Dažām automātiskajām programmām iestatītā gatavošanas laika atskaitē sāksies tikai tad, kad ierīce būs sasniegusi darbības nepieciešamo temperatūru. Piemēram, ja ieļej aukstu ūdeni un programmai STEAM iestata gatavošanas laiku 5 minūtes, tad programma darbība un laika atpakaļskaitīšana sāksies tikai pēc ūdens uzvārīšanās un nepieciešamā tvaika daudzuma sasniegšanas.

Programmai PASTA iestatītā gatavošanas laika atskaitē sāksies pēc ūdens uzvārīšanās un pogas Start atkārtotas nospiešanas.

Funkcija Atliktais starts

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

Lai iestatītu atliktā starta laiku, pēc gatavošanas programmas izvēles nospiediet pogu Time Delay. Lai palielinātu stundu vienības, spiediet pogu Hour, lai palielinātu minūšu vienības – pogu Min. Lai pārīrinātu vienību maiņišanas, nospiediet un turiet nospiešanu atbilstošo pogu.

i Atliktā starta funkcija nav pieejama izmantojot programmas FRY, PASTA un EXPRESS.

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

Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšana (automātiskā sildīšana)

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

Ja ir nepieciešams, automātisko sildīšanu var izslēgt, nospiežot un turot nospiešanu pogu Reheat/Cancel, līdz atskanēs skaņas signāls.

i Automātiskās sildīšanas funkcija nav pieejama, izmantojot programmu PASTA, YOGURT/DOUGH un EXPRESS.

Programmā MULTI COOK iestatot gatavošanas temperatūru, kura ir zemāka par 80°C, automātiskās sildīšanas funkcija tiks automātiski izslēgta. Lai ieslēgtu automātisko sildīšanu, nospiediet un turiet nospiešanu pogu Menu / Keep Warm programmas darbības laikā.

Autosildīšanas iepriekšēja atcelšana

Autosildīšanas funkcija pēc programmas darbības beigām ne vienmēr ir nepieciešama. Ņemot to vērā, multivāres katlam ir paredzēta savlaicīga šīs funkcijas atslēgšana, programmu iestatot vai tās darbības laikā. Lai to izdarītu, palaizot programmu vai programmas darbības laikā nospiediet un paturiet nospiešanu pogu Menu / Keep Warm tik ilgi, kamēr pogas Reheat/Cancel indikators nodzisis. Lai atkal ieslēgtu autosildīšanas funkciju, vēlreiz nospiediet pogu Menu / Keep Warm (pogas Reheat/Cancel indikators izeidiesies).

Ēdienu uzsildīšanas funkcija

Multivāres katlu var izmantot ēdienu uzsildīšanai. Lai to izdarītu:

1. Pārīciet produktus kausā, ielieciet kausu multivāres katlā.
2. Aiztaisiet vāku, pievienojiet ierīci elektrotīklam.
3. Nospiediet un pāris sekundes paturiet nospiešanu pogu Reheat/Cancel līdz atskan skaņas signāls. Iedeģiesies atbilstošs displeja indikators un pogas indikators. Taimeris uzsāks laika atskaiti.

Ierīce uzsildīs ēdiena līdz 70-75°C un uzturēs siltumu 12 stundas. Ja ir nepieciešams, uzsildīšanu var pārtraukt, nospiežot un pāris sekundes paturot nospiešanu pogu Reheat/Cancel, kamēr nenodzīs atbilstošie indikatori uz displeja un pogas.

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

Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi

⚠ SVARĪGI! Ja jūs izmantojat ierīci ūdens vārīšanai (piemēram, vārot produktus), AIZLIEGTS iestatīt augstāku par 100 °C gatavošanas temperatūru. Tas var izraisīt ierīces pārkaršanu un bojājumus. Šī paša iemesla dēļ AIZLIEGTS ūdens vārīšanai izmantot programmas FRY, BREAD, BAKE.

1. Sagatavojiet (nosveriet) nepieciešamās sastāvdaļas.
2. Ievietojiet sastāvdaļas multikatla traukā atbilstoši gatavošanas programmai un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārīciet iestatītā temperatūrā, kas visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrumu, atrodas zemāk par maksimālo skalas atzīmi trauka iekšpusē. Pārīciet, ka trauks ir ievietots līdzēni un cieši saskaras ar siļementu.
3. Aizveriet multikatla vāku līdz klikšķim. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.

i UZMANĪBU! Ja jūs gatavojat augstā temperatūrā, izmantojot lielu daudzumu augu eļļas, vienmēr atstājiet ierīces vāku atvērtu.

4. Nospiežot pogu Menu / Keep Warm, izvēlieties vajadzīgo gatavošanas programmu (uz displeja izeidiesies atbilstošas programmas indikators).

i Lai uzsāktu programmas EXPRESS darbību, gaidīšanas režīmā nospiediet un turiet nospiešanu pogu EXPRESS, kamēr uz displeja izeidiesies indikators EXPRESS. Programmas darbības laikā neatspoguļosies darbības laika atpakaļskaitīšana.

5. Programmai MULTI COOK ir paredzēta gatavošanas temperatūras iestatīšana līdz programmas darbības sākumam (ierīcē iestatītā temperatūra ir 100°C). Spiežot pogu Temperature, iestatiet parametra vēlamās vienības.
6. Ja neapmierina ierīcē iestatītais gatavošanas laiks, to var izmainīt.
7. Ja ir nepieciešams, iestatiet atliktās starta laiku.
8. Lai palaistu gatavošanas programmu, nospiediet un turiet nospiešanu pogu Starts tik ilgi, kamēr izeidiesies pogu Start un Reheat/Cancel indikatori. Atkarībā no izvēlētas gatavošanas programmas, laika atpakaļskaitīšana sāksies uzreiz vai pēc ūdens uzvārīšanās traukā.

i Izmantojot programmu PASTA, par ūdens uzvārīšanos un nepieciešamību ielikt produktus traukā, pavēstīs skaņas signāls. Gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies pēc pogas Start atkārtotas nospiešanas.

9. Nepieciešamības gadījumā var iepriekš atslēgt autosildīšanas funkciju, nospiežot un paturot nospiešanu pogu Menu / Keep Warm tik ilgi, kamēr nodziest pogas Reheat/Cancel indikators. Atkārtoti nospiežot pogu Menu / Keep Warm, var atkal ieslēgt minēto funkciju.
10. Par programmas darbības beigām informē skaņas signāls. Tālāk, atkarībā no izvēlētas programmas vai tekošajiem uzstādījumiem, ierīce pāries autosildīšanas režīmā (deģs pogas Reheat/Cancel indikators) vai gaidīšanas režīmā (mirgos pogas Start indikators).

i Lai atceltu iestatīto programmu, pārtrauktu gatavošanas procesu vai atslēgtu automātiskās sildīšanas funkciju, nospiediet un pāris sekundes turiet nospiešanu pogu Reheat/Cancel.

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



Ja jums nesānāk sasniegt vēlamo rezultātu ar parastajām automātiskajām programmām, izmantojiet universālo programmu MULTI COOK ar plašināto manuālo iestatījumu režīmu, kas ļaus paplašināt jūsu gatavošanas iespējas.

Gatavošanas programmu kopsavilkuma tabula (rūpnīcas iestatījumi)

Programma	Lietošanas ieteikumi	Laika rēķinātie no sākuma līdz uzvārīšanās brīža beigām	Leģendā iestatītās gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/iestatītās solis	Afiliācijas stars, st.	Automātiskā sildīšana, st.
MULTI COOK	Dažādu ēdienu pagatavošana ar iespēju iestatīt gatavošanas temperatūru un laiku. Temperatūras manuālās regulēšanas diapazons: 35–170°C ar iestatītās soli pa 1°C		30 min	5 min – 1 St / 1 min 1 St – 12 St / 5 min	24	12
OATMEAL	Piena putru gatavošana		10 min	5 min – 1 St 30 min / 1 min	24	12
STEW	Gaļas, zivju, dārzeņu, dažādu piedevu un daudzkomponentu ēdienu sautēšana		1 St	10 min – 12 St / 5 min	24	12
FRY	Gaļas, zivs, dārzeņu un daudzkomponentu ēdienu cepšana		15 min	5 min – 1 St 30 min / 1 min		12
SOUP	Buljonu, mērču, dārzeņu un auksto zupu gatavošana		1 St	10 min – 8 St / 5 min	24	12
STEAM	Gaļas, zivs, dārzeņu un citu produktu tvaicēšana.	✓	20 min	5 min – 2 St / 5 min	24	12
PASTA	Makaronu izstrādājumu pagatavošana no dažādiem graudaugiem; csiņu, pelmeņu un citu pusfabrikātu vārīšana.	✓	8 min	2 min – 1 St / 1 min		
SLOW COOK	Karsēta piena, sautētas gaļas, stilbiņu, galerta gatavošana		5 St	30 min – 12 St / 10 min	24	12
BOIL	Dārzeņu un pārksaugu vārīšana		40 min	10 min – 12 St / 5 min	24	12
BAKE	Keksu, biskvītu, sacepumu, rauga un kārtainās miklas pīrāgu gatavošana		1 St	10 min – 8 St / 5 min	24	4
GRAIN	Dažādu graudaugu un piedevu gatavošana. Ūdeni vārīto irdero putru gatavošana.		35 min	5 min – 4 St / 5 min	24	12
PILAF	Dažādu plovu (ar gaļu, zivīm, putnu gaļu, dārzeņiem) gatavošana.		1 St	10 min – 1 St 30 min / 10 min	24	12
YOGURT/DOUGH	Dažādu jogurtu pagatavošana		8 St	10 min – 12 St / 10 min	24	
PIZZA	Picas pagatavošana		25 min	10 min – 1 St / 5 min	24	4
BREAD	Kviešu un rudzu maizes gatavošana (ieskaitot miklas raudzēšanu).		3 St	1 St – 6 St / 10 min	24	3
DESSERT	Dažādu augļu un ogu desertu gatavošana		20 min	5 min – 2 St / 5 min	24	12
EXPRESS	Ātra risu un ūdeni vārīto irdero putru gatavošana					

Automātiskā izslēgšanās pēc pilnīgas ūdeni vārīšanas.



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

III. PAPILDUS IESPĒJAS

- Miklas raudzēšana
- Fondi gatavošana
- Fritēšana (vārīšana eļļā)
- Biezpiena, siera pagatavošana
- Halvas gatavošana
- Trauku sterilizācija
- Šķidro produktu pasterizācija
- Bērnu pārtikas uzsildīšana



Ēdienu sadaļā norādītās receptes var atrast receptu grāmatā vai mājas lapā www.redmond.compy.

IV. GATAVOŠANAS PADOMI

Kļūdas ēdienu gatavošanā un to novēršana

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

ĒDIENS NAV KĀRTĪGI PAGATAVOJIES

Iespējamie iemesli	Risinājuma veidi
Nebija aizvērts ierīces vāks vai vāks nebija aizvērts pilnībā, tādēļ gatavošanas temperatūra nebija pietiekoši augsta	Gatavošanas laikā nevieriet multikatta vāku vajā bez vajadzības. Aizveriet vāku līdz klikšķim. Pārīcinieties, ka nekas netraucē cieši aizvērt ierīces vāku un iekšējā vāka blīves gumija nav deformējusies
Ir sliktas kontakts starp trauku un sildēlementu, tādēļ gatavošanas temperatūra nav pietiekoši augsta	Traukam ierīces korpusā ir jāatrodas līdzīgi, tam ir cieši jāpieguļ sildēlementa diskam. Pārīcinieties, ka multikatta darba kamera nav svešā gērmeņu. Nepieļaujiet sildāmā diska piesārņošanu
Nepareiza ēdiena sastāvdaļu izvēle. Šīs sastāvdaļas neder izvēlētajam gatavošanas veidam vai ir izvēlēta nepareiza gatavošanas programma. Sastāvdaļas sagriezta pārāk lielos gabalos, nav ievērotas produktu proporcijas. Nepareizi uzstādīts (apbrīnāts) gatavošanas laiks. Izvēlēta recepte neder gatavošanai šajā multikattā	Ieteicams izmantot pārbaudītas (dotajam ierīces modelim adaptētās) receptes. Izmantojiet receptes, kurām varat uzticēties. Sastāvdaļām un to proporcijai, gatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Gatavojot ar tvaiku: traukā ir pārāk maz ūdens, lai veidotos pietiekams tvaiku daudzums	Ielejiet traukā ūdeni atbilstoši daudzumam, kas norādīts receptē. Ja rodas šaubas, pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesā
Cepot	Cepšanai ir vajadzīgs neliels eļļas daudzums, lai tā plānā kārtā nosegtu trauka apakšu. Fritējot (cepot eļļā) sekojiet atbilstošās receptes norādēm Traukā ir pārāk liels mitrums Cepot neaizveriet multikatta vāku, ja vien tas nav norādīts receptē. Svaigi saldētos produktus pirms cepšanas obligāti atkausējiet un nolejiet ūdeni
Vārot: buljons iztvaiko vārot produktus ar paaugstinātu skābes saturu	Dažiem produktiem pirms vārīšanas ir nepieciešama speciāla apstrāde: skalošana, mērcēšana, utt. Ievērojiet receptē norādītās ieteikumus
Miklas izstrādājumiem (mikla nav izcepusies)	Rūgšanas procesā mikla ir pietūpusi pie iekšējā vāka un nosprostojusi tvaika izplūdes vārstu Ievietojiet traukā mazāku miklas daudzumu Iznemiet miklas izstrādājumu no trauka, apgrieziet un ielieciet atpakaļ traukā, pēc tam pabeidziet gatavot. Turpmāk ievietojiet traukā mazāku miklas daudzumu

LVA

PRODUKTS IR PĀRVĀRĪJIES

Kļūdaina poduku vai gatavošanas laika izvēle. Sastāvdaļu izmērs ir pārāk mazs	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļām un to proporcijai, gatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
---	--

Pēc gatavošanas beigām ēdiena pārāk ilgi atrodas automatiskās sildīšanas režīmā	Nav ieteicams ilgstoši izmantot automatiskās sildīšanas funkciju. Ja modelim ir paredzēta dotās funkcijas iepriekšēja atslēgšana, izmantojiet šo iespēju
---	--

VĀROT PRODUKTS PĀRVĀRĀS

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

ĒDIENS PIEDEG

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

PRODUKTS IR ZAUDĒJIS GRIEZUMA FORMU

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

MIKLAS IZSTRĀDĀJUMS IR MITRS

Izmantotas nepiemērotas sastāvdaļas, kas rada lieku mitrumu (sullīgi dārzeņi vai augļi, saldētas ogas, krējums, utt.)	Izvēlieties sastāvdaļas atbilstoši receptei. Neizvēlieties gatavošanai produktus, kuri satur daudz mitruma vai izmantojiet tos pēc iespējas mazāk daudzumā
Gatavais izstrādājums ir pārāk ilgi turēts aizvērtā multikatlā	Izmēriet izstrādājumu no multikatla uzreiz pēc pagatavošanas. Ja ir nepieciešams, varat atstāt to uz neilgu laiku ar ieslēgtu automatiskās sildīšanas funkciju

MIKLAS IZSTRĀDĀJUMS NAV UZRŪDZIS

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

i Vairākos multikatlu REDMOND modeļos programmās STEW un SOUP gadījumos, kad kausē ir par maz šķidruma, nostrādā drošības sistēma, kas aizsargā ierīci no pārkaršanas. Šādā gadījumā ēdiena gatavošanas programma tiek apturēta un multikatls pāriet autouzsilēs režīmā.

Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem

(uz 500 g produkta ar ūdens tilpumu 600-1000 ml)

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

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

Ieteikumi programmas MULTI COOK temperatūras režīmu izmantošanai

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

V. IERĪCES KOPŠANA

Kopējie noteikumi un ieteikumi

- Pirms pirmās lietošanas, kā arī smaku likvidēšanai pēc gatavošanas iesakām 15 minūtes pavārt pusi citrona, izmantojot programmu STEAM.

- Nav ieteicams atstāt aizvērt multikatlā trauku ar pagatavoto ēdienu vai ūdeni ilgāk par 24 stundām. Trauku ar pagatavoto ēdienu var glabāt ledusskapī ar nepieciešamības gadījumā uzsilīt multikatlā, izmantojot ēdienu uzsilīšanas funkciju.
- Ja ierīce ilgstošu laiku netiek izmantota, atslēdziet to no elektrotīkla. Darba kamerai, kā arī silīšanas diskam, traukam, iekšējam vākam un tvaika vārstam ir jābūt tīriem un sausiem.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Tīrīšanai izmantojiet mikstu audumu un saudzīgus trauku mazgājamus līdzekļus.

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

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

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

Korpusa tīrīšana

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

Trauka tīrīšana

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

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

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

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

Iekšējā alumīnija vāka tīrīšana

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

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

Noņemamā tvaika vārsta tīrīšana

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

STOP UZMANĪBU! Lai izvairītos no vārsta gumijas deformācijas, nespītiem un nesaviriniet to noņemot, tīrot un uzstādot.

Kondensāta likvidēšana

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

Darba kameras tīrīšana

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

⚠ Pirms multikatlā darba kameras tīrīšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atslēgta no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi!

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

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

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

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

Transportēšana un Uzglabāšana

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

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

Nepieciešams sargāt ierīces iepakojumu no ūdens un šķidruma piekļūšanas.

VI. PAPILDUS AKSESUĀRI

Iegādāties papildus aksesuārus multikatlam un uzzināt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājās lapā www.redmond.com-pany vai oficiālo pārstāvju veikalos.

VII. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISA CENTRĀ

Bojājums	Iespējamais cēlonis	Bojājuma novēršana
Uz displeja parādās paziņojums par kļūdu: E1 – E5	Sistēmas kļūda, iespējams vadības plates vai sildelementa bojājums	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizvēriet vāku, pieslēdziet ierīci elektrotīklam
Ierīce neieslēdzas	Strāvas vads nav pievienots ierīcei un (vai) kontaktligzdai	Pārliecinieties, ka noņemamais strāvas vads ir ievietots pareizajā ierīces ligzdā un pievienots rozetei
	Bojātā kontaktligzda	Pieslēdziet ierīci kontaktligzdai, kura darbojas
Ēdiens gatavojas pārāk ilgi	Tīklā nav elektropadeves	Pārbaudiet elektropadevi tīklā. Ja nav elektropadeves, vēršieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja
	Strāvas zudumi elektropadeves laikā (nestabils strāvas spriegums vai tas atrodas zem normas)	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir nestabils vai zem normas, vēršieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja
	Starp trauku un sildelementu atrodas svešķermeņi vai kādas daļiņas (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi)	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Likvidējiet svešķermeņus vai daļiņas
	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni
Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks	Silīšanas disks ir ļoti netīrs	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Notīriet silīšanas disku
	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni
	Vāks nav cieši aizvērts vai zem vāka ir iekļuvuši svešķermeņi	Pārbaudiet, vai starp vāku un ierīces korpusu nav svešķermeņu (atkritumu, graudi, ēdiena gabaliņi), izņemiet tos. Aizvērot vāku, vienmēr ir jāatskan klikšķim
Ierīces sinhronizācija vai datu pārsūtīšana uz mobilo ierīci nav izdevusies (uz displeja parādās paziņojums par kļūdu)	Iekšējā vāka blīvējošā gumija ir netīra, deformējusies vai bojāta	Pārbaudiet iekšējā vāka blīvējošo gumiju. Iespējams, to vajag nomainīt
	Mobilajai ierīcei ir atslēgta Bluetooth funkcija	Ieslēdziet mobilajai ierīcei Bluetooth funkciju
Mobilajai ierīcei nav akts Ready for Sky pielikums	Mobilajai ierīcei nav akts Ready for Sky pielikums	Atveriet Ready for Sky pielikumu mobilajā ierīcē
	Multikatlās mobilā ierīce atrodas pārāk tālu viena no otras vai radiosignālam ir šķēršļi	Pārliecinieties, ka distance starp ierīcēm nav lielāka par 15 metriem un nav nekādu šķēršļu radiosignālam

LVA

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

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



Ekoloģiski nekaitīga utilizācija (elektronisko un elektrisko ierīču utilizācija)

Iepakojumu, lietošanas instrukciju, kā arī pašu ierīci nepieciešams utilizēt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Rūpējieties par apkārtnējo 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 ipašniekiem ir jānodod to speciālos pieņemšanas punktos vai atbilstoši organizācijai. Tādā veidā Jūs palīdzat vērtīgo izejvielu pārstrādes procesam.

Dotā ierīce ir nomarkēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/EU, kas regulē elektrisko un elektronisko iekārtu utilizāciju.

Dotā direktīva nosaka galvenās elektrisko un elektroniski iekārtu atkritumu utilizācijas un pārstrādes prasības, kuras darbojas visā Eiropas Savienības teritorijā.

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

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

Google Play ir kompānijas Google Inc. reģistrēta preču zīme.



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

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

OHUTUSMEETMED

- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on põhjustatud ohutusnõuete ja kasutusjuhiste eiramisest.
- Nimetatud elektriseadet võib kasutada korterites, suvilates ja teistes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud otstarbekohatut kasutamist loetakse toote kasutuse rikkumiseks. Sel juhul ei kannu tootja vastutust võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme vooluvõrku ühendamist veenduge, et vooluvõrgu pinge vastaks seadme nimipingele (vt tehnilisi andmeid või andmekilpi tootel).
- Kasutage pikendusjuhet, mis on mõeldud seadme tarvitava võimsuse jaoks. Parameetrite eiramine võib põhjustada lühise või juhtme süttimise.
- Ühendage seade ainult maandatud pistikupessa: see on kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et see oleks maandatud.



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

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



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



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

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



TÄHELEPANU! Mis tahes rikete korral on seadme kasutamine keelatud.

Tehniline iseloomustus

Mudel.....SkyCooker RMC-M925-E	Anuma maht.....5 l
Võimsus.....860-1000 W	Anuma kate.....kõrbemisvastane keraamiline – Anato®
Pinge.....220–240 V, 50/60 Hz	Ekraan.....LED
Elektrilõõgikaitse.....Klass I	Auruklapp.....eemaldatav
Kaugjuhtimise korral.....tehnoloogia Ready for Sky	Sisekaas.....eemaldatav
Andmete edastamise protokoll.....Bluetooth v4.0	Välismootmed.....377 × 285 × 240 mm
Toetab operatsioonisüsteeme.....iOS, Android	Netokaal.....3,5 kg
3D-soojendus.....olemas	

Programmid

1. MULTI COOK	7. PASTA (MAKARONID)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/TAINAS)
2. OATMEAL (PIIMAPUDER)	8. SLOW COOK (AURUTAMINE)	14. PIZZA (PITSA)
3. STEW (HÄUTAMINE)	9. BOIL (KEETMINE)	15. BREAD (LEIB)
4. FRY (PRAADIMINE)	10. BAKE (KÜPSETISED)	16. DESSERT (DESSERDID)
5. SOUP (SUPP)	11. GRAIN (TERAVILJAD)	17. EXPRESS
6. STEAM (AURUL VALMISTAMINE)	12. PILAF (PILAFF)	

Funktsioonid

Tehnoloogia Ready for Sky (kaugjuhtimise korral).....	olemas
Valmistoidude temperatuuri ülalhooldimine (autosoojendus).....	olemas, kuni 12 h
Autosoojenduse eelnev väljalülitamine.....	olemas
Toitude soojendamine.....	olemas, kuni 12 h
Eelseadistus.....	olemas, kuni 24 h

Komplektatsioon

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

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

Multikeetja konstruktsioon A1

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

Juhtpaneel A2

- Reheat/Cancel (Lõpetamine/Soojendamine) – soojendusfunktsiooni sisse-/väljalülitamine; valmistamisprogrammi töö katkestamine; sisestatud parameetrite nullimine.
- Time delay (Eelseadistus) – eelseadistusaja režiimi sisselülitamine, Bluetooth lubamine/keelamine.
- Temperature (Temperatuur) – temperatuuritähenduse indikaator.
- Hour (Tunnid) – tundide tähenduse valik valmistamisaja režiimis ja eelseadistuse režiimis.
- Min (Minutid) – minutite tähenduse valik valmistamisaja režiimis ja eelseadistuse režiimis.
- EXPRESS (Ekspress) – programmi EXPRESS käivitamine.
- Menu / Keep Warm (Menüü/Autosoojendus) – automaatse valmistusprogrammi valik.
- Start – seatud valmistamisrežiimi sisselülitamine.
- Ekraan.

Ekraani seadmestus A3

- Automaatprogrammi EXPRESS töö indikaator.
- Valmistamis/soojendamisprogrammi töö indikaator.
- Valmistamisetapi indikaatorid.
- Temperatuuritähenduse indikaator programmis MULTI COOK.
- Funktsiooni Time delay töö indikaator.
- Toiduvalmistusprogrammi töö indikaator.
- Ajanäidu indikaator.
- Toiduvalmistusprogrammide indikaatorid.

I. ENNE ESMAST SISSELÜITAMIST

Pakkinge seade lahti, eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamkleebised.



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

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

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

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



TÄHELEPANU! Seadme töstimine täidetud kaussiga on keelatud.

TÄHELEPANU! Seadme töstimine kausi käepidemetega on keelatud!

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

II. SEADME KASUTAMINE

Tehnoloogia Ready for Sky

Tehnoloogia Ready for Sky võimaldab juhtida seadet kaugjuhtimise teel samanimelise rakendusprogrammi abil nuti-telefonist või tahvelarvutist.

- Laadige programm alla rakenduspoest App Store või Google Play (olenevalt kasutatava seadme operatsioonisüsteemist) oma nutitelefoni või tahvelarvutisse.



Minimaalselt toetava operatsioonisüsteemi versiooni täpsustage komanii ametlikul kodulehel www.redmond.company või App Store ja Google Play lisade kirjelduses.

- Käivitage rakendus Ready for Sky, looge konto ja järgige kuvatavaid viipasid.
- Lülitage seadme Bluetooth-funktsioon sisse. Selleks vajutage ja hoidke all nuppu Time Delay, piiksüb ning nuppude märgutuli süttib. Seade peab olema ooterežiimis (ekraan ei ole valgustatud).



Kaugjuhtimise SkyCooker RMC-M925-E on võimalik ainult siis, kui Bluetooth-funktsioon on sisse lülitatud (ajaperiood napp indikaator ooterežiimis on alati kaht).

- Vajutage ja hoidke 5 sekundit all nuppu Hour multikeetja juhtpaneelil. Seade peab olema ooterežiimil (ekraan ei ole valgustatud).
- Ühendamise ajal kuvatakse multikeetja ekraanil vaheldumisi sümbolaid ja . Pärast ühenduse loomist annab seade helisignaali ja lülitub ooterežiimi.
- Multikeetja mobiilseadme lähti ühendamiseks vajutage ja hoidke ooterežiimis all nuppu Min, kuni kostab helisignaali.
- Bluetooth-funktsiooni väljalülitamiseks vajutage seadme ooterežiimis nuppu Time Delay ja hoidke seda all, nuppude indikaator lülitub välja.



Stabiilse ühenduse tagamiseks ei tohi mobiilseade olla seadme kaugemal kui 15m.

Juhtmevaba seadme juhtimine. Rakenduse R4S Gateway seadistamise kasutusjuhend on kättesaadav lingil: www.readyforsky.com/r4sgateway

Muutmatu mälu

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

- i** Kui kausi temperatuurierinevus on väljalülitatud olekus alla 5°C, jätkab seade töötamist.
Kui temperatuuride vahe on suurem kui 5°C, programm on peatatud, - aja indikaator ja töötava programmi märgutuli vilgub ekraanil. Ei ole Tagaplaanil cooking aega. Samal ajal, üks minut pool tundi 1 piiksus.

Et jätkata toiduvalmistamisprotsessi, vajutage ja hoidke all Start nuppu. Toiduvalmistamise ajal indikaator on pidevalt. Stardiolendus jätkub.

Kui toiduvalmistamise protsess ei kesta 30 minutit, aparaat läheb ooterežiimi. Vajutage ja hoidke all nuppu Reheat/Cancel, et takistada toiduvalmistamise märgutule vilkumist.

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

Ajanihke katkestamiseks vajutage ja hoidke all nuppu Reheat/Cancel.

Toiduvalmistusaja määramine

Multikeetjal saab ise toiduvalmistusajaga määrata igas programmis peale programmi EXPRESS. Muudatuse samm ja määratava aja võimalik vahemik sõltuvad valitud toiduvalmistamisprogrammist.

Toiduvalmistusprogrammi valimisel hakkab ajanäidik vilkuma. Tunninäidu suurendamiseks vajutage nuppu Hour, minutinäidu suurendamiseks nuppu Min. Parameetri väärtuse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.

- i** Mõnedes automaatprogrammides hakatakse seadud toiduvalmistusajaga lugema alles pärast seda, kui seade on saavutanud etteantud töotemperatuuri. Kui valate näiteks seadme sisepoti külma vett ja seate programmis STEAM toiduvalmistusajaks 5 minutit, algab programmi töö ja seadud aja mahulugemine alles pärast vee keemaminekut ja piisava aurutiheduse saavutamist sisepotis. Programmis PASTA algab seadud toiduvalmistusaja mahulugemine pärast vee keemaminekut ja teistkordset nuppu Start vajutamist.

Funktsioon Time delay

Funktsioon võimaldab ette anda ajavahemiku, mille järgselt peab toit valmis olema (arvestades programmi töö aega). Aja võib seada 10 minutit kuni 24 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga. Peab arvestama, et eelseadistuse aeg peab olema suurem, kui määratud valmistamisajast, vastasel juhul alustab programm tööd kohe peale klahvide Start vajutamist. Viitardardi aja määramiseks vajutage pärast toiduvalmistusprogrammi valimist nuppu Time delay. Tunninäidu suurendamiseks vajutage nuppu Hour, minutinäidu suurendamiseks nuppu Min. Parameetri väärtuse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.

- i** Viitardarfunktsiooni ei saa kasutada programmides FRY, PASTA ja EXPRESS.
Juhul kui toidu koostisainete hulgas on kiiresti riknevaid toiduaineid (nt munad, värsked piim, liha, juust jms), ei ole viitardarfunktsiooni kasutamine soovitatav

Valmis toidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine)

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

- i** Programme PASTA, YOGURT/DOUGH ja EXPRESS kasutamisel automaatse soojashoidmise funktsiooni kasutada ei saa. Kui seade toiduvalmistustemperatuuri programmis MULTI COOK alla 80°C, on automaatse soojashoidmise funktsioon vaikimisi välja lülitatud. Automaatse soojashoidmise sisselülitamiseks vajutage ja hoidke programmi töötamise ajal all nuppu Menu / Keep Warm.

Autosoojenduse eelnev väljalülitamine

Autosoojenduse väljalülitamine valmistamisprogrammi töö lõppedes ei ole alati soovitatav. Multikeetjas on võimalus nimeetatud programm eelnevalt välja lülitada käivitamise ajal või põhilise valmistamisprogrammi ajal. Selleks vajutage stardi ajal

või valmistamisprogrammi ajal ja hoidke mõne sekundi jooksul all klahvi Menu / Keep Warm, kuni klahvi Reheat/Cancel indikaator kustub. Autosoojenduse taastlülitamiseks vajutage klahvi Menu / Keep Warm veelkord (sütib klahvi Reheat/Cancel indikaator).

Toitude soojendamise funktsioon

Multikeetjat võib kasutada külmade toitude soojendamiseks. Selleks:

1. Pange toiduained anumasse, paigutage see multikeetja korpusesse.
2. Sulgege kaas klõpsatuseni, lülitage seade elektrivõrku.
3. Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all klahvi Reheat/Cancel helisignaali kõlamine. Ekraanil sütib vastav indikaator ja soojendus lülitub sisse. Taimer alustab soojendamise aja tagasiarvestust.

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

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

Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel

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

1. Mõõtkohe välja vajalikud kogused ja valmistage toiduained ette.
2. Pange koostisained vastavalt toiduvalmistusprogrammile sisepoti ja asetage sisepoti seadme korpusesse. Jälgige, et ühegi koostisaine, sealhulgas vedeliku, tase ei küündiks kõrgemale sisepoti sisekülgile olevast maksimumtasemest tähtsust. Jälgige, et sisepoti ei oleks viltu ja et see aseteks tihedalt vastu kuumustelemendi.
3. Sulgege multikeetja kaas, nii et kostaks klõpsatus. Ühendage seade vooluvõrku.

- i** TÄHELEPANU! Kui küpsetate kõrgetel temperatuuril suure koguse taimetõega, jätke seadme kaas alati lahti.
i Vajutades klahvi Menu / Keep Warm valige vajalik valmistamisprogramm (ekraanil süttib vastava programmi indikaator).
i Programmi EXPRESS käivitamiseks vajutage ja hoidke ooterežiimis all nuppu EXPRESS, kuni ekraanil süttib indikaator EXPRESS. Selle programmi töötamise ajal programmi tööaja mahulugemist ei kuvata.

5. Programmis MULTI COOK saab toiduvalmistustemperatuuri kuni programmi käivitamiseni muuta (vaikimisi on temperatuur 100 °C). Vajutage nuppu Temperature ja määrake parameetri väärtus oma soovi järgi.
6. Kui vaikimisi määratud toiduvalmistusajast teid ei rahulda, saate seda muuta.
7. Vajaduse korral sisestage viitaga.
8. Valmistamisprogrammi käivitamiseks vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel klahvi Start, kuni süttivad klahvide Start ja Reheat/Cancel indikaatorid. Olenevalt valitud programmist käivitub aja mahulugemine kohe või pärast vee keemaminekut sisepotis.

- i** Programmi PASTA kasutamisel annab vee keemaminekut ja toiduainete lisamise vajadused märku helisignaali. Toiduvalmistusaja mahulugemine algab teist korda nupu Start vajutamisel.

9. Vajadusel võib autosoojendusfunktsiooni eelnevalt välja lülitada, vajutades ja hoides all klahvi Menu/Keep Warm, kuni kustub klahvi Reheat/Cancel indikaator. Klahvi Menu/Keep Warm teistkordne vajutus võib antud funktsiooni taas sisse lülitada.

10. Valmistamisprogrammi lõppemisel teavitab teid helisignaali. Järgnevalt, sõltuvalt valitud programmist või jooksvatest seadistustest, läheb seade üle autosoojendusrežiimi (põleb klahvi Reheat/Cancel indikaator) või ooterežiimi (vilgub klahvi Start indikaator).

- i** Sisestatud programmi tühistamiseks või toiduvalmistusprotsessi või automaatse soojashoidmise katkestamiseks vajutage ja hoidke mõni sekund all nuppu Reheat/Cancel.

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

- 💡** Kui teie arvates ei suutnud te saavutada soovivat tulemust tavalistes automaatprogrammides, kasutage universaalset laiendatud käsitseadistustega programmi MULTI COOK, mis avab teie toiduvalmistamise eksperimentidele suured võimalused.


Toiduvalmistusprogrammide andmete tabel (tehaseaded)

Programm	Kasutussoovitused	Aja mahalaugemine vee keemine kuni	Valikmisi määratud toiduvalmistusaeg	Toiduvalmistusaja vahemik / seadmise samm	Vihistart, tundides	Automaatne soojushoidmine, tundides
MULTI COOK	Erinevate toitude valmistamine temperatuur- uri ja valmistusaja seadmise võimalusega. Temperatuuri käsitsi reguleerimise vahemik: 35-170°C, 1°C – muutmisammuga		30 min	5 min – 1 tund / 1 min 1 tund – 12 tundi / 5 min	24	12
OATMEAL	Piimaputrede valmistamine		10 min	5 min – 1 tund 30 min / 1 min	24	12
STEW	Liha, kala, juurviljade, lisandite ja paljude komponentidega toitude valmistamine		1 tund	10 min – 12 tundi / 5 min	24	12
FRY	Liha, kala, juurviljade ja paljude komponentidega toitude valmistamine		15 min	5 min – 1 tund 30 min / 1 min		12
SOUP	Puljongite, juurviljasuppide ja külmuppide valmistamine		1 tund	10 min – 8 tundi / 5 min	24	12
STEAM	Soovitatav liha, juurviljade, linnu ja muude toiduainete praadimiseks	✓	20 min	5 min – 2 tundi / 5 min	24	12
PASTA	Erinevast nisujahust makaronitoodete valmistamine; viinerite, pelmeenide ja muude poolfabrikaatide keetmine	✓	8 min	2 min – 1 tund / 1 min		
SLOW COOK	Ahjupiima, lihakonservide, koodi, süldi, tar- retise valmistamine		5 tundi	30 min – 12 tundi / 10 min	24	12
BOIL	Juurviljade ja ubade keetmine		40 min	10 min – 12 tundi / 5 min	24	12
BAKE	Soovitatatakse keeksid, biskviitide, vormiroogade, pärimis- või lehttaignast piiru- kate küpsetamiseks		1 tund	10 min – 8 tundi / 5 min	24	4
GRAIN	Erinevate teraviljade ja lisandite valmistamine. Sõmerate putrede keetmine veel		35 min	5 min – 4 tundi / 5 min	24	12
PILAF	Erinevate pilaffide valmistamiseks (lihaga, kalaga, linnuli- haga, juurviljadega)		1 tund	10 min – 1 tund 30 min / 10 min	24	12
Y O G U R T / DOUGH	Erinevate jogurtite valmistamiseks		8 tundi	10 min – 12 tundi / 10 min		24
PIZZA	Pitsa valmistamine		25 min	10 min – 1 tund / 5 min	24	4
BREAD	Nisu – ja rukkijahust leiva valmistamine (lülitab endasse ka taigna kergitamist)		3 tundi	1 tund – 6 tundi / 10 min	24	3
DESSERT	Erinevate värsketest puuviljadest ja marjad- est dessertide valmistamine		20 min	5 min – 2 tundi / 5 min	24	12
EXPRESS	Riisi, sõmerate putrede kiire valmistamine					

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

III. TÄIENDAVAD VÕIMALUSED

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

 Toitude osas viidatud retseptide leiate retseptiraamatust või veebisaidilt www.redmond.company.

IV. SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS

Vead toiduvalmistamisel ja nende lahendamine

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

TOIT EI SAANUD VALMIS

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

TOIDUAINED LAGUNESID KEETMISEL

Eksisite toiduaine tüübi valmistamise või määrasite (arvestasite) toiduvastumistajale vastavalt. Liiga väikesed kogused	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende loomikameetod, toiduainete kogused ning programmi ja toiduvalmistajate valik peavad vastama retsepti soovistele
Toitu hoiti pärast valmistamist liiga kaua automaatselt soojashoidmise režiimis	Automaatselt soojashoidmist ei ole soovitatav liiga pikka aega sees hoida. Kui teie mudelil on selle funktsiooni eelne väljalülitamise võimalus, kasutage seda

TOIDUAINED KEEVAD ÜLE

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

TOIT LÄKS KÖRBEMA

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

TOIT MUUTUS VORMITUKS

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

KÜPSETIS ON NÄTSKE

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

KÜPSETIS EI KERKINUD

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

i Multikeetjate REDMOND terve rea mudelite seas hakkab programides STEW ja SOUP vedeliku puuduse korral tööle seadme ülesoojenemise kaitse. Sel juhul valmistamise programm seiskub ja läheb üle autosoojenduse režiimi.

Soovitatav aeg erinevate toiduainete aurul valmistamiseks

(500 g toiduainete kohta 600–1000 ml vett)

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

EST

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


Soovitud temperatuurirežiimi kasutamiseks programmis MULTI COOK

Töötemperatuur, °C	Kasutussoovitused (vt. samuti retseptiraamatut)	Töötemperatuur, °C	Kasutussoovitused (vt. samuti retseptiraamatut)
35	Taigna kergitamine, äädika valmistamine	105	Süldi valmistamine
40	Jogurti valmistamine	110	Steriliseerimine
45	Juuretis	115	Suhkrusirupi valmistamine
50	Käärimine	120	Koodi valmistamine
55	Pumati valmistamine	125	Hautatud liha valmistamine
60	Rohelise tee, lastetoidu valmistamine	130	Vormiroogade valmistamine
65	Vaakumpakendis liha valmistamine	135	Valmis toitude ülepraadimine kröbeda kooriku moodustumiseks
70	Punsi valmistamine	140	Suitsutamise
75	Pastöriseerimine, valge tee valmistamine	145	Juurviljade ja kala küpsetamine fooliumis
80	Höõgveini valmistamine	150	Liha küpsetamine fooliumis
85	Kohupiima või kestvart valmistusajaga nõudvate toitude valmistamine	155	Pärmiga toodete praadimine
90	Punase tee valmistamine	160	Linnuliha praadimine
95	Piimaputrede valmistamine	165	Steikide praadimine
100	Besei või moosi valmistamine	170	Fritüüris praadimine (friikartul, kananagitsad jne.)

V. SEADME HOOLDAMINE

Üldised reeglid ja soovitused

- Enne seadme esimest kasutamist ja samuti toidulõhna eemaldamiseks pärast toiduvalmistamist multikeetjas soovitame toideldada selles poolt sidrunit 15 minuti jooksul programmis STEAM.
- Me ei soovita jätta valmis toitu või vett suletud kaanega multikeetjasse kauemaks kui 24 tundi. Hoidke valmis toitu sisepoti külmkapis ja soojendage see vajaduse korral multikeetjas üles, kasutades ülessoojendamise funktsiooni.
- Kui te seadet pikema aja jooksul ei kasuta, ühendage see kindlasti vooluvõrgust lahti. Töökamber, sealhulgas kuumutusplaat, sisepott, sisekaas ja auruklapp peavad olema puhtad ja kuivad.
- Enne kui hakkate seadet puhastama, veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja pehmetoimelist nõudepesuvahendit.

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

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

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

Korpuse puhastamine

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

Sisepoti puhastamine

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

Kui sisepott on väga määrduanud, valage sellesse vett ja laske liguneda. Seejärel puhastage.

Enne multikeetja korpuseesse panemist pühkige sisepotti väliskülj kindlasti kuivaks.

Sagedase kasutamise korral võib sisepotti kinnikõrbemisevastase katte värvus aja jooksul osaliselt või täielikult muutuda. See ei ole iseenesest defekti tundemärk.


Sisemise alumiiniumkaane puhastamine

Sisemise alumiiniumkaane mahavõtmise ja paigaldamise tegevusjärjekorda vaadake jooniselt **A4**.

Puhastage põhikaas ja eemaldatavat sisekaas niiske köögilapi või käsna. Enne sisekaane paigaldamist pühkige mõlemad kaaned kuivaks.

Eemaldatava auruklapi puhastamine

Auruklapp on paigaldatud spetsiaalsesse süvendisse seadme kaane sisepinnal. Puhastamise järjekorda vaadake jooniselt **A5**.


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

Kondensaadi eemaldamine

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

Töökambri puhastamine

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

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

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

Juhul kui keskse termoanduri ümber olevasse süvendisse satub vöörkehi, eemaldage need ettevaatlikult pintsettide abil. Seejuures ei tohi anduri kätte tegevasti suruda.

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

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

Veonudus ja Laondus

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

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

Hoidke seadme pakendit vee või vedelike sissetungi eest.

VI. LISATARVIKUD

Multikeetjale lisatarvikuid tellida ja REDMONDI uute toodete kohta infot saate veebilehelt www.redmond.company või ametlike edasimüüjate kauplustest.

VII. ENNE HOOLDUSKESKUSE POOLE PÖÖRDUMIST

Tööhäire	Võimalikud põhjused	Kõrvaldamise meetod
Ekraanile ilmus veakood: A1 – A5	Süsteemne viga. Võimalik, et juhtpaneel või kütteelement on rikkis	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Sulgege kaas tihedalt ning lülitage seade uuesti vooluvõrku
Seade ei lähe käima	Toitejuhe ei ole ühendatud seadmega ja (või) pistiku pesasse	Veenduge, et äravõetav toitejuhe oleks ühendatud seadme vastavasse pesa ning vooluvõrku
	Rikkis pistikupeesa	Ühendage seade korras pistikupeesa
Toit valmib liiga kaua	Elektrivõrgus ei ole voolu	Kontrollige pinge olemasolu elektrivõrgus. Juhul kui voolu ei ole, pöörduge oma maja hooldava ettevõtte poole
	Katkestused elektritoites (voolupinge on ebastabiilne või normaalsest väiksem)	Kontrollige stabiilse voolupinge olemasolu elektrivõrgus. Kui vool on ebastabiilne või normaalsest väiksem, pöörduge oma maja hooldava ettevõtte poole
	Sisepotti ja kütteelemendi vahele on sattunud kõrvaline keha või osake (prügi, tangaine, toiduosakesed)	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Eemaldage kõrvalised kehad või osakesed
	Sisepott ei ole paigaldatud multikeetja korpusesse otse	Paigaldage sisepott otse, nii et see ei oleks viitu
	Kütteketas on tugevalt määrduanud	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Puhastage kütteketas

Tõõhäre	Võimalikud põhjused	Kõrvaldamise meetod
Toiduvalmistamise ajal tuleb seadme kaane alt auru välja	Sisepott ei ole paigaldatud seadme korpusesse otse	Paigaldage sisepott otse, nii et see ei oleks viltu
	Kaas ei ole tihedalt suletud või on kaane alla sattunud kõrvaline keha	Kontrollige, ega seadme kaane ja korpuse vahele ei ole sattunud kõrvalisi kehi (prügi, tanginaid, toiduosakesi), ning kui on, siis eemaldage need. Sulgege multikeetja kaas alati nii, et kostuks klõpsatus
	Sisekaane tihendikumm on tugevalt määrdunud, deformeerunud või vigastatud	Kontrollige seadme sisekaane tihendi seisukorda. Võimalik, et see vajab väljavahetamist
Andmete sünkroniseerimine või seadmest mobiilseadmesse edastamine ei õnnestunud (ekraanile ilmus veateade).	Mobiilseadmel on Bluetooth välja lülitatud	Lülitage mobiilseadmel funktsioon Bluetooth sisse
	Rakendus Ready for Sky ei ole mobiilseadmel aktiveeritud	Avage mobiilseadmel rakendus Ready for Sky
	Multikeetja ja mobiilseade asuvad teineteisest liiga kaugel ja raadiosignaali on häiritud.	Veenduge, et seadmete vahemaa ei ületaks 15 meetrit ja miski ei takistaks raadiosignaali levi.

i Tähelepanu! Probleemide korral rakenduse Ready for Sky töös ei ole hoolduskeskusesse pöördumine iltingimata vajalik. Pöörduge REDMONDI tehnilise toe poole ja meie spetsialistid aitavad teil veada ja/või Ready for Sky töö tärked lahendada. Teie ettepanekuid ja märkusi võetakse rakenduse järgmise uuenduse juures arvesse. REDMONDI toodete kasutajate kontaktandmed oma niigis leiata veebisaidilt www.redmond.com/company. Abi saamiseks võite täita ka tagasisidevormi sellel saidil. Kui probleemi ei õnnestu lahendada, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.



Keskonnasõbralik jäätmekäitlus (elektri- ja elektroonikaseadmete romude käitlemine)

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

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

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

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

Bluetooth on ettevõtte Bluetooth SIG, Inc registreeritud kaubamärk.

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

Google Play on ettevõtte Google Inc registreeritud kaubamärk.

⚠ *Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemână. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.*

Măsurile de siguranță și instrucțiunile, cuprinse în acest manual, nu acoperă toate situațiile posibile, care pot apărea în procesul de exploatare a dispozitivului. Atunci când se utilizează dispozitivul utilizatorul trebuie să fie ghidat de bunul simț, să fie atent și grijuliu.

MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru daune, cauzate de nerespectarea normelor de siguranță și funcționarea produsului.
- Prezentul dispozitiv electric este prevăzut pentru utilizare în condiții de trai și poate fi utilizat în apartamente, căsuțe de vacanță sau în alte condiții similare de utilizare nonindustriale. Utilizarea industrială sau orice altă nespecială a dispozitivului va fi considerată ca încălcarea condițiilor de utilizare corespunzătoare a dispozitivului. În acest caz producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru consecințele posibile.
- Înainte de conectarea dispozitivului la sursa de alimentare verificați, coincide tensiunea ei cu tensiunea nominală de alimentare a dispozitivului (urmăriți caracteristicile tehnice sau tabelul din fabrică al produsului).
- Folosiți un cablu de alimentare, calculat pe consumul de energie al dispozitivului – asimetria poate provoca un scurtcircuit sau incendiul cablului.
- Conectați aparatul numai la o priză cu împământare – este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un prelungitor, asigurați-vă, că acesta deasemenea are împământare.

STOP *ATENȚIE! În timpul activității dispozitivului carcasa acestuia, castronul și piesele metalice se încălzesc! Fiți atenți! Folosiți mănușile de bucătărie. Pentru a evita arsurile cu abur fierbinte nu vă aplecați peste aparat atunci când deschideți capacul.*

- Deconectați dispozitivul din priză după utilizare, și deasemenea în timpul curățării acestuia sau deplasării. Scoateți cablul cu mâinile uscate, ținând de priză, dar nu de cablu.
- Nu așezați cablul de alimentare pe la uși sau în apropierea surselor de căldură. Aveți grijă ca, cablul să nu se sărăcească sau îndoiaie, să nu fie în contact cu obiecte ascuțite și margini de mobilier.

STOP *REȚINEȚI! daunele accidentale ale cablului de alimentare pot provoca probleme, care nu corespund condițiilor de garanție, și deasemenea electroșocul. Un cablu electric deteriorat necesită înlocuirea urgentă în centrul de servicii.*

- Nu așezați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți în timpul funcționării – aceasta poate duce la supraîncălzire și deteriorarea dispozitivului.
- Este interzis utilizarea dispozitivului în aer liber – umiditate sau obiectele străine în interiorul aparatului pot duce la deteriorarea gravă.
- Înainte de curățarea dispozitivului asigurați-vă, că acesta este deconectat de la sursa de alimentare și complet răcit. Strict urmați instrucțiunile pentru curățarea aparatului.

STOP *SE INTERZICE să scufundați aparatul în apă sau să-l puneți sub jetul de apă!*

- Copiii în vârstă de 8 ani și mai mult, precum și persoanele cu handicap, senzoriale sau psihice, sau lipsa de experiență și cunoștințe, pot utiliza dispozitivul numai sub supravegherea și/sau în acel caz, dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a dispozitivului și sunt conștienți de pericolul, legat de utilizarea acestuia. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Păstrați aparatul și cablul de alimentare în locuri neaccesibile copiilor sub 8 ani. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să fie efectuate de copii fără supravegherea unui adult.
- Materialul de ambalare (peliculă, polistiren și a.s.m.d.) poate fi periculos pentru copii. Pericol de sufocare! Păstrați-l într-un loc neaccesibil pentru copii.
- Este interzisă reparația aparatului independentă sau modificarea structurii sale. Reparațiile aparatului trebuie efectuate numai de către un centru de servicii autorizat. Lucrările neautorizate pot duce la deteriorarea aparatului, rănire sau pagube materiale.

STOP *ATENȚIE! Este interzisă utilizarea aparatului cu orice defecțiuni.*

Caracteristici tehnice

Model.....	SkyCooker RMC-M92S-E	Acoperirea vasului.....	antiadezivă ceramică ANATO®
Putere.....	860-1000 W	Ecran LED.....	prezent, Rusă
Tensiune.....	220-240 V, 50/60 Hz	Încălzire 3D.....	prezentă
Protecția împotriva electrocutării.....	clasa I	Supapă de aburi demontabilă.....	demontabilă
Controlul de la distanță.....	tehnologia Ready for Sky	Capac interior demontabil.....	demontabil
Transmiterea datelor Standart.....	Bluetooth v4.0	Dimensiuni de gabarit.....	377 x 285 x 240 mm
Sprîjin în sistemele de operare.....	iOS, Android	Masa netă.....	3,5 kg
Volumul vasului.....	5 l		

Programe

1. MULTI COOK	7. PASTA (PASTE)	13. YOGURT/DOUGH (IAURT/ALUATI)
2. OATMEAL (TERCI CU LAPTE)	8. SLOW COOK (PREGĂTIRE LENTĂ)	14. PIZZA
3. STEW (FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ)	9. BOIL (FIERBERE)	15. BREAD (PINE)
4. FRY (PRĂJIRE)	10. BAKE (COACERE)	16. DESSERT (DESSERT)
5. SOUP (SUPĂ)	11. GRAIN (CEREALE)	17. EXPRESS
6. STEAM (ABUR)	12. PILAF (PILAF)	

Funcții

Ready for Sky (control de la distanță prin intermediul dispozitivului mobil).....	prezentă
Mentineria temperaturii a felurilor de mâncare gata preparată (autoîncălzire).....	până la 12 ore
Deconectare prealabilă a autoîncălzirii.....	prezentă
Încălzirea mâncării.....	până la 12 ore
Start amânat.....	până la 24 ore

Configurare

Multi fierbător.....	1 buc.	Lingură plată.....	1 buc.
Vas.....	1 buc.	Carte rețete.....	1 buc.
Container pentru pregătire la aburi.....	1 buc.	Fixator pentru ispol/lingură.....	1 buc.
Coș cu mâner pentru prăjire în friteuză.....	1 buc.	Instrucțiuni de exploatare.....	1 buc.
Păhar de măsură.....	1 buc.	Carte de service.....	1 buc.
Ispol.....	1 buc.	Cablu de alimentare.....	1 buc.

Producătorul își rezervă dreptul de introducere a modificărilor în design, configurare, precum și în caracteristicile tehnice ale produsului în cursul perfecționării producției sale fără notificare prealabilă cu privire la aceste modificări. În specificațiile tehnice se admite o eroare de ±10%.

Structura A1

1. Capacul aparatului	9. Supapă de aburi demontabilă
2. Capac interior demontabil	10. Lingură plată
3. Vas	11. Ispol
4. Buton de deschidere a capacului	12. Păhar de măsură
5. Panou de comandă cu ecran	13. Cablu de alimentare
6. Corp	14. Container pentru pregătire la aburi
7. Mâner de transportare	15. Coș pentru prăjire în friteuză
8. Recipient pentru colectarea condensului	16. Fixator pentru ispol și lingură

Panoul de control A2

- Butonul Reheat/Cancel (Încălzire/Anulare) – conectarea/deconectarea funcției de încălzire, intreruperea lucrului programului de gătit, resetarea setărilor efectuate.
- Butonul Time Delay (Pomirea întârziată) – setarea funcției întârzierii startului, pentru a activa / dezactiva Bluetooth.
- Butonul Temperature (Temperatura) – setarea valorii temperaturii.
- Butonul Hour (Ora) – setarea valorii orelor.
- Butonul Min (Min) – setarea valorii minutelor.
- Butonul EXPRESS (EXPRESS) – lansarea programului EXPRESS.
- Butonul Menu / Keep Warm (Meniu/Autoîncălzire) – alegerea programului automat de gătit, deconectarea preliminară a funcției de autoîncălzire.
- Butonul Start (Start) – conectarea regimului setat de gătit.
- Afișaj.

Dispozitiv de afișare A3

- Indicatorul executării programului EXPRESS.
- Indicatorul activității programului de gătit / încălzire.
- Indicatorul etapelor de pregătire.
- Indicatorul valorii temperaturii în program
- Indicatorul activității programului de gătit.
- Indicatorul funcției startului întârziat.
- Indicatorul valorii timpului.
- Indicatorii programului de gătit

I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Scoateți cu grijă dispozitivul și accesoriile acestuia din cutie. Înlăturați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale.



Păstrați obligatoriu la locurile lor autocolantele de avertizare, autocolantele-indicatoare (în cazul prezenței lor) și plăcuța cu numărul de serie al dispozitivului pe corpul lui!

După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin două ore înainte de conectare.

Ștergeți corpul dispozitivului și vasul cu o cârpă umedă și lăsați-l să se usuce. Pentru a evita apariția mirosului străin la prima utilizare a dispozitivului efectuați curățarea acestuia (a se vedea Întreținerea dispozitivului).

Instalați dispozitivul pe o suprafață plană, dură, orizontală, astfel încât aburul fierbinte care iese din supapa de aburi să nu nimerască pe tapete, acoperiri decorative, dispozitive electronice și alte obiecte sau materiale, care se pot deteriora de la temperaturi și umiditate înalte.

Înainte de preparare asigurați-vă, că părțile interne și vizibile externe ale multifierbătorului nu au deteriorări, spargeri și alte defecte. Între vasul și elementul de încălzire nu trebuie să fie obiecte străine.



ATENȚIE! Este interzis să se ridice dispozitivul cu bolul umplut de mâner.

ATENȚIE! Este interzis să ridici dispozitivul de mânerul găsitului!

Nu porniți dispozitivul fără interiorul recipientului sau fără bol - în caz de pornire accidentală a programului de gătit, acesta va duce la o supraîncălzire critică a dispozitivului sau va deteriora învelişul non-stick. Înainte de a prăji produse, se toarnă un pic de ulei de legume sau de floarea-soarelui în castron.

ROU

II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE**Tehnologia Ready for Sky**

Tehnologia Ready for Sky vă permite cu ajutorul programului de aplicație cu același nume să gestionați aparatul de la distanță cu ajutorul unui smartphone sau tablet.

- Descărcați aplicația Ready for Sky din magazinul aplicațiilor App Store sau Google Play (în corespundere de sistemul de operare a dispozitivului utilizat) în telefonul sau tabletul dumneavoastră.



Versiunea minimă acceptată a sistemului de operare confirmată pe site-ul oficial al companiei www.redmond.company sau în descrierile la aplicația în magazinele App Store și Google Play.

- Porniți aplicația Ready for Sky, creați un cont și urmăriți solicitările care apar pe afișaj.
- Activează funcția Bluetooth pe aparat. Pentru a face acest lucru, apăsați și țineți apăsat butonul Time Delay, semnalul sonor va fi fuzizat, iar indicatorul butonului va fi activat. Aparatul trebuie să fie în modul standby (afișajul nu este iluminat).



Controlul de la distanță al SkyCooker RMC-M92S-E este posibil numai atunci când funcția Bluetooth este activată (indicatorul butonului de temporizare în modul standby este întotdeauna activat).

- Apăsați și țineți apăsat timp de 5 secunde butonul Hour pe panoul de control al multifierbătorului. Dispozitivul trebuie să se aple în regimul de așteptare (afișajul nu va lumina).
- În timpul conexiunii pe afișajul multifierbătorului vor fi afișate simbolurile schimbătoare □□ și □□ După setarea conexiunii dispozitivul va emite un semnal sonor și va trece în regimul de așteptare.
- Pentru deconectarea multifierbătorului de la dispozitivul mobil apăsați și țineți apăsat butonul Min până la semnalul sonor, când multifierbătorul se află în regimul de așteptare.
- Pentru a opri funcția Bluetooth, în modul standby al aparatului apăsați și țineți apăsat butonul Time Delay, indicatorul butonului se va opri.

i La conectarea acestui regim utilizarea aparatului este posibilă numai în acel caz, dacă dispozitivul mobil conectat se află în raza de 15 metri de la fierul de călcat.

Dispozitivul este controlat printr-o rețea fără fir. Instrucția pentru instalarea aplicației R4S Gateway este disponibilă la adresa: www.readyforsky.com/r4sgateway

Memorie nevolatilă

REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E are o memorie non-volatilă. În cazul în care o pană de curent în timp ce programul de gătit este în funcțiune, setările sunt stocate în memoria aparatului. Când puterea va fi restabilită, afișajul va rămâne deschis până când curentul va fi oprit.

i Dacă diferența de temperatură în bol este mai mică de 5°C atunci când puterea este oprită și aprinsă, aparatul va continua să funcționeze.

În cazul în care diferența de temperatură este mai mare de 5°C, Programul va fi oprit – indicatorul de timp și indicatorul programului de funcționare va clipi pe ecran. Nu există nici o numărătoare inversă de timp de gătit. În același timp, o dată pe minut timp de o jumătate de oră 1 bip va suna.

Pentru a continua procesul de gătit, apăsați și țineți apăsat butonul Start. Indicatorul timpului de gătit va fi pornit continuu. Numărătoarea inversă va continua.

Deac procesul de gătit nu continuă timp de 30 de minute, aparatul va intra în modul standby. Apăsați și țineți apăsat butonul Reheat/Cancel pentru a opri indicatorul de gătit să clipească.

În cazul în care sursa de alimentare este oprit în timpul operațiunii de întârziere de timp, afișajul va rămâne pe atunci când puterea este pornit până la flash-uri indicatorul funcției de întârziere de timp, programul de gătit va continua să funcționeze.

Pentru a întrerupe întârzierea, apăsați și țineți apăsat butonul Reheat/Cancel.

Setarea timpului de gătit

În multifierătorul puteți instala independent timpul de pregătire pentru fiecare program, cu excepția programului EXPRESS. Pasul schimbării și intervalul posibil al timpului setat depind de programul de gătit ales.

La alegerea programului de gătit indicatorul timpului va începe a sclipi. Pentru creșterea valorii orelor apăsați butonul Hour, valoarea minutelor – butonul Min. Pentru schimbarea rapidă a valorii parametrului apăsați și țineți apăsat butonul necesar.

i În unele programe automate numărătoarea inversă a timpului setat de gătit va începe numai după ieșirea dispozitivului la temperatura de activitate setată. De exemplu, dacă turnați apă rece și setați programul STEAM timpul de pregătire 5 minute, atunci lansarea programului și numărătoarea inversă a timpului setat de gătit vor începe numai după fierberea apei și acumularea suficientă a aburului dens în castron. În programul PASTA numărătoarea inversă a timpului de gătit va începe după fierberea apei în castron, marcajul produselor și apășarea repetată a butonului Start.

Startul întârziat al programului

Funcția startului întârziat permite crearea intervalului timpului, la finalizarea căruia bucatele trebuie să fie gata (luând în considerare timpul de activitate al programului).

Puteți seta timpul în intervalul de la 10 minute până la 24 ore cu pasul setării de 10 minute. Ar trebui să luați în considerare, că timpul întârzierii trebuie să fie mai mare, decât timpul setat pentru gătit, în caz contrar programul va începe activitatea imediat după apășarea butonului Start.

Pentru setarea timpului startului întârziat după alegerea programului de gătit apăsați butonul Time Delay. Pentru creșterea valorii orelor apăsați butonul Hour, valoarea minutelor – butonul Min. Pentru schimbarea valorii parametrului apăsați și țineți apăsat butonul necesar.

i Funcția startului întârziat nu este disponibilă la utilizarea programelor FRY, PASTA și EXPRESS. Nu se recomandă să utilizați funcția dată, dacă rețeta conține produse perisabile (ouă, lapte proaspăt, carne, cașcaval ș. m. d.).

Menținerea temperaturii bucatelor gata (autoîncălzire)

Funcția dată se activează automat imediat după finalizarea activității programului de gătit și poate menține temperatura bucatelor gata în cadrul valorilor de 70-75°C timp de 12 ore. Sub acțiunea autoîncălzirii luminează indicatorul butonului Reheat/Cancel, pe afișaj se afișează numărătoarea inversă directă a timpului de activitate în regimul dat.

În caz de necesitate autoîncălzirea poate fi deconectată, apășând și ținând apăsat butonul Reheat/Cancel până la semnalul sonor.

i Funcția întârzierii startului este disponibilă pentru toate programele automate de gătit, cu excepția programelor FRY, PASTA și EXPRESS.


La setarea temperaturii de gătit în programul MULTI COOK mai jos de 80°C funcția de autoîncălzire va fi în mod implicit deconectată. Pentru conectarea autoîncălzirii apăsați și țineți apăsat butonul Menu / Keep Warm în timpul activității programului.

Deconectarea preliminară a autoîncălzirii

Deconectarea autoîncălzirii la finalizarea activității programului de gătit nu este întotdeauna de dorit. Ținând cont de aceasta, în multifierătorul SkyCooker RMC-M92S-E este prevăzută posibilitatea deconectării în avans a funcției date în timpul activității programului de gătit principal. Pentru aceasta în timpul activității programului apăsați și țineți apăsat butonul Menu / Keep Warm, până când indicatorul butonului Reheat/Cancel nu se va stinge. Pentru a conecta din nou autoîncălzirea, faceți dublu click pe butonul Menu / Keep Warm, până când indicatorul butonului Reheat/Cancel va lumina.

Încălzirea bucatelor

Multifierătorul REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E poate fi folosit pentru încălzirea bucatelor reci. Pentru aceasta:

1. Puneți produsele în castron, introduceți-l în carcasa multifierătorului.
2. Încideți capacul, conectați dispozitivul la sursa de alimentare, și apăsați butonul .
3. Apăsați și țineți apăsat butonul Reheat/Cancel până la semnalul sonor. Vor lumina indicatorii corespunzători pe afișaj și indicatorul butonului. Va începe numărătoare inversă directă a timpului de încălzire.

Dispozitivul va încălzi bucatele până la 70-75°C și le va menține în stare fierbinte timp de 12 ore. În caz de necesitate încălzirea poate fi oprită, apășând și ținând apăsat butonul Reheat/Cancel, până când nu se vor stinge indicatorii corespunzători pe afișaj și buton.

i Datorită funcțiilor de autoîncălzire și încălzire multifierătorul poate păstra produsul fierbinte până la 12 ore. Însă noi nu recomandăm să lăsați bucatele în stare fierbinte mai mult de 2-3 ore, pentru că câteodată aceasta poate duce la schimbarea calității gustului acestora.

Ordinea generării a operațiunilor la utilizarea programelor automate

⚠ CONTEAZĂ! Dacă utilizați un dispozitiv de fierbere a apei (de exemplu, atunci când gătiți produse), este interzisă setarea temperaturii de gătit peste 100°C. Acest lucru poate duce la supraîncălzirea și ruperea aparatului. Din același motiv, este interzisă utilizarea programului BAKE, FRY, BREAD pentru fierberea apei.

1. Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare.
2. Puneți ingredientele în castronul multifierătorului în corespundere cu programul de gătit și instalați-l în carcasa dispozitivului. Asigurați-vă, ca toate ingredientele, incluzând lichidul, să se afle mai jos de linia marcajului maxim pe suprafața interioară a castronului. Asigurați-vă, că castronul este instalat fără înclinări și este bine fixat cu elementul de încălzire.
3. Încideți capacul multifierătorului până la fixare. Conectați dispozitivul la sursa de alimentare

i **ATENȚIE!** Dacă gătiți la temperaturi ridicate folosind o cantitate mare de ulei vegetal, lăsați întotdeauna capacul dispozitivului deschis.

4. Apăsând butonul Menu / Keep Warm, alegeți programul necesar de gătit. Indicatorul corespunzător programului pe afișaj va clipi.

i Pentru lansarea programului EXPRESS în regimul de așteptare apăsați și țineți apăsat butonul EXPRESS, până când pe afișaj nu se va aprinde indicatorul corespunzător. În timpul activității programului dat numărătoarea inversă a timpului de lucru nu va fi afișată.

5. În programul MULTI COOK este prevăzută posibilitatea setării temperaturii de gătit până la începerea programului (temperatura în mod implicit constituie 100°C). Apăsând butonul Temperaturi, setați valoarea dorită a parametrului.

6. Dacă nu vă aranjează timpul de pregătire, setat în mod implicit, dumneavoastră puteți schimba această valoare.

7. În caz de necesitate setați timpul startului întârziat.


8. Pentru lansarea programului de gătit apăsați butonul Start, se vor aprinde indicatorii butoanelor Start și Reheat/Cancel. În corespundere cu programul de gătit ales numărătoarea inversă a timpului va începe imediat sau după fierberea apei în castron.


i La utilizarea programului PASTA despre momentul fierberii apei și necesității adăugării produselor o să vă informeze semnalul sonor. Numărătoarea inversă a timpului de gătit va începe după apășarea repetată a butonului Start.

9. Pentru a deconecta din timp funcția de autoîncălzire, apăsați și țineți apăsat butonul Menu / Keep Warm (indicatorul butonului Reheat/Cancel se va stinge). Apăsarea repetată a butonului Menu / Keep Warm puteți iarăși activa această funcție.

10. Despre finalizarea programului de gătit o să vă informeze semnalul sonor. În continuare, în corespundere cu programul ales sau setărilor curente dispozitivul va trece în regimul de autoîncălzire (arde indicatorul butonului Reheat/Cancel) sau în regimul de așteptare (clipește indicatorul butonului Start).

i Pentru anularea programului introdus, întreruperea procesului de gătit sau autoîncălzire, apăsați și țineți apăsat butonul Reheat/Cancel până la semnalul sonor.

 Pentru a obține un rezultat calitativ Vă propunem să folosiți rețetele de pregătire a bucatelor din cartea care acompaniază multi-cooker REDMOND RMC-M92S-E – elaborată special pentru acest model.

 În cazul în care după părerea voastră nu ați reușit să atingeți rezultatul scontat în programe ordinare automate, folosiți programul universal MULTI COOK cu diaazon largit de setări manuale care oferă posibilități vaste pentru experimentele voastre culinare.

Tabelul recapitulativ al programelor de gătit (setările din fabrică)

Programul	Recomandări pentru utilizare	Numărul programelor din meniul de selecție	Intervalul de pregătire în mod implicit	Intervalul timpului de pregătire / Pasul setării	Stabilirea temperaturii, oră	Autoîncălzire, oră
MULTI COOK	Prepararea diverselor bucate cu posibilitatea setării temperaturii în intervalul 35-170°C cu pasul de 1°C		30 min	5 min – 1 oră / 1 min 1 oră – 12 ore / 5 min	24	12
OATMEAL	Fierberea terciului cu utilizarea laptelui pasteurizat redus în grăsimi		10 min	5 min – 1 oră / 30 min / 1 min	24	12
STEW	Înăbușirea cărnii, peștelui, legumelor, garniturilor și bucatelor multicomponente		1 oră	10 min – 12 ore / 5 min	24	12
FRY	Prăjirea carnei, peștelui, legumelor și bucatelor multicomponente		15 min	5 min – 1 oră / 30 min / 1 min		12
SOUP	Prepararea supelor, umpluturilor, supelor din legume și celor reci		1 oră	10 min – 8 ore / 5 min	24	12
STEAM	Pregătirea pe abur a cărnii, peștelui, legumelor și altor produse	✓	20 min	5 min – 2 ore / 5 min	24	12
PASTA	Fierberea pastelor, crenvuștelor, ravioli și ouă	✓	8 min	2 min – 1 oră / 1 min		
SLOW COOK	Pregătirea laptelui cald, tocanei, rulutei		5 ore	30 min – 12 ore / 10 min	24	12
BOIL	Fierberea cărnii, peștelui, legumelor și altor produse		40 min	10 min – 12 ore / 5 min	24	12
BAKE	Coacerea prăjiturilor, biscuiților, caserolelor, tartelor din aluat cu drojdie și de patiserie		1 oră	10 min – 8 ore / 5 min	24	4
GRAIN	Fierberea diverselor cereale, garnituri, terci friabili pe apă		35 min	5 min – 4 ore / 5 min	24	12
PILAF	Pregătirea diverselor tipuri de pilaf		1 oră	10 min – 1 oră / 30 min / 10 min	24	12
YOGURT / DOUGH	Pregătirea iaurturilor, creșterea aluatului cu drojdie		8 ore	10 min – 12 ore / 10 min	24	
PIZZA	Pregătirea pizzei		25 min	10 min – 1 oră / 5 min	24	4
BREAD	Pregătirea pâinii din făină de secară și de grâu (incluzând etapa creșterii aluatului)		3 ore	1 oră – 6 ore / 10 min	24	3
DESSERT	Pregătirea diverselor creme, flauri și deserturi din fructe proaspete și fructe de pădure, și deasemenea panna cotta		20 min	5 min – 2 ore / 5 min	24	12

Programul	Recomandări pentru utilizare	Numărul programelor din meniul de selecție	Intervalul de pregătire în mod implicit	Intervalul timpului de pregătire / Pasul setării	Stabilirea temperaturii, oră	Autoîncălzire, oră
EXPRESS	Pregătirea rapidă a orezului, terci friabili pe apă					

STOP Dacă utilizați programul MULTI COOK pentru apă clocotită (de exemplu, atunci când preparați produse de gătit), nu setați temperatura de fierbere peste 100°C.

III. POSIBILITĂȚILE SUPLIMENTARE

- Creșterea aluatului
- Pregătirea fondue
- Pregătirea brânzei, cașcavalului
- Pregătirea bucatelor pentru copii
- Sterilizarea veselei
- Pasteurizarea
- Prăjire în friteuză
- Pregătirea halvei

 Pentru detalii, a se consulta cartea de rețete sau site-ul web: www.redmond.company.

IV. SFATURI PENTRU PREPARARE

Erori la pregătire și soluțiile lor

În tabelul reprezentat mai jos sunt colectate greșelile tipice, permise la pregătirea mâncării în multifierbătoare, sunt prevăzute cauzele posibile și căile de soluționare.

BUCATELE NU S-AU PREGĂTIT PÂNĂ LA URMĂ

Cauzele posibile	Căile de soluționare
Dumneavoastră ați uitat să închideți capacul dispozitivului sau nu l-ați închis ermetic, deaceia temperatura de pregătire nu a fost îndeajuns înaltă	În timpul pregătirii nu deschideți capacul multifierbătorului fără necesitate. Închideți capacul până la fixare. Asigurați-vă, că nimic nu împiedică închiderea ermetică a capacului dispozitivului și guma de etanșare pe capacul interior nu este deformată
Castronul și elementul de încălzire contactează rău, deaceia temperatura de pregătire nu a fost îndeajuns înaltă	Castronul trebuie instalat în carcasa dispozitivului exact, aderând strâns la partea de jos a discului de încălzire. Asigurați-vă, că în camera de lucru a multifierbătorului nu sunt elemente străine. Evitați contaminarea discului de încălzire
Alegerea nefericită a ingredientelor alimentare. Aceste ingrediente nu corespund pentru pregătirea modului ales de dumneavoastră sau dumneavoastră ați ales programul greșit de pregătire. Ingredientele sunt tăiate prea mari, sunt încălțate proporțiile generale ale filei produselor. Dumneavoastră nu ați setat corect (nu ați calculat) timpul de preparare. Tipul rețetei alese de dumneavoastră nu este potrivit pentru pregătirea în acest multifierbător	Este recomandabil să utilizați rețete verificate (adaptate pentru modelul acestui dispozitiv). Folosiți rețete, în care puteți avea încredere cu adevărat. Selecția ingredientelor, metoda lor de feliere, marcajul proporțiilor, alegerea programului și timpul de pregătire trebuie să corespundă rețetei alese
La pregătirea în abur: în castron este prea puțină apă, pentru a asigura o densitate adecvată a vaporilor	Turnați în castron apă în mod necesar în volumul recomandat rețetei. Dacă aveți îndoieli, verificați nivelul apei în procesul de pregătire

ROU

Cauzele posibile		Căile de soluționare
La prăjire	Dumneavoastră ați turnat în castron prea mult ulei vegetal	La prăjirea obișnuită este de ajuns, ca uleiul să acopere fundul castronului cu un strat subțire. La prăjirea în friteuză urmați pașii rețetei corespunzătoare
	Excesul de umiditate în castron	Nu închideți capacul multifierbătorului la prăjire, dacă aceasta nu este scris în rețetă. Produsele congelate înainte de prăjire este necesar să le decongeleți și să scurgeți apa din ele
La fierbere: fierberea în uscat a supei la fierberea produselor cu aciditate mare		Unele produse necesită un tratament special înainte de fierbere: spălare, mistuirea ș.m.d. Urmăriți recomandările rețetei alese de către dumneavoastră
La coacere (nu s-a copt)	În procesul creșterii aluatului a blocat în interiorul capacului și a tăiat supapa de evacuare a aburului	Puneți în castron aluatul în volum mai mic
	Dumneavoastră ați pus în castron prea mult aluat	Scoateți coptura din castron, întoarceți-o și iarăși puneți-o în castron. După care așteptați prepararea. În continuare la coacere puneți în castron aluat în volum mai mic

PRODUSUL A FIERT ÎN EXCES

Dumneavoastră ați greșit la alegerea tipului produsului sau la setarea (calculul) timpului de preparare. Dimensiunile prea mici ale ingredientelor	Apelați la verificările (adaptate pentru acest model de dispozitiv) rețetei. Selecția ingredientelor, modul lor de feliere, proporțiile marcajului, alegerea programului și timpul de pregătire trebuie să corespundă recomandărilor acestora
După pregătire bucatele gata prea mult au stat în autoîncălzire	Utilizarea îndelungată a funcției autoîncălzirii nu este dorită. Dacă în modelul dumneavoastră de multifierbător este prevăzută deconectarea preliminară a acestei funcții, dumneavoastră puteți folosi această posibilitate

LA FIERBERE PRODUSUL DE EVAPORĂ

La fierberea terciului de lapte, laptele se evaporă	Calitatea și proprietățile laptelui pot depinde de locul și condițiile producerii acestuia. Recomandăm să folosiți numai laptele unt cu grăsime până la 2,5%. În caz de necesitate laptele poate fi puțin diluat cu apă potabilă
Ingredientele înainte de fierbere nu au fost tratate sau tratate incorect (rău spălate ș.m.d.). Nu sunt respectate proporțiile ingredientelor sau incorect este ales tipul produsului	Apelați la rețeta verificată (adaptată pentru dispozitivul acestui model). Selecția ingredientelor, metodele lor de preparare, proporțiile marcajului trebuie să corespundă cu recomandările acestuia. Cerealele integrale, carnea, peștele și fructele de mare totdeauna spălați-le bine până apa devine curată

BUCATELE SE ARD

Castronul a fost rău spălat după pregătirea mâncării anterioare. Acoperirea non-stick a castronului este dăunată	Înainte să începeți a găti, asigurați-vă, că castronul este bine spălat și acoperirea non-stick nu are daune
Volumul total al produsului este mai mic decât cel recomandat în rețetă	Apelați la rețeta verificată (adaptată pentru dispozitivul acestui model)
Dumneavoastră ați setat prea mult timp pentru pregătire	Micșorați timpul de pregătire sau urmăriți pașii rețetei, pentru dispozitivul acestui model
La prăjire: dumneavoastră ați uitat să turnați în castron ulei, nu ați mestecat sau târziu ați scos produsele preparate	La prăjirea obișnuită turnați în castron puțin ulei vegetal – așa, ca acesta să acopere partea de jos a castronului cu un strat subțire. Pentru prăjirea uniformă produsele în castron trebuie periodic amestecate sau întoarse după un anumit timp

La fierberea înăbușită: în castron nu este suficientă umiditate	Adăugați în castron mai mult lichid. În timpul pregătirii nu deschideți capacul multifierbătorului fără necesitate
La fierbere: în castron e prea puțin lichid (nu sunt respectate proporțiile ingredientelor)	Observați raportul corect dintre ingredientele lichide și solide
La coacere: nu ați uns suprafața interioară a castronului cu unt înainte de pregătire	Înainte de a pune aluatul ungeți partea de jos și pereții castronului cu ulei sau unt (nu trebuie să turnați ulei în castron!)

PRODUSUL A PIERDUT FORMA TĂIERII

Dumneavoastră prea des amestecați produsul în castron	La prăjirea obișnuită amestecați bucatele nu mai des decât peste fiecare 5-7 minute
Dumneavoastră ați setat prea mare timpul de pregătire	Micșorați timpul de pregătire sau urmăriți pașii rețetei, adaptate pentru dispozitivul modelului dat

COPTURA S-A PRIMIT UMEDĂ

Au fost utilizate ingrediente necorespunzătoare, oferind exces de umiditate (legume sau fructe succulente, fructe de padure congelate, smântână ș.m.d.)	Alegeți ingredientele în corespundere cu rețeta copturii. Încercați să nu alegeți în calitate de ingrediente produse, care conțin prea multă umiditate sau folosiți-le după posibilitate în cantități minime
Dumneavoastră ați lăsat prea mult coptura pregătită în multifierbătorul închis	Stănuți-vă să scoateți coptura din multifierbător imediat ce este gata. În caz de necesitate puteți lăsa produsul în multifierbător pe un termen scurt cu autoîncălzirea conectată

COPTURA NU S-A RIDICAT

Ouăle cu zahărul au fost rău bătute	Apelați la rețeta verificată (adaptată pentru modelul dispozitivului dat). Selecția ingredientelor, metoda lor de preparare, proporțiile marcajului trebuie să corespundă cu recomandările acestuia
Aluatul a stat mult timp cu praful de copt	
Nu ați cernut făina sau ați frământat aluatul rău	
Au fost comise greșeli la stabilirea ingredientelor	
Rețeta aleasă de dumneavoastră nu este potrivită pentru coptură în modelul dat al multifierbătorului	

i În rândul modelelor multifierbătoarelor REDMOND în programele STEW și SOUP la insuficiența lichidului în castron este activat sistemul de protecție de supraîncălzire al dispozitivului. În acest caz programul de pregătire se oprește și multifierbătorul trece în regimul autoîncălzirii.

Timpul recomandat pentru prepararea diverselor produse în abur

Produs	Timpul de pregătire, min	Produs	Timpul de pregătire, min
File de porc/vită (cubice de 1,5-2 cm)	20/30	Coțunași/khinkali	20
File de miel (cubice de 1,5-2 cm)	30	Cartofi (tăiați în 4 bucăți)	20
File de pui (cubice de 1,5-2 cm)	15	Morcov (cubice de 1,5-2 cm)	30
Chifteluțe/pârjoale	15/20	Sfeclă (tăiată în 4 bucăți)	80
Pește (filer)	10	Legume (proaspăt congelate)	15
Cocktail de fructe de mare (proaspăt congelate)	5	Ouă de găină	10

i Trebuie să luați în considerare, că acestea sunt recomandări generale. Timpul real poate să diferenețeze de valorile recomandate în dependență de proprietățile produsului specific, precum și de preferințele gustului dumneavoastră.

Recomandări de utilizare a regimurilor de temperatură în programul MULTI COOK

Temperatura de lucru, °C	Recomandări de utilizare (vedeți cartea de rețete)	Temperatura de lucru, °C	Recomandări de utilizare (vedeți cartea de rețete)
35	Predospirea aluatului, pregătirea oțetului	105	Pregătirea răciturii
40	Pregătirea iaurturilor	110	Sterilizare
45	Dospire	115	Pregătirea siropului de zahăr
50	Fermentare	120	Pregătire halcă
55	Pregătirea bomboanei fondante	125	Pregătirea cârnii înăbușite
60	Pregătirea ceaiului verde, a alimentației pentru copii	130	Pregătirea budincii
65	Pregătirea cârnii în ambalaj de vacuum	135	Rumenirea felurilor de mâncare gata preparate pentru a le atribui o scoarță crocantă
70	Pregătirea punctului	140	Afumare
75	Pasteurizare, pregătirea ceaiului alb	145	Coacerea legumelor și peștelui în staniol
80	Pregătirea glîntwein	150	Coacerea cârnii în staniol
85	Pregătirea brânzei sau a felurilor de mâncare care necesită timp de gătit îndelungat	155	Prăjirea produselor din aluat de levuri
90	Pregătirea ceaiului roșu	160	Prăjirea cârnii de pasăre
95	Pregătirea terciurilor de lapte	165	Prăjire steakuri
100	Pregătirea bezelelor, a dulceței	170	Prăjire în friteuză (cartofi fri, nuggets de pui etc.)

V. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Reguli generale și recomandări

- Înainte de prima utilizare a dispozitivului, precum și pentru înlăturarea mirosurilor bucatelor din multicooker după preparare, se recomandă fierberea în acesta timp de 15 de minute a unei jumătăți de lămie în programul STEAM.
- Dacă nu utilizați dispozitivul o perioadă îndelungată, deconectați-l de la rețeaua electrică. Camera de lucru, inclusiv și elementul de încălzire, vasul, capacul intern și supapa de evacuare a aburului trebuie să fie curate și uscate.
- Înainte de a începe curățarea dispozitivului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Pentru curățarea dispozitivului, utilizați o cârpă moale și soluții delicate pentru spălarea vaselor.

⚠ *NU UTILIZAȚI în timpul curățării dispozitivului șervețele sau burete dure, paste abrazive. La fel, nu utilizați orice substanțe chimice abrazive sau alte substanțe care nu sunt recomandate pentru curățarea obiectelor care intra în contact cu produsele alimentare.*

STOP *NU SCUFUNDAȚI corpul dispozitivului în apă și nu-l plasați sub jet de apă!*

- Fiți atenți la spălarea pieselor din cauciuc ale multicookerului: deteriorarea sau deformarea acestora poate duce la funcționarea incorectă a dispozitivului.
- Curățați corpul dispozitivului după necesitate. Curățați vasul, capacul interior din aluminiu și supapa detașabilă de evacuare a aburului după fiecare utilizare a dispozitivului. Condensatul care se formează în procesul de preparare a bucatelor în multifierbător înlătură după fiecare utilizare a dispozitivului. Suprafețele interioare ale camerei de lucru curățați-le după necesitate.

Curățarea corpului

Curățați corpul dispozitivului cu un șervețel de bucătărie moale și umed sau cu un burete. Puteți utiliza un detergent delicat. Pentru a evita scurgeri posibile de apă sau urme pe corpul dispozitivului, se recomandă ștergerea suprafeței lui până la uscat.

Curățarea vasului

Puteți curăța vasul atât manual, utilizând un burete moale sau o soluție pentru spălat vase, cât și în mașina de spălat vase (în conformitate cu recomandările producătorului acestuia).

În cazul impurificării considerabile turnați în vas apă caldă și lăsați-l la înmuiat pentru o perioadă de timp după care curățați-l. Ștergeți obligatoriu suprafața exterioară a vasului până la uscat, înainte de a-l instala în corpul multifierbătorului. La utilizarea frecventă a vasului este posibilă modificarea ușoară sau totală a culorii suprafeței interioare antiaderente. Acest lucru nu reprezintă un defect al vasului.

Curățarea capacului interior de aluminiu

Ordinea de îndepărtare și instalare a capacului de aluminiu intern urmăriți pe schema **A4**.

Pentru curățarea capacului de bază și celui interior detașabil folosiți un șervețel umed de bucătărie sau burete. Înainte de instalarea capacului interior ștergeți suprafețele ambelor capace cu uscat.

Curățarea supapei de abur detașabile

Supapa de abur este instalată într-un soclu special pe capacul superior al dispozitivului. Ordinea curățării urmăriți pe schema **A5**.

⚠ *ATENȚIE! Pentru a evita deformarea inelului pe supapa nu-l răsuștiți și nu-l trageți în timpul scoaterii, curățării și instalării.*

Eliminarea condensului

În acest model, condensul se colectează într-o cavitate specială a dispozitivului în jurul vasului, și canalizarea are loc într-un container special la partea din spate a aparatului.

- Deschideți capacul, scoateți vasul. Dacă este necesar, ridicați ușor partea din față a multivarkului pentru ca condensul să se scurgă complet în container.
- Scoateți containerul, trăgând ușor fila spre sine.
- Se toarnă condensul. Clățiți recipientul, urmând regulile de mai sus, și colocați la loc.
- Condensul rămas în cavitatea din jurul vasului, eliminați-l folosind șervețele de bucătărie.

În strictă conformitate cu instrucțiunile din acest manual păstrarea lichidului, a particulelor de mâncare sau resturi în interiorul camerei dispozitivului este minimală.

În cazul în care se produce o contaminare semnificativă, este necesar pentru a curăța suprafața camerei de lucru, pentru a evita funcționarea incorectă sau deteriorarea instrumentului.

Curățarea camerei de lucru

La respectarea strictă a indicațiilor prezentei instrucțiuni de utilizare, posibilitatea nimeririi lichidului, particulelor de alimente sau a murdăriei în interiorul camerei de lucru a dispozitivului este minimă. Dacă impurificarea esențială totuși a avut loc, curățați suprafața camerei de lucru pentru a evita funcționarea incorectă sau defectarea dispozitivului.

STOP *Înainte de curățarea camerei de lucru a multifierbătorului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet!*

Pereții laterali ai camerei de lucru, suprafața elementului de încălzire și manta traductorului termic central (situat în mijlocul elementului de încălzire) pot fi curățați cu un burete sau un șervețel umed (dar nu umed!). În cazul utilizării detergentului îndepărtați toate resturile lui, pentru a evita apariția mirosului nedorit la prepararea ulterioară a bucatelor.

La nimerirea obiectelor străine în adâncitura din jurul traductorului termic central, îndepărtați-le cu grijă cu o pensă, fără a apăsa pe manta traductorului. La impurificarea suprafeței elementului de încălzire utilizați bureta umedă de o duritate medie sau perie sintetică.

i *La utilizarea regulată a dispozitivului, cu timpul, este posibilă decolorarea totală sau parțială a elementului de încălzire. Acesta nu este un indicator al defecțiunii dispozitivului și nu influențează corectitudinea funcționării lui.*

Transport și Depozitare

Înainte de operarea repetată sau depozitarea se usucă complet toate părțile aparatului. Se păstrează aparatul asamblat într-un loc uscat, ventilat, departe de aparatele de încălzire și de lumina directă a soarelui.

În timpul transportului și depozitării, nu expuneți dispozitivul la o presiune mecanică, ceea ce poate duce la deteriorarea dispozitivului și/sau la încălcarea integrității pachetului.

Păstrați ambalajul dispozitivului departe de apă și alte lichide.

VI. ACCESORII ADIȚIONALE

Accesoriile suplimentare pentru multiferbător și mai multe informații despre noutățile REDMOND pot fi achiziționate sau vizionate pe siteul www.redmond.company sau în magazinele distribuitorului oficial.

VII. DEFEȚIUNI POSIBILE ȘI METODELE DE ÎNLĂTURARE ALE ACESTORA

Defectul	Cauze posibile	Metoda de înlăturare	
Pe display a apărut un mesaj de eroare: E1 – E5	Eroare de sistem, este posibilă defectarea plăcii de control sau a elementului de încălzire	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Închideți compact capacul, conectați din nou dispozitivul la rețeaua electrică	
Dispozitivul nu se conectează	Cablul de alimentare nu este conectat la dispozitiv și (sau) la priza electrică	Asigurați-vă, că cablul de alimentare detașabil este conectat la conectorul corepunzător pe dispozitiv și la priză	
	Priza electrică nu este în stare de funcționare	Conectați dispozitivul la priza electrică în stare de funcționare	
	Lipsește energia electrică în rețeaua electrică	Verificați prezența tensiunii în rețeaua electrică. Dacă aceasta lipsește, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs	
Bucatele se prepară prea mult timp	Întrepreri în alimentarea de la rețeaua electrică (nivelul tensiunii curentului nu este stabil sau mai jos de valoarea normală)	Verificați prezența tensiunii stabile în rețeaua electrică. Dacă aceasta este instabilă sau mai joasă de valoarea normală, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs	
	Între vasul și elementul de încălzire a nimerit un obiect sau particule străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimente)	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Înlăturați obiectul străin sau particulele	
	Vasul în corpul multiferbătorului este instalat cu înclinări	Instalați vasul drept, fără înclinări	
	Elementul de încălzire este foarte murdar	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire	
În timpul preparării iese aburul de sub capac	Nu se respectă ermetizarea conectării vasului și capacului interior al multiferbătorului:	Vasul este instalat cu înclinări în corpul dispozitivului	Instalați vasul drept, fără înclinări
		capacul nu este închis compact sau sub capac a nimerit un obiect străin	Verificați dacă nu sunt obiecte străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimente) între capac și corpul dispozitivului, înlăturați-le. Închideți întotdeauna capacul multiferbătorului pînă se va auzi un click
		inelul de etanșare de pe capacul interior este foarte murdar, defectat sau deteriorat	Verificați starea inelului de etanșare de pe capacul interior al dispozitivului. Posibil acesta necesită o înlocuire
Încercarea de sincronizare nu a reușit	Este deconectată funcția Bluetooth pe dispozitivul mobilului	Activați funcția Bluetooth pe dispozitivul mobilului	
	Aplicația Ready for Sky pe dispozitivul mobilului nu este activă	Deschideți aplicația Ready for Sky pe dispozitivul mobilului	
	Dispozitivele sincronizate sunt prea departe	Asigurați-vă, că dispozitivul se află la 15 metri unul de celălalt	

i **ATENȚIE!** În cazul apariției oricărei defecțiuni în activitatea aplicației Ready for Sky, adresarea la centrul de servicii nu este obligatorie. Adresați-vă la asistența tehnică REDMOND și primiți consultația specialiștilor noștri pentru rezolvarea greșelii și/sau defecțiunii în activitatea Ready for Sky. Propunerile și observările dumneavoastră pentru activitatea aplicației vor fi luate în considerare în următoarea actualizare. Datele de contact ale serviciului de susținere a utilizatorilor produselor REDMOND în țara dumneavoastră le puteți găsi pe site-ul www.multicooker.com. Dumneavoastră deasemenea puteți primi ajutor îndeplinind în site-ul dat formularul de feedback.

În cazul, dacă defecțiunea nu a fost rezolvată, adresați-vă la centrul de servicii autorizat.



Eliminarea ecologică (utilizarea echipamentelor electrice și electronice)

Utilizarea ambalajului, ghidul utilizatorului, precum și dispozitivul însuși trebuie să fie efectuată în conformitate cu programele de reciclare locale. Arătați preocupare pentru mediu: Nu aruncați aceste produse cu deșeurile menajere obișnuite.

Dispozitivele (vechi) nu trebuie aruncate împreună cu gunoii menajere, ele trebuie eliminate separat. Posesorii echipamentelor vechi sunt obligați pentru a aduce dispozitive la centrele de recepție speciale sau organizațiilor în cauză. Astfel, ajutați programul la prelucrarea materiilor prime valoroase, precum și curățarea de poluanți.

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EU, reglementează reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

Această directivă specifică cerințele de bază pentru eliminarea și reciclarea deșeurilor de la dispozitivele electrice și electronice, valabilă pe întreg teritoriul Uniunii Europene.

Bluetooth este o marcă înregistrată a companiei Bluetooth SIG, Inc.

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

Google Play este o marcă înregistrată a companiei Google Inc.



Mielőtt használja a jelen készüléket, gondosan olvassa el a használati útmutatót és tájékoztatóként őrizze meg. A készülék helyes használata jelentősen hosszabbítja a szolgálati idejét.

A használati útmutatóban szereplő biztonsági intézkedések nem fedik le az összes lehetséges helyzetet, amely a készülék felhasználása során felmerülhet. A készülék használata során a felhasználó járjon el a józan ész szellemében, legyen óvatos és figyelmes.

BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- A gyártó nem vállal felelőséget a biztonsági követelményektől és a termék üzemeltetési szabályaitól való elállás következtében keletkezett károkért.
 - Az adott elektromos berendezés egy magas funkcionalitású, otthoni körülmények közt, nem ipari célból használatos helyiségekben való ételkészítésre alkalmas készülék. A készülék ipari vagy más nem rendeltetésszerű használata, a rendeltetésszerű használat feltételeinek megsértését jelenti. Ebben az esetben a gyártó a lehetséges következményekért nem vállal felelőséget.
 - Mielőtt áramosítaná a készüléket, ellenőrizze megegyezik-e a hálózati feszültség a készülék névleges feszültségi értékével (lásd a műszaki adatokat vagy a termék gyári tábláját).
 - Használjon a készülék teljesítményének megfelelő hosszabbítót – a paraméterek eltérése rövidzárlathoz vagy kábelégéshez vezethet.
 - A készüléket csak leföldelt konnektorba dugja, ez kötelező követelmény áramütés elkerülése céljából. Használjon hosszabbítót, győződjön meg arról, hogy annak is van földelése.
- STOP FIGYELEM!** A készülék működése során a készüléktest, főzőedény és fém részek melegeknek! Legyen óvatos! Használjon konyhai edényfogó kesztyűt. Forró gőz által kapott égési sérülések elkerülése érdekében ne dőljön a készülék fölé fedélnyitás közben.
- Húzza ki a készüléket a konnektorból használat után ill. tisztítás és áthelyezés közben. Az elektromos vezetékét száraz kézzel húzza ki, a csatlakozót fogva a vezeték helyett.
 - Ne húzza át az elektromos vezetékét az ajtók nyílásain keresztül vagy hőforrás közelében. Figyeljen arra, hogy az elektromos vezeték ne legyen áttekeredve ill. behajlítva, ne érintkezzen éles tárgyakkal, sarkokkal és bútor széleivel.

STOP

EMLÉKEZZEN: az elektromos kábel véletlen károsodása olyan működési zavarokat idézhet elő, amelyek nem tartoznak a garanciális követelmények körébe, valamint áramütést okozhat. A sérült elektromos vezetékét sürgősen cserélni szükséges a szervizközpontban.

- Ne helyezze a készüléket puha felületre, ne takarja le működés közben – ez túlmelegedéshez vagy a készülék meghibásodásához vezethet.
- Tilos a készüléket szabadtéren használni – ez súlyos károsodáshoz vezethet, ha a készülék készüléktestébe nedvesség vagy idegen tárgyak kerülnek.
- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy a készülék áramtalanítva van és teljesen kihűlt. Szigorúan kövesse a készülék tisztításával kapcsolatos utasításait.

STOP

TILOS a készüléktestet vízbe meríteni vagy vízugár alá helyezni.

- 8 éves és idősebb gyermekek, valamint elégtelen fizikai, érzelmi- ill. szellemi képességű, vagy tapasztalattal illetve ismerettel nem rendelkező személyek a készüléket csak felügyelet mellett használhatják és/vagy abban az esetben, ha utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatával kapcsolatban és tisztában vannak a készülék használatával összefüggő veszélyekkel. Gyermekek ne játszanak a készülékkel. A készüléket és az elektromos vezetékét tartsa elzárva 8 évnél fiatalabb gyermekektől. A készülék tisztítását és karbantartását ne végezzék gyermekek felnőtt felügyelete nélkül.
- A csomagoló anyag (fólia, polisztirol stb.) veszélyes lehet gyermekek számára. Fulladásveszélyes! Tartsa gyermekektől elzárt helyen.
- Tilos a készülék önálló javítása vagy a szerkezet megváltoztatása. A készülék javítását kizárólag a szervizközpont illetékes szakembere végezheti. A szakszerűtlenül elvégzett munka a készülék károsodásához, személyi sérüléshez vagy anyagi károkhoz vezethet.

STOP

FIGYELEM! Bármely meghibásodásnál a készüléket használni tilos.

HUN

Műszaki jellemzők

Tipus.....SkyCooker RMC-M92S-E	Edény térfogata.....5 l
Teljesítmény.....860-1000 W	Edény bevonata.....tapadástgátló kerámia-bevonat Anato®
Feszültség.....220-240 V, 50/60 Hz	Kijelző.....LED
Áramütés elleni védelem.....1 osztály	Gőzszelép.....leveghető
Távvezérlés.....Ready for Sky technológia	Belső fedél.....leveghető
Adatkommunikációs protokoll.....Bluetooth v4.0	Befoglaló méretek.....377 × 285 × 240 mm
Támogatott operációs rendszerek.....iOS, Android	Nettó súly.....3,5 kg
3D-melegítés.....van	

Programok

1. MULTI COOK	7. PASTA (TÉSZTA)	13. YOGURT/DOUGH (JOGHURT/TÉSZTA)
2. OATMEAL (TEJALAPÚ KÁSA)	8. SLOW COOK (LASSÚ FŐZÉS)	14. PIZZA (PIZZA)
3. STEW (PÖRKÖLT)	9. BOIL (FŐZÉS)	15. BREAD (KENYÉR)
4. FRY (SÜTÉS)	10. BAKE (SÜTEMÉNY)	16. DESSERT (DESSZERTEK)
5. SOUP (LEVES)	11. GRAIN (GABONA)	17. EXPRESS
6. STEAM (GŐZ)	12. PILAF (PILÁF)	

Funkciók

Ready for Sky (távvezérlés).....van
Készletel melegen tartási funkció (automatikus melegítés).....12 órán keresztül
Automatikus melegítés előzetes kikapcsolása.....van
Étel melegítés.....12 órán keresztül
Startidő késleltetés.....24 órán keresztül

Felszereltség

Multicooking.....1 db.	Laposkanál.....1 db.
Edény.....1 db.	Merőkanál/kanál tartó.....1 db.
Párolókonténer.....1 db.	Recept szakácskönyv.....1 db.
Párolókosár.....1 db.	Használati útmutató.....1 db.
Fritőkosár olajsütéshez.....1 db.	Szervizkönyv.....1 db.
Mérőpohár.....1 db.	Elektromos tápkábel.....1 db.
Merőkanál.....1 db.	

A gyártó, a termékek fejlesztése során, további értesítés nélkül fenntartja a design változtatási jogát, a felszereltség, valamint a termék műszaki jellemzőinek változtatási jogát. A műszaki jellemzők megengedett hiba ±10%.

Multicooking szerkezeti felépítése A1

1. Készülék fedele	7. Áthelyezésre szolgáló kar	13. Párolásra szolgáló konténer
2. Belső levehető fedél	8. Kondenzátum gyűjtő konténer	14. Elektromos tápkábel
3. Tányér	9. Leveghető gőzszelép	15. Fritőkosár olajsütéshez
4. Fedelet nyitó gomb	10. Lapos kanál	16. Merítőkanál és kanál tartója
5. Vezérlő panel kijelzővel	11. Mérítőkanál	
6. Ház	12. Mérőpohár	

Vezérlőpanel A2

1. Reheat/Cancel (Melegítés/Törlés) – a melegítési funkció bekapcsolása/kikapcsolása, a kiegészítő program működésének szüneteltetése, a bevezetett állítások törlése.
2. Time Delay (Elhalasztott rajt) – az elhalasztott rajt idejének állítási rendszer bekapcsolja, a Bluetooth engedélyezése/letiltása.
3. Temperature (Hőmérséklet) – hőmérséklet értékének állítása
4. Hour (Óra) – az óraérték a készítési idő és elhalasztott rajt állítási rendszerében történő választása
5. Min (Perc) – a percérték a készítési idő és elhalasztott rajt állítási rendszerében történő választása
6. EXPRESS (Gyors készítés) – a EXPRESS program indítása.
7. Menu / Keep Warm (Menü / Automatikus melegítés) – automatikus készítési program választása; Az automatikus melegítés előzetes kikapcsolása.
8. Start – bevezetett készítési rendszer indítása.
9. Kijelző.

Kijelző felépítése A3

1. A EXPRESS automatikus program működési indikátora
2. Készítési program/melegítés működési indikátora
3. Készítési lépés indikátora
4. A MULTI COOK programban állított hőmérséklet indikátora
5. A Time Delay funkció indikátora
6. Főzési program működési indikátor.
7. Időérték indikátor.
8. Főzési program indikátor.

I. ELSŐ BEKAPCSOLÁS ELŐTT

Óvatosan vegye ki a készüléket és a tartozékokat a dobozból. Távolsítsa el az összes csomagoló anyagot.

! *Ügyeljen arra, hogy helyén maradjanak a figyelmeztető címkek, az útmutató matricák és a sorozatszámot tartalmazó címke a készülék burkolatán!*

Szállítás vagy raktározás után alacsony hőmérsékleten, a készüléket használat előtt legalább 2 órán keresztül tartsa szobahőmérsékleten.

Állítsa a a készüléket a szilárd egyenletes vízszintes felületre úgy, hogy a gőzszelépről kimenő gőz ne kerüljön a tapétára, díszfedezetre, elektronikus gépre és más tárgyakra és anyagokra, amelyek a fokozott nedvesség vagy hőmérséklet miatt kárt szenvednek.

A készítés előtt győződjön meg arról, hogy a rotyogtató fazék külső és látható részeknek nincs rongálódása, letört darabja vagy más üzemzavarja. A tányér és melegítőelem között ne legyen idegen tárgy.

STOP **FIGYELEM!** Tilos a készüléket a fogantyújánál fogva a töltött tállal felemelni.
FIGYELEM! Tilos a készüléket az edény fogantyújánál fogva felemelni!

Ne kapcsolja be a készüléket a tál vagy az üres tál nélkül – a főzési program véletlen elindítása esetén a készülék kritikus túlmelegedéséhez, vagy a nem Botos bevonat károsodásához vezethet. Sütés előtt öntsön egy kis növényi vagy napraforgóolajat a táliba.

II. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

A Ready for Sky technológia



A Ready for Sky technológia lehetővé teszi az azonos nevű szoftver alkalmazás használatát a készülék okostelefonról vagy tabletről történő távvezérlés érdekében.

1. Töltsé le a szoftvert az App Store-ból vagy a Google Play (az operációs rendszerétől függően) az okostelefonjára vagy tablettére.

i *A minimálisan támogatott operációs rendszer verzióiról érdeklődjön a cég www.redmond.company hivatalos honlapján vagy az alkalmazás-leírásban az App Store és Google Play útle.*

2. Nyissa meg a Ready for Sky alkalmazást, hozzon létre egy fiókot és kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat.
3. A készülék Bluetooth funkciójának engedélyezése. Ehhez tartsa lenyomva a Time Delay gombot, a sípszó után a gomb jelzése bekapcsol. A készüléknek készenléti állapotban kell lennie (a kijelző nem világít).

! *A SkyCooker RMC-M92S-E távvezérlője csak akkor lehetséges, ha a Bluetooth funkció be van kapcsolva (az Időkésés gomb készenléti állapotban mindig be van kapcsolva).*

4. Nyomja meg és tartsa lenyomva 5 másodpercen belül az Hour gombot a multicooker vezérlőpadján. A készüléknek várakozás üzemmódban kell lennie (a kijelző nem világít).
5. A kapcsolat létrehozása alatt a multicooker kijelzőjén váltani fogják egymást a  és  jelek. A kapcsolat létrejöttékor a készülék hangjelzést fog és átáll várakozás üzemmódba.
6. A multicooker a mobil eszköztől való szétválasztása érdekében nyomja meg és tartsa lenyomva a Min gombot, amíg el nem hangzik a hangjel, miközben a multicooker várakozás üzemmódban van.
7. A Bluetooth funkció kikapcsolásához a készülék készenléti állapotban nyomja meg hosszan a Time Delay gombot, majd a gomb jelzőfénye kikapcsol.

i *A stabil kapcsolat biztosítása érdekében a mobil eszköz készüléktől mért távolsága nem lehet nagyobb 15 méternél.*

A készülék vezeték nélküli hálózaton keresztül kezelése. A R4S Gateway alkalmazás telepítési útmutatója a www.readyforsky.com/r4sgateway linken érhető el.

Nem illékony memória

REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E nem illékony memóriával rendelkezik. Áramkimaradás esetén, amikor a főzőprogram fut, a beállításokat a készülék memóriájában tárolja. Amikor a készülék visszaáll, a kijelző mindaddig bekapcsolva marad, amíg a készülék ki nem kapcsol.

- i** *Ha a tartály hőmérsékletkülönbsége kisebb, mint 5°C, amikor az áram ki van kapcsolva, illetve be van kapcsolva, a készülék továbbra is működni fog.*
Ha a hőmérséklet-különbség 5°C-nál nagyobb, a program szüneteltetésre kerül – az időjelző és a futó program jelzőfénye villogni fog a kijelzőn. Nincs visszazámlálás a főzési idő. Ugyanakkor, egyszer egy perc fél órán keresztül 1 sipszó fog megszólalni.

A főzési folyamat folytatásához tartsa lenyomva a Start gombot. A főzési idő jelző folyamatosan világít. A visszazámlálás folytatódik.

Ha a főzési folyamat 30 percig nem folytatódik, a készülék készenléti üzemmódba kapcsol. Tartsa lenyomva a Reheat/Cancel gombot, hogy a főzési jelzőfénye ne villogjon.

Ha a tápegység ki van kapcsolva az időkésésés közben, a kijelző akkor is be lesz kapcsolva, amikor a tápellátás be van kapcsolva, amíg az időkéséséses funkció jelzőfénye meg nem villog, a főzőprogram továbbra is működni fog.

Az időkésésés megszaktatásához tartsa lenyomva a Reheat/Cancel gombot.

Főzési idő beállítás

A REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E multicookingban, az EXPRESS program kivételével, minden programhoz külön főzési időt lehet beállítani. A módosításlépés és a lehetséges időtartomány a kiválasztott főzési programtól függ.

Főzési program kiválasztásakor az időjelző pisláng kezd. Az időérték növelése érdekében nyomja meg az Hour gombot, a percérték növelése érdekében – a Min gombot. A paraméter gyors módosítása érdekében nyomja meg és tartsa lenyomva a szükséges gombot.

- i** *Egyes automatikus programokban a főzési idő visszazámlálás a készülék üzemi hőmérséklete elérése után kezdődik. Például, ha hideg vizet töltünk az edénybe és a STEAM programban 5 perc főzési időt állítunk be, a program indítása és a visszazámlálás csak a víz forrását és kellőképpen sűrű gőz képződését követően kezdődik.*

PASTA programban a beállított főzési idő visszazámlálása a víz forrását és a Start gomb ismételt megnyomását követően kezdődik.

Time Delay funkció (Elhalasztott rajt)

Azt engedeli, hogy pontos időt állítsa, amelyhez az automatikus készítési program véget ér (a program munkaidőt figyelembe véve). El lehet használni a készítési folyamatot 10 perctől 24 óráig, az állítási lépés 10 perc. Figyelembe kell venni, hogy az elhalasztási idő több legyen, mint az állított készítési idő, másképpen a program azonnal a Start gombra nyomása után kezdődik működni.

A késleltetett startidő beállítása érdekében a főzési program kiválasztása után nyomja meg a Time Delay gombot. Az óraérték növelése érdekében nyomja meg az Hour gombot, a percérték növelése érdekében – a Min gombot. A paraméter gyors módosítása érdekében nyomja meg és tartsa lenyomva a szükséges gombot.

- i** *A startidő késleltetés funkció FRY, PASTA és EXPRESS programokban nem elérhető. Nem ajánlott a startidő késleltetés funkció használata, ha az adott recept gyorsan romló terméket tartalmaz (tojás, friss tej, hús, sajt és stb.).*

Készétel melegen tartási funkció (automatikus melegítés)

Az adott funkció azonnal, a főzési program befejezte után, automatikusan bekapcsol és 70-75°C fokon tartja a készétel hőmérsékletét 12 órán keresztül. Működő automatikus melegítés közben világít a Reheat/Cancel gomb égője, a kijelzőn megjelenik az idő-visszazámlálás az adott üzemmódban.

Szükség esetén az automatikus melegítés kikapcsolható, megnyomva és tartva a Reheat/Cancel gombot, amíg elhangzik a hangjelzés.

- i** *Az automatikus melegítés funkció a PASTA, YOGURT/DOUGH és EXPRESS programoknál nem elérhető.*
A MULTI COOK programnál 80°C fok alatti főzési hőmérséklet beállításakor az automatikus melegítés funkció kikapcsol. Bekapcsolása érdekében nyomja meg és tartsa lenyomva a Menu / Keep Warm gombot a program működése közben.

Az automatikus melegítés előzetes kikapcsolása

Az automatikus melegítés bekapcsolása a program elvégzése után nem mindig kívánatos. Ezt figyelembe véve a rotogató fazékban előreláthatóan a jelen funkció időben történő kikapcsolási lehetőségét az alapvető készítési program indítása vagy működése során. Ennek érdekében a program indításánál vagy működésénél nyomja meg és néhány másodpercet tartsa a Menu / Keep Warm gombot, amíg a Reheat/Cancel gomb indikátora nem alszik ki. Az automatikus melegítés ismét bekapcsolása érdekében újra nyomja meg a Menu / Keep Warm gombot (a Reheat/Cancel gomb indikátora felragyog).

Étel melegítése funkció

A rotogatót fazékat a hideg ételek melegítésére használhatja. Ennek érdekében:

1. Helyezze át az ételt a tányérba, állítsa a rotogatót fazék házába.
2. Csukja be a fedelet, kapcsolja hozzá a készüléket a hálózathoz.
3. Nyomja s néhány másodpercet tartsa a Reheat/Cancel gombot, amíg a hangjelet nem hallja. Felragyog a megfelelő indicator a kijelzőn és a gomb indikátora. A stopperóra kezdi a melegítési idő visszazámlálását.

A készülék 70-75°C fokig melegíti az ételt és melegen fenntartja 12 óra alatt. Szükség esetén a melegítés abbahagyására nyomja és néhány másodpercet tartsa a Reheat/Cancel gombot, amíg a gomb indikátora és a kijelzőn levő indikátora nem alszik el.

- i** *Annak ellenére hogy a rotogatót fazék melegen fenntarthatja az élelmiszert 12 óráig, nem ajánlatos melegen hagyni az ételt több mint két vagy három órára, mert néha ez az izminőségének változásához vezethet.*

Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál

- !** *FONTOS! Ha a készüléket vízforralásához használja (például főzéshez), ne állítsa a főzési hőmérsékletet 100°C fölé. Ugyanebből az okból tilos a forrásban lévő víz programokot BAKE, FRY, BREAD.*

1. Készítse elő (mérje ki) a szükséges összetevőket.
2. Az adott programnak megfelelően rakja az összetevőket az multicooking edényébe, helyezze az edényt a készülékbe. Ügyeljen, hogy minden összetevő, beleértve folyadékot is, az edény belső falán található szintskála figyelembevételével a maximális szint alatt legyen. Győződjön meg, hogy az edény megfelelően lett a készülékhez helyezve és szorosan érintkezik a fűtőtesthez.
3. Zárja le a multicooking fedelét kattanásig. Csatlakoztassa a készüléket elektromos hálózatra.
- i** *FIGYELEM! Ha magas hőmérsékleten főz nagy mennyiségű növényi olaj segítségével, mindig hagyja nyitva a készülék fedelét.*
4. A Menu / Keep Warm gomb segítségével válassza a szükséges készítési programot (a kijelzőn felragyog a program megfelelő indikátora).

- i** *Az EXPRESS program beindítása érdekében várakozás üzemmódban nyomja meg és tartsa lenyomva az EXPRESS gombot, amíg a kijelzőn ki nem gyúl az EXPRESS indikátor. Jelen programnál az idő-visszazámlálás nem lesz kimutatható a kijelzőn.*
5. A MULTI COOK programnál lehetséges a hőmérséklet beállítás a program beindítása előtt (az eredetileg beállított hőmérséklet: 100°C). Megnyomva a Temperature gombot, állítsa be a kívánt értéket.
 6. Abban az esetben, ha módosítani szeretné az alapértelmezett beállított főzési időt, az adott program ezt lehetővé teszi.
 7. Szükség esetén állítsa be a startidő késleltetés idejét.
 8. A program indítására nyomja és néhány másodpercet tartsa a Start gombot, amíg a Start és Reheat/Cancel gombok indikátora nem ragyog fel. A kiválasztott főzési program függvényében az idő-visszazámlálás vagy azonnal elkezdődik, vagy pedig a vízfőzés után.
 - i** *A PASTA programnál arról, hogy a víz felforralt és eljött az idő adagolni a termékeket, hangjel figyelmeztet. A főzési idő visszazámlálása elkezdődik, miután újból megnyomja a Start gombot.*
 9. Szükség esetén előzetesen ki lehet kapcsolni az automatikus melegítés funkciót, ha nyomja és néhány másodpercet tartsa a Menu / Keep Warm gombot, amíg a Reheat/Cancel gomb indikátora nem alszik el. A Menu / Keep Warm gomb ismételt nyomása a jelen funkciót újra bekapcsolja.
 10. A program elvégzését jelzi a hangjel. Továbbá a választott programtól vagy a folyó állításoktól függően a készülék az automatikus melegítés rendszerbe (a Reheat/Cancel gomb indikátora ragyog) vagy a várakozási rendszerbe átmegy (a Start gomb indikátora hunyorog).
 - i** *Az elvégzett beállítások töröléséhez, a főzési program vagy automatikus melegítés megszakításához, nyomja meg és néhány másodpercig tartsa lenyomva a Reheat/Cancel gombot.*
 - !** *A minőség eredmény elérésére ajánlatos, hogy az étel készítéséről szóló receptet használja a REDMOND RMC-M92S-E rotogatót fazékhoz mellékelt című könyvből, amelyet különlegesen feldolgoztak ehhez a modellhez.*



Ha az Ön véleménye szerint a kívánatos eredményt nem érte el az általános automatikus program segítségével, használja a MULTI COOK univerzális programot a kézi állítások bővített terjedelmével, amelyek nagy lehetőséget ad a szakásművészetének.

Főzési program összesítő táblázat (gyári beállítások)

Program	Használati javaslatok	Idő-víz-számolás a vízfőrás időpontjától	Eredetileg beállított főzési idő	Főzési időhatár / Lépés	Készletet start, óra	Automatikus melegítés, óra
MULTI COOK	Különböző ételek készítése a hőmérséklet és készítési idő állítási lehetőségével. A hőmérséklet kézi szabályozásának terjedelme 55-170°C, változtatási lépés 1°C		30 perc	5 perc - 1 óra / 1 perc 1 óra - 12 óra / 5 perc	24	12
OATMEAL	Tejkása készítése		10 perc	5 perc - 1 óra 30 perc / 1 perc	24	12
STEW	Hús, hal, zöldség, köret és több összetételű étel főzése		1 óra	10 perc - 12 óra / 5 perc	24	12
FRY	Hús, hal, zöldség, köret és több összetételű étel sütése		15 perc	5 perc - 1 óra 30 perc / 1 perc		12
SOUP	Erdőleves, ízesítő, zöldség- és hidegleves készítése		1 óra	10 perc - 8 óra / 5 perc	24	12
STEAM	Hús, hal, zöldség, köret és más étel párolása	✓	20 perc	5 perc - 2 óra / 5 perc	24	12
PASTA	A különböző búzafajtából készült tészta főzése, virsli, húsos derelye és más félkész termék főzése	✓	8 perc	2 perc - 1 óra / 1 perc		
SLOW COOK	Hevített tej, párolt konzervhús, eisbein, kocsonya készítése		5 óra	30 perc - 12 óra / 10 perc	24	12
BOIL	Zöldség és bab főzése		40 perc	10 perc - 12 óra / 5 perc	24	12
BAKE	Keksz, piskóta, felfújtszerű, sütőben pirított étel és élesztőtészta, és hajtogatott tésztából készült töltött lepény sütése		1 óra	10 perc - 8 óra / 5 perc	24	4
GRAIN	Különböző gabona és köret készítése. Gabonából készített porhányos kása főzése vízen		35 perc	5 perc - 4 óra / 5 perc	24	12
PILAF	Pilaf különböző fajtájának készítése (hússal, hallal, szárnyással és zöldséggel)		1 óra	10 perc - 1 óra 30 perc / 10 perc	24	12
YOGURT/DOUGH	Különböző fajtájú joghurt készítése		8 óra	10 perc - 12 óra / 10 perc	24	
PIZZA	Pizza készítése		25 perc	10 perc - 1 óra / 5 perc	24	4
BREAD	Rozs- és búzakenyér készítése (a tészta készítési lépést beleértve)		3 óra	1 óra - 6 óra / 10 perc	24	3
DESSERT	A friss gyümölcsből és bogyóból készült különböző édesség készítése		20 perc	5 perc - 2 óra / 5 perc	24	12
EXPRESS	Rizs, gabonából készített porhányos kása főzése vízen					

Automatikus ki-
kapcsolás teljes
vártamú időn



Ha a MULTI COOK programot forrásban lévő vízhez használja (például főzési termékeknel), ne állítsa a főzési hőmérsékletet 100°C fölé.

KIEGÉSZÍTŐ LEHETŐSÉGEK

- Tészta készítése
- Fondü készítése
- Olajsütés
- Túró és sajt készítése
- Halva elkészítése
- Edény sterilizáció
- Folyékony termékek pasztózóése
- Gyermekétel melegítése



Jelen fejezetben bemutatott ételek receptjei megtalálhatók a receptkönyvben vagy a www.multivcooker.com honlapon.

III. FŐZÉSI TANÁCSOK

Főzési hibák és azok elhárítása

Az alábbi táblázat tartalmazza az ételek a multicookerben való elkészítésekor előforduló tipikus hibákat, a lehetséges okokat és megoldásokat.

AZ ÉTEL FÉLKÉSZEN MARADT

Lehetséges ok	Megoldások
Efeléjtette lezárni a készülék fedelét vagy nem zárta le szorosan, emiatt a főzési hőmérséklet nem volt eléggé magas	Főzés közben szükség nélkül ne nyissa fel a multifunkciós főzőkészülék fedelét. A fedelét zárja le kattanásig. Győződjön meg arról, hogy semmi sem akadályozza a fedél szoros lezárását és a belső fedél tömítő gumija nem deformálódott
A főzőedény és a fűtőelem között rossz a kontaktus, ezért a főzési hőmérséklet nem volt eléggé magas	A főzőedényt egyenesen kell a készülékbe behelyezni, hogy szorosan érintkezzen az alja a fűtőlemezzel. Győződjön meg arról, hogy a multifunkciós főzőkészülék főző kamrájában nincsenek idegen tárgyak. Ne engedje szennyeződni a fűtőlemez
A hozzávalók rosszul vannak összeválogatva. Ezek a hozzávalók nem készítendők a kiválasztott főzési mód ill. főzési program segítségével. A hozzávalók túl nagy darabokra vannak felvágva, nincsenek betartva az általános arányok a termékek elhelyezésékor. Helytelenül van beállítva (rosszul kiszámítva) a főzési idő. A kiválasztott recept elkészítési módja nem alkalmas jelen multicookerben való elkészítésre	Célszerű kipróbálni (az adott modellhez adaptált) recepteket alkalmazni. Használjon igazából megbízható recepteket. A kiválasztott hozzávalók, az aprítási mód, a behelyezendő termékek aránya, a kiválasztott program és főzési idő - mindez feleljen meg a kiválasztott receptnek
Gőzfőzőskor: A főzőedényben túl kevés víz van ahhoz, hogy elegendő sűrűségű gőzt biztosítson	A főzőedénybe övketlenül a recept által javasolt mennyiségű vizet öntsön. Ha kételkedik, ellenőrizze a vízszintet a főzési folyamat közben
Sütéskor	Túl sok növényi olajt öntött a főzőedénybe
Sütéskor	Magas a nedvességi szint a főzőedényben
Főzőskor	hűsleves kifutása magas savtartalmú termékek főzésekor
Süteménykészítéskor (a tészta nem sült ki)	A tészta újraelkészítése közben a belső fedélre tapadt és elzárta a gőzkieresztő szelepet

Lehetséges ok	Megoldások
Sütemények sütésakor (a tészta nem sült ki)	A főzőedénybe túl sok tésztát helyezt
	Vegye ki a főzőedényből a süteményt, fordítsa meg, és újra helyezze a főzőedénybe, miután folytassa az elkészítést. A későbbiekben süteménysütéskor a főzőedénybe helyezzen kevesebb tésztát

A TERMÉK TÚLFŐTT

Hibás terméktípust választott vagy hibásan állította be (számolta ki) a főzési időt. A hozzávalók túlságosan aprók	Forduljon a kipróbált (az adott modellhez adaptált) recepthez. A kiválasztott hozzávalók, az aprítási mód, a behelyezendő termékek aránya, a kiválasztott program és főzési idő - mindez feleljen meg a kiválasztott receptnek
A főzés befejeztével a készlet túl sokáig volt az automatikus melegítés üzemmódon	Az automatikus melegítés hosszú távú használata nem kívánatos. Ha multicooker típusánál elő van irányozva az adott funkció előzetes kikapcsolása, akkor kihasználhatja ezt a lehetőséget

FŐZÉS KÖZBEN KIFUT A TERMÉK

Tejtekása főzések kifut a tej	A tej minősége és tulajdonságai a termelés helyétől és feltételeitől is függ. Csak ultrapasztorizott tejet ajánlunk használni, melynek zsírtartalma nem haladja meg a 2,5%-t. Szükség esetén a tejet kissé fűszerezze ivóvízzel
A hozzávalók főzés előtt nem voltak előkészítve vagy nem megfelelően voltak előkészítve (rosszul mosott termék és stb.) Nem voltak betartva a hozzávalók arányai vagy a terméktípus helytelenül volt kiválasztva	Forduljon a kipróbált (az adott modellhez adaptált) recepthez. A kiválasztott hozzávalók, az előzetes megmunkálási módszer, a behelyezendő termékek aránya - mindez feleljen meg a kiválasztott receptnek. Teljes kiőrlésű gabonaféléket, hús, hal és tenger gyümölcseit mindig alaposan mossa meg tiszta vízig

AZ ÉTEL LERAGAD

Az előző étel főzése után a főzőedény rosszul volt megtisztítva. A főzőedény tapadásmentes bevonata sérült	Mielőtt elkezdene a főzést, győződjön meg arról, hogy a főzőedény jól meg van tisztítva és a tapadásmentes bevonat nem sérült
A behelyezett termék összmennyisége kisebb a receptben ajánlottánál	Forduljon a kipróbált (az adott modellhez adaptált) recepthez
Túl hosszú főzési idő lett beállítva	Csökkentse a főzési időt vagy kövesse az adott modellhez adaptált recept javaslatait
Sütésnél: a főzőedénybe elfelejtett olajt önteni, nem kavaragatta vagy későn fordította meg a készülő termékeket	Normál sütéskor a főzőedénybe öntsön kevés növényi olajt, hogy a főzőedény alját vékonyan betakarja. Egyenletes sütéshez a főzőedényben lévő termékeket egy bizonyos idő után kevergetni vagy forgatni kell időnként
Pörkölésnél: a főzőedényben nem elegendő a nedvességi szint	Öntsön a főzőedénybe több folyadékot. Szükség nélkül főzés közben ne nyissa fel a multifunkciós főzőkészülék fedelét
Főzésnél: a főzőedényben túl kevés a folyadék (nincs tartva a hozzávalók aránya)	Ügyeljen a folyékony és szilárd hozzávalók helyes arányára
Süteménysütésnél: sütés előtt nem vajazta ki a főzőedény belső felületét	A tészta behelyezése előtt olajozza vagy vajazza ki a főzőedény alját és falait (ne öntsön olajt a főzőedénybe!)

A FELVÁGOTT TERMÉK ELVESZÍTETTE FORMÁJÁT

Túl gyakran kevergette a terméket a főzőedényben	Átlagsütéskor kavargassa az ételt maximum 5-7 percenként
Túl hosszú főzési időt állított be	Csökkentse a főzési időt vagy kövesse az adott modellhez adaptált recept javaslatait

A SÜTEMÉNY NEDVESRE SIKEREDETT

Nem alkalmas hozzávalók voltak felhasználva, melyek felesleges nedvességet biztosítottak (leves zöldségek vagy gyümölcsök, mélyhűtött boggyós gyümölcsök, tejföl, stb.)	A hozzávalókat a recept szerint válassza. Lehetőleg ne válasszon hozzávalóként olyan termékeket, melyek túl sok nedvességet tartalmaznak, vagy, ha lehetséges, minimális mennyiségben használja őket
---	--

A kész süteményt túl hosszasan tartotta a multicookerben zárt fedéllel	Igyekezzen nyomban az elkészítés után kivenni a süteményt. Ha szükséges, rövid időre a terméket benne hagyhatja a multifunkciós főzőkészülékben bekapcsolt automatikus melegítésnél
--	---

NEM EMELKEDETT FEL A SÜTEMÉNY

A tojás a cukorral rosszul volt felverve	Forduljon a kipróbált (jelen modellhez adaptált) recepthez. A kiválasztott hozzávalók, azok előkészítési módszere, az elhelyezendő termékek arányai feleljenek meg a recept követelményeinek
A sütőporos tészta sokáig állapodott	
Nem szította át a lisztet vagy rosszul gyúrta be a tésztát	
A hozzávalók elhelyezésénél hibát követett el	
A kiválasztott süteményrecept nem adaptált az adott modellhez	



A REDMOND Multicooker számos modelljeinél a STEW és SOUP programoknál – amennyiben a főzőedényben nem elegendő a folyadék – bekapcsol a készülék túlmelegedés védőrendszere. Ebben az esetben a főzési program leáll és a multifunkciós főzőkészülék átvált automatikus melegítés üzemmódra.

Gőzön készített különböző termékek ajánlott főzési ideje

(500 g termék részére 600-1000 ml víz felhasználásával)

Termék	Főzési idő, perc	Termék	Főzési idő, perc
Sertés-/marhaszelet (1,5-2 cm-es kockák)	20/30	Manti /Khinkali	20
Bárányszelet (1,5-2 cm-es kockák)	30	Burgonya (4 részre vágva)	20
Baromfi mellhúsa (1,5-2 cm-es kockák)	15	Sárgarépa (1,5-2 cm-es kockák)	30
Húsgombóc/fasírt	15/20	Cékla (4 részre vágva)	80
Hal (filé)	10	Zöldségek (frissen mélyhűtöttek)	15
Tenger gyümölcsei (frissen mélyhűtött)	5	Tyúktajás	10



Figyelembe kell venni azt, hogy ezek csak általános javaslatok. A reális idő az ajánlottól különbözhet a konkrét termék minőségétől függően, valamint az előnyben részesítéstől is.

A hőmérsékleti rendszerek használati javaslatai a MULTI COOK programban

Munkahőmérséklet, °C	Ajánlatos használat (ld. a receptkönyvet):	Munkahőmérséklet, °C	Ajánlatos használat (ld. a receptkönyvet):
35	Tészta készítése, ecet készítése	105	Kocsonya készítése
40	Joghurt készítése	110	Csírátlanítás
45	Kovácsolás	115	Cukorszörp készítése
50	Erjedés	120	Eisbein készítése
55	Fondant készítése	125	Sült hús készítése
60	Zöldtea, gyermekélelmiszer készítése	130	Felfújtszerű, sütnövényes pirított étel készítése
65	Hús készítése a légűres csomagolásban	135	Kész ételke süítése a ropogó héj létrehozására
70	Puncs készítése	140	Füstölés
75	Csírátlanítás, fehér tea főzése	145	Zöldség és hal süítése fóliában
80	Glühwein készítése	150	Hús süítése fóliában
85	Túró és hosszú ideig tartó készítési időt igénylő étel készítése	155	Élesztőtésztaából készült étel süítése
90	Vörös tea készítése	160	Szárnycsüite
95	Tejkása főzése	165	Hússzelet süítése

Munkahőmérséklet, °C	Ajánlatos használat (ld. a receptkönyvet):	Munkahőmérséklet, °C	Ajánlatos használat (ld. a receptkönyvet):
100	Beze, lekvár készítése	170	Olajütés (hasábburgonya, tyúk-nugget, stb)

IV. KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

Általános szabályok és javaslatok

- A készülék első használata előtt, valamint a szagok eltávolítása érdekében, ételkészítés után ajánlott 15 percen keresztül STEAM programban egy fél citromot főzni.
- Nem ajánlatos készletet vagy vizet tárolni a multicooking edényében 24 óránál hosszabb ideig. Az edényben hagyott ételt hűtőszekrényben lehet tárolni edénnyel együtt és szükség esetén a multicookingban a melegítés funkciót használni, fel lehet melegíteni.
- Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, kapcsolja le az elektromos hálózatról. A készülék munkakamrája, beleértve fűtőelemet, edényt, belső fedelet és gőzszelveget tiszta és száraz kell, legyen.
- Mielőtt a készülék tisztításához kezdené, győződjön meg, hogy a készülék le van kapcsolva az elektromos hálózatról és teljesen kihűlt. Tisztításhoz használjon puha törülköndőt és kímélő edénytisztítószer.



TILOS a készülék tisztításánál durva tisztítószerek vagy szivacs, valamint koptató hatású pasztók használatát. Hasontólképpen taszik kémiaiag agresszív hatású vagy más, ételmiszerrel érintkező tilos anyagok használatát.



TILOS a készüléket vízbe meríteni vagy folyó csapvíz alá rakni!

- Óvatosan tisztítsa a készülék gumi és szilikon alkatrészeit: azok sérülése vagy deformálódása nem kívánt működési zavarokat okozhat.
- A készülék burkolatát szennyeződéskor kell tisztítani. Az edényt, a belső alumínium fedelet és levehető gőzleeresztő szelepet minden főzés után tisztítani kell. Az ételkészítési folyamat következtében képződő kondenzátumot minden főzés után távolítsa el. A munkakamra felületét csak szükség esetén tisztítsa.

Burkolat tisztítása

A készülék burkolatát csak puha nedves törülköendővel vagy szivaccsal tisztítsa. Megengedett kímélő tisztítószer használata. Víz okozta foltok elkerülése érdekében a készülék burkolatát törölje szárazra.

Edény tisztítása

Az edényt, kézileg puha szivaccsal és kímélő tisztítószerrel használva, vagy mosogatógéppel lehet tisztítani (figyelembe véve a gyártó használati utasításait). Erős szennyeződés esetén, töltsé színültig az edényt meleg vízzel és hagyja bizonyos ideig ázni, miután végezte el a tisztítást.

Törölje, szárazra az edény felületét mielőtt az edényt a készülékbe helyezné. Az edény folyamatos használata esetén, lehetséges az edény tapadásgátló bevonata részbeni vagy teljes színváltozása. Ez nem jelenti az edény meghibásodást.

Belső alumínium fedő tisztítása

A belső alumínium fedő felhelyezésével és kivételével kapcsolatos műveletek a **A4** rajzon láthatók. A fő- és belső levehető fedők tisztítására használjon nedves törülköendő vagy szivaccsal. A belső fedő felhelyezése előtt törölje szárazra mindkét fedő felületét.

Levehető gőzszelveg tisztítása

A gőzszelveg speciális mélyedésben a fedő fedélen helyezkedik el. A tisztítási eljárás a **A5** rajzon látható.



FIGYELEM! A gőzszelveg gumitömítése deformációja elkerülése érdekében, a gumitömítést, ne csavarja és ne húzza ki tisztításakor, le- vagy visszazserelésekor.

Kondenzátum eltávolítása

Az adott típusnál a kondenzátum speciális, az edény körüli üregben gyűlik össze és speciális, a készülék hátsó részén elhelyezkedő kondenzátum gyűjtő konténerbe folyik ki. A tartály tisztítása érdekében mossa meg azt vizsgárgár alatt, a fenti szabályoknak megfelelően. Az edény körüli térben lévő kondenzátumot távolítsa el törülköendő segítségével.



Tisztítás előtt, győződjön meg abban, hogy a multicooking le van kapcsolva az elektromos hálózatról és teljesen kihűlt!

A munkakamra oldalsó felületeit, a fűtőkorong felületét és a központi hőérzékelőt (a fűtőkorong közepén helyezkedik el) burkolatát nedves (nem vizes) szivaccsal vagy törülköendővel lehet megtisztítani. Tisztítószerek használata esetén, nemkívánatos szagok jelenléte elkerülése érdekében következő ételkészítés alkalmával, a tisztítószer maradvékokat kellőképpen el kell távolítani. Abban az esetben, ha idegen tárgy került a központi hőérzékelő körüli mélyedésbe, csipesz segítségével óvatosan távolítsa el a tárgyat, ügyelve hogy a hőérzékelő burkolata meg ne sérüljön.

A fűtőkorong felülete szennyeződése esetén, tisztításhoz használjon nedves, közép kemény szivaccsal vagy műszálas keféket.



Az készülék folyamatos használata esetén, lehetséges a fűtőkorong részbeni vagy teljes színváltozása. Ez nem jelenti a készülék meghibásodását és nincs kihatással a készülék működésére.

Szállítás és Tárolás

Ismételt működés vagy tárolás előtt a készülék minden részét teljesen szárazra kell szárítani. Az összeszerelt készüléket száraz, szellőztetett helyen, a melegítő berendezéstől és a közvetlen napfénytől távol tárolja.

Szállítás és tárolás közben ne tegye ki a készüléket mechanikai feszültségnek, ami a készülék károsodásához és/vagy a csomagártétlenességének megsér-téséhez vezethet.

A készülék csomagolását tartsa távol a víztől és más folyadékoktól.

V. KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK

A multicooking kiegészítő tartozékait megvásárolni, illetve érdeklődni lehet a REDMOND termékekkel kapcsolatos újdonságokról a www.redmond.company honlapon, vagy a hivatalos képviselő boltjaiban.

VI. MIELŐTT SZERVIZKÖZPONTHOZ FORDULNA

Meghibásodás	Lehetséges meghibásodások oka	Hibaelhárítás
A kijelzőn következő hibaszöveget jelenik meg: E1 – E5	Rendszerhiba, lehetséges vezérlőkártya vagy fűtőelem meghibásodása	Kapcsolja le a készüléket a hálózatról, várja meg amíg a készülék kihűl. Kapcsolja be újra a készüléket
A készülék nem kapcsol be	A tápkábel nincs a készülékhez és (vagy) az aljzathoz csatlakoztatva	Győződjön meg, hogy a tápkábel csatlakoztatva van a készülékhez és az aljzathoz
	Meghibásodott aljzat	Kapcsolja a készüléket működő aljzatba
Az étel sokáig készül	Nincs hálózati feszültség	Ellenőrizze a hálózati feszültséget. Feszültség hiány esetén, forduljon az illetékes áramszolgáltató szervezethez
	Hálózati feszültség ingadozás (a hálózati feszültség nem stabil vagy szükséges szint alatti)	Ellenőrizze a hálózati feszültséget. Abban az esetben, ha a hálózati feszültség nem stabil vagy szükséges szint alatti, forduljon az illetékes áramszolgáltató szervezethez
	Az edény és a fűtőtest közé idegen tárgy került	Kapcsolja le a készüléket a hálózatról, hagyja teljesen kihűlni. Távolítsa el az idegen tárgyat
Az étel sokáig készül	Az edény ferdén van a készülékbe helyezve	Helyezze az edényt a készülékbe egyenesen
	A fűtőtest szennyeződött	Kapcsolja le a készüléket a hálózatról, várja meg, amíg a készülék kihűl. Tisztítsa meg a fűtőtestet
	Ételkészítés közben a fedél alól gőz jön ki	Az edény nem megfelelően van behelyezve a készülékbe
A fedél nem szorosan van lezárva vagy a fedél és a készüléktest közé idegen tárgy került		A multicooking fedelét kattanásig zárja. Ellenőrizze, nem került-e a fedél és a készüléktest közé idegen tárgy (szemét, gabonaszem, ételdarabok). Távolítsa el azokat
A belső fedél tömítőgyűrűje elszennyeződött, deformálódott vagy megsérült		Ellenőrizze a belső fedél tömítőgyűrű állapotát. Lehetséges, hogy ki kell cserélni

Meghibásodás	Lehetséges meghibásodások oka	Hibaelhárítás
Eredménytelen adat-szinkronizáció vagy adattovábbítás a készülékről a mobilszerkezetre (a kijelzőn megjelent a hibával kapcsolatos értesítés)	A mobil eszköztől a Bluetooth funkció le van tiltva	Engedélyezze a Bluetooth funkciót a mobil készüléken
	A Ready for Sky alkalmazás a mobil készüléken ki van kapcsolva	Futtassa a Ready for Sky alkalmazást a mobil készüléken
	A multicooker és a mobilszerkezet túlságosan messze van egymástól vagy a rádiószignál akadályba ütközik.	Győződjön meg arról, hogy a készülékek közötti távolság max. 15 m és nincs akadály a rádiószignál útján.

i *Pažnja! U slučaju nekog poremećaja u radu aplikacije Ready for Sky, nije obavezno zvati servisni centar. Obratite se službi tehničke podrške REDMOND kako biste dobili konzultaciju naših stručnjaka u vezi s greškom i/ili poremećajem u radu Ready for Sky. Vaši prijedlozi i preporuke u vezi rada aplikacije će biti uzeti u obzir pri sljedećem obnavljanju. Kontakti službe podrške korisnika produkcije REDMOND u vašoj zemlji mogu se naći na sajtu www.redmond.company. Isto tako možete dobiti pomoć ako ispunite formular za kontakt.*

Amennyiben nem sikerül orvosolni a hibákat, forduljon szervizbe.



Környezetbarát hulladékkezelés (elektromos és elektronikus berendezések kezelése)

A csomagolás, a felhasználói kézikönyv, valamint maga a készülék újrafeldolgozását a helyi újrahasznosítási program keretében kell elvégezni. Gondoskodjon környezetéről: ne dobjon ki ilyen termékeket általános háztartási hulladékkal együtt.

A használt (rég) készülékek nem dobhatók ki a háztartási szeméttel együtt, ezek hulladékkezelését külön kell elvégezni. A régi, használt készülékeket a tulajdonosuk speciális hulladék átvévo helyekre kell szállítsa, illetve megfelelő szervezetknél kell, hogy leadja. Ezzel, Ön segíti az értékes alapanyagok feldolgozásával és szennyezőanyagok tisztításával kapcsolatos programot.

A készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU számú irányelvnek megfelelő feliratokkal van ellátva.

Az irányelv az EU egészére érvényes kereteket állapít meg a használt készülékek visszavételére és újrahasznosítására vonatkozóan.

A **Bluetooth** az Bluetooth SIG, Inc. bejegyzett védjegye.

Az **App Store** az Apple Inc. bejegyzett szolgáltatási védjegye az Egyesült Államokban és más országokban.

A **Google Play** a Google Inc. bejegyzett védjegye.

 Prije nego što počnete da koristite ovaj uređaj, pažljivo pročitajte upute za njegovo korištenje i spremite ih kao priručnik. Pravilno korištenje uređaja znatno će produžiti njegov rok trajanja.

Mjere opreza i instrukcije sadržane u ovim uputama ne obuhvaćaju sve moguće situacije koje mogu nastati pri rukovanju uređajem. Pri korištenju uređaja korisnik treba se rukovoditi zdravim razmišljanjem, biti oprezan i pažljiv.

MJERE SIGURNOSTI

- Proizvođač ne snosi odgovornost za ozljede izazvane nepoštovanjem zahtjeva glede tehnike sigurnosti i propisa za upotrebu proizvoda.
- Ovaj je električni aparat namijenjen za upotrebu u kućanstvu, a može se koristiti u stanovima, vikendicama ili u drugim sličnim uvjetima neindustrijske namjene. Industrijska ili bilo koja druga zloupotreba aparata smatraći će se kršenjem pravilne upotrebe proizvoda. U ovom slučaju, proizvođač ne preuzima odgovornost za posljedice.
- Prije uključivanja uređaja na električnu mrežu provjerite da li njegov napon odgovara nominalnom naponu napajanja uređaja (vidi tehničke karakteristike ili tvorničku tablicu proizvoda).
- Koristite produžni kabel predviđen za priključnu snagu uređaja – nesobraznost parametara može izazvati kratak spoj ili pregrijavanje kabela.
- Priključujte uređaj isključivo na utičnice koje imaju uzemljenje – to je obavezan uvjet zaštite od udara električne struje. Kada koristite produžni kabel, provjerite da li isti ima uzemljenje.
- **PAŽNJA!** Za vrijeme rada uređaja njegovo se kućište, posuda i metalni dijelovi griju! Budite oprezni! Koristite kuhinjske rukavice. Da bi se izbjegle opekotine vrelom parom ne naginjite se nad uređajem sa otvorenim poklopcem.
- Isključujte uređaj poslije upotrebe, te za vrijeme njegovog čišćenja ili prenošenja. Izvlačite električni gajtan suhim rukama, držeći ga za utikač a ne za vodič.
- Ne provlačite električni gajtan kroz otvore za vrata ili u blizini izvora topline. Vodite računa o tome da se gajtan ne uvrće ili savija, da ne dotiče ostre predmete, kutove i bridove namještaja.

STOP **UPAMTITE:** slučajno oštećenje kabela za elektro napajanje može dovesti do poremećaja u radu koji ne odgovaraju uvjetima garancije, te do udara električne struje. Oštećeni električni kabel potrebno je bez odlaganja zamijeniti u ovlaštenom servisu.

- Ne postavljajte uređaj na meku površinu, ne prekrivajte ga tijekom rada – to može dovesti do pregrijavanja i kvara uređaja.
- Nije dozvoljena upotreba uređaja na otvorenom zraku – dospjeće vlage ili stranih predmeta u kućište uređaja može dovesti do njegovih ozbiljnih oštećenja.
- Prije čišćenja uređaja provjerite da li je isti isključen iz električne mreže, te da li se potpuno ohladio. Strogo se pridržavajte uputa za čišćenje uređaja.

STOP **ZABRANJENO** je uranjati kućište uređaja u vodu ili ga stavljati pod mlaz vode!

- Djeca uzrasta do 8 godina i starija, te osobe s ograničenim fizičkim, čulnim ili intelektualnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva ili znanja, mogu da koriste uređaj samo pod prismotrom i/ili u slučaju ako su isti prošli obuku glede propisa za sigurnu upotrebu uređaja i poimaju opasnosti vezane za njegovu upotrebu. Djeca se ne smeju igrati sa uređajem. Držite uređaj i njegov gajtan za napajanje strujom na mjestu nedostupnom za djecu mlađu od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja ne smije obavljati djeca bez nadzora odraslih.
- Materijali za pakiranje (folija, penoplast i t. d.) mogu biti opasni za djecu. Opasnost od gušenja! Čuvajte ga na mjestu nedostupnom za djecu.
- Nije dozvoljeno samostalno obavljanje popravki uređaja ili mijenjanje njegovog dizajna. Popravke aparata mora provoditi samo ovlašteni servisni centar. Neprofesionalno obavljen posao može dovesti do kvara aparata, ozljeda i oštećenja imovine.

STOP **PAŽNJA!** Zabranjena je upotreba uređaja ako isti nije ispravan.

Tehničke karakteristike

Model.....	SkyCooker RMC-M92S-E	Premaz zdjele.....	teflonski keramički Anato®
Snaga.....	860-1000 W	Display.....	LED
Napon.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D-grijanje.....	ima
Zaštita od strujnog udara.....	klasa I	Ventil za paru.....	koji se skida
Daljinsko upravljanje.....	tehnologija Ready for Sky	Unutarnji poklopac.....	koji se skida
Način za razmjenu informacije.....	Bluetooth v4.0	Gabaritne mjere.....	377 × 285 × 240 mm
Podrška u operativnim sustavima.....	iOS, Android	Težina neto.....	3,5 kg
Obujam zdjele.....	5 l		

Programi

1. MULTI COOK	7. PASTA (PASTA)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/
2. OATMEAL (OVSENA KAŠA)	8. SLOW COOK (LAGANO KUHANJE)	JESTO)
3. STEW (PIRIJANJE)	9. BOIL (KUHANJE)	14. PIZZA (PIZZA)
4. FRY (POHANJE)	10. BAKE (PEČENJE)	15. BREAD (KRUH)
5. SOUP (JUHA)	11. GRAIN (ŽITARICE)	16. DESSERT (DESSERT)
6. STEAM (NA PARU)	12. PILAF (PILAV)	17. EXPRESS

Funkcije

Ready for Sky (daljinsko upravljanje).....	postoji	Prethodno isključivanje autopodgrijavanja.....	postoji
Održavanje temperature gotovih jela (autopodgrijavanje).....	do 12 sati	Grijanje jela.....	do 12 sati
		Odgoda starta.....	do 24 sati

Dijelovi kompleta

Višenamjenski kuhinjski aparat.....	1 kom.	Ravna žlica.....	1 kom.
Zdjela.....	1 kom.	Nosač kutlače/žlice.....	1 kom.
Posuda za pripremu na pari.....	1 kom.	Knjiga recepta.....	1 kom.
Košara za prženje u fritezi.....	1 kom.	Uputa za upotrebu.....	1 kom.
Posuda za mjerenje.....	1 kom.	Sivisna knjiga.....	1 kom.
Kutlača.....	1 kom.	Kabel za napajanje.....	1 kom.

Proizvođač zadržava pravo na izmjene u dizajnu, kompletu, kao i za tehničke karakteristike dijelova proizvoda u cilju poboljšanja svog proizvoda bez prethodne najave takvih promjena. U tehničkim karakteristikama dopuštena je pogreška od ±10%.

Dijelovi aparata **A1**

1. Poklopac uređaja	7. Drška za nošenje	13. Kontejner za kuhanje na pari
2. Odvojivi unutarnji poklopac	8. Posuda za sakupljanje kondenzata	14. Kabel za napajanje
3. Čaša	9. Ventil za paru	15. Košara za prženje u fritezi
4. Gumb za otvaranje poklopca	10. Ravna žlica	16. Držač za crpaljku i žlice
5. Upravljačka ploča sa displejom	11. Žlica za juhu	
6. Kućiče	12. Čaša za mjerenje	

Panel za upravljanje **A2**

- Reheat/Cancel (Podgrijavanje/Odustani) – uključivanje/isključivanje funkcije podgrijavanja, prekid programa kuhanja, brisanje zadanih postavki.
- Time delay (Odgoda početka) – uključivanje režima postavljanja vremena odgode početka, uključivanje / isključivanje Bluetootha.
- Temperature (Temperatura) – postavljanje temperature.
- Hour (Vrijeme) – izbor vremena u režimu postavljanja vremena pripreme i odloženog početka.
- Min (Minute) – izbor minuta u režimima postavljanja vremena kuhanja i odgode početka.
- EXPRESS (Ekspres) – puštanje programa EXPRESS.
- Menu / Keep Warm (Meni/Autozagrijavanje) – izbor automatskog programa pripremanja.
- Start (Start) – uključivanje zadanog režima pripreme.
- Display – uključivanje zadanog režima pripreme.

Dijelovi displaya **A3**

- Indikator izvršenja automatskog programa EXPRESS.
- Indikator rada programa kuhanja/grijanja.

- Indikator faza kuhanja.
- Indikator postavljene temperature u programu MULTI COOK.
- Indikator rada funkcije Time delay.
- Indikator rada programa spremanja.
- Indikator vrijednosti vremena.
- Indikatori programa spremanja.

I. PRIJE PRVOG UKLJUČIVANJA

Pažljivo izvadite proizvod i njegove priključke iz kutije. Uklonite sve omote.



Obavezno ostavite na mjestu oznake upozorenja, naljepnice i pločicu sa serijskim brojem proizvoda na kućištu!

Nakon skladištenja ili pohrane na niskim temperaturama, treba zadržati uređaj na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata prije uključivanja.

Stavite uređaj na čvrstu ravnu površinu, tako da vrela para koja izlazi iz ventila ne pada otraga, na dekorativne prevlake, električne uređaje i druge predmete ili materijale, koji se mogu oštetiti od povećane vlažnosti i temperature.

Prije pripreme jela, uvjerite se da vanjski i vidni unutarnji dijelovi vešenamjenske posude nemaju oštećenja i druge defekte. Između posude i elementa koji se grije ne smije biti stranih predmeta.



PAŽNJA! Nemojte dizati uređaj s napunjenom zdjelom po ručici.

PAŽNJA! Nemojte dizati uređaj za ručke zdjele!

Nemojte uključiti uređaj bez unutrašnjosti posude ili prazne posude-u slučaju slučajnog pokretanja programa kuhanja, to će uzrokovati kritično pregrijavanje uređaja ili oštećenje nepropusnog premaza. Prije prženja hrane, ulijte malo biljnog ili suncokretovog ulja u zdjelu.

II. UPORABA APARATA**Tehnologija Ready for Sky**

Tehnologija Ready for Sky omogućuje da koristite softversku aplikaciju istog imena za daljinsko upravljanje uređajem s pametnog telefona ili tableta.

- Ovu aplikaciju možete na vaš pametni telefon ili tablet preuzeti s App Store ili Google Play (ovisno o vrsti vašeg operativnog sistema).



Minimalnu podržanu verziju operativnog sustava pogledajte na službenoj internetskoj stranici tvrtke www.redmond.comany ili u opisu aplikaciji u trgovinama App Store i Google Play.

- Otvorite aplikaciju Ready for Sky, kreirajte račun i slijedite upute koje će se pojavljivati na zaslonu.
- Uključite Bluetooth značajku na uređaju. Da biste to učinili, pritisnite i držite gumb Time Delay, zvučni signal će se oglasiti i indikator gumba će se upaliti. Uređaj mora biti u stanju pripravnosti (zaslon ne svijetli).



Daljinski upravljač Skycooker RMC-M92S-E moguće je samo kada je omogućena Bluetooth funkcija (žaruljica vremenske odgode u stanju pripravnosti uvijek je uključena).

- Pritisnite i držite tokom 5 sekundi tipku Hour na upravljačkoj ploči multikuhala. Uređaj se mora nalaziti u načinu čekanja (displej neće biti osvijetljen).
- Tokom povezivanja na displeju multikuhala će se prikazivati povremeno simboli i . Posle završetka povezivanja uređaj će dati zvučni signal i prijeći u način čekanja.
- Za isključivanje povezivanja multikuhala sa mobilnim uređajem pritisnite i držite tipku Min dok ne čujete zvučni signal, kad se multikuhalo nalazi u načinu čekanja.
- Da biste isključili Bluetooth funkciju, pritisnite i držite tipku Time Delay u stanju mirovanja uređaja, indikator gumba će se isključiti.



Kako biste osigurali postojanost stabilne veze, vaš mobilni uređaj ne smije biti udaljen više od 15 metara od aparata.

Uređaj se upravlja preko bežične mreže. Upute za instalaciju aplikacije R4S Gateway su dostupne preko linka: www.readyforsky.com/r4sgateway

Neizbrisiva memorija

REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E ima neizbrisivu memoriju. U slučaju nestanka struje tijekom rada programa kuhanja, postavke se spremaju u memoriju uređaja. Nakon vraćanja napajanja, zaslon će izgorjeti sve dok se napajanje ne isključi.

- i** Ako je temperatura razlika manja od 5°C kada je napajanje isključeno i uključeno, uređaj će nastaviti raditi.
Ako je temperatura razlika veća od 5°C, program će biti zaustavljen-na zaslону će treperiti indikator vremena i indikator pokretanog programa. Nema odobravanja vrijeme kuhanja. U tom slučaju, jednom u minuti za pola sata će zvučati 1 zvučni signal.

Da biste nastavili postupak kuhanja, pritisnite i držite gumb Start. Indikator vremena kuhanja kontinuirano će gorjeti. Odbrojavaње će se nastaviti.

Ako postupak kuhanja ne traje 30 minuta, uređaj će se prebaciti u stanje pripravnosti. Pritisnite i držite gumb Reheat/Cancel kako bi svjetlo za kuhanje prestalo treperiti.

Ako je napajanje isključeno tijekom rada s vremenskim kašnjenjem, zaslon će gorjeti dok se ne upali indikator funkcije vremenske odgode, program kuhanja nastavlja raditi.

Da biste prekinuli kašnjenje vremena, pritisnite i držite tipku Reheat/Cancel.

Podešavanje vremena pripreme

U višenamjenskom kuhinjskom aparatu možete samostalno podesiti vrijeme pripreme za svaki program, osim programa EXPRESS. Korak izmjene i moguć dajpazon zadanog vremena zavisi od odabranog programa pripreme.

Pri izboru programa spremanja indikator vremena će početi treperiti. Za povećanje vrijednosti sati pritisnite tipke Hour, za povećanje vrijednosti minuta pritisnite tipku Min. Kako biste brzo promijenili parametre pritisnite i dugo držite odgovarajuću tipku.

- i** U nekim automatskim programima, odobravanje podešenog vremena pripreme počinje samo nakon izlaska aparata na zadanu radnu temperaturu. Primjerice, ako sipate hladnu vodu u ako podesite u programu STEAM vrijeme pripreme 5 minuta, pokretanog programa i obratno odobravanje zadanog vremena pripreme počće tek kada voda proključa i kada se stvori dovoljno pare u zdjeli.

U programu PASTA odobravanje zadanog vremena pripreme počinje nakon što voda proključa i kada ponovno pritisnete gumb Start.

Funkcija Time delay

Ova funkcija omogućuje da odredite interval vremena, nakon kojeg bi jelo trebalo biti gotovo (s obzirom na vrijeme u programu). Podešavanje vremena moguće je u rasponu od 10 minuta do 24 sata, s korakom postavljanja od 10 minuta. Treba voditi računa, da vrijeme odgode treba biti veće od podešenog vremena pripreme jela, inače će program početi odmah nakon pritiska gumba Start.

Za podešavanje vremena odloženog početka, nakon izbora programa spremanja pritisnite tipku Time delay. Za povećanje vrijednosti sati pritisnite tipku Hour, za povećanje vrijednosti minuta pritisnite tipku Min. Kako biste brže promijenili vrijednosti parametara pritisnite i dugo držite odgovarajuću tipku.

- i** Funkcija odgode starta nije dostupna kad koristite programa FRY, PASTA i EXPRESS. Ne preporučuje se da koristite funkciju odgode starta, ako recept sadrži lako kvarljivu hranu (jaja, svježe mlijeko, meso, sir, itd.).

Održavanje temperature gotovih jela (autopodgrijavanje)

Ova funkcija uključuje se automatski odmah nakon završetka rada programa pripreme i može da održi temperaturu gotovog jela u rasponu od 70-75°C tijekom 12 sati. Pri radu automatskog podgrijavanja svijetli indikator tipke Reheat/Cancel, na displeju se prikazuje direktno odobravanje vremena rada u ovom načinu.

Ako je neophodno funkcija automatskog podgrijavanja se može isključiti, kako biste to uradili pritisnite i držite tipku Reheat/Cancel dok ne čujete zvučni signal.

- i** Funkcija automatskog podgrijavanja nije dostupna pri korištenju programa PASTA, YOGURT/DOUGH i EXPRESS. Pri podešavanju temperature spremanja u programu MULTI COOK niže od 80°C funkcija automatskog podgrijavanja će biti isključena. Za uključivanje automatskog podgrijavanja pritisnite i držite tipku Menu / Keep Warm tokom rada programa.

Prethodno isključivanje autopodgrijavanja

Uključivanje autopodgrijavanja na kraju rada programa pripreme jela, nije uvijek poželjno. Imajući to u vidu, u višenamjenskom uređaju predviđena je funkcija pravodobnog isključivanja date funkcije tijekom pokretanja ili rada osnovnog programa pri-

preme jela. Da biste to učinili, tijekom pokretanja ili rada programa, pritisnite ili držite nekoliko sekundi gumb Menu / Keep Warm, dok se indikator gumba Reheat/Cancel ne ugasi. Ako želite ponovno uključiti autopodgrijavanje, pritisnite gumb Menu / Keep Warm opet (uključuje se indikator gumba Reheat/Cancel).

Funkcija grijanja jela

Višenamjenski uređaj može se koristiti i za grijanje hladnih jela. Za to je potrebno:

1. Staviti proizvode u zdjelu, koju potom stavite je u višenamjenski uređaj
 2. Zatvorite poklopac, priključite uređaj.
 3. Pritisnite i držite nekoliko sekundi gumb Reheat/Cancel do zvučnog signala. Uključuje se odgovarajući indikator na displeju i indikator gumba. Tajmer počinje da odbrojava vrijeme zagrijavanja.
- Uređaj zagrijava jelo do 70-75°C i održavaće ga u vrućem stanju tijekom 12 sata. Ukoliko je potrebno, možete zaustaviti grijanje pritiskom i držanjem nekoliko sekundi gumb Reheat/Cancel, dok se ne isključe odgovarajući indikatori na displeju i gumbu.

- i** Unatoč činjenici da višenamjenski uređaj može držati proizvod topao do 12 sata, ne preporučuje se ostavljati jelo toplo više od dva – tri sata, što ponekad može dovesti do promjena u njegovom okusu.

Opći postupci tijekom korištenja automatskih programa

- !** VAŽNO JE! Ako koristite aparat za kuhanje vode (kao što je kuhanje proizvoda), ne smijete postaviti temperaturu kuhanja iznad 100°C. To može dovesti do pregrijavanja i lamljenja uređaja. Iz istog razloga, zabranjeno je koristiti za kuhanje vode programa BAKE, FRY, BREAD.

1. Pripremite (izmjerite) potrebne sastojke.
2. Razmjestite namirnice u zdjeli višenamjenskog kuhinjskog aparata u skladu sa programom pripreme i stavite je u kućište aparata. Pazite da se sve namirnice, uključujući i tekućine, nalaze ispod maksimalne oznake na unutarnjoj površini zdjele. Uvjerite se da je zdjela namještena tako da stoji ravno i da čvrsto prijanja na grijali element.
3. Zatvorite poklopac višenamjenskog aparata dok ne klikne. Uključite aparat u struju.

- i** PAŽNJA! Ako kuhate na visokoj temperaturi pomoću velike količine biljnog ulja, uvijek ostavite poklopac uređaja otvoren.
4. Pritiskanjem gumba Menu / Keep Warm odaberite željeni program pripreme jela (na displeju će zasvijetliti indikator programa).

- i** Kako biste pokrenuli program EXPRESS u načinu čekanja pritisnite i držite tipku EXPRESS dok ne vidite na displeju indikator EXPRESS kako treperi. Tokom rada ovog programa obrnuto odobravanje vremena se neće prikazivati.

5. U programu MULTI COOK postoji mogućnost podešavanja vrijednosti temperature spremanja do početka rada programa (zadana temperatura je 100°C). Podesite poželjnu vrijednost temperature putem pritiskanja tipke Temperature.
6. Ako vam ne odgovara vrijeme pripreme, koje je po defaultu namješteno, možete ga izmijeniti.
7. Ako želite podesite vrijeme odgode starta.
8. Za pokretanje programa pripreme jela, pritisnite i držite nekoliko sekundi gumb Start, dok se ne upale indikatori gumba Start i Reheat/Cancel. U zavisnosti od izabranog programa obrnuto odobravanje vremena će početi odmah ili nakon prokuvavanja vode u tavi.

- i** Pri korištenju programa PASTA o momentu prokuvavanja vode i o trenutku kad treba staviti u nju sastojke jela obavijestit će vas zvučni signal. Obrnuto odobravanje vremena spremanja će početi nakon ponovnog pritiskanja tipke Start.

9. Ako je potrebno, možete ranije isključiti funkciju autopodgrijavanja, pritiskom i držanjem gumba Menu / Keep Warm, dok se ne isključi indikator gumba Reheat/Cancel. Ponovnim pritiskanjem gumba Menu / Keep Warm uključuje se dana funkcija.
10. Po završetku programa pripreme jela, obavijestit će vas zvučni signal. Nadalje, ovisno o odabranom programu ili trenutnih postavki, uređaj se prebacuje u režim autopodgrijavanja (svijetli indikator gumba Reheat/Cancel) ili u stanje pripravnosti (treperi indikator gumba Start).

- i** Ako želite da promijenite navedeni program, prekinite proces pripreme jela ili autopodgrijavanja, pritisnite i držite nekoliko sekundi gumb Reheat/Cancel.

! Za kvalitetne rezultate predlažemo korištenje recepta za pripremu jela iz ponuđene knjige uz višenamjenski uređaj REDMOND RMC-M92S-E, koja je napisana specijalno za ovaj model.

! Ukoliko mislite da nećete uspjeti da postignete željeni rezultat prilikom korištenja običnih automatskih programa, koristite univerzalni program MULTI COOK s proširenim rasponom ručnih postavki, što otvara velike mogućnosti za vaše kulinarske pokuse.

Tabela programa za pripremu jela (tvornička podešavanja)

Program	Preporuke za upotrebu	Odobrojavanje vremena od trenutka pri početku pripremanja	Zadržano vrijeme spravljanja	Raspone vremena spremanja/ Korak podešavanja	Odošeni početak, sati	Automatsko podgrijavanje, sati
MULTI COOK	Priprema raznih jela uz mogućnost postavljanja temperature i vremena pripreme jela. Opseg ručnog podešavanja temperature: 35-170°C sa korakom promjene od 1°C		30 min	5 min – 1 s / 1 min 1 s – 12 s / 5 min	24	12
OATMEAL	Priprema kaša s mlijekom		10 min	5 min – 1 s 30 min / 1 min	24	12
STEW	Pirjanje mesa, ribe, priloga od povrća i raznih jela		1 h	10 min – 12 s / 5 min	24	12
FRY	Prženje mesa, ribe, povrća i raznih jela		15 min	5 min – 1 s 30 min / 1 min		12
SOUP	Priprema bujona, punjenja, juha od povrća i hladnih juha		1 h	10 min – 8 s / 5 min	24	12
STEAM	Priprema mesa pirjanjem, ribe, povrća i drugih proizvoda	✓	20 min	5 min – 2 s / 5 min	24	12
PASTA	Priprema jela od tjestenina i različitih sorti pšenice, kuhanje kobasica, okruglica i drugih poluproizvoda	✓	8 min	2 min – 1 s / 1 min		
SLOW COOK	Priprema lagano kuhanog mlijeka, usoljene govedine, koljenica, hladetina		5 h	30 min – 12 s / 10 min	24	12
BOIL	Kuhanje povrća i mahunarki		40 min	10 min – 12 s / 5 min	24	12
BAKE	Pečenje kolača, biskvita, pečeni jela u pećnici, kolača od kvasca i lisnatog tijesta		1 h	10 min – 8 s / 5 min	24	4
GRAIN	Priprema raznih žitarica i preljeva. Kuhanje kaša na vodi.		35 min	5 min – 4 s / 5 min	24	12
PILAF	Priprema raznih vrsta pilava (sa mesom, ribom, peradi, povrćem)		1 h	10 min – 1 s 30 min / 10 min	24	12
YOGURT/DOUGH	Priprema raznih vrsta jogurta		8 h	10 min – 12 s / 10 min	24	
PIZZA	Priprema pizza		25 min	10 min – 1 s / 5 min	24	4
BREAD	Priprema kruha od raženog i pšeničnog brašna (uključujući faze provjere tijesta)		3 h	1 s – 6 s / 10 min	24	3
DESSERT	Priprema različitih vrsta dezerta od svježeg voća i jagoda		20 min	5 min – 2 s / 5 min	24	12
EXPRESS	Brzo pripremanje riže, kaša na vodi					

STOP Ako koristite program MULTI COOK za kuhanje vode (na primjer, kada kuhate hranu), zabranjeno je postaviti temperaturu kuhanja iznad 100°C.

III. DOPUNSKE MOGUĆNOSTI

- Provjera tijesta.
- Priprema sira, kraljev sira
- Pasteriziranje tečnih proizvoda
- Pripremanje fondana
- Spremanje halve
- Grijanje dječije hrane
- Prženje u fritizi
- Steriliziranje posuda



Recepti navedenih u ovom poglavlju jela možeta pronaći u knjizi recepta na sajtu www.redmond.company.

IV. SAVJETI ZA PRIPREMU JELA

Greške kod pripreme jela i načini njihovog otklanjanja

U donjoj tablici sakupljene su tipične greške koje se pojavljuju prilikom pripreme jela u višenamjenskom kuhinjskom aparatu, razmotreni su mogući uzroci i načini otklanjanja.

JELO NIJE PRIPREMLJENO DO KRAJA

Mogući razlozi	Načini rješavanja	
Zaboravili ste zatvoriti poklopac uređaja ili ga niste dobro zatvorili, uslijed čega temperatura pripreme jela nije bila dostatno visoka	Za vrijeme pripreme jela ne otvarajte poklopac ako za to nema potrebe. Zatvorite poklopac kako da klikne. Provjerite da vam ništa ne smeta da dobro zatvorite poklopac, te da brtvena gumica na unutarnjem poklopcu nije deformirana	
Posuda uređaja i grijni element nemaju dobar kontakt, uslijed čega temperatura pripreme jela nije dostatno visoka	Posuda mora biti postavljena u kućište uređaja ravno i dobro nalijegati dnom na frijni dist uređaja. Provjerite da u radnoj komori višenamjenskog kuhinjskog uređaja nema stranih predmeta. Nemojte dozvoliti zaprljanje grijnog diska	
Neodgovarajući odabir sastojaka jela. Odabrani sastojci nisu odgovarajući za pripremu jela po odabranom postupku ili ste odabrali pogrešan program za pripremu jela. Sastojci su narezani suviše krupno, narušene su opće proporcije sastojaka koji ulaze u sastav jela. Podesili ste pogrešno (niste dobro izračunali) vrijeme pripreme jela. Odabrana varijanta recepta nije pogodna za pripremu jela u ovom višenamjenskom kuhinjskom uređaju	Poželjno je koristiti provjerene (za ovaj model uređaja adaptirane) recepte. Koristite recepte kojima doista možete vjerovati. Odabir sastojaka, način njihovog rezanja, proporcije kod dodavanja, odabir vremena i programa za pripremu jela moraju odgovarati odabranom receptu pripreme jela	
Kod pripreme jela na pari: u posudi je suviše malo vode kako bi se stvorila dovoljna gustaća pare	Nalijevajte u posudu obvezatno u receptu preporučenu količinu vode. Ukoliko sumnjate, provjerite razinu vode tijekom pripreme jela	
Kod prženja	Naliti ste u posudu suviše mnogo biljnog ulja	Kod uobičajenog prženja dostatno je da ulje pokrije dno posude u tankom sloju. Kod prženja u fritizi pridržavajte se uputa danim u odgovarajućem receptu
	Višak vlage u posudi uređaja	Ne zatvarajte poklopac višenamjenskog kuhinjskog uređaja kod prženja ako to nije propisano u receptu. Svježe zamrznute namirnice obvezatno odmrznuti i izliti iz njih vodu
Kod kuhanja: bujon kipi tijekom kuhanja sastojaka sa povećanom kiseloćom	Neki sastojci zahtijevaju specijalnu obradu prije kuhanja: pranje, pasiranje i sl. Pridržavajte se uputa recepta koji ste odabrali	
Kod pečenja (tijesto se nije ispeklo)	U procesu odležavanja tijesto je naleglo na unutarnji poklopac i zatvorilo ventil za ispuštanje pare	Stavljajte u posudu uređaja manju količinu tijesta
	Stavili ste u posudu suviše mnogo tijesta	Izvadite pečeno tijesto iz posude, obrnite ga i ponovno stavite u posudu te nastavite sa pripremom. U budućem stavljajte u posudu uređaja manju količinu tijesta

SASTOJCI SU SE PREKUHALI

Pogriješili ste kod izbora tipa proizvoda ili kod podešavanja (izražajna) vremena pripreme jela. Suviše su mala dimenzije sastojaka	Koristite provjereni (za dotični model prilagođen recept). Odabir sastojaka, način njihovog rezanja, omjeri u kojima se dodaju, odabir programa i vremena pripreme jela moraju biti usklađeni preporukama danim u receptu
Poslije završetka kuhanja gotovo je jelo suviše dugo stajalo u režimu automatskog grijanja	Dugotrajno korištenje funkcije automatskog grijanja nije poželjno. Ako je u Vašem modelu višenamjenskog kuhinjskog uređaja predviđeno prethodno isključenje ove funkcije, možete koristiti tu mogućnost

KOD KUHANJA JELO KIPI

Kod kuhanja mliječne kaše mlijeko hoće da iskipi	Kvaliteta i svojstva mlijeka mogu ovisiti od mjesta i uvjeta njegove proizvodnje. Preporučujemo korištenje isključivo ultra pasteurizirano mlijeko sa sadržajem masti do 2,5%. Ako je potrebno mlijeko se može malo razblažiti pijaćom vodom
Prije kuhanja sastojci nisu bili obrađeni ili su nepravilno obrađeni (loše su oprani i t.d.). Nisu ispoštovani omjeri sastojaka ili je odabran pogrešan tip sastojka	Koristite provjereni (za dotični model prilagođen recept). Odabir sastojaka, način njihove prethodne obrade, omjeri u kojima se dodaju moraju biti usklađeni preporukama danim u receptu. Krupice od integralnih žitarica, meso, ribu plodove mora uvijek treba temeljno oprati do pojave čiste vode

JELO ZAGORIJEVA

Posuda uređaja nije bila dobro očišćena od prethodne pripreme jela. Oštećen je premaz posude protiv zagorijevanja	Prije početka pripreme jela provjerite da li je posuda dobro oprana od prethodne pripreme, ta da li je premaz neoštećen
Ukupna količina sastojaka je manja od one koja se preporučuje u receptu	Koristite provjereni (za dotični model uređaja prilagođen recept).
Podesili ste suviše dugo vrijeme pripreme jela	Skratite vrijeme pripreme jela ili se pridržavajte naputaka u receptu koji je preporučan za dotični model uređaja
Kod pečenja: zaboravili ste naliti ulje u posudu, niste miješali ili ste kasno prevrtali sastojke koji se peku	Kod uobičajenog pečenja nalijte u posudu malo biljnog ulja – da isto prekrije dno posude u tankom sloju. Za ravnomjerno pečenje potrebno je s vremena na vrijeme sastojke miješati ili ih prevrtati nakon određenog vremena
Kod pirjanja: u posudi nema dostatno vlage	Dodajte u posudu više tečnosti. Za vrijeme pripreme jela ne otvarajte poklopac uređaja ako za to nema potrebe
Kod kuhanja: u posudi ima suviše malo tekućine (nisu ispoštovane proporcije sastojaka)	Pridržavajte se pravilnog omjera tekućine i krutih sastojaka
Kod pečenja tijesta: niste namazali uljem unutarnju površinu posude prije početka pripreme jela	Prije ubacivanja tijesta namažite dno i stijenke posude maslacem ili biljnim uljem (ne nalijevajte ulje u posudu!)

SASTOJCI GUBE NAREZENI OBLIK

Često se miješati sastojke u posudi uređaja	Kod uobičajenog pečenja jelo ne treba mešati češće od jednom tijekom 5-7 minuta
Podesili ste suviše dugo vrijeme pripreme jela	Skratite vrijeme pripreme jela ili se pridržavajte naputaka u receptu koji je preporučan za dotični model uređaja

ISPEČENO TIJESTO JE GNJECAVO (VLAŽNO)

Bili su upotrijebljeni neodgovarajući sastojci koji ispuštaju suviše vlage (sočno povrće ili voće, zamrznuto jagodčasto voće, pavlaka i sl.)	Odaberite sastojke u skladu sa receptom za pečenje. Potrudite se da ne koristite sastojke koji u sebi sadrže suviše mnogo vlage ili ih koristite u što je moguće manjim količinama
Suviše dugo ste držali gotovi proizvod u zavorenom višenamjenskom kuhinjskom uređaju	Potrudite se da ispečeno jelo izvadite iz višenamjenskog kuhinjskog uređaja odmah nakon pripreme. Ukoliko je neophodno možete ostaviti gotov proizvod u višenamjenskom kuhinjskom uređaju kraće vrijeme sa uključenom funkcijom automatskog grijanja

TIJESTO SE KOD PEČENJA NIJE PODIGLO

Jaja i šećer nisu bili dobro izlupani	Koristite provjereni (za dotični model prilagođen recept). Odabir sastojaka, način njihove prethodne obrade, omjeri u kojima se dodaju moraju biti usklađeni preporukama danim u receptu
Tijesto je dugo stajalo sa dodanim praškom za pecivo	
Niste prosijali brašno ili ste loše zamijesili tijesto	
Napravili ste grešku kod dodavanja sastojaka	
Recept koji ste odabrali nije prikladan za pečenja u dotičnom modelu višenamjenskog kuhinjskog uređaja	

i Kod nekih modela višenamjenskog kuhinjskog uređaja REDMOND u programima STEW i SOUP kod nedostatka tekućine u posudi aktivira se sustav zaštite od pregrijavanja uređaja. U tom slučaju se program pripreme jela zaustavlja i višenamjenski kuhinjski uređaj prelazi u režim automatskog grijanja.

Preporučeno vrijeme pripreme raznih proizvoda na pari (na 50 g proizvoda pri obimu vode 600-1000 ml)

Proizvod	Vrijeme pripreme, min.	Proizvod	Vrijeme pripreme, min.
File svinjetine/govedine (kockice od 1,5-2 cm)	20/30	Manti/hinkali	20
Jagnjeći file (kockice od 1,5-2 cm)	30	Krumpir (isečen na 4 dijela)	20
Pileći file (kockice od 1,5-2 cm)	15	Mrkva (kockice od 1,5-2 cm)	30
Mljeveno meso / Kotleti	15/20	Cikla (isečena na 4 dijela)	80
Riba (file)	10	Povrće (svježe smrznuto)	15
Plodovi mora-koktel (svježe smrznuti)	5	Jaja	10

i Treba imati na umu da su ovo opće preporuke. Realno vrijeme može da se razlikuje od preporučenih vrijednosti u zavisnosti od kvalitete konkretnog proizvoda, kao i od vašeg okusa.

Preporuke za korištenje temperaturnih režima u programu MULTI COOK

Radna temperatura, °C	Preporuke za upotrebu (također pogledajte knjigu recepata)	Radna temperatura, °C	Preporuke za upotrebu (također pogledajte knjigu recepata)
35	Provjera tijesta, kuhanje octa	105	Priprema hladetina
40	Priprema jogurta	110	Steriliziranje
45	Kvasac	115	Priprema šećernog sirupa
50	Fermentacija	120	Priprema koljenica
55	Priprema slastica	125	Priprema pirjanog mesa
60	Priprema zelenog čaja, dječje hrane	130	Priprema jela pečenih u pećnici
65	COOKING mesa u vakumskom pakiranju	135	Prženje gotovih jela da dobiju hrskaviju koru
70	Priprema punča	140	Sušenje
75	Pasterizacija, kuhanje bijelog čaja	145	Pečenje povrća i ribe u foliji
80	Priprema kuhanog vina	150	Prženje mesa u foliji
85	Priprema svježeg sira ili jela koja zahtijevaju dugo vrijeme pripreme	155	Pečenje proizvoda od dizanog tijesta
90	Priprema crvenog čaja	160	Pečenje peradi

Radna temperatura, °C	Preporuke za upotrebu (također pogledajte knjigu receptata)	Radna temperatura, °C	Preporuke za upotrebu (također pogledajte knjigu receptata)
95	Priprema mlijeknih kaša	165	Pečenje odrezaka
100	Priprema puslica, slatkog	170	Prženje u fritezi (pomfrita, pilećih nugata itd.)

V. ČUVANJE APARATA

Opća pravila i preporuke

- Prije prve upotrebe aparata, kao i za uklanjanje mirisa hrane u aparatu, nakon pripreme jela preporučujemo da u njemu obradite 15 minuta polovinu limuna u programu STEAM.
- Ne ostavljajte u zatvorenom višenamjenskom aparatu zdjelu sa spremjenom hranom ili napunenoj vodom više od 24 sata. Zdjela sa gotovim jelom možete čuvati u hladnjaku i ako je potrebno podgrijati hranu u aparatu, korištenjem funkcije grijanje.
- Ako ne koristite aparat dulje vrijeme, isključite ga iz struje. Radna komora, uključujući disk za zagrijavanje, zdjela, unutarnji poklopac i ventil za paru koji se skida treba da budu čisti i suhi.
- Prije nego što počnete da čistite dijelove, uvjerite se da je aparat isključen iz struje i da se potpuno ohladio. Za čišćenje koristite nježna sredstva za pranje posuda.

! ZABRANJUJE se korištenje prilikom čišćenja aparata, grubih tkanina ili salveta, abrazivnih pasta. Nije dozvoljeno korištenje bilo kakvih kemijskih agresivnih ili drugih sredstava, koja se ne preporučuju za primjenu sa predmetima koja dolaze u dodir sa hranom.

STOP ZABRANJUJE se potapanje kućišta aparata u vodu ili stavljanje pod mlaz vode!

- Budite pažljivi prilikom čišćenja gumenih dijelova aparata; njihovo oštećenje ili deformacija može dovesti do nepravilnog rada aparata.
- Kućiče aparata možete čistiti ovisno od toga koliko je zaprljano. Zdjelu, unutarnji aluminijski poklopac i ventil za paru koji se skida potrebno je čistiti nakon svake upotrebe aparata. Kondenzat, koji se stvara u procesu pripreme hrane u aparatu, uklonite nakon svakog korištenja aparata. Unutarnje površine radne komore čistite prema potrebi.

Čišćenje kućišta aparata

Čistite kućište aparata mekim vlažnim kuhinjsim ubrusom ili krpom. Možete koristiti nježna sredstva za čišćenje. Kako biste izbjegli moguće mrlje od vode na kućištu preporučujemo da obrišete njegovu površinu da bude suha.

Čišćenje zdjele

Možete očistiti zdjelu kako ručno, korištenjem meke spužve i sredstva za pranje posuda, tako i u perilici (u skladu s preporukama proizvođača).

Ako je jako zaprljana, sipajte u zdjelu toplu vodu i ostavite neko vrijeme da odstoji, nakon toga obavite čišćenje.

Obavezno obrišete unutarnju površinu da bude suha, prije nego što je stavite u kućište aparata.

Kada redovito koristite zdjelu može se dogoditi potpuna ili delimična izmjena boje njenog unutarnjeg teflonskog premaza. To nije znak oštećenja zdjele.

Čišćenje unutrašnjeg aluminijskog poklopca

Redosled postupaka pri skidanju i stavljanju unutrašnjeg aluminijskog poklopca je na shemi **A4**.

Za čišćenje osnovnog unutrašnjeg poklopca i poklopca na skidanje koristite vlažnu kuhinjsku krpu ili spužvu. Prije nego što ćete postaviti na mjesto unutrašnji poklopac obrišite na suho površine dvaju poklopca.

Čišćenje ventila za paru koji se skida

Ventil za paru je smješten u specijalnom udubljenju na unutarnjoj površini poklopca aparata. Redosled postupaka pri čišćenju je na shemi **A5**.

STOP UPOZORENJE! Da biste izbjegli deformiranje gume ventila, ne istežite je i ne razvlačite prilikom skidanja, čišćenja i montiranja.

Uklanjanje kondenzata

U ovom modelu kondenzat se skuplja u specijalnom dijelu na kućištu aparata oko zdjele, i ističe u specijalnu posudu koja se nalazi u stražnjem dijelu aparata. Kako biste očistili kontejner operite ga vodom koja teče prema gore navedenim pravilima. Preostali kondenzat oko tave obrišite uz pomoć kuhinjske krpe.

Čišćenje radnog prostora

Ukoliko se strogo pridržavata pravila ove upute, vjovatnoća da tekućina, komadići hrane ili nečistoća upadnu u radnu komoru aparata je minimalna.

Ako se međutim ovo ipak dogodi, očistite površinu radne komore kako biste izbjegli nepravilan rad ili kvar aparata.

! Prije svega čistite radni prostor aparata, uvjerite se da je isključen iz struje i da se potpuno ohladio!

Bočne stjenke radne komore, površina grijnog diska i poklopac centralnog termostata (koji se nalazi na sredini grijnog diska) mogu se očistiti vlažnom (ne mokrom!) krpom ili ubrusom. Ako ne koristite sredstvo za pranje, treba temeljito da uklonite ostatke, kako biste isključili pojavu neželjenog mirisa prilikom naredne pripreme hrane.

Ako strane čestice upadnu u udubljenje oko centralnog termostata pažljivo ih izvadite pincetom.

Prilikom čišćenja površine grijnog diska dozvoljeno je korištenje vlažne spužve srednje krutosti ili sintetičke četke.

i Prilikom redovitog korištenja aparata, vremenom je moguća potpuna ili djelimična izmjena boje grijnog diska. To nije znak neispravnosti aparata i ne utječe na njegov rad.

Prijevoz i Skladištenje

Osušite sve dijelove aparata prije ponovnog rada ili skladištenja. Spremite sklopljeni aparat na suhom, prozračenom mjestu daleko od grijača i izravne sunčeve svjetlosti.

Tijekom transporta i skladištenja nemojte izlagati uređaj mehaničkim utjecajima koji mogu oštetiti uređaj i / ili oštetiti integritet pakiranja.

Držite pakiranje uređaja daleko od vode i drugih tekućina.

VI. DOPUNSKI PRIBOR

Možete kupiti dodatni pribor za višenamjenski kuhinjski aparat te saznati o novinama proizvodnje REDMOND preko sajta www.redmond.company ili u trgovinama ovlaštenih zastupnika.

VII. PRIJE ODLASKA U SERVIS-CENTAR

Neispravnost	Mogući razlozi	Način otklanjanja	HRV
Na displayu se pojavila poruka o grešci: E1-E5	Sustavna greška, mogući kvar elementa za upravljanje ili elementa za grijanje	Isključite aparat iz električne mreže, ostavite ga da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac, ponovno uključite aparat u struju	
Aparat se ne uključuje	Kabel za napajanje nije priključen u uređaj i (ili) električnu utičnicu	Uvjerite se da je prenosivi kabel priključen u odgovarajući priključak na uređaju i u utičnicu	
	Neispravna električna utičnica	Uključite aparat u ispravnu utičnicu	
Jelo se priprema suviše dugo	U utičnici nema struje	Provjerite mrežni napon. Ako ga nema obratite se organizaciji koja održava vaš dom	
	Prekid sa napajanjem struje (razina napona nije stabilna ili je ispod normale)	Provjerite napon stabilnog toka u mreži. Ako je nestabilan ili ispod normale, obratite se službi koja održava vaš dom	
	Između posude i grejnog elementa upao je strani predmet ili čestice (prašina, žitarice, komadi hrane)	Isključite aparat, ostavite ga da se ohladi. Uklonite strani predmet ili čestice	
Grejni disk je jako zaprljan	Posuda u kućištu višenamjenskog aparata postavljena je neravno	Stavite posudu ravno, bez krivljenja	
		Isključite aparat, ostavite ga da se ohladi. Očistite grejni disk	

Neispravnost	Mogući razlozi	Način otklanjanja
Za vrijeme pripreme ispod poklopca izlazi para	Posuda nije ravno postavljena u kućište aparata	Stavite posudu ravno
	Narušena je hermetičnost spoja posude i unutarnjeg poklopca višenamjenskog aparata	Provjerite da li ima stranih predmjeta (prašine, žitarica, komada hrane) između poklopca i kućišta aparata, uklonite ih. Uvijek zatvarajte poklopac višenamjenskog aparata dok ne klikne
	Gumeno brtvilo na unutarnjem poklopcu je veoma prljavo, deformirano ili oštećen	Provjerite stanje brtvene gume na unutarnjem poklopcu aparata. Možda je potrebna zamjena
Potpuna sinhronizacija ili prenos podataka sa uređaja na mobilni telefon nije uspio (na displeju se pojavilo saopštenje o grešci)	Na mobilnom uređaju je isključena funkcija Bluetooth	Uključite funkciju Bluetooth na mobilnom uređaju
	Aplikacija Ready for Sky na mobilnom uređaju nije aktivirana	Otvorite aplikaciju Ready for Sky na mobilnom uređaju
	Multikuhalo i mobilni uređaj nalaze se suviše daleko jedan od drugog ili radio-signal sreće neku prepreku.	Uvjerite se da distanca između uređaja nije veća od 15 metara i da nema nikakvih prepreka za prenos radio-signala.

i Pažnja! U slučaju nekog poremećaja u radu aplikacije Ready for Sky, nije obavezno zvati servisni centar. Obratite se službi tehničke podrške REDMOND kako biste dobili konzultaciju naših stručnjaka u vezi s greškom i/ili poremećajem u radu Ready for Sky. Vaši prijedlozi i preporuke u vezi rada aplikacije će biti uzeti u obzir pri sljedećem obnavljanju. Kontakti službe podrške korisnika produkcije REDMOND u vašoj zemlji mogu se naći na sajtu www.redmond.company. Isto tako možete dobiti pomoć ako ispunite formular za kontakt.

Ako se problem i dalje javlja, obratite se ovlaštenom servisu.



Ekološki neškodljivo iskorištavanje (iskorištavanje električnih i elektroničkih uređaja)

Utilizacija ambalaže, uputa za upotrebu, te samog uređaja potrebno je izvesti u skladu s lokalnim propisima za preradu otpada. Vodite računa o zaštiti okoliša: ne bacajte ove proizvode skupa sa običnim komunalnim smećem.

Iskorišteni (stari) uređaji se ne smiju baciti s ostalom kućanskom tehnikom, isti se moraju iskorištavati odvojeno. Vlasnici starih uređaja moraju donijeti uređaj na mjesta njihovog prijema ili ih predati za to specijaliziranim tvrtkama. Na taj način pomažete program za preradu dragocijenih sirovina, te očuvanju okoliša.


Ovaj je uređaj označen sukladno Europskoj direktivi 2012/19/EU, kojom se regulira korištenje uređaja nakon isteka životnog vijeka električnih i elektroničkih uređaja.

Ova direktiva utvrđuje osnovne zahtjeve glede korištenja i prerade otpada od električnih i elektroničkih uređaja koji se primjenjuju na cijelom teritoriju Europske unije.

Bluetooth je registrirani zaštitni znak Bluetooth SIG, Inc.

App Store je oznaka usluge Apple-a Inc., registrirana u SAD-u i drugim državama.

Google Play je registrirani zaštitni znak Google-a Inc.

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

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

POMEMBNI ZAŠČITNI UKREPI

- Proizvajalec ni odgovoren za morebitne napake, ki izhajajo iz uporabe izdelka na način, ki je v nasprotju s tehničnimi ali varnostnimi standardi.
- Ta naprava se uporablja za gospodinjstvo in podobne namene.
- Pred namestitvijo naprave, preverite, ali je napravo napetost ustreza napetosti v vašem domu (se nanašajo na napisni ploščici ali tehničnih podatkov).
- Med uporabo podaljška se prepričajte, da je njegova napetost enaka kot na napravi. Uporaba drugačne napetosti lahko povzroči požar ali drugo nesrečo, ki povzroči poškodbo naprave ali kratek stik.
- Naprava mora biti ozemljena. Povežite se samo z pravilno nameščeno vtičnico. Če tega ne storite, lahko pride do električnega udara. Uporabljajte samo ozemljene podaljške.

STOP *Pozor! Med uporabo naprava postane vroča! Paziti je treba, da se med delovanjem ne dotaknete ohišja, posode ali drugih kovinskih delov. Prepričajte se, da imate pred uporabo naprave zaščitene roke. Da bi se izognili morebitnim opeklinam, se ne nagibajte nad odprto napravo.*

- Po uporabi vedno izklopite napravo, preden jo očistite ali premaknete. Nikoli ne držite vtičnice z mokrimi rokami. Ne potegnite napajalnega kabla, da bi se odklopili od vtičnice; namesto tega primite vtičnico in jo izklopite.
- Napajalni kabel ne sme biti blizu vročim površinam (plinskimi ali električnimi pečicami) ali ostrim robovom. Ne pustite, da vrv visi čez rob mize ali pulta.

STOP *Zapomni si: poškodba hrbtenjače lahko povzroči okvaro, ki je garancija ne bo krila. Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati,*

kontaktirajte pooblaščen servisni center samo zato, da se izognete vsem tveganjem.

- Ko menjava položaj plošče za ogrevanje element je potrebno, da uporabite kleščice, vključeni v set – bo odpravila možnost opeklin ali druge nenamerne poškodbe.
- Pri nastavljanju ogrevalnega koluta na zgornji položaj pazite, da bo trdno pritrjen na reže na stenah delovne komore. Nepravilna namestitvev grelnega elementa lahko privede do neomejenega premika med delovanjem in okvaro.
- Vedno izkjučite napravo in jo pred čiščenjem ohladite. Pri čiščenju enote upoštevajte navodila za čiščenje in splošno vzdrževanje.

STOP *Ne potopite naprave v vodo ali jo sperite pod tekočo vodo!*

- Ta naprava se lahko uporablja za otroke, stare od 8 let in zgoraj in osebe z zmanjšano telesno, senzorno ali umskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so bili glede nadzora ali navodil v zvezi z uporabo naprave na varen način in razumeti tveganja. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Naprava in njen kabel naj bosta izven dosega otrok, mlajših od 8 let. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati uporabnikov brez nadzora.
- Obdrži embalažo (film, pena itd.) izven dosega otrok, ker se lahko zadušila.
- Je zakazane samostatne robiti akékoľvek zmeny a opravy na spotřebiči. Opravu spotřebiča smie vykonávat iba špecialista autorizovaného servisného strediska. Neprofesionálne vykonaná práca môže spôsobiť poruchy spotřebiča, úrazy a poškodenie majetku.
- Spremembe ali prilagoditve izdelka niso dovoljene. Vsa popravila bi moral opraviti pooblaščen servisni center. Če tega ne storite, lahko to povzroči škodo ali poškodbo naprave in premoženja.

STOP *POZOR! Ne uporabljajte naprave v primeru napak.*

Tehnične specifikacije

Vzorec.....	SkyCooker RMC-M92S-E	3D ogrevanje.....	ja
Moč.....	860-1000 W	Premaz skleda.....	antipirnin keramika ANATO®
Napajalna napetost.....	220-240 V, 50/60 Hz	Prikaz.....	led
Električna varnost.....	razred I	Parni ventil.....	snemljiv
Daljšinsko krmiljenje.....	Ready for Sky tehnologijo	Notranji vrat.....	snemljiv
Protokol za sporočanje podatkov.....	Bluetooth v4.0	Skupne mere.....	377 × 285 × 240 mm
Zmogljivost skleda.....	5 L	Neto masa.....	3,5 kg

Programi

1. MULTI COOK	7. PASTA (TESTENINE)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/TESTO)
2. OATMEAL (OVSENA KAŠA)	8. SLOW COOK (POČASEN KUHAR)	14. PIZZA
3. STEW (OBARA)	9. BOIL (PREKUHA)	15. BREAD (KRUIH)
4. FRY (CVRTJE)	10. BAKE (SPECI)	16. DESSERT (SLADICA)
5. SOUP (JUHA)	11. GRAIN (ZRNJE)	17. EXPRESS (EXPRESS)
6. STEAM (PARA)	12. PILAF (PILAW)	

Funkcije

Ready for Sky tehnologijo (daljšinsko krmiljenje).....	na voljo	Funkcija Reheat (ponovnega ogrevanja).....	do 12 ur
Keep Warm funkcijo.....	do 12 ur	Funkcija Time Delay (zakasnitva).....	do 24 ur
Onemogočanje Keep Warm Vnaprej.....	ja		

Način Pakiranja

Multicooker.....	1 kos	Držalo za žličko/lopatico.....	1 kos.
Skleda.....	1 kos	Košara za cvrtje.....	1 kos
Posoda za paro.....	1 kos	Kuharska knjiga.....	1 kos
Merilna čaša.....	1 kos	Priročnik za uporabo.....	1 kos
Servirna žlica.....	1 kos	Servisna knjižica.....	1 kos
Veslo z mešanjem.....	1 kos	Električni kabel.....	1 kos

V skladu s politiko nenehnih izboljšav, proizvajalec si pridržuje pravico do morebitne spremembe načrta, embalaža dogovora, ali tehnične specifikacije naprave brez predhodnega obvestila. Specifikacija omogoča napako v višini ±10%.

Skupščina multicookerjev A1

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 1. Zgornji pokrov | 9. Odstranljivi parni ventil |
| 2. Odstranljiv notranji pokrov | 10. Veslo z mešanjem |
| 3. Skleda | 11. Servirna žlica |
| 4. Gumb za odpiranje pokrova | 12. Merilna čaša |
| 5. Nadzorna plošča z zaslonom | 13. Posoda za paro |
| 6. Ohišje | 14. Električni kabel |
| 7. Ročica za prenos | 15. Košara za cvrtje |
| 8. Posoda za zbiranje kondenzata | 16. Držalo za žličko/lopatico |

Krmilna plošča A2

- Gumb Reheat/Cancel onemogoči / ponovno aktivira funkcijo ponovnega ogrevanja, prekine program in preključne vase nastavitve.
- Gumb Time Delay se uporablja za vnos načina nastavitve časa v časovni zakasnitvi, da se omogoči / onemogoči Bluetooth.
- Gumb Temperature se uporablja za uravnavanje temperature.
- Gumb Hour se uporablja za nastavitve ur v nastavitvah časa in načinih za zakasnitev časa.
- Gumb Min se uporablja za nastavitve minut v času in načinu časovne zakasnitve.
- EXPRESS gumb začne EXPRESS program.
- Za izbiro samodejnega kuhalnega programa in predhodno onesposobitev funkcije ogrevanja se uporabi gumb Menu / Keep Warm.
- Gumb Start začne kuharski program.
- Prikaz.

Prikaz A3

- Kazalnik programa EXPRESS
- Kazalnik delovanja / ponovnega Reheat
- Kazalnik stopnje kuhanja
- Indikator temperature MULTI COOK
- Kazalnik Time Delay
- Kazalnik operacije kuhalnega programa
- Kazalnik časovne vrednosti
- Kazalniki programa kuhanja

I. PRED PRVO UPORABO

Previdno odstranite večkotirnik in njegove dodatke z embalaže. Zavrzite vse material za pakiranje.

 Hranijo vse opozorilne oznake, vključno z identifikacijsko oznako serijske številke, nameščeno na ohišju.

Po prevozu ali shranjevanju pri nizkih temperaturah naprava pred uporabo ostane na sobni temperaturi vsaj 2 uri.

Ohišje aparata obrišite z mehko, vlažno krpo. Notranjo posodo sperite s toplo milnato vodo in temeljito posušite. Vonj po prvi uporabi naprave je normalen in ne kaže na okvaro. V takem primeru se naprava očisti po čiščenju In Vzdrževanju.

Postavite aparat na trdi celo, vodoravno podlago, tako da pare iz ventil ne bo prišel v stik s ozadje, okrasne obloge, elektronskih naprav ali drugih predmetov ali snovi, ki lahko poškodujejo z visoko vlažnostjo ali temperature.

Pred uporabo se prepričajte, da na zunanji ali vidni notranji strani multicookerja ni čipov ali drugih napak. Med skledo in grelnim elementom ne sme biti ničesar.

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

POZOR! Prepovedano je dvigniti napravo za ročaje posode!

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

II. DELOVANJE


Ready for Sky tehnologijo


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

- Prenesite programsko opremo iz App Store ali Google Play (odvisno od vašega operacijskega sistema) na vaš pametni telefon ali tableto.

 Za različico minimalnega podprtega operacijskega sistema glej uradno spletno stran www.redmond.company ali opis vloge v trgovini z aplikacijami in Google Play.

- Odpri aplikacijo Ready for Sky, ustvari račun, in sledi promptom, ki se pojavijo na zaslonu.
- Omogoči Bluetooth funkcijo na napravi. Da bi to storili, pritisnite in držite gumb Time Delay, bo dodan pisk in kazalnik gumba se bo pojavil. Naprava mora biti v stanju pripravljenosti (prikazovalnik ni osvetljen).

 Daljšinsko upravljanje SkyCooker RMC-M92S-E je mogoče le, če je funkcija Bluetooth vključena in da je vključena (Zakasnitve gumb indikator pripravljenosti je vedno na).

- Pritisnite in držite gumb Hour za 5 sekund na nadzorni plošči večkotnika. Naprava mora biti v stanju pripravljenosti (prikazovalnik ni osvetljen).
- Spreminjajoči se simboli  bodo prikazani med povezavo na večkotnem prikazu. Po priključitvi bo slišen zvočni signal in naprava bo preključila na stanje pripravljenosti.
- Da onemogočite večkotirnik iz mobilne naprave pritisnite in držite gumb Min, dokler ni slišen zvočni signal, ko je večkotirnik v stanju pripravljenosti.
- Za izklop funkcije Bluetooth, v stanju pripravljenosti za pritisek naprave in za zadržanje gumba Time Delay, se bo gumb izkjučil.

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

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

Nevoltilen pomnilnik

Počasen številnik REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E ima nestanoviten spomin. V primeru izpada elektrike med kuhanjem programa so nastavitve shranjene v spominu naprave. Ko bo elektrika obnovljena, bo zaston ostal prižgan, dokler elektrika ne bo izklopljena.

- i** Če je temperaturna razlika v posodi manjša od 5 °C, ko je elektrika izklopljena in vključena, naprava še naprej deluje.
 Če je temperaturna razlika večja od 5 °C, se bo program ustavljen, – zaslonu začne utripati čas kazalnik kazalnik programa, ki se izvaja. Ni odštevanja časa za kuhanje. Hkrati pa se bo enkrat na minuto, pol ure in 1 pisk oglasil.

Za nadaljevanje kuhanja pritisnite in držite gumb Start. Kazalnik časa kuhanja bo ves čas vključen. Odštevanje se bo nadaljevalo.

Če se kuhanje ne bo nadaljevalo še 30 minut, bo naprava v stanju pripravljenosti. Pritisnite in držite gumb Reheat/Cancel, da indikator za kuhanje ne mežikne.

Če napajanja je izklopljena, v zakasnitev delovanja, se bo na zaslonu ostanejo, ko je naprava vključena, dokler zakasnitev funkcija indikator utripa, kuhanje program bo še naprej sodelovala.

Da prekinete zakasnitev začetek, pritisnite in držite gumb Reheat/Cancel.

Nastavitev časa kuhanja

Večkotnik omogoča ročno nastavitve časa kuhanja, privzeto nastavljenega za vsak program (razen programa EXPRESS). Razpon in interval prilagajanja časa sta odvisna od izbranega programa kuhanja.

Kazalnik časa bo začel utripati, ko bo izbran program za kuhanje. Da bi povečali vrednost ure, pritisnite gumb Hour, da povečate minuto vrednost – gumb Min. Pritisnite in držite ustrezni gumb navzdol, da se zavrtite skozi prste.

- i** V nekaterih avtomatskih programih se odštevanje začne šele, ko naprava doseže delovno temperaturo. Na primer: Če nastavite STEAM program 5 minut, odštevanje programa se začne šele, ko voda pride do polnega vrenja, ki zagotavlja dovolj pare.
 V programu PASTA se odštevanje začne, ko začne voda vreti in se gumb Start zatre.

Funkcija Time Delay

Ta funkcija omogoča nastavitve programa do določenega časa. Čas kuhanja se lahko odloži za obdobje od 10 minut do 24 ur z 10-minutnimi intervali. Nastavitev funkcije časovnega zamika, upoštevajte čas kuhanja programa. Čas zamude mora biti daljši od časa kuhanja izbranega programa; sicer začne program teči takoj po pritisku Start.

Da nastavite čas zakasnitve, pritisnite gumb Time Delay po izbiri programa. Da bi povečali vrednost ure, pritisnite gumb Hour, da povečate minutno vrednost – gumb Min. Pritisnite in držite ustrezni gumb navzdol, da se zavrtite skozi prste.

- i** Funkcija časovnega zamika je na voljo v vseh avtomatskih programih razen v FRY, PASTA in EXPRESS.
 Uporaba časovnega zamika ni priporočljiva, če se uporabljajo mlečni in drugi pokvarljivi proizvodi (jajca, sveže mleko, meso, sir itd.).

Keep Warm funkcijo

Funkcija se samodejno aktivira na koncu programa kuhanja. Ko se program konča, se temperatura obroka (70-75°C) vzdržuje do 24 ur. V Reheat/Cancel indikator za omogočeno Keep Warm, neposredno štetje programa časa v tem načinu je prikazan znak.

Če je potrebno, se lahko ogreje tako, da pritisnete in držite gumb Reheat/Cancel, dokler ni slišen zvočni signal.

- i** Funkcija se ne uporablja v programih PASTA, YOGURT/DOUGH in EXPRESS.
 Pri nastavljanju temperature kuhanja pod 80 °C v programu MULTI COOK bo funkcija varjenja toplote privzeto onemogočena. Da omogočite ogrevanje, pritisnite in držite gumb Menu / Keep Warm med postopkom programa.

Onemogočanje Keep Warm vnaprej

Včasih je lahko neželena samodejna aktivacija funkcije ogrevanja na koncu programa. Počasen številnik omogoča vnaprej onemogočanje funkcije med nastavljanjem programa ali med njegovim delovanjem. Pritisnite in držite gumb Menu / Keep Warm, da preključite funkcijo. Gumb Reheat/Cancel se ugasne. Za ponovno aktiviranje funkcije, potlačite in držite gumb Menu / Keep Warm (gumb Reheat/Cancel se ugasne).

Funkcija Ponovnega Ogrevanja

Počasen številnik se lahko uporablja za ogrevanje hladnih obrokov. Da se pogrejejo:

1. Daj izdelke v skledo. Posodo daj v aparat.

2. Zaprite pokrov, dokler ne klikne na mesto in priklopite enoto.
3. Pritisnite in držite gumb Reheat/Cancel za nekaj sekund, dokler ne nastane zvočni zvok. Ustrezni indikatorji prižgejo in začnejo postopek pogrevanja. Čas začne odštevati.

Obrok se ogreje na 70-75°C, temperatura pa se ohranja naslednjih 12 ur. Da preključite funkcijo pritisnite in držite gumb Reheat/Cancel. Ustrezni indikatorji se sprožijo.

- i** Funkcija lahko deluje 12 ur, vendar jo priporočamo zmerno, ker lahko dolgotrajna termična izpostavljenost včasih vpliva na značilnosti okusa obroka.

Standardni operativni postopek za avtomatske programe

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

1. Izmeri sestavine po receptu.
2. Daj jih v skledo. Prepričajte se, da so vse sestavine, vključno s tekočino, pod oznako lestvice, ki označuje največjo zmogljivost. Postavi posodo v aparat. Skleda in grelni element se morata Tesno prilagati. Zatvorite kryt multifunkcijskega hrnca do zaklapnutja. Zapojte potrebiti do elektricne sietje.
3. Zapri pokrov, dokler se ne postavi na svoje mesto. Priključi napravo.
4. Večkrat pritisnite gumb Menu / Keep Warm, da izberete program (ustrezni indikator se prižge).
5. Da zaženete program EXPRESS iz stanja pripravljenosti pritisnite in držite gumb EXPRESS, dokler se ne prikaže indikator EXPRESS. Med to programsko operacijo odštevanje ni prikazano.

6. Program MULTI COOK Zagotavlja prilagoditev temperature kuhanja pred začetkom programa (privzeta temperatura je 100°C). Nastavite želeno vrednost s pritiskom na gumb Temperature.
7. Lahko prilagodite časovno vrednost kuhanja.
8. Po potrebi nastavite čas zamude.
9. Za nekaj sekund pritisnite in držite gumb Start, da se začne cikl kuhanja. Indikatorji za Start in Reheat/Cancel bodo stalno vključeni. Odvisno od izbranega kahalnega programa se bo odštevanje začelo takoj ali ko bo voda v skledi zavrela.

i Pri uporabi programa PASTA vas bo zvočni signal obvestil o vreli vodi in potrebi po dodajanju sestavin. Čas začne odštevati po zatiranju Start.

10. Za predhodno deaktiviranje Keep Warm funkcijo, pritisnite in držite tipko Menu / Keep Warm gumb (Reheat/Cancel kazalnik gumba bo ugasnil). To funkcijo lahko ponovno omogočite z zatiranjem gumba Menu / Keep Warm.
10. Oddaja zvočni signal, ki kaže, da je kahalni cikl končan. Glede na izbrani program ali trenutne nastavitve naprave bo vnesite Keep Warm (Reheat/Cancel je o) ali pripravljenosti, Start gumb indikator utripa.

i Da prekinete proces kuhanja v kateri koli fazi, da preključite program set ali funkcija Keep Warm pritisnite in držite gumb Reheat/Cancel.

📖 Za visoko kakovostne rezultate ponujamo uporabo receptov za kuhanje iz vključene večtvarka SkyCooker REDMOND RMC-M92S-E knjige receptov, oblikovane posebej za ta model.

💡 Če zelene rezultata niste dosegli z uporabo samodejnih programov, poskusite z vsestranskim programom, imenovanim MULTI COOK, ki obsega širok časovni in temperaturni razpon. Ta program ponuja neskončne priložnosti za nove kulinarne poskuse.

Tabela privzetih nastavitve

Program	Priporočila za uporabo	Odštevanje po kuhanju	Privzeti čas kuhanja	Časovni razpon / interval	Time Delay, ur	Keep Warm, h
MULTI COOK	Kuhanje različnih obrokov z osebnim časom in temperaturnimi nastavitvami. Območje nastavitve Temperature je od 35°C do 170°C v intervalih 1°C		30 min	5 min – 1 ur / 1 min 1 ur – 12 ur / 5 min	24	12

Program	Priporočila za uporabo	Odklizenje po kuhanju	Privzeti čas kuhanja	Časovni razpon / interval	Time Delay, ur	Keep Warm, h
OATMEAL	Jerebice za kuhanje z mlekom		10 min	5 min – 1 ur 30 min / 1 min	24	12
STEW	Dušenje mesa, rib, zelenjave itd.		1 ur	10 min – 12 ur / 5 min	24	12
FRY	Cvrtje mesa, rib, zelenjave itd.		15 min	5 min – 1 ur 30 min / 1 min		12
SOUP	Izdelava različnih juhe in mesne juhe		1 ur	10 min – 8 ur / 5 min	24	12
STEAM	Parno meso, ribe, zelenjava itd.	✓	20 min	5 min – 2 ur / 5 min	24	12
PASTA	Kuhanje testenin, klobas in drugih polizdelkov	✓	8 min	2 min – 1 ur / 1 min		
SLOW COOK	Pripravljanje dušenega mesa, pečenega mleka, bris-keta, želiranega mesa in aspika		5 ur	30 min – 12 ur / 10 min	24	12
BOIL	Fizol in zelenjava za kuhanje		40 min	10 min – 12 ur / 5 min	24	12
BAKE	Pecilni kolački, pudingi, pite, puff in kvaseno pecivo		1 ur	10 min – 8 ur / 5 min	24	4
GRAIN	Kuhalna zrna in druge stranske jedi		35 min	5 min – 4 ur / 5 min	24	12
PILAF	Izdelava mesa, rib, perutnine in morskih pilafov		1 ur	10 min – 1 ur 30 min / 10 min	24	12
Y O G U R T / DOUGH	Izdelava različnih vrst jogurta; testo		8 ur	10 min – 12 ur / 10 min	24	
PIZZA	Pečenje pice		25 min	10 min – 1 ur / 5 min	24	4
BREAD	Peka belih in pšeničnih rženih kruhkov, vključno z izolacijskim ciklom		3 ur	1 ur – 6 ur / 10 min	24	3
DESSERT	Priprava sladice s svežim sadjem in jagodičjem		20 min	5 min – 2 ur / 5 min	24	12
EXPRESS	Riž in druga zrna, hitro kuhana					

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

II. DODATNE ZNAČILNOSTI

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



Za podrobnosti si oglejte knjigo receptov ali spletno stran: www.redmond.company.

III. KUHARSKI NASVETI

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

HRANA JE PREMALO KUHANJA

Možni vzroki		Raztopine
Pokrov naprave je bil odprt ali ni bil pravilno zaprt, zato temperatura kuhanja ni bila dovolj visoka		Ne odpirajte pokrova med kuhanjem. Zapri pokrov, dokler se ne postavi na svoje mesto. Prepričajte se, da tesnilo iz gume na notranji strani pokrova ni deformirano ali poškodovano na noben način
Temperatura kuhanja niso opazili, ker se posoda in grelni element nista tesno prilagela		Med pokrovom in ohišjem naprave ne sme biti nobenih tujih predmetov, če obstajajo. Pred kuhanjem vedno pazite, da je grelni element čist in se tesno prilagela
Izbrane so bile napačne sestavine ali nastavitve. Splošni deleži niso bili ugotovljeni, živila so bila razrezana na kose, ki so bili malo preveliki. Nastavitve ob napačnem času		Priporočamo, da uporabite recepte, prilagojene za napravo. Izberite samo preizkušene recepte. Nastavite čas in kuhalni program, izberite sestavine, deleže in velikost kosov po receptu
Parna kad: količina vode v skledi ni dovolj, da bi zadoštovala gostota pare		Uporabite priporočeno količino vode. Če ste v dvomih, preverite nivo vode med parjenjem
Cvrtje	Dodan je bil preveč rastlinskega olja	Za redno cvrtje dodajte količino rastlinskega olja ravno dovolj za kritje dna skleda. Upoštevajte priporočila, podana v receptu med globokim cvrtjem
	Preveč tekočine je v skledi	Med cvrtjem ne zaprite pokrova naprave, razen če je to določeno v receptu. Odmrznite se in pustite, da sestavine odteče, preden se cvre
Juha je zavrela, medtem ko je kuhala kislo hrano		Nekatera živila je treba pred kuhanjem oprati ali speči. Upoštevajte navodila za uporabo
Pečenje (testo ni uspelo speči skozi)	Med dokazovanjem, da je testo doseglo notranji pokrov in prekrilo parni ventil	Uporabite manjšo količino testa
	Preveč testa je v skledi	Vzemite izdelek iz posode, obrnite ga in ga postavite nazaj. Pečite, dokler ne boste pripravljeni. Naslednjič uporabite manjšo količino testa

HRANA JE RAZKUHANJA

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

TEKOČI VRČI MED KUHANJEM

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

HRANA SE DOBI

Skleda pred kuhanjem ni bila dobro oprana. Nepolni premaz je poškodovan	Pred kuhanjem se pripravite, da je posoda čista in da nima napak pri premazu
Splošna količina sestavin je manjša od priporočene	Uporabi preizkušene recepte, prilagojene za napravo
Kuharski čas je bil predolg	Skrajšajte čas kuhanja ali upoštevajte priporočila, navedena v receptu, prilagojenem za vaš model
Cvrtje: olje ni bilo dodano; sestavine niso bile premešane ali prevrnjene	Za redno cvrtje dodajte količino rastlinskega olja ravno dovolj za kritje dno skleda. Za pravilno cvrtje ali občasno obračanje sestavin v skledi med kuhanjem
Dušenje: premalto tekočine	Dodaj več tekočine. Med kuhanjem ne odpirajte pokrova
Vrelišče: v skledi ni dovolj tekočine (deleži niso bili opaženi)	Med kuhanjem upoštevajte priporočene količine tekočin in trdnih snovi
Pečenje: skleda pred peko ni bila namazana	Pred peko namažite dno in stranice posode z maslom ali rastlinskim oljem (ne vlivajte olja znotraj nje).

SESTAVINE IZGUBIJO SVOJO OBliko, KO SO KUHANJE

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

PECIVO JE VLAŽNO

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

PECIVO NE BO VZCVETELO

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

i Nekatere REDMOND multikitchens lahko preobremenijo zaščito v programih STEW in SOUP. V primeru, da ni dovolj tekočine v posodi, naprave aktivira pregreje zaščita, samodejno prekine programirane, in preklopi na Topla.

Priporočeni parni časi za različna živila
(za 500 g proizvoda s prostornino vode 600-1000 ml)

Zdrob	Čas kuhanja, min	Zdrob	Čas kuhanja, min
Svinjski / goveji file (razrezan na 1,5-2 cm kocke)	20/30	Khinkali	20
Ovčji file (razrezan na 1,5-2 cm kocke)	30	Krompir (narezan na 4 kose)	20
Piščančji file (razrezan na 1,5 cm kocke)	15	Korenje (razrezano na 1,5-2 cm kocke)	30
Mesne kroglice/kotleti	15/20	Sladkorna pesa (narezana na 4 kose)	80
Ribji file	10	Zelenjava (zamrznjena)	15
Kozice (kuhane, olupljene, zamrznjene)	5	Jajca	10

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

Priporočila za prilagajanje Temperature MULTI COOK

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

IV. OSKRBA IN VZDRŽEVANJE

Splošna pravila in priporočila

- Pred prvo uporabo naprave, kot tudi, da odstranite vonj hrane v napravo po kuhanju, vam priporočamo, da postopek, pol limone za 15 minut v STEAM program.
- Če pripomočka dolgo ne uporabljate, ga izklopite. Delovna komora, vključno z ogrevalnim kolutom, skledo, notranjim pokrovom, kondenzacijsko posodo in parnim ventilom, mora biti čista in suha.
- Pred čiščenjem naprave se prepričajte, da je odklopljena in popolnoma hladna. Za čiščenje uporabite mehko krpo in detergent za pomivanje posode.

! Med čiščenjem naprave ne uporabljajte robčkov, spužev ali abrazivnih past. Nesprejemljivo je uporabljati tudi kemično agresivne ali druge snovi, ki niso priporočene za uporabo za predmete v stiku z živili.

STOP Ne potopite naprave v vodo ali jo postavite pod vodo!

- Bodite previdni pri čiščenju gumijastih (silikonskih) delov naprave: njihova poškodba ali deformacija lahko povzroči okvaro naprave.
- Telo naprave se lahko očisti, ko postane umazano. Posodo, notranji pokrov, kondenzat in odstranljivi parni ventil je treba po vsaki uporabi očistiti. Kondenzat, ki nastane pri kuhanju v napravi, se po vsaki uporabi naprave odstrani. Po potrebi očistite notranje površine delovne komore.

Čiščenje ohišja

Telo naprave očistite z mehko, vlažno kuhinjsko krpo ali gobo. Možno je uporabiti občutljivo čistilno sredstvo. Da bi se izognili morebitnim madežem zaradi vode in madežev na telesu, vam priporočamo, da obrišete površino do konca.

Čiščenje posode

Skledo lahko očistite tako ročno z mehko gobo in pomivalni detergent, in v pomivalnem stroju (v skladu s priporočili proizvajalca).

Če je močno umazan, vlijte toplo vodo v posodo in pustite, da se namakate nekaj časa, nato pa očistite. Pred namestitvijo v telo naprave obrišite zunanjo površino posode do suhega.

! Z rednim delovanjem posode se lahko barva njenega notranjega premaza brez palic popolnoma ali delno spremeni. To ni znak napake v skledi.

Čiščenje notranjega pokrova

Za postopek odstranitve in namestitve notranjega pokrova glejte shemo **A4**.

Za čiščenje glavnih in odstranljivih notranjih pokrovov uporabite vlažno kuhinjsko krpo ali gobico. Preden vstavite notranji pokrov, obrišite površine obeh pokrovov do suhega.

Čiščenje odstranljivega parnega ventila

Parni ventil se nahaja v posebni reži na notranji površini pokrova. Da bi videli nalog za čiščenje, glejte postopek **A5**.

STOP Pozor! Ne zvijajte ali raztegujte zapiralnega vložka, da se izognete deformaciji.

Odstranjevanje kondenzata

V tem modelu je kondenzata se nabira v posebnih votlini na telo napravo okoli skledo in tokov v posebno posodo, ki se nahaja na zadnji strani naprave. Za čiščenje posode ga sperite pod tekočo vodo v skladu z zgornjimi pravili. Odstranite vso preostalo kondenzacijo v votlini okoli posode s kuhinjsko krpo.

Čiščenje delovne komore

V skladu z navodili iz tega priročnika je verjetnost vstopa tekočine, živilskih delcev ali ostankov v delovno komoro naprave minimalna.

Če znatno kontaminacijo je prišlo do površine delovne komore je treba očistiti, da se prepreči nepravilno delovanje ali poškodbe naprave.

STOP Pred čiščenjem delovne komore naprave, se prepričajte, da je naprava je unplugged in popolnoma ohladi!

Strani stene delovne komore, površine za ogrevanje disk in stanovanjske, centralne senzor temperature (ki se nahaja v sredini ogrevanje disk) se lahko očistijo, navlaženo (ne mokra!) gobico ali krpo. Če uporabljate detergent, previdno odstranite ostankne, da ne pride do neželenega vonja med poznejšim kuhanjem.

Če tuji predmeti pridejo v vdolbino okoli centralnega senzorja temperature, jih previdno odstranite s pinceto, brez pritiskanja na ohišje senzorjev.

Če je površina ogrevalnega koluta umazana, se lahko uporabi vlažna goba s srednjo trdoto ali sintetična krtača.

STOP Z redno uporabo naprave skozi čas se lahko barva ogrevalnega koluta popolnoma ali delno spremeni. To ni znak okvare in ne vpliva na pravilno delovanje naprave.

Prevoz in Skladiščenje

Pred ponovnim delovanjem ali skladiščenjem se vsi deli naprave popolnoma posušijo. Montažni aparat hranite v suhem, prežračenem prostoru, stran od grelnih naprav in neposredne sončne svetlobe.

Med prevozom in skladiščenjem ne izpostavljajte naprave za mehanski stres, ki lahko vodi do poškodb naprave in/ali kršitev paket celovitost.

Pripomoček držite stran od vode in drugih tekočin.

NEOBVEZNA DODATNA OPREMA

Dodatni pribor za REDMOND RMC-M92S-E in informacije o novosti, ki so na voljo prek www.redmond.company in pooblaščenih preprodajalci.

V. PRED POZIVOM K VROČITVI

Problem	Možni vzroki	Reševanje problema	
Prikaz prikazuje kodo napake: E1 – E5	Okvara sistema, možna Nadzorna plošča ali grelni element	Odklopi napravo in pusti, da se ohladi. Zaprite pokrov, dokler ni tesen, priključite napravo	
Urzadjenje nie włącza się	Napajalni kabel ni povezan z napravo in/ali vtičnico	Zagotovite, da je napajalni kabel priključen na ustrezno vstopu na ohišju naprave in vtičnico	
	Pokvarjena električna vtičnica	Priključi napravo na delujočo vtičnico	
	Izpad napajanja	Preveri napajanje. Če ni na voljo, se obrnite na lokalno družbo za dobavo električne energije	
Danie gotuje się zbyt długo	Prekinitev napajanja (raven napetosti je nestabilna ali pod standardom)	Preveri stabilno napetost. Če je nestabilen ali pod standardom, se obrnite na pooblaščen organizacijo	
	Med posodo in grelnim elementom je tujek (zrno, delci hrane, razbitine itd.)	Odklopi napravo in pusti, da se ohladi. Odstrani tujek ali predmete	
	Posoda ni pravilno nameščena	Pravilno postavite skledo na mesto	
	Ogrevalni disk je umazan	Odklopi napravo in pusti, da se ohladi. Čist ogrevalni disk	
Para se sprošča pod pokrovom med kuhanjem	Posoda je nepravilno nameščena v ohišje	Pravilno namesti posodo	
	Tesnost povezave med posodo in notranjim pokrovom je pretirana	Pokrov je rahlo zaprt ali pa je pod njim tujek	Preverite morebitne tujke (stelja, zrna, kosi hrane) med pokrovom in ohišjem, odstranite jih. Vedno zapri pokrov aparata, dokler se ne postavi na svoje mesto
		Tesnjenje gume na notranjem pokrovu je umazano, deformirano ali poškodovano	Preverite stanje tesnilne gume na notranjem pokrovu. Verjetno ga je treba zamenjati

Problem	Možni vzroki	Reševanje problema
Poskus sinhronizacije ali prenosa podatkov iz naprave na mobilno napravo ni uspel (prikazano bo sporočilo o napaki).	Funkcija Bluetooth na mobilni napravi je onemogočena	Omogoči Bluetooth funkcijo na mobilni napravi
	Ready for Sky program na mobilni napravi je deaktiviran	Zaženi Ready for Sky program na mobilni napravi
	Počasen štedilnik in mobilna naprava sta daleč drug od drugega ali pa obstajajo ovire za radijski signal.	Zagotovi se, da razdalja med napravami ne presega 15 metrov in da ni ovir za prenos radijskega signala.

i *Note! Če pri delovanju app, pripravljene za uporabo, ni obvezna, da se uporablja za storitveni center. Prijavite se pri tehnični podpori REDMOND in se posvetujte z našimi strokovnjaki o odpravi napak in/ali neuspehu pri delovanju sistema Ready for Sky program. Vaše pripombe in predlogi v zvezi z izvajanjem vloge se bodo upoštevali pri zaporednih posodobitvah. Kontaktni podatki uporabniške podpore storitve REDMOND aparatov so na voljo v vaši državi na spletni strani www.redmond.company. Pomoč lahko dobite tudi, če izpolnite obrazec za stike, ki je naveden na spletni strani. Če vam ni uspelo odstraniti napak, se obrnite na center.*



Okolju prijazno odstranjevanje (OEE0)

Embalaža, uporabniški priročnik in sama naprava mora sprejeti ustrezno zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Ne zavrzite elektronskih odpadkov, da bi pomagali varovati okolje.

Starih aparatov se ne sme odlagati z drugimi gospodinjstskimi odpadki, temveč jih je treba zbirati ločeno. Komunalno odstranjevanje odpadkov, ki jih je mogoče reciklirati, je brezplačno. Lastniki starih naprav jo morajo prepeljati v center za ravnanje z odpadki. S tem majhnim dodatnim prizadevanjem lahko pomagate zagotoviti, da se dragocene surovine reciklirajo in da se onesnaževala ustrezno obravnavajo.

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

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

Bluetooth je registrirana blagovna znamka Bluetooth SIG, Inc.

App Store je storitveni znak Apple Inc., registrirana v ZDA in drugih državah.

Google Play je registrirana blagovna znamka Google Inc.



Pred začiatkom používania tohto výrobku dôkladne si prečítajte návod na použitie zariadenia a uschovávajte ho ako príručku. Poriadne používanie zariadenia značne predlží dobu jeho používania.

Bezpečnostné opatrenia a pokyny v tomto návode nepokrývajú všetky možné situácie, ktoré môžu nastať počas prevádzky zariadenia. Pri používaní tohto prístroja sa musí užívateľ riadiť zdravým rozumom, byť opatrný a pozorný.

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Výrobca nie je zodpovedný za škody vzniknuté v dôsledku nedodržania bezpečnostných predpisov a prevádzku výrobku.
 - Tento prístroj je elektrickým zariadením pre použitie v domácnosti. Prístroj je možné používať v bytoch, rodinných domoch alebo na chatách a za iných podobných podmienok okrem priemyselných účelov. Priemyselné alebo iné podobné použitie zariadenia s iným účelom sa považuje za porušenie pokynov príslušného použitia výrobku. V tomto prípade výrobca nezodpovedá za prípadné následky a škody.
 - Pred zapojením zariadenia do siete skontrolujte, či sa jeho napätie zhoduje s napätím zariadenia (pozri Špecifikácie výrobku alebo výrobné nastavenia výrobku).
 - Použite predĺžovací kábel určený na spotrebu elektrickej energie zariadenia – nesúlad parametrov môže spôsobiť skrat alebo požiar kábla.
 - Spotrebič zapájajte iba do zásuvky, ktoré sú uzemnené - je to povinná požiadavka ochrany pred úrazom elektrickým prúdom. Uistite sa, že predĺžovací kábel je tiež uzemnený.
- STOP** *UPOZORNENIE! Počas fungovania prístroja jeho sú kryt, nádoba a kovové časti vyhrievané! Buďte opatrní a použite kuchynské rukavice! Aby nedošlo k obareniu horúcou parou, nenakláňajte sa nad prístroj, keď je kryt otvorený.*
- Prístroj vždy po použití ako aj počas jeho čistenia alebo prenášania, vypnite zo zásuvky. Elektrický snúru vypínajte suchými rukami a držte ju za zásuvku, nie za kábel.
 - Neukladajte kábel do dverí a neschraňujte ho v blízkosti zdrojov tepla. Dbajte o to, aby sa kábel neotáčal a neohýbal a nedotýkal sa ostrých predmetov a hrán nábytku.



ZAPAMÄTAJTE SI: náhodné poškodenie napájacieho kábla môže spôsobiť problémy, ktoré nie sú v súlade s podmienkami záruky, rovnako ako k úrazu elektrickým prúdom. Poškodený elektrický kábel si vyžaduje naliehavú výmenu v servisnom stredisku.

- Neukladajte prístroj na mäkký povrch, nezakrývajte ho počas prevádzky – môže to viesť k prehriatiu a následnej poruche.
- Nespúšťajte spotrebič vonku – vlhkosť alebo cudzie predmety sa môžu dostať dovnútra prístroja čo môže spôsobiť vážne poškodenie.
- Pred čistením prístroja sa uistite, že je odpojený a úplne vychladnutý. Postupujte podľa pokynov pre čistenie spotrebiča.



JE ZAKÁZANÉ *ponárajte prístroj do vody alebo pod tečúcu vodu!*

- Deti vo veku 8 rokov a staršie osoby, osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať prístroj iba pod dohľadom inej osoby a / alebo v prípade, že boli poučené o jeho bezpečnom používaní a sú si vedomé nebezpečenstva spojeného s jeho používaním. Deti by sa nemali hrať so spotrebičom. Udržujte prístroj a napájací kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržba zariadenia nesmú vykonávať deti bez dozoru dospelé osoby.
- Obalový materiál (film, pena, atď.) môže byť pre deti nebezpečný. Nebezpečenstvo udusení! Uchovávajte mimo dosahu detí.
- Je zakázané spotrebič samostatne opravovať alebo zmeniť jeho konštrukciu. Opravy spotrebiča smie vykonávať iba autorizované servisné stredisko. Ne-profesionálne opravy môžu viesť k zlyhaniu zariadenia, k zraneniu a škodám na majetku.



UPOZORNENIE! *Je zakázané používať zariadenie pri akomkoľvek jeho poškodení.*

Technické vlastnosti

Model.....	SkyCooker RMC-M92S-E	Kapacita nádoby.....	5 l
Výkon.....	860-1000 W	Povrch nádoby.....	nepríľavý keramický ANATO®
Napätie.....	220-240 V, 50/60 Hz	Displej.....	LED
Ochrana pred elektrošokom.....	trieda I	Ventil na vypustenie pary.....	odnímateľný
Dialkové ovládanie.....	technológia Ready for Sky	Vnútorný kryt.....	odnímateľný
Komunikácia.....	Bluetooth v4.0	Čelkové rozmery.....	377 × 285 × 240 mm
Podrška u operatívnych sústavami.....	iOS, Android	Hmotnosť netto.....	3,5 kg
3D-ohrievanie.....	je k dispozícii		

Programy

1. MULTI COOK	7. PASTA (CESTOVINY)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/CESTO)
2. OATMEAL (MLIEČNA KAŠA)	8. SLOW COOK (POMALÉ DUSENIE)	14. PIZZA (PIZZA)
3. STEW (DUSENIE)	9. BOIL (VARENIE)	15. BREAD (CHLEB)
4. FRY (PRAŽENIE)	10. BAKE (PEČIVO)	16. DESSERT (DEZERTY)
5. SOUP (POLIEVKA)	11. GRAIN (KRÚPY)	17. EXPRESS
6. STEAM (NA PARE)	12. PILAF (PILAF)	

Funkcie

Technológia Ready for Sky (dialkové ovládanie).....	áno
Udržiavanie teploty hotových jedál (autozohrievanie).....	áno, až 12 hodín
Predbežné vypnutie autozohrievania.....	áno
Zohrievanie jedla.....	áno, až 12 hodín
Odložený start.....	áno, až 24 hodín

Súprava

Multifunkčný hrniec.....	1 ks	Plochá lyžica.....	1 ks
Nádoba.....	1 ks	Košík na vyprážanie vo fritéze.....	1 ks
Kontajner na prípravu jedál na pare.....	1 ks	Kniha receptov.....	1 ks
Odmerný pohár.....	1 ks	Návod na používanie.....	1 ks
Lyžica.....	1 ks	Servisná knižka.....	1 ks
Držiak na lyžicu.....	1 ks	Napájací kábel.....	1 ks

▮ Výrobca má právo na zmeny dizajnu, súpravy, a taktiež technických vlastností výrobku v procese zdokonaľovania svojej produkcie bez dodatočného oznámenia o zavedení týchto zmien. Špecifikácie umožňujú chybu ±10%.

Zariadenie multifunkčného hrnica A1

1. Kryt spotrebiča
2. Odnímateľný vnútorný kryt
3. Nádoba
4. Tlačidlo na otváranie krytu
5. Ovládací panel s displejom
6. Teleso
7. Držadlo na prenášanie
8. Nádoba na zber kondenzátu
9. Odnímateľný ventil na vypustenie pary
10. Plochá lyžica
11. Polievková lyžica
12. Odmerný pohár
13. Kontajner na prípravu na pare
14. Napájací kábel
15. Košík na vyprážanie vo fritéze
16. Držadlo na lyžicu

Ovládacie panel A2

1. Reheat/Cancel (Zrušenie/Zohrievanie) – zapnutie/vypnutie funkcie zohrievania, prerušenie programu prípravy, zrušenie nastavených nastavení.
2. Time delay (Odložený štart) – zapnutie režimu nastavenia času odloženého štartu, ak chcete zapnúť / vypnúť Bluetooth.
3. Temperature (Teplota) – nastavenie teploty.
4. Hour (Hodiny) – výber hodnoty v hodinách v režimoch nastavenia času prípravy a odloženého štartu.
5. Min (Minúty) – výber hodnoty minútach v režimoch nastavenia času prípravy a odloženého štartu.
6. EXPRESS (Expres) – spustenie programu EXPRESS.
7. Menu / Keep Warm (Menu / Automatické zohriatie) – výber automatického programu prípravy.
8. Start (Štart) – zapnutie požadovaného režimu prípravy.
9. Displej

Konštrukcia displeja A3

1. Kontrolka plnenia automatického programu EXPRESS.
2. Kontrolka plnenia programu prípravy/zohrievania.
3. Kontrolka etáp prípravy.
4. Kontrolka nastavenej teploty v programe MULTI COOK.
5. Kontrolka plnenia funkcie Time delay.
6. Indikátor programu prípravy jedál.
7. Indikátor času.
8. Indikátor programov prípravy jedál

I. PRED ZAČIATKOM PREVÁDZKY

Opatrne vyberte výrobok a jeho diely z kartónu. Odstráňte všetky obaly.



Nechajte na mieste varovné štítky, ukazovacie nálepky a štítko so sériovým číslom výrobku na jeho telesa!

Po prevoze alebo skladovaní výrobku pri nízkych teplotách je nevyhnutné ponechať zariadenie vypnuté pri izbovej teplote minimálne 2 hodiny pred jeho zapnutím.

Dajte spotrebič na tvrdý rovný vodovodný povrch tak, aby sa para z parného ventilu nedostávala na tapety, dekoračné povrchy, elektronické prístroje a ďalšie predmety alebo materiály, ktoré môže poškodiť zvýšená vlhkosť a teplota.

Pred prípravou sa uistite, že vonkajšie a viditeľné diely multifunkčného hrnica nie sú poškodené, nemajú odštiepy a iné defekty. Medzi nádobou a vyhrievacím prvkom nesmú byť žiadne cudzí predmety.



POZOR! Je zakázané zdvihnúť zariadenie s naplnenou miskou za rukoväť.

POZOR! Je zakázané zdvihnúť zariadenie za rukoväť misy!



Zariadenie nezapínajte bez vnútornej časti misy alebo prázdnej misy – v prípade náhodného spustenia programu varenia to povedie k kritickému prehriatiu zariadenia alebo k poškodeniu nelepiveho povlaku. Pred vyprážením výrobkov nalejte do misy trochu rastlinného alebo slnečnicového oleja.

II. POUŽITIE SPOTREBIČA**Technológia Ready for Sky**

Technológia Ready for Sky Vám umožňuje používať softvérovú aplikáciu s rovnakým názvom na dialkové ovládanie zariadenia z telefónu alebo tabletu.

1. Softvér si môžete prevziať do smartphonu alebo tabletu z App Store alebo Google Play (v závislosti od Vášho operačného systému).
1. Minimálnu podporovanú verziu operačného systému si overte na oficiálnej stránke www.redmond.company alebo v popise k aplikácii v App Store a Google Play obchodoch.

2. Otvorte aplikáciu Ready for Sky, vytvorte si účet a postupujte podľa pokynov, ktoré sa objavujú na obrazovke.
3. Zapnite funkciu Bluetooth na zariadení. Ak to chcete urobiť, stlačte a podržte tlačidlo Time Delay, pípnutie sa dodá a indikátor tlačidla sa rozsvieti. Spotrebič by mal byť v pohotovostnom režime (displej nie je osvetlený).



Dialkové ovládanie SkyCooker RMC-M92S-E je možné len vtedy, keď je zapnutá funkcia Bluetooth (indikátor časového oneskorenia v pohotovostnom režime je vždy zapnutý).

4. Stlačte a 5 sekúnd držte tlačidlo Hour na ovládacom paneli multifunkčného hrnica. Prístroj bude pripravený v pohotovostnom režime (displej bude sivití).
5. Počas nadväzovania spojenia sa na displeji multifunkčného hrnica budú zobrazovať meniace sa symboly a . Po pripojení zaznie zvukový signál a prístroj sa prepne do pohotovostného režimu.
6. Ak chcete odpojiť multifunkčný hrniec od mobilného zariadenia stlačte a držte tlačidlo Min až kým nezaznie signál. Potom sa multifunkčný hrniec ocitne v pohotovostnom režime.
7. Ak chcete vypnúť funkciu Bluetooth, v pohotovostnom režime prístroja stlačte a podržte kláves Time Delay tlačidlo, tlačidlo indikátor zhasne.



Ak chcete zabezpečiť stabilné pripojenie, mobilné zariadenie by nemalo byť viac ako 15 metrov od spotrebiča.



Ovládanie prístroja pomocou bezdrôtovej siete. Inštruktáž nastavenia aplikácie R4S Gateway je dostupná na adrese: www.readyforsky.com/r4sgateway

Neprchávä pamäť

REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E má Non-volatile pamäť. V prípade výpadku napájania počas spustenia programu varenia sa nastavenia ukladajú do pamäte spotrebiča. Po obnovení napájania zostane displej zapnutý, kým sa vypne napájanie.

- i** Ak je teplotný rozdiel v miske menší ako 5°C, keď je napájanie vypnuté a zapnuté, spotrebič bude pokračovať v prevádzke.
- i** Ak je teplotný rozdiel väčší ako 5°C, program sa pozastaví – indikátor času a indikátor spusteného programu bude na displeji blikať. Nie je odpočítavanie času varenia. Súčasne raz za minútu po dobu pol hodiny zaznie 1 pípnutie.

Ak chcete pokračovať v procese varenia, stlačte a podržte tlačidlo Start. Indikátor času varenia bude nepretržite zapnutý. Odpočítavanie bude pokračovať.

Ak proces varenia nebude pokračovať 30 minút, spotrebič prejde do pohotovostného režimu. Stlačením a podržaním tlačidla Reheat/Cancel zastavíte blikanie indikátora varenia.

Ak je napájanie vypnuté, počas doby odkladu prevádzky, na displeji zostane, keď je napájanie zapnuté, až kým čas neskončí, funkcia, indikátor blikať, varenie program bude pokračovať v práci.

Ak chcete prerušiť časové oneskorenie, stlačte a podržte tlačidlo Reheat/Cancel.

Nastavenie času prípravy jedál

V Multifunkčnom zariadení na varenie a pečenie je možné samostatne nastaviť čas na prípravu jedál pri každom programe okrem programu EXPRESS. Krok zmeny a možný rozsah nastavenia času záleží od zvoleného programu prípravy.

Pri výbere programu prípravy jedla, kontrolka začne blikať. Ak chcete zvýšiť čas, stlačte tlačidlo Hour, ak minúty – tak tlačidlo Min. Ak chcete rýchlo zmeniť nastavenia, stlačte a podržte príslušné tlačidlo.

- i** V niektorých automatických programoch sa nastavený čas varenia začína odpočítavať až po tom, ako prístroj dosiahne vpred stanovenú prevádzkovú teplotu. Napríklad, ak nalejeme studenú vodu do prístroja a nastavíme v programe STEAM čas varenia na 5 minút, program a odpočítavanie nastaveného času varenia sa začne len po prevarení vody a vzniku pomerne hustej pary v miske. V programe PASTA sa nastavený čas varenia začína odpočítavať po prevarení vody a opakovanom stlačení tlačidla Start.

Funkcia Time delay

Funkcia umožňuje uviesť dobu, po ukončení ktorej jedlo má byť hotové (vzhľadom na čas trvania programu). Nastaví čas je možné v rozsahu 10 minút až 24 hodín s krokom nastavenia 10 minút. Treba brať do úvahy, že čas odloženia musí byť dlhší ako nastavený čas prípravy, v opačnom prípade program sa začne hneď po stlačení tlačidla Start.

Ak chcete nastaviť čas odloženého štartu po zvolení programu varenia, stlačte tlačidlo Time delay. Ak chcete zvýšiť hodinu, stlačte tlačidlo Hour, ak minúty, tak tlačidlo Min. Ak chcete rýchlo zmeniť nastavenia času, stlačte a podržte príslušné tlačidlo.

- i** Funkcia odloženého štartu je neprístupná pri použití programov FRY, PASTA a EXPRESS. Neodporúča sa používať funkciu odloženého štartu v prípade, ak recept obsahuje rýchlo sa kaziace potraviny (vajcia, čerstvé mlieko, mäso, syr atď.).

Zachovanie teploty hotových jedál (automatický ohrev)

Táto funkcia sa zapne automaticky ihneď po ukončení programu prípravy jedál a môže udržiavať teplotu hotového jedla v rozsahu 70-75°C v priebehu 12 hodín. Ak je automatický ohrev zapnutý, tlačidlo kontrolky Ohrev/Zrušiť sa zasvieti a na displeji sa zobrazí čas odpočítania v danom režime. Ak je to potrebné automatický ohrev je možné stlačením tlačidla Reheat/Cancel vypnúť. Tlačidlo treba držať dovtedy, kým nezastaví zvukový signál.

- i** Funkcia automatického ohrevu nie je dostupná v programe PASTA, IOGURT a EXPRESS. Pri nastavení teploty varenia v programe MULTI COOK menšej ako 80 °C funkcia automatického ohrevu jedla nastavená. Ak chcete zapnúť automatický ohrev počas priebehu programu stlačte a držte tlačidlo Menu / Keep Warm.

Predebné vypnutie autozohrievania

Zapnutie autozohrievania po ukončení programu prípravy nie je vždy vhod-né. Vzhľadom na toto v multifunkčnom hrnci je určená možnosť včasného vypnutia tejto funkcie počas spustenia alebo fungovania základného programu prípravy. Preto počas štartu alebo práce programom stlačte a udržiavte počas niekoľkých sekúnd tlačidlo Menu / Keep Warm, kým nezhasne kontrolka tlačidla Reheat/Cancel. Pre opakované zapnutie autozohrievania ešte raz stlačte tlačidlo Menu / Keep Warm (kontrolka tlačidla Reheat/Cancel začne svietiť).

Funkcia zohrievania jedál

V multifunkčnom hrnci je možné zohrievať studené jedlá:

1. Preložte potraviny do nádoby a umiestnite ju do telesa multifunkčného hrnce.

2. Zatvorte kryt, zapojte spotrebič do elektrickej siete.
3. Stlačte a udržiavte počas niekoľkých sekúnd tlačidlo Reheat/Cancel, kým nezastaví zvukový signál. Na displeji sa zasvieti príslušná kontrolka tlačidla. Časovač začne odpočítavanie času zohrievania.

Spotrebič zobehre jedlo na 70-75°C a bude ho udržiavať horúcim počas 12 hodín. V prípade potreby zohrievanie je možné zastaviť stlačením a udržiavaním počas niekoľkých sekúnd tlačidla Reheat/Cancel, kým nezhasnú príslušné kontrolky na displeji a tlačidle.

- i** Multifunkčný hrniec môže udržiavať jedlo v zohriatom stave až 12 hodín, ale neodporúča sa udržiavať jedlo zohriatym dlhšie ako dve – tri hodiny, aby sa nezmenili jeho chuťové kvality.

Všeobecné pravidlá úkonov pri použití automatických programov

- !** POZOR! Ak používate zariadenie na varenie vody (napríklad pri varení jedla), JE ZAKÁZANÉ nastaviť teplotu varenia nad 100°C. To môže viesť k prehriatiu a poškodeniu zariadenia. Z toho istého dôvodu je ZAKÁZANÉ používať na varenie vody programy FRY, BREAD, BAKE.

1. Pripravte (odmerajte) potrebné ingrediencie.
2. Umiestnite ingrediencie do misy multifunkčného zariadenia v súlade s programom prípravy jedál a vložte ju do spotrebiča. Dbajte na to, aby sa všetky ingrediencie vrátane tekutín nachádzali pod ryskou, ktorá sa nachádza na vnútornej strane misy, Presvedčte sa, že misa nie je umiestnená nakrivo a je pevne spojená s ohrievacím telesom.
3. Zatvorte veko multifunkčného zariadenia zacvaknutím. Zapojte spotrebič do elektrickej siete.

- i** POZOR! Ak varíte pri vysokých teplotách pomocou veľkého množstva rastlinného oleja, vždy nechajte veko prístroja otvorené
- 4. Stlačením tlačidla Menu / Keep Warm zvolíte požadovaný program prípravy (na displeji sa zasvieti príslušná kontrolka programu).

- i** Ak chcete spustiť program EXPRESS v pohotovostnom režime, stlačte a držte tlačidlo EXPRESS, kým san a displeji nezsvietia kontrolka EXPRESS. Počas prevádzky programu sa odpočítavanie času nezobrazuje.

5. V programe MULTI COOK môžete nastaviť teplotu prípravy jedla od začiatku programu (prednastavená teplota je 100°C). Stlačením tlačidla Temperature, nastavíte želaný parameter.
6. V prípade, že vám nevhovuje čas prípravy jedla, ktoré bolo nastavené po nastavení, môžete zmeniť túto hodnotu.
7. V prípade potreby nastavte čas odloženia štartu programu.
8. Pre spustenie programu prípravy stlačte a udržiavte niekoľko sekúnd tlačidlo Start, kým nezsvietia kontrolky tlačidla Start a Reheat/Cancel. V závislosti od zvoleného programu varenia sa odpočítavanie začne okamžite alebo po zovretí vody v miske.

- i** Pri použití programu Cestoviny budete o momente varu vody upozornení zvukovým signálom. Odpočítavanie času prípravy jedla začne po opätovnom stlačení tlačidla Start.

9. Podľa potreby sa dá vpred vypnúť funkciu autozohrievania pomocou stlačenia a udržiavania tlačidla Menu / Keep Warm, kým nezhasne kontrolka tlačidla Reheat/Cancel. Opakovaným stlačením tlačidla Menu / Keep Warm znovu zapnete túto funkciu.
10. Po ukončení programu prípravy zaznie zvukový signál. Ďalej v závislosti na zvolenom programe alebo nastaveniach spotrebič sa prepne do režimu autozohrievania (svieti kontrolka tlačidla Reheat/Cancel) alebo do režimu očakávania (blika kontrolka tlačidla Start).

- i** Ak chcete vypnúť zapnutý program, prerušiť proces prípravy jedla alebo automatického ohrevu, stlačte a držte niekoľko sekúnd tlačidlo Reheat/Cancel.

! Aby ste dosiahli kvalitný výsledok, navrhujeme použiť recepty na prípravu jedál z knihy, ktorá sa priložá k multifunkčnému hrncu REDMOND RMC-M92S-E, a ktorá bola špeciálne pripravená pre tento model.

! Ak ste nedosiahli požadovaný výsledok pomocou obvyčajných automatických programov, použite univerzálny program MULTI COOK s rozšíreným rozsahom ručných nastavení, ktorá otvára veľké možnosti pre vaše kulinárske experimenty.

Súhrnná tabuľka program na prípravu jedál (nastavenia výrobcu)

Program	Odporúčania na použitie	Odpočítavanie času od momentu zovretia vody	Prednastavený čas prípravy	Rozsah času prípravy jedla / Po hodín	Odložný štart, h.	Automatický ohrev, h.
MULTI COOK	Príprava rôznych jedál s možnosťou nastavenia teploty a času prípravy. Rozsah ručnej regulácie teploty je 35 až 170°C s postupnosťou zmien 1°C		30 min	5 min – 1 hod / 1 min 1 hod – 12 hod / 5 min	24	12

Program	Odporúčania na použitie	Odpočítava- nie času od momentu zorenia vody	Predstave- ný čas prípravy	Rozsah času prípravy jedla /po hrochod	Odložený start, h.	Automatický ohrev, h.
OATMEAL	Príprava kaši s mliekom		10 min	5 min – 1 hod 30 min / 1 min	24	12
STEW	Dusenie mäsa, ryby, zeleninových príloh a viaczložko- vých jedál		1 hod	10 min – 12 hod / 5 min	24	12
FRY	Vypražanie mäsa, ryby, zeleniny a viaczložkových jedál		15 min	5 min – 1 hod 30 min / 1 min		12
SOUP	Príprava vývarov, masových, zeleninových a studených polievok		1 hod	10 min – 8 hod / 5 min	24	12
STEAM	Varenie na pare mäsa, ryby, zeleniny a iných potravín	✓	20 min	5 min – 2 hod / 5 min	24	12
PASTA	Príprava cestovín z rôznych druhov pšenice; varenie parkov a iných polotovarov	✓	8 min	2 min – 1 hod / 1 min		
SLOW COOK	Príprava topeného mlieka, duseného mäsa, kolena, huspeniny, tlačienky		5 hod	30 min – 12 hod / 10 min	24	12
BOIL	Varenie zeleniny a strukovín		40 min	10 min – 12 hod / 5 min	24	12
BAKE	Pečenie báboviek, biskvitov, nákyпов, koláčov z kys- nutého cesta a listkových cesta		1 hod	10 min – 8 hod / 5 min	24	4
GRAIN	Príprava rôznych krúp a príloh. Varenie kaši s vodou		35 min	5 min – 4 hod / 5 min	24	12
PILAF	Príprava rôznych druhov pilafu (s mäsom, rybou, hy- dinou, zeleninou)		1 hod	10 min – 1 hod 30 min / 10 min	24	12
YOGURT/ DOUGH	Príprava rôznych druhov jogurtu		8 hod	10 min – 12 hod / 10 min	24	
PIZZA	Príprava pizze		25 min	10 min – 1 hod / 5 min	24	4
BREAD	Príprava chleba z ražnej a pšeničnej múky (vrátane etapy uležania cesta)		3 hod	1 hod – 6 hod / 10 min	24	3
DESSERT	Príprava rôznych dezertov z čerstvého ovocia		20 min	5 min – 2 hod / 5 min	24	12
EXPRESS	Rýchla príprava ryže, kaši s vodou					

STOP Ak používate program MULTI COOK na varenie vody (napríklad pri varení výrobkov), nenastavujte teplotu varenia nad 100 °C.

III. DODATOČNÉ MOŽNOSTI

- Príprava fondue
- Uloženie cesta
- Fritovanie
- Príprava tvarohu, syru
- Príprava chalvy
- Príprava tvarohu, syra
- Pasterizovanie tekutých potravín
- Sterilizovanie riadu a predmetov osobnej potreby



Recepty, ktoré sa nachádzajú v časti jedlá, môžete nájsť v kuchárskej knihe alebo na stránke www.redmond.company.

IV. TYPY NA VARENIE

Chyby počas prípravy jedál a spôsoby ich riešenia

Nasledujúca tabuľka zhrňa typické chyby pri varení v multifunkčnom hrnci a opisuje možné príčiny a riešenia.

JEDLO SA NEDOVARILO DO KONCA

Možná príčina	Spôsoby riešenia
Zabudli ste zatvoriť veko stroja alebo zatvoril ho pevne, takže teplota varenia nebola dostatočne vysoká	Počas varenia zbytočne neotvárajte multifunkčný hrniec. Zatvorte kryt tak, aby zaklapol. Uistite sa, že nič nebráni tomu, aby bolo viečko tesne uzavreté a gumové tesnenie na vnútornej strane veka nie je deformované
Medzi nádobou a vykurovacím elementom nie je kontakt, takže teplota varenia nebola dostatočne vysoká	Nádobu musí byť pripevnená k prístroju rovno a pevne pripevnená na spodnej strane vykurovacieho disku. Uistite sa, že v multifunkčnom hrnci nie sú žiadne cudzie predmety. Zabráňte kontaminácii vykurovacieho disku
Zlý výber ingrediencií jedál. Tieto zložky nie sú vhodné na prípravu jedla podľa vášho výberu, alebo ste zvolili nesprávny program varenia. Ingrediencie sú narezané na príliš veľké kusy. Nesprávne ste nastavili (vypočítali) dobu pečenia. Recept, ktorý ste si vybrali, nie je vhodný pre varenie v tomto multifunkčnom hrnci	Je vhodné použiť osvedčené (na prípravu jedál v danom prístroji) recepty. Používajte recepty, ktorým dôverujete. Výber surovín, spôsob rezania, podiel zložiek, výber programu a doba varenia by mala zodpovedať zvolenej receptúre
Počas prípravy na pare: je v nádobe málo vody, aby bola zaistená dostatočná hustota pár	Nalejte do nádoby toľko vody, kolko je v recepte odporúčané. Ak si nie ste istí, skontrolujte hladinu vody počas varenia
Počas vyprážania	Do nádoby ste naliali veľa oleja Počas vyprážania vo fritéze dodržujte príslušný recept
	Prebytok vlahy v šálke Nezakrývajte veko multifunkčného hrnca počas vyprážania ak to nie je nie napísané v recepte. Mrazené potraviny pred vyprážením určite rozmrazte a zlejte z nich vodu
Počas varenia: bujú pri príprave z potravín s vysokým obsahom kyselín vykypí	Niektoré produkty vyžadujú zvláštne spracovanie pred varením: umývanie, pasivovanie atď. Dodržujte pokyny príslušného receptu
Počas pečenia (cesto nie je upečené)	Počas kysnutia cesta sa pripilo k vnútornej strane veka a prekrylo vypúšťací parný ventil Vložte do nádoby menej cesta
	Do nádoby ste dali veľa cesta Vyberte cesto z nádoby, otočte ho a znova ho dajte do nádoby, potom pokračujte v pečeni. V budúcnosti vkladajte do nádoby menej cesta

JEDLO JE PREVARENÉ

Pochybilí ste si pri výbere typu produktu alebo pri nastavení (vypočte) doby pečenia. Príliš malé množstvo ingrediencií	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multifunkčný hrniec) recepty. Výber surovín, spôsob rezania, podiel zložiek, výber programu a doba varenia musia byť v súlade s jeho odporúčaniami
Po uvarení bol hotový pokrm príliš dlho na automatickom ohreve	Dlhodobé používanie automatického ohrevu je nežiaduce. Ak váš model multifunkčného hrnca má túto funkciu zakázanú, môžete použiť túto možnosť

POČAS VARENIA JEDLO VYKYPÍ

Počas varenia mliečnej kaše mlieko vykypí	Kvalita a vlastnosti mlieka môžu závisieť od miesta a podmienok jeho výroby. Odporúčame použitie ultra-pasterizované mlieko s obsahom tuku do 2,5%. Ak je to potrebné, zriedte mlieko trochu pitnej vody
---	--

SVK

Ingredencie boli pred varením neopracované alebo nesprávne opracované (zle umyté atď.). Neboli dodržané pomery ingrediencií alebo bol nesprávne zvolený typ výrobku	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multifunkčný hrniec) recepty. Výber surovín, spôsob rezania, podiel zložiek, výber programu a doba varenia musia byť v súlade s jeho odporúčaniami. Celozrnné obilniny, mäso, ryby a morské plody vždy dôkladne opláchnite čistou vodou
---	--

JEDLO PRIHÁRA

Nádoba bola zle vyčistená po predchádzajúcom varení. Protihorľavé pokrytie nádoby je poškodené	Nez začnete variť uistite sa, že nádoba je dobre umytá a protihorľavý povlak nie je poškodený
Celkový objem produktu je menší, než je odporúčané v recepte	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multifunkčný hrniec) recepty
Nastavili ste príliš dlhý čas varenia	Skráťte dobu varenia alebo postupujte podľa pokynov v recepte, prispôsobenom na použitie daného prístroja
Počas vyprážania: zabudli ste naliať olej do nádoby, nemiešali ste alebo neskoro ste premiešali varené produkty	Počas jednoduchého vyprážania nalejte do nádoby trochu rastlinného oleja tak, aby duo multifunkčného hrnca bolo zakryté tenkou vrstvou. Kvôli rovnomernému vyprážaniu potravín v nádobe by sa mali produkty občas premiešať
Počas dusenia: v nádobe je nedostatok vlahy	Pridať do nádoby viac tekutiny. Počas pečenia neotvárajte veko multifunkčného hrnca ak to nie je nutné
Počas varenia: v nádobe je príliš málo tekutiny (nie je dodržaný podiel ingrediencií)	Dbajte na správny pomer tekutín a pevných zložiek
Pri vypekaní: vnútorný povrch misy nebol namastený maslom pred varením	Pred položením cesta namažte dno a steny nádoby maslom alebo rastlinným olejom. (Nevievajte olej do misy!)

PRODUKT STRATIL TVAR REZU

Príliš často ste miešali produkt v nádobe	Počas jednoduchého vyprážania miešajte jedlo v nádobe nie viac ako každých 5 až 7 minút
Nastavili ste príliš dlhý čas varenia	Skráťte dobu varenia alebo postupujte podľa pokynov v recepte, prispôsobenom na použitie daného prístroja

KOLÁČ JE VODNATÝ

Boli použité nevhodné zložky s prebytkom vody (štatná zelenina alebo ovocie, mrazené jahody, kyslá smotanou atď.)	Vyberajte ingrediencie podľa receptu koláča. Snažte sa nevyberať také zložky potravín, ktoré obsahujú príliš veľa vody, alebo ich použite v minimálnych množstvách
Nechali ste upečený koláč v zatvorenom multifunkčnom hrnci	Pokúste sa odstrániť koláč z multifunkčného hrnca. Ak je to nutné, môžete nechať produkty na krátku dobu v režime automatického ohrevu

KOLÁČ SA NEDVIHOH

Vajcia s cukrom boli zle vyšľahané	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multifunkčný hrniec) recepty. Výber surovín, spôsob ich prípravy, podiel zložiek musia byť v súlade s jeho odporúčaniami
V ceste bol dlhý prášok do pečiva	
Nepreosiali ste kvalitne múku alebo ste zle vymiesili cesto	
Pri vkladaní ingrediencií ste sa dopustili chyby	
Váš vybraný recept nie je vhodný na pečenie v tomto type multifunkčného hrnca	

i Pri niektorých modeloch multifunkčných hrncov REDMOND pri programoch STEW a SOUP pri nedostatku tekutiny v nádobe sa spúšťa ochrana proti prehriatiu zariadenia. V tomto prípade sa program zastaví a multifunkčný hrniec prechádza do fázy automatického ohrevu.

Odporúčaný čas varenia rôznych potravín na pare
(na 500 gramov produktu pri 600 - 1000 ml vody)

Potravina	Čas prípravy, min	Potravina	Čas prípravy, min
Bravčové/Hovädzie filé (1,5-2 cm kocky)	20/30	Manty/Chinkali	20
Baranie filé (1,5-2 cm kocky)	30	Zemiaky (narezané na 4 časti)	20
Kuracie filé (1,5-2 cm kocky)	15	Mrkva (1,5-2 cm kocky)	30
Karbonátky/kotlety	15/20	Cvikla (narezaná na 4 časti)	80
Ryba (file)	10	Zelenina (čerstvo zamrazen)	15
Morský kotejľ (čerstvo zamrazen)	5	Slepačie vajce	10

i Majte na pamäti, že ide o všeobecné odporúčania. Skutočná doba sa môže líšiť v závislosti od odporúčaných hodnôt vlastností konkrétneho výrobku rovnako ako aj od vašej chuti.

Odporúčanie na použitie teplotných režimov v programe MULTI COOK

Pracovná teplota, °C	Odporúčanie na použitie (taktiež pozrite knihu receptov)	Pracovná teplota, °C	Odporúčanie na použitie (taktiež pozrite knihu receptov)
35	Uležanie cesta, príprava octu	105	Príprava huspeniny
40	Príprava jogurtu	110	Sterilizácia
45	Zákvas	115	Príprava cukrového sirupu
50	Kvasenie	120	Príprava kolena
55	Príprava fondánu	125	Príprava duseného mäsa
60	Príprava zeleného čaju, detskej výživy	130	Príprava nákypu
65	Cooking mäsa v vákuovom balení	135	Vyprážanie hotových jedál, aby boli chrumkavé
70	Príprava punču	140	Údenie
75	Pasterizácia, príprava bieleho čaju	145	Opekanie zeleniny a ryby v alobale
80	Príprava vareného vína	150	Opekanie mäsa v alobale
85	Príprava tvarohu alebo jedál, ktoré si vyžadujú dlhší čas prípravy	155	Vyprážanie výrobkov z kysnutého cesta
90	Príprava červeného čaju	160	Vyprážanie hydiny
95	Príprava mliečnych kaší	165	Vyprážanie steakov
100	Príprava snehových bozkov, džemu	170	Vyprážanie fritovaných jedál (hranolky, kuracie nugety atď.)

V. ÚDRŽBA ZARIADENIA

Všeobecné pravidla a odporúčania

- Pred prvým použitím zariadenia a taktiež pre odstránenie zápachu potravín z multifunkčného zariadenia sa odporúča spracovať v ňom po dobu 15 minút polovicu citrónu v programe STEAM.
- Netreba nechávať v zakrytom multifunkčnom spotrebiči misu s pripraveným jedlom alebo misu naplnenú vodou viac ako 24 hodín. Misu s pripraveným jedlom môžete uskladňovať v chladničke a pri potrebe zohriať jedlo v multifunkčnom zariadení s použitím funkcie ohrevu.
- V tom prípade, ak nepoužívate spotrebič dlhšiu dobu, vypnite ho z elektriky. Pracovná komora, vrátné disku ohrevu, misy, vnútorného veka, parového a uzatváracieho ventilu, nádoby na zber kondenzátu musia byť čisté a suché.

- Pred tým, ako začnete čistenie výrobku, presvedčte sa, že spotrebič je odpojený od elektrickej siete a je úplne vychladnutý. Pri čistení používajte mäkkú tkaninu a šetrné prostriedky určené na umývanie riadu.

⚠ Je zakázané používať pri čistení spotrebiča hrubé servítky alebo hubky (ak to nie je špecifikované v danej príručke) a abrazívne pasty. Taktiež nie je povolené používanie akýchkoľvek chemických agresívnych alebo iných látok, ktoré sa neodporúčajú pre použitie s predmetmi, ktoré majú kontakt s jedlom.

STOP Je prísne zakázané ponárať prístroj do vody alebo držať ho pod prúdom vody!

- Buďte opatrní pri čistení gumených častí multifunkčného spotrebiča: ich poškodenie alebo deformácia môže spôsobiť nesprávnu prevádzku spotrebiča.
- Teleso výrobku je potrebné čistiť podľa miery znečistenia. Misu, vnútorné hliníkové veko, snímateľný parový ventil a uzáverový ventil treba čistiť po každom použití spotrebiča. Kondenzát, ktorý v procese prípravy jedla vzniká v multifunkčnom spotrebiči, sa odstraňuje po každom použití spotrebiča. Vnútorné plochy pracovnej komory treba čistiť podľa potreby.

Čistenie telesa zariadenia

Čistite vnútorné teleso zariadenia mäkkou, vlhkou, kuchynskou servítkou alebo hubkou. Je možné použitie šetrných prostriedkov určených na umývanie riadu. Pre vytučenie vzniku prípadných vodných škvrín a šmúh na telese zariadenia sa odporúča pretierať jeho povrch nasucho.

Čistenie misy

Misu môžete čistiť ako ručne s použitím mäkkej hubky a prostriedku na umývanie riadu, tak aj v umývačke riadu (podľa odporúčania výrobcu).

Pri silnom znečistení misy, nalejte do nej teplú vodu a nechajte ju nejaký čas odmôcť, potom ju vyčistite. Bezpodmienečne pouiterajte vonkajší povrch misy nasucho pred tým, ako ju umiestnite do telesa multifunkčného zariadenia. Pri pravidelnom použití misy je možná úplná alebo čiastočná zmena farby jej vnútorného ohňovzdorného náteru. Táto osobitná zmena nie je príznakom defektu misy.

Čistenie vnútra hliníkového krytu

Postup demontáže a montáže vnútorného hliníkového veka si pozrite na schéme **A4**.

Ak chcete očistiť základné a snímateľné veko použite na to vlhkú utierku alebo spongu. Pred nasadením vnútorného veka ho utrite z oboch strán suchou handričkou.

Čistenie snímateľného parného ventilu

Parný ventil sa nachádza v špeciálnom ložisku na vrchnom veku prístroja a skladá sa z vnútorného a vonkajšieho krytu. Postup čistenia pozrite na schéme **A5**.

⚠ Dôležité! Aby nedošlo k deformácii gummy ventilu, neskrúťte a nevyťahujte ju pri snímaní, čistení a montovaní.

Odstránenie kondenzátu

Pri tomto modeli sa kondenzát hromadí v špeciálnej dutine korpusu spotrebiča okolo misy a dostáva sa do špeciálneho kontajneru, ktorý je umiestnený v zadnej časti zariadenia. Ak chcete vyčistiť nádobu, umyte pod tečúcou vodou podľa vyššie uvedeného postupu. Zostatkový kondenzát servítkou odstráňte.

Čistenie pracovnej komory

Pri prísnom dodržiavaní tohto návodu na obsluhu je pravdepodobnosť prieniku tekutín, častí potravín alebo nečistôt do pracovnej komory spotrebiča minimálna.

V prípade, že došlo k podstatnému znečisteniu, je potrebné očistiť vrchnú časť pracovnej komory tak, aby sa zamedzilo nesprávne fungovaniu alebo poškodeniu spotrebiča.

⚠ Pred tým, ako čistiť pracovnú komoru multifunkčného spotrebiča, je potrebné presvedčiť sa, že spotrebič je odpojený od elektrického zdroja a úplne vychladol!

Bočné steny pracovnej komory, povrch ohrievacieho taniera, plášť centrálného snímača teploty (je umiestnený v strede ohrievacieho taniera) je možné očistiť vlašnou alebo servítkou. Ak používate umývacie prostriedky, je nevyhnutné odstrániť ich zvyšky, aby sa odstránila možnosť nežiaducich zápachov pri nasledujúcej príprave potravín.

V prípade zistenia cudzích predmetov v priehlbine okolo centrálného snímača teploty, opatrne ich odstráňte pinzetou, netlačte pritom na kryt snímača teploty.

Pri znečistení povrchu ohrievacieho taniera je možné použiť vlašnú hubku strednej drsnosti alebo syntetickú štetku.

i Pri pravidelnom používaní spotrebiča sa časom úplne alebo čiastočne zmení farba ohrievacieho taniera. Samozrejme, že to nie je príznakom poruchy spotrebiča a tento fakt nemá vplyv na správne fungovanie spotrebiča.

Preprava a Skladovanie

Pred uložením a opätovným použitím prístroj očistite a utrite všetky časti zariadenia dosucha. Prístroj skladujte na suchom a vetranom mieste, chráňte ho pred zdrojmi tepla a priamym slnečným žiarením.

Počas prepravy a skladovania je zakázané vystavovať prístroj mechanickému namáhaniu, ktorý by mohol viesť k poškodeniu zariadenia a / alebo porušeniu celistvosti obalu.

Obal od prístroja je potrebné chrániť pred vodou a inými kvapalinami.

VI. DOPLNKOVÉ PRÍSLUŠENSTVO

Získajte doplnkové príslušenstvo k multifunkčnému zariadeniu a dozvedieť sa o novinkách výrobkov REDMOND je možné na webovej stránke www.redmond.company alebo v sieti obchodov autorizovaných dilerov.

VII. PRED OBRÁTENÍM SA NA SERVISNÉ CENTRUM

Porucha	Prípadné príčiny	Odstránenie porúch
Na displeji sa zobrazila správa o chybe: E1 – E5	Systémová chyba, možnosť poruchy ovládacieho panelu alebo nahrievacieho telesa	Odpojte prístroj od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Tesne zatvorte vrchnák, a znovu zapnite prístroj do siete
Prístroj sa nezapína	Napájací kábel nie je pripojený do prístroja a (alebo) do elektrickej zásuvky	Presvedčte sa, že odnímateľný napájací kábel je pripojený ku zodpovedajúcemu konektoru v telese prístroja a je zapojený do zásuvky
	Zásuvka je v poruche	Zapnite prístroj do správnej zásuvky
	V elektrickej sieti chýba elektrický prúd	Zkontrolujte napätie v elektrickej sieti. V prípade ak chýva, obráťte sa na organizáciu, ktorá zabezpečuje tieto služby pre Váš dom
Jedlo sa pripravuje príliš dlho	P prerušenie napájania od elektrickej siete (úroveň napätia je nestabilná alebo je pod úrovňou)	Zkontrolujte nepretržitosť elektrického prúdu v sieti. V prípade ak nie je stabilný, obráťte sa na organizáciu, ktorá zabezpečuje tieto služby pre Váš dom
Jedlo sa pripravuje príliš dlho	Medzi nádobou a nahrievacím telesom sa nachádza cudzí predmet alebo častice (smete, krúpy, častice potravín)	Odpojte prístroj od elektrickej siete, nechajte ho vychladnúť. Odstráňte cudzí predmet alebo častice
	Nádobu v prístroji bola nerovne umiestnená	Umiestnite nádobu rovno, aby nedošlo do zošikmenia
	Nahrievacie teleso je zašpinený	Odpojte prístroj od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Vyčistite nahrievacie teleso
Počas prípravy para vyláza z pod vrchnáku	Bola porušená tesnosť spojenia nádoby a vnútorného vrchnáku v multifunkčnom hrnci	Umiestnite nádobu rovno, aby nedošlo do zošikmenia
	Viko nie je tesne zatvorené resp. sa pod vikom nachádza cudzí predmet	Zkontrolujte, či sa nedostali cudzie predmety (smete, častice potravín) medzi vikom a telesom prístroja, odstráňte ich. Vzdy zatvárajte viko, kým nepočujete cvaknutie
	Tesniaci krúžok vo viku prístroja je zašpinený, deformovaný alebo poškodený	Zkontrolujte stav tesniaceho krúžku na vnútornom viku prístroja je zašpinený, vymeňte krúžok novým, v prípade ak to bude treba

SVK

Porucha	Pripadné príčiny	Odstranenie porúch
Pokus o synchronizáciu a prenos dát zo zariadenia do mobilného zariadenia zlyhal (na displeji sa zobrazila chybová správa).	Funkcia Bluetooth na mobilnom zariadení je vypnutá	Zapnite funkciu Bluetooth na mobilnom zariadení
	Aplikácia Ready for Sky nie je na mobilnom zariadení aktivovaná	Aktivujte aplikáciu Ready for Sky na mobilnom zariadení
	Multi funkčný hrniec a mobilné zariadenie sú príliš ďaleko od seba alebo rádiový signál narazil na prekážku	Uistite sa, že vzdialenosť medzi prístrojmi nie je väčšia ako 15 metrov a prístroju nič nebráni pri prechode rádiového signálu.

i *Upozornenie! V prípade akejkoľvek poruchy programu Ready for Sky nie je potrebné obrátiť sa na servisné centrum. Zvolajte na linku technickej podpory REDMOND a získajte odpoveď našich špecialistov na váš problém a/alebo riešenie ako odstrániť poruchu programu Ready for Sky. Na vaše námety a pripomienky budeme brať ohľad pri nasledujúcej aktualizácii. Kontaktné údaje Zákazníckeho centra REDMOND vo vašej krajine nájdete na web stránke www.redmond.company. Ak vyplníte formulár spätnej väzby na tejto webovej stránke, môžete tiež získať pomoc.*

Ak sa problém nepodarilo vyriešiť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.



Ekologický neškodlivá recyklácia (recyklácia elektrického spotrebiča)

Likvidácia obalu, manuálu, ako aj samotného zariadenia musí byť vykonaná v súlade s miestnymi programami recyklácie. Prejavte záujem o ochranu životného prostredia: nevyhadzujte takéto prístroje do bežného komunálneho odpadu.

Opatrované (staré) prístroje nemôžu byť vyhodnené spolu s ostatnými bežnými smetami. Musia byť recyklované zvlášť. Majitelia opotrebovaných zariadení musia odniesť prístroje do špeciálnych zberných alebo ich odovzdať zodpovedajúcim organizáciám. Takouto činnosťou podporujete program na recykláciu cenných surovín a taktiež chránite ovzdušie od škodlivých látok.

Tento spotrebič v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ, ktorá sa riadi likvidáciu elektrických a elektronických zariadení. Táto smernica definuje základné požiadavky na likvidáciu a recykláciu odpadov z elektrických a elektronických zariadení, ktoré platia v celej Európskej únii.

Bluetooth je registrovaná ochranná známka spoločnosti Bluetooth SIG, Inc.

App Store je servisná známka spoločnosti Apple Inc., registrovaná v USA a ďalších krajinách.

Google Play je registrovaná ochranná známka spoločnosti Google Inc.



Dříve než tento výrobek poprvé použijete, přečtěte si pozorně návod k jeho použití a návod pak uschovejte k pozdějšímu nahlednutí. Správné používání přístroje výrazně prodlouží jeho životnost.

Bezpečnostní opatření a pokyny v tomto návodu nepokrývají všechny možné situace, které mohou nastat během provozu zařízení. Při používání tohoto přístroje se musí uživatel řídit zdravým rozumem, být opatrný a pozorný.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Výrobce neodpovídá za poškození, vyzvaná nedodržením bezpečnostních pokynů a pravidel pro použití výrobku.
 - Tento přístroj je elektrickým zařízením pro použití v domácnosti. Přístroj lze použít v bytech, rodinných či venkovských domech (resp. na chatě) a za jiných podobných podmínek mimo průmyslové použití. Průmyslové či jakékoliv použití s jiným účelem zařízení se pokládá za porušení pokynů příslušného použití výrobku. V tomto případě výrobce neodpovídá za možné následky a škody.
 - Před připojením přístroje do elektrické sítě prověřte, zda odpovídá napětí v síti nominálnímu napětí na přístroji (viz. technické údaje a výrobní tabulku na přístroji).
 - Použijte prodlužovací kabel odpovídající příkonu přístroje – nesoulad parametrů může způsobit zkrat a nebo vzplanutí kabelu.
 - Připojujte přístroj pouze k zásuvkám s uzemněním – to je bezpodmínečný požadavek ochrany před zásahem elektrického proudu. Při použití prodlužovacího kabelu se přesvědčete, zda také on má uzemění.
- STOP** *POZOR! V době činnosti se přístroj nahřívá! Buďte opatrní! Bezpodmínečně, před použitím navlékajte kuchyňské rukavice. Předchazejte opaření, nenaklánejte se nad přístrojem při otevírání víka.*
- Odpojujte síťový kabel ze zásuvky po použití a také při čištění nebo přenašeni přístroje. Vytahujte vidlici kabelu suchými rukami přidržující vidlici a ne za kabel.
 - Neprotahujte přívodní kabel dveřními otvory a nebo blízko zdrojů tepla. Hlídejte, aby přívodní kabel nebyl pokroucený a přehnutý, nedotýkal se ostrých předmětů, úhlů a hran nábytku.

STOP

NEZAPOMEŇTE: poškození přívodního kabelu může přivést k poškozením, na které se nevztahují podmínky záruky. Jestli je přívodní kabel poškozen a nebo potřebuje výměnu, je nutno se obrátit do servisního centra, aby se předešlo možným rizikům.

STOP

- Nestavte přístroj na měkký povrch. V době činnosti nezakrývejte přístroj tkaninou nebo papírovými ubrusky – může dojít k přehřátí a poruše zařízení.
 - Není dovoleno použití přístroje na otevřeném prostranství – vliv působení vlhkosti nebo cizích předmětů uvnitř tělesa přístroje může mít za následek jeho vážné poškození.
 - Před čištěním přístroje se přesvědčete, jestli je odpojen od elektrické sítě a vystydlý. Přesně dodržujte instrukce čištění přístroje.
- STOP** *ZAKAZUJE SE ponořovat těleso přístroje do vody a nebo umísťovat jej pod proud vody!*
- Přístroj může být používán dětmi ve věku od 8 let a také lidmi s fyzickými, smyslovými, duševními odchylkami nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi tehdy, jestli je nad nimi dozor a byly-li proškoleny se zaměřením na bezpečné používání tohoto přístroje a v případě, mají-li představu o potenciálním nebezpečí, spojeném s používáním přístroje. Děti si nesmí hrát s přístrojem. Skladujte přístroj v místě nedostupném pro děti mladší 8 let. Čištění a obsluhu přístroje nemusí provádět děti bez dozoru dospělých.
 - Obalový materiál (folie, polystyren a t. p.) může být nebezpečný pro děti. Nebezpečí udušení! Chraňte jej v místě nedostupném pro děti.
 - Jsou zakázány samostatné opravy přístroje nebo provedení změn v konstrukci přístroje. Oprava přístroje musí být prováděna pouze specialistou autorizovaného servisního centra. Neprofesionálně provedená oprava může mít za následek poruchu přístroje, úraz a poškození majetku.

STOP

POZOR! Je zakázáno použití přístroje při libovolné poruše.

CZE

Technické parametry

Model.....	SkyCooker RMC-M92S-E	Povrch nádoby.....	nepřlinavý keramický ANATO®
Příkon.....	860-1000 W	LED displej.....	ano
Napětí.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D-ohřev.....	ano
Ochrana od zášahu el. proudem.....	trída I	Parní ventil.....	odnímatelný
Dálkové ovládání.....	technologie Ready for Sky	Vnitřní víko.....	odnímatelné
Komunikace.....	Bluetooth v4.0	Čelkové rozměry.....	377 × 285 × 240 mm
Podpora operačních systémů.....	iOS, Android	Váha netto.....	3,5 kg
Objem nádoby.....	5 l		

Programy

1. MULTI COOK	7. PASTA (TĚSTOVINY)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/TĚSTO)
2. OATMEAL (OVESNÁ KAŠE)	8. SLOW COOK (POMALÉ VAŘENÍ)	14. PIZZA
3. STEW (DUŠENÍ)	9. BOIL (VAŘENÍ)	15. BREAD (CHLĚB)
4. FRY (SMAŽENÍ)	10. BAKE (PEČENÍ)	16. DESSERT (MOUČNÍK)
5. SOUP (POLÉVKA)	11. GRAIN (OBILÍ)	17. EXPRESS
6. STEAM (V PÁŘE)	12. PILAF (RIZOTO)	

Funke

technologie Ready for Sky (dálkové ovládání).....	ano	Předběžné vypnutí automatického ohřevu.....	ano
Udržování teploty hotových jídel (automatický ohřev).....	ano, do 12 hodin	Ohřev jídla.....	ano, do 12 hodin
		Odložený start.....	ano, do 24 hodin

Obsah

Multifunkční hrnec.....	1 ks	Držák naběračky/lžice.....	1 ks
Nádoba.....	1 ks	Koš na smažení ve friteze.....	1 ks
Mřížka pro vaření v pare.....	1 ks	Kniha receptů.....	1 ks
Odměrka.....	1 ks	Návod k obsluze.....	1 ks
Naběračka.....	1 ks	Servisní knížka.....	1 ks
Plochá lžice.....	1 ks	Napájecí kabel.....	1 ks

Výrobce má právo na změny vzhledu, obsahu a také technických parametrů přístroje v průběhu modernizace produktu bez dodatečného oznámení těchto změn. V technických specifikacích je povolena chyba ±10%.

Stožený multifunkčního hrnce A1

1. Poklička	7. Rukojeť pro přenašení	13. Mřížka pro vaření v páře
2. Odnímatelný vnitřní víko	8. Kontejnér sboru kondenzátu	14. Napájecí kabel
3. Nádoba	9. Odnímatelný parní ventil	15. Koš na smažení ve friteze
4. Tlačítko otvírání pokličky	10. Plochá lžice	16. Držák naběračky a lžice
5. Ovládací panel s displejem	11. Naběračka	
6. Plášt	12. Odměrka	

Ovládací panel A2

- Reheat/Cancel (Zrušení/Ohřev) – Zapnutí/vypnutí funkce ohřevu, přerušení činnosti programu vaření, vyresetování nastavení.
- Time Delay (Odložený start) – zapnutí režimu nastavení času odloženého startu, povolit / zakázat Bluetooth.
- Temperature (Teplota) – nastavení hodnoty teploty
- Hour (Hodiny) – volba hodnoty hodin v režimech nastavení doby vaření a odloženého startu.
- Min (Minuty) – volba hodnoty minut v režimech nastavení doby vaření a odloženého startu.
- EXPRESS (Rychlé vaření) – spuštění programu EXPRESS.
- Menu / Keep Warm (Menu / Automatický ohřev) – volba automatického programu vaření; protáznutím vypnutí automatického ohřevu.
- Start – zapnutí daného režimu vaření.
- Displej.

Nastavení displeje A3

- Indikátor provádění automatického programu EXPRESS.
- Indikátor činnosti programu vaření/ohřevu.
- Indikátor fáze vaření.
- Indikátor zadané teploty v programu MULTI COOK.
- Indikátor činnosti funkce Time Delay.
- Indikátor programu přípravy jídla.
- Indikátor času.
- Indikátor programů přípravy jídla.

I. PŘED PRVNÍM ZAPNUTÍM

Opatrně rozbalte výrobek a vyndejte výrobek a jeho součástky z krabice. Odstraňte všechny balící materiály.

! Nesmí se odstraňovat z kostry přístroje varovné štítky, informační nálepky a nálepka, na které je uvedeno sériové (výrobní) číslo!

Po převozu nebo skladování při nízkých teplotách je třeba nechat stát přístroj před zapnutím nejméně 2 hodiny při pokojové teplotě.

Přístroj položte na pevný, rovný a vodorovný povrch tak, aby horká pára, která vychází z parního ventilu, nedopadala na tapety, dekorativní látky, elektronické přístroje a jiné předměty či materiály, které by mohly trpět v důsledku působení zvýšené vlhkosti a teploty.

Před vařením se ujistěte o tom, že vnější a viditelné vnitřní části multifunkčního hrnce nejsou poškozeny, otlučeny či jinak poničeny. Mezi nádobou a topnými tělesy nesmí být žádné cizí předměty.

STOP POZOR! Je zakázáno zvedat zařízení naplněnou mísou za rukojeť.
POZOR! Je zakázáno zvedat zařízení rukojetí mísy!

Nezapínejte přístroj bez vnitřní misky nebo prázdnou misku – v případě náhodného spuštění programu vaření to bude vést ke kritickému přehřátí přístroje nebo k poškození non-stick povlak. Před smažením produktů nalijte do misky trochu rostlinného nebo slunečnicového oleje.

II. POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

Technologie Ready for Sky



Technologie Ready for Sky vám umožňuje používat softwarovou aplikaci stejného názvu k ovládání spotřebiče na dálku přes chytrý telefon nebo tablet.

- Stáhněte si do chytrého telefonu nebo tabletu software z App Store nebo Google Play (v závislosti na operačním systému, který používáte).

i Minimální podporovanou verzi operačního systému si ověřte na oficiální stránce www.redmond.company nebo v popisu k aplikaci v App Store a Google Play obchodech.

- Otevřete aplikaci Ready for Sky, vytvořte si účet a řiďte se pokyny na displeji.
- Povolit funkci Bluetooth na spotřebiči. K tomu, stiskněte a podržte tlačítko Time Delay tlačítko, pípnutí bude dodán, a tlačítko indikátor se rozsvítí. Spotřebič by měl být v pohotovostním režimu (displej není osvětlen).

! Dálkové ovládání SkyCooker RMC-M92S-E je možné pouze tehdy, když je zapnutá funkce Bluetooth (indikátor časového zpoždění v pohotovostním režimu je vždy zapnutý).

- Stiskněte a 5 sekund držte tlačítko Hour na ovládacím panelu multifunkčního hrnce. Přístroj bude připraven v pohotovostním režimu (displej bude svítit).
- Během navázání spojení se na displeji multifunkčního hrnce budou zobrazovat měnící se symboly  a . Po připojení zazní zvukový signál a přístroj se přepne do pohotovostního režimu.
- Chcete-li zapojit multifunkční hrnec od mobilního zařízení stiskněte a držte tlačítko Min dokud neuslyšíte signál. Pak se multifunkční hrnec ocitne v pohotovostním režimu.
- Vypněte funkci Bluetooth, v pohotovostním režimu zařízení stiskněte a podržte tlačítko Time Delay tlačítko, tlačítko, indikátor se vypne.

i Pro zajištění stabilního připojení by mobilní přístroj neměl být od spotřebiče dále než 15 metrů.

Ovládání přístroje pomocí bezdrátové sítě. Instrukčář nastavení aplikace R4S Gateway je dostupná na adrese: www.reddyforsky.com/r4sgateway

Netěkavá paměť

REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E má energeticky nezávislou paměť. V případě výpadku proudu během spuštění vaření jsou nastavení uložena v paměti spotřebiče. Po obnovení napájení zůstane displej zapnutý až do vypnutí napájení.

- i** Pokud je teplotní rozdíl v míse menší než 5°C, když je výkon vypnutý a zapnutý, bude spotřebič pokračovat v provozu. Pokud rozdíl teplot je větší než 5°C, program bude pozastaven – ukazatel času a běh programu, indikátor bude blikat na displeji. Není čas na odpočet vaření. Zároveň, jednou za minutu po půl hodiny, zazní 1 pípnutí.

Chcete-li pokračovat v procesu vaření, stiskněte a podržte tlačítko Start. Ukazatel času vaření bude zapnutý nepřetržitě. Odpočet bude pokračovat.

Pokud proces vaření nebude pokračovat po dobu 30 minut, spotřebič přejde do pohotovostního režimu. Stiskněte a podržte tlačítko Reheat/Cancel, aby se zabránilo blikání ukazatele vaření.

Pokud je napájení vypnuto v době, zpoždění provozu, displej zůstane na, kdy je zapnuto napájení, dokud čas zpoždění funkce indikátor bliká, vaření, program bude pokračovat v práci.

Chcete-li ukončit odložený start, stiskněte a podržte tlačítko Reheat/Cancel.

Nastavení času přípravy

V Multifunkčním hrnci je možné samostatně nastavit dobu přípravy pro všechny programy, mimo programu EXPRESS. Délka kroku změny a možný rozsah zadávané doby závisí od vybraného programu přípravy.

Při výběru programu přípravy jídla, kontrolka začne blikat. Pokud chcete zvýšit čas, stiskněte tlačítko Hour, pokud minuty - tak tlačítko Min. Chcete-li rychle změnit nastavení, podržte tlačítko.

- i** V některých programech odečet času přípravy začíná až po dosažení zadané pracovní teploty. Například po nalití studené vody a nastavení času přípravy 5 minut v programu STEAM, zpětný odečet zadaného času začne až po přivedení vody do varu a vytvoření dostatečně hlučné páry v misce.
V programu PASTA odečet zadaného času začne až po přivedení vody do varu a opětovném stlačení tlačítka Start (po nasypaní těstovin).

Funkce Time Delay (Odložený start)

Funkce umožňuje nastavit časový interval, po kterém by jídlo mělo být připraveno (v závislosti na době činnosti programu). Čas lze nastavit v rozmezí od 10 minut do 24 hodin s intervalem nastavení 10 minut. Je třeba vzít v úvahu, že doba zpoždění musí být delší, než nastavená doba vaření, nebo se program spustí ihned po stisknutí tlačítka Start.

Chcete-li nastavit čas odloženého startu po zvolení programu vaření, stiskněte tlačítko Time Delay. Pokud chcete zvýšit hodinu, stiskněte tlačítko Hour, pokud minuty, tak tlačítko Min. Chcete-li rychle změnit nastavení času, stiskněte a podržte příslušné tlačítko.

- i** Funkce odložení startu není dostupná při použití programů FRY, PASTA a EXPRESS.
Nedoporučuje se používat funkci Odložení startu v případě, jestli recept obsahuje rychle se kazící potraviny (vejce, čerstvá mléka, maso, sýry a pod).

Udržování teploty hotových jídel (autoohřev)

Tato funkce se zapíná automaticky, ihned po ukončení programu přípravy a může udržovat teplotu hotového pokrmu v rozsahu 70-75°C po dobu 12 hodin. Pokud je automatický ohřev zapnutý, tlačítko kontroly Reheat/Cancel se rozsvítí a na displeji se zobrazí čas odpočtu v daném režimu.

Pokud je to nutné automatický ohřev lze stisknutím tlačítka Reheat/Cancel vypnout. Tlačítko třeba držet, dokud nezazní zvukový signál.

- i** Funkce automatického ohřevu není dostupná v programu PASTA, JOGURT a EXPRESS.
Při nastavení teploty vaření v programu MULTI COOK menší než 80 °C funkce automatického ohřevu jídla nastavena. Chcete-li zapnout automatický ohřev, během průběhu programu stiskněte a držte tlačítko Menu / Keep Warm.

Prozatímní vypnutí automatického ohřevu

Zapnutí automatického ohřevu po dokončení činnosti programu vaření není vždy žádoucí. Vzhledem k tomu je v multifunkčním hrnci nabízena možnost včasného vypnutí této funkce během startu nebo činnosti hlavního programu vaření. Za tímto účelem při spuštění nebo činnosti programu stiskněte a podržte tlačítko Menu / Keep Warm několik sekund, dokud indikátor tlačítka Reheat/Cancel nezhasne. Chcete-li znovu automatický ohřev zapnout, stiskněte tlačítko Menu / Keep Warm ještě jednou (indikátor tlačítka Reheat/Cancel se rozsvítí).

Funkce ohřívání jídla

Multifunkční hrnec může být použit pro ohřívání studených jídel. Za tímto účelem:

1. Vložte potraviny do nádoby, tuto vložte do pláště multifunkčního hrnce.
2. Zavřete pokličku, připojte zařízení k elektrické síti.

3. Stiskněte a podržte tlačítko Reheat/Cancel několik sekund do zaznění zvukového signálu. Rozsvítí se odpovídající indikátor na displeji a indikátor tlačítka. Časovač začne odpočítávat čas ohřívání.
Přístroj ohřeje jídlo do 70-75°C a bude ho udržovat v horkém stavu po dobu 12 hodin. V případě potřeby je ohřívání možné zastavit stisknutím a podržením tlačítka Reheat/Cancel několik sekund, dokud nezhasnou odpovídající indikatory na displeji a tlačítku.

- i** Bez ohledu na to, že multifunkční hrnec může udržet produkt v zahřátém stavu do 12 hodin, nedoporučuje se nechávat jídlo ohřívané na dobu více než dvě nebo tři hodiny, protože to někdy může způsobit změnu jeho chuti.

Obecná pravidla pro použití automatických programů

- ⚠ DŮLEŽITÁ INFORMACE!** Pokud využíváte zařízení pro vaření vody (např. pro vaření potravin), je ZAKÁZÁNO stanovit teplotu výše než 100 °C. To může způsobit přehřev a poruchu zařízení. Z tohoto důvodu je rovněž ZAKÁZÁNO využívat pro vaření vody programy FRY, BREAD, BAKE.

1. Připravte (odměřte) potřebné ingredience.
2. Umístěte ingredience do mísy multifunkčního hrnce v souladu s programem přípravy a umístěte ji v tělese přístroje. Dbejte, aby všechny ingredience včetně tekutin, byly níže maximální úrovní vyznačené na vnitřním povrchu mísy. Přesvědčte se, zkontrolujte, zda mísa je vložena bez pokroucení a těsně se dotýká ohřívacího člunku.
3. Zavřete víko přístroje do zasklapaní. Připojte přístroj do sítě.

- i** **POZOR!** Pokud vaříte při vysokých teplotách pomocí velkého množství rostlinného oleje, vždy ponechte víko zařízení otevřené.
4. Stisknutím tlačítka Menu / Keep Warm zvolíte požadovaný program vaření (na displeji se rozsvítí odpovídající indikátor programu).

- i** Chcete-li spustit program EXPRESS v pohotovostním režimu, stiskněte a držte tlačítko EXPRESS, dokud se a displeji nerozsvítí kontrolka EXPRESS. Během provozu programu se odpočítávání času nezobrazuje.

5. V programu MULTI COOK můžete nastavit teplotu přípravy jídla od začátku programu (přednastavená teplota je 100 °C). Stisknutím tlačítka Teplota, nastavíte požadovaný parametr.
6. Jestli Vám nevhovuje přednastavená doba přípravy, můžete změnit zadané hodnoty.
7. V případě použití nastavte čas odložení startu.
8. Chcete-li spustit program vaření, stiskněte a podržte tlačítko Start po dobu několika sekund, až se rozsvítí indikatory tlačítek Start a Reheat/Cancel. V závislosti na zvoleném programu vaření se odpočítávání začne okamžitě nebo po sevržení vody v misce.

- i** Při použití programu Těstoviny budete o momentě varu vody upozorněni zvukovým signálem. Odpočítávání času přípravy jídla začne po opětovném stisknutí tlačítka Start.

9. V případě potřeby je možné předem vypnout funkci automatický ohřev, stisknutím a podržením tlačítka Menu / Keep Warm, dokud nezhasne indikátor tlačítka Reheat/Cancel. Opakované stisknutí tlačítka Menu / Keep Warm tuto funkci znovu zapne.
10. Na ukončení programu vaření vás upozorní zvukový signál. Dále, v závislosti na vybraném programu nebo aktuálním nastavení, přístroj se přepne na automatický ohřev (svítí indikátor tlačítka Reheat/Cancel) nebo pohotovostní režim (bliká indikátor tlačítka Start).

- i** Jestli chcete přerušit zadaný program, nebo proces přípravy, nebo autoohřev stlačte a přidrže na několik vteřin tlačítko Reheat/Cancel.
Pro získání dobrého výsledku navrhujeme použít recepty na vaření jídel z příložené knihy, zpracované speciálně pro model RMC-M925-E.

- 💡** Pokud si myslíte, že se vám nepodařilo dosáhnout požadovaného výsledku s použitím běžných automatických programů, můžete použít univerzální program MULTI COOK s rozšířeným rozsahem manuálního nastavení, která otvírá velké možnosti pro vaše kulinářské experimenty.

Souhrnná tabulka programů přípravy (nastavení z výroby)

Program	Doporučení pro použití	Odpočítávání času od momentu sevržení vody	Přednastavený čas přípravy	Rozsah času přípravy jídla / Možné posuvání času po krocích	Odložený start	Automatický ohřev.
MULTI COOK	Příprava různých jídel s možností nastavení teploty a doby vaření. Rozsah různého nastavení teploty: 35°C – 170°C po krocích 1°C		30 min	5 min – 1 hod / 1 min 1 hod – 12 hod / 5 min	24	12

Program	Doporučení pro použití	Odpovězení času od momentu seřízení vody	Přednastavený čas přípravy	Rozsah času přípravy jídla / čas po startu	Odtahový štart	Automatický odtah, h.
OATMEAL	Příprava obilovin s mlékem		10 min	5 min – 1 hod 30 min / 1 min	24	12
STEW	Dušení masa, ryb, zeleniny, příloh a vícesložkových jídel		1 hod	10 min – 12 hod / 5 min	24	12
FRY	Smažení masa, ryb, zeleniny a vícesložkových jídel		15 min	5 min – 1 hod 30 min / 1 min		12
SOUP	Příprava vývarů, zeleninových a studených polévek		1 hod	10 min – 8 hod / 5 min	24	12
STEAM	Vaření masa, ryb, zeleniny a dalších potravin v páře	✓	20 min	5 min – 2 hod / 5 min	24	12
PASTA	Vaření těstovin vyrobených z různých odrůd pšenice, párků a dalších polotovarů	✓	8 min	2 min – 1 hod / 1 min		
SLOW COOK	Příprava převařeného mléka, konzervovaného masa, kolena, aspiku, tlačének		5 hod	30 min – 12 hod / 10 min	24	12
BOIL	Vaření zeleniny a luštěnin		40 min	10 min – 12 hod / 5 min	24	12
BAKE	Pečení bábovek, biskvitů, nákyků, koláčů z kynutého a listového těsta		1 hod	10 min – 8 hod / 5 min	24	4
GRAIN	Příprava různých obilovin a příloh. Vaření sypkých kašic- vodě		35 min	5 min – 4 hod / 5 min	24	12
PILAF	Příprava různých druhů rizota (s masem, rybou, drů- beží, zeleninou)		1 hod	10 min – 1 hod 30 min / 10 min	24	12
YOGURT/ DOUGH	Příprava různých druhů jogurtů		8 hod	10 min – 12 hod / 10 min		24
PIZZA	Příprava pizzy		25 min	10 min – 1 hod / 5 min	24	4
BREAD	Příprava chleba z žitné a pšeničné mouky (včetně fáze kynutí těsta)		3 hod	1 hod – 6 hod / 10 min	24	3
DESSERT	Příprava různých dezertů z čerstvého ovoce a bobulovin		20 min	5 min – 2 hod / 5 min	24	12
EXPRESS	Rychlá příprava rýže, sypkých kaší ve vodě					

Automatické vypnutí po ujit-
ném varu vody

STOP Pokud používáte program MULTI COOK pro vaření vody (například při vaření potravin), je zakázáno nastavit teplotu vaření nad 100°C.

III. DALŠÍ FUNKCE

- Kynutí těsta
- Příprava tvarohu, sýru
- Pasterizace tekutých potravin
- Příprava fondue
- Příprava chalvy
- Ohřev dětské výživy
- Fritování
- Sterilizace nádobí



Recepty, které se nacházejí v části jídel, můžete najít v kuchařce nebo na stránce www.redmond.company.

IV. RÁDY PRO VAŘENÍ

Chybí při vaření a způsoby jejich odstranění

V níže představené tabulce jsou vybrány typické chyby, vznikající při přípravě pokrmů v multifunkčních hrncích, jsou představeny možné příčiny a cesty k řešení.

POKRM NENÍ HOTOVÝ DO KONCE

Možné příčiny	Způsoby odstranění
Zapomněli jste zavít, nebo nedovíleli jste viko přístroje a proto teplota přípravy nebyla dostatečně vysoká	V době přípravy zbytečně neotevírejte viko přístroje. Zavírejte viko do zaklapnutí. Přesvědčete se, že nic nepřekáží pevnému zavření vika přístroje a gumové těsnění na vnitřní pokliče se nedeformuje
Mísa a ohřívací element nejsou v pevném kontaktu, proto nebyla teplota přípravy dostatečně vysoká	Mísa musí být vložena do tělesa přístroje rovně, pevně přiléhající dnem k ohřívacímu disku. Přesvědčete se, že v pracovní komoře hrnce nejsou cizí předměty. Nedopustěte znečištění ohřívacího disku
Nesprávný výběr ingrediencí pokrmu. Dané ingredience nejsou vhodné pro přípravu Vámi vybraným způsobem a nebo jste vybrali nevhodný program přípravy. Součástí jsou nařezány příliš veliké, nebo není dodržen poměr vložených potravin. Nepřesně jste nastavili (rozpočítali) dobu přípravy. Vámi vybraný recept se nehodí pro přípravu v daném multifunkčním hrnci	Používejte pokud možno prověřené, (adaptované pro tento model) recepty. Používejte recepty, kterým můžete důvěřovat. Vyberte ingredience, jejich nařezání, porce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat vybranému receptu
Při přípravě na páře: v míse je příliš málo vody pro vznik dostatečně hutné páry	Nalévejte vodu do mísy bezpodmínečně v objemu, doporučeném v receptu. Jestli pochybujete, proveďte úroveň vody v průběhu přípravy
Při smažení	Zalili jste do mísy příliš mnoho rostlinného oleje
	Přebytek vlhkosti v míse
Při smažení	Při obyčejném smažení je dostatečné, když olej pokrývá dno mísy tenkou vrstvou. Při smažení ve fritěze dodržujte pokyny podle receptu
Při vaření: vzkypaní vývaru při vaření produktů se zvýšenou kyselostí	Některé potraviny potřebují speciální přípravu před vařením: promytí, pasírování, pražení a t.p. Dodržujte pokyny ve Vámi vybraném receptu
Při pečení (těsto se nepropeklo)	V procesu kynutí se těsto přilepilo k pokliče a zakrylo ventil vypouštění páry
	Vložili jste do mísy příliš mnoho těsta
Při pečení (těsto se nepropeklo)	Vkládejte do mísy těsto v menším objemu
Při pečení (těsto se nepropeklo)	Vyndejte pečený výrobek z mísy, obraťte jej a znovu vložte do mísy, pokračujte v pečení. Píšíte vkládejte do mísy těsto v menším objemu

POKRM SE PŘEVAŘIL

Spletli jste se při výběru typu produktu nebo při nastavení (rozpočítání) doby přípravy. Příliš malé rozměry ingrediencí	Použijte prověřený (adaptovaný k tomuto modelu přístroje) recept. Vyberte ingredience, jejich nařezání, porce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat doporučením dle vybraného receptu
Po ukončení přípravy pokrm stál v předstihu dlouho na autoohřevu	Dlouhé použití funkce autoohřevu není žádoucí. Jestli je ve Vašem přístroji založena možnost vypnutí této funkce v předstihu, můžete tuto možnost využít

PŘI VÁŘENÍ PRODUKT KYPI

Při vaření mléčné kaše mléko kypí	Kvalita a vlastnosti mléka závisí od místa a podmínek jeho výroby. Doporučujeme používat jen ultrapasterizované mléko s tučností do 2,5%. V případě potřeby jej můžete trochu zředít pitnou vodou
Ingredienty před vařením nebyly připraveny, nebo byly připraveny nesprávně (špatné promyty atd.). Nedodržený proporce ingrediencí, nebo nesprávně vybrán druh potraviny	Použijte pokud možno prověřené, (adaptované pro tento model) recepty. Vyběr ingrediencí, způsob jejich přípravy, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat doporučením vybraného receptu. Celozrné kroupy, maso, ryba a mořské produkty důkladně promyjte do čisté vody

JÍDLO SE PŘIPALUJE

Mísa byla nedostatečně umyta po předchozím použití. Antipřipalovací povrch mísy je poškozen	Před začátkem vaření prověřte, je-li mísa čistě vymyta a antipřipalovací povrch není poškozen
Celkový objem vložení je menší, než doporučený v receptu	Použijte prověřený (adaptovaný k tomuto modelu přístroje) recept
Nastavili jste příliš dlouhou dobu přípravy	Nastavte kratší dobu přípravy, dodržujte pokyny podle receptu, adaptovaného pro daný model přístroje
Při smažení: zapomněli jste dolít olej do mísy, nepromíchávali, nebo pozdě otáčeli připravované pokrmy	Při normálním smažení nalejte do mísy tolik rostlinného oleje tak, aby pokryl dno mísy tenkou vrstvou. Rovnoměrného prosmážení dosáhnete periodickým promícháváním nebo obrácením v určitém čase
Při dušení: v míse je nedostatek tekutin	Dolejte do mísy více tekutin. V době přípravy neotvírejte zbytečně víko hrnce
Při vaření: v míse je příliš málo tekutin (nejsou dodrženy proporce ingrediencí)	Dodržujte správné proporce tekutin a pevných ingrediencí
Při pečení: nevymazali jste před přípravou vnitřní povrch mísy máslem	Před vložení těsta vymažte dno a stěny mísy máslem nebo rostlinným olejem (to neznamená nalít olej do mísy!)

PRODUKT ZTRATIL SVOJI FORMU

Příliš často jste míchali produkt v míse	Při obyčejném vaření promíchávejte jídlo ne častěji, než každých 5-7 minut
Nastavili jste příliš dlouhou dobu přípravy	Zkratzte dobu přípravy, nebo dodržujte pokyny podle receptu, adaptovanému pro tento model přístroje

PEKAŘSKÝ VÝROBEK JE VLHKÝ

Byly použity nevhodné ingredience, dající příliš vody (příliš slavnaté ovoce nebo zelenina, zmrazené produkty, smetana atd.)	Vybírejte ingredience v souladu s receptem na pečení. Snažte se vybírat ingredience s nevelkým obsahem vlhkosti, nebo je použijte v minimálním množství
Nechali jste hotový výrobek v uzavřeném multifunkčním hrnci	Snažte se vyjmát výrobky z multifunkčního hrnce ihned po dokončení. V případě potřeby můžete nechat výrobek v hrnci nanedlouho se zapnutým autoohřevem

PEKAŘSKÝ VÝROBEK NEVYKYNUL

Večce s cukrem nebyly plně ušlehány	Použijte pokud možno prověřené, (adaptované pro tento model) recepty. Vyběr ingrediencí, způsob jejich přípravy, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat doporučením vybraného receptu
Těsto dlouho stálo s kypící přísadou	
Neprosáli jste mouku, nebo špatně promísili těsto	
Jsou chyby ve vložených ingrediencích	
Vámi vybraný recept se nehodí k pečení v tomto modelu multifunkčního hrnce	

i V řadě modelů multifunkčních hrnců REDMOND v programech STEW a SOUP se při nedostatku tekutin v míse zapíná systém ochrany od přehřátí přístroje. V takovém případě se program přípravy vypíná a multifunkční hrnce přechází do režimu autoohřevu.

Doporučená doba přípravy různých potravin na páře

(na 500 gramů produktu při 600 - 1000 ml vody)

Potravina	Doba přípravy, minut	Potravina	Doba přípravy, minut
Filet z vepřového/hovězího masa (kostkami na 1,5-2 cm)	20/30	Ravioli/Chinkali	20
Filet ze skopového masa (kostkami na 1,5-2 cm)	30	Brambory (rozlezané na čtvrtiny)	20
Kuřecí filet (kostkami na 1,5-2 cm)	15	Mrkev (kostkami na 1,5-2 cm)	30
Masové knedlíčky/karbanátky	15/20	Řepa (rozlezaná na čtvrtiny)	80
Ryba (filet)	10	Zelenina (čerstvě zamražená)	15
Mořský koktejl (rychle zmrazený)	5	Večce kuřecí	10

i Je třeba připomenout, že se jedná o všeobecná doporučení. Skutečná doba přípravy se může lišit od doporučených hodnot v závislosti od vlastností konkrétní potraviny a také od Vašich chuťových návyků.

Doporučení pro použití teplotních režimů v programu MULTI COOK

Provozní teplota, °C	Doporučení pro použití (také viz kniha receptů)	Provozní teplota, °C	Doporučení pro použití (také viz kniha receptů)
35	Kynutí těsta, příprava octu	105	Příprava aspiku
40	Příprava jogurtu	110	Sterilizace
45	Kvašení	115	Příprava cukrového sirupu
50	Fermentace	120	Příprava vepřového kolena
55	Příprava cukroví	125	Příprava dušeného masa
60	Příprava zeleného čaje, dětské výživy	130	Příprava nákypu
65	Příprava masa ve vakuovém balení	135	Pražení hotových jídel do křupava
70	Příprava punče	140	Uzení
75	Pasterizace, příprava bílého čaje	145	Pečení zeleniny a ryb v alobalu
80	Příprava svařeného vína	150	Pečení masa v alobalu
85	Příprava tvarohu nebo jídel, které vyžadují dlouhou dobu vaření	155	Smažení produktů z kynutého těsta
90	Příprava červeného čaje	160	Smažení drůbeže
95	Příprava mléčných kaší	165	Smažení steaků
100	Příprava sněhových pusinek, džemu	170	Fritování (hranolky, kuřecí nugetky atd.)

V. ÚDRŽBA PŘÍSTROJE**Všeobecná pravidla a doporučení**

- Před prvním použitím přístroje a také pro odstranění zápachů jídla z Multifunkčního hrnce po skončení vaření, doporučujeme zpracovat polovinu citronu na 15 minut v programu STEAM.
- Nenechávejte v zavřeném hrnci misku s hotovým jídlem nebo naplněnou vodou déle než 24 hodin. Mísu můžete uložit do ledničky a v případě potřeby jídlo ohřát v Multifunkčním hrnci s pomocí programu ohřevu.

- Jestli dlouhou dobu přístroj nepoužíváte, odpojte jej ze sítě. Pracovní komora včetně ohřívacího tělesa, misa, vnitřní poklička, parní a zpětný ventil i kontejner kondenzátu musí být čisté a suché.
- Dříve, než přistoupíte k čištění přístroje, přesvědčte se, zda je přístroj odpojen od sítě a vychladlý. Při čištění používejte měkký hadřík a jemné prostředky na mytí nádobí.

! ZAKAZUJE SE při čištění přístroje používat hrubé ubrousky, houbičky nebo abrazivní pasty. Je nepřijatelné také použití chemicky agresivních nebo jiných látek nedoporučených pro použití na předmětech, které přicházejí do styku s potravinami.

STOP ZAKAZUJE SE ponořovat těleso přístroje do vody a nebo jej umisťovat pod proud vody!

- Buďte vnitřními při čištění gumových detailů multifunkčního hrnce, jejich poškození nebo deformace může mít za následek nesprávnou funkci přístroje.
- Těleso výrobku je možné čistit podle potřeby. Misu, vnitřní hliníkovou pokličku a snímatelný parní ventil je nutno čistit po každém použití přístroje. Kondenzát, vznikající v procesu přípravy jídla v multifunkčním hrnci odstraňujte také po každém použití přístroje. Vnitřní povrch pracovní komory čistěte podle potřeby.

Čištění tělesa

Čistěte těleso výrobku měkkým vlhkým kuchyňským ubrouskem nebo houbičkou. Je možné použít jemné prostředky na mytí nádobí. Aby nebyly na tělese mapy od vody, doporučujeme vytřít jeho povrch do sucha.

Čištění mísy

Misu můžete mýt jak ručně, s pomocí měkké vlhké houbičky s použitím prostředku na mytí nádobí, tak i v myčce nádobí (v souladu s doporučeními jejího výrobce).

Při silném znečištění nalijte do mísy teplou vodu a nechte ji nějakou dobu odmočit. Potom proveďte vyčištění.

Nutně protřete vnější povrch mísy do sucha dřívě, než ji položíte do tělesa multifunkčního hrnce.

Při častém používání mísy je možná plná nebo částečná změna barvy jejího vnitřního nepřítlnavého povrchu. To není příznakem defektu mísy.

Čištění vnitřku hliníkového krytu

Postup demontáže a montáže vnitřního hliníkového víka se podívejte na schémata **A4**.

Chcete-li zjistit základní a snímatelné víko použijte k tomu vlhkou utěrku nebo houbo. Před nasazením vnitřního víka ho otřete z obou stran suchým hadříkem.

Čištění snímatelného parního ventilu

Parní ventil je umístěn ve speciálním lůžku na vnitřním povrchu víka přístroje. Postup čištění vzhlednete na schémata **A5**.

STOP POZOR! Aby nedošlo k deformaci gumičky ventilu, nekrutěte a nevytahujte ji při manipulaci a mytí.

Odstranění kondenzátu

V tomto modelu se kondenzát shromažďuje ve speciální prohlubni v tělese přístroje kolem mísy a stéká do speciálního kontejneru, který je umístěn v zadní části přístroje. Chcete-li vyčistit nádobu, umýt pod tekoucí vodou podle výše uvedeného postupu. Zbytkový kondenzát ubrouskem odstraňte.

Čištění pracovní komory

V případě přesného dodržování pokynů tohoto návodu je pravděpodobnost, že se nachází kapaliny, drobné části jídla a nebo odpadů uvnitř pracovní komory minimální.

Jestli došlo k zásadnímu úspěšnosti pracovní komory, je třeba vyčistit povrch komory, abychom předešli nesprávné činnosti nebo závadě přístroje.

! Dříve, než přistoupíte k vyčištění komory multifunkčního hrnce, přesvědčte se, že je přístroj odpojen od sítě a vychladlý!

Boční stěny pracovní komory, povrch ohřívacího disku a plášť hlavního teplotního senzoru (je umístěn ve středu ohřívacího disku), je možné vyčistit s pomocí vlhké (ne mokré) houbičky, nebo ubrousku. Jestli použijete mycí prostředky, je nutno důkladně odstranit jejich zbytky, aby nedošlo při následující přípravě pokrmů k nechtěnému projevům zápachu.

Jestliže dojde k pádu cizích tělísek do prohlubně kolem hlavního teplotního senzoru, opatrně je odstraňte s pomocí pinzety, netlačte při tom na plášť senzoru.

Při zašpinění povrchu ohřívacího disku se připouští použití středně tvrdé vlhké houbičky, nebo plastového kartáčku.

i Při častém používání přístroje je možné, že se časem částečně, nebo zcela změni barva ohřívacího disku. To samo o sobě není příznakem defektu přístroje a nemá vliv na jeho správnou činnost.

Doprava a Skladování

Před uložení a opětovným použitím přístroj očistěte a vytřete všechny části zařízení dosucha. Přístroj skladujte na suchém a větraném místě, chraňte ho před zdroji tepla a přímým slunečním zářením.

Během přepravy a skladování je zakázáno vystavovat přístroj mechanickému namáhání, které by mohlo vést k poškození zařízení a / nebo porušení celistvosti obalu.

Obal od přístroje je třeba chránit před vodou a jinými kapalinami.

VI. DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Pořídí doplňkové příslušenství k Multifunkčnímu hrnci a dozvědět se o novinkách produkce REDMOND můžete na stránce www.redmond.company nebo v prodejnách oficiálních prodejců.

VII. NEŽ SE OBRÁTÍTE NA SERVISNÍ STŘEDISKO

Porucha	Možné příčiny	Odstranění chyby
Na displeji se zobrazilo chybové hlášení: E1 – E5	Systémová chyba, možnost selhání řídicí desky resp. ohřívacího prvku (topného tělesa)	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte přístroj vychladnout. Důkladně zavřete víko, pak znovu zapněte přístroj do sítě
Přístroj se nezapíná	Napájecí kabel není připojen k přístroji a (či) do zásuvky	Přesvědčte se, že odnímatelný napájecí kabel je připojen k odpovídajícímu konektoru v kostře přístroje a je zapojen do zásuvky
	Zásuvka je vadná	Zapněte zařízení do fungující zásuvky
	V elektrické síti chybí napájení, není elektrický proud	Zkontrolujte napětí v elektrické síti. Pokud chybí, obraťte se na svou domovskou organizaci
Vaření trvá příliš dlouho	Přerušení napájení v elektrické síti (Napájecí napětí je nestabilní resp. nízké)	Zkontrolujte, zda-li napětí v elektrické síti je stabilní. Pokud není, obraťte se na svou domovskou organizaci
	Mezi miskou a ohřívacím prvkem (topným tělesem) se nachází cizí předmět či částice (smeti, kroupy, částice jídla)	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte přístroj vychladnout. Odstráňte cizí předmět či částice
	Miska uvnitř přístroje nebyla umístěna přímo (umístěna s zešikmením)	Umistěte misku přímo, aby nedocházelo k zešikmení
Během vaření uniká pára mimo víko	Topné těleso (ohřívací prvek) je zašpiněné	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte přístroj vychladnout. Očistěte topné těleso (ohřívací prvek)
	Miska uvnitř přístroje nebyla umístěna přímo (umístěna s zešikmením)	Umistěte misku přímo, aby nedocházelo k zešikmení
	Byla porušena těsnost spojení mísy s vnitřním víkem multifunkčního hrnce	Víko je nezavřeno důkladně resp. se pod víkem nachází cizí předmět Těsnící kroužek ve víku přístroje je zašpiněn, deformován či poškozen

Porucha	Možné príčiny	Odstranění chyby
Pokus o synchronizaci a přenos dat ze zařízení do mobilního zařízení selhal (na displeji se zobrazila chybová zpráva)	Funkce Bluetooth na mobilním zařízení je vypnuta	Zapněte funkci Bluetooth na mobilním zařízení
	Aplikace Ready for Sky není na mobilním zařízení aktivována	Aktivujte aplikaci Ready for Sky na mobilním zařízení
	Multifunkční hrnec a mobilní zařízení jsou příliš daleko od sebe nebo rádiový signál narazil na překážku	Ujistěte se, že vzdálenost mezi přístroji není větší než 15 metrů a přístroji nic nebrání při přechodu rádiového signálu.

i **Upozornění!** V případě jakékoliv poruchy programu Ready for Sky není třeba se obrátit na servisní středisko. Zavolejte na linku technické podpory REDMOND a získejte odpověď našich specialistů na váš problém a / nebo řešení jak odstranit poruchu programu Ready for Sky. Na vaše náměty a připomínky budeme brát ohled při následující aktualizaci. Kontaktní údaje Zákaznického centra REDMOND ve vaší zemi najdete na web stránce www.redmond.comany. Pokud vyplníte formulář zpětné vazby na této webové stránce, můžete také získat pomoc.

Pokud se problém nepodařilo vyřešit, obraťte se na autorizované servisní středisko



Ekologicky čisté upotřebení (likvidace elektrického a elektronického zařízení)

Likvidaci obalu, návodu k použití a také samotného přístroje je nutné provádět v souladu s místním programem na zpracování druhotných odpadů. Projevte zájem o ochranu životního prostředí: nevyhazujte takové předměty spolu s běžným bytovým odpadem.

■ Použité (staré) přístroje se nemají vyhazovat s běžným domácím odpadem, musí se likvidovat odděleně. Majitelé starého zařízení jsou povinni je přinést do specializovaných sběrných míst, nebo odevzdat v příslušné organizaci. Pomáháte tím programům na zpracování druhotných odpadů a ochraně od zamořujících látek.


Tento přístroj je označen v souladu s Evropskou direktivou 2012/19/EU, regulující likvidaci elektrického a elektronického zařízení.

Daná direktiva vymezuje základní požadavky na zpracování a likvidaci odpadů od elektrických a elektronických přístrojů, platné na celém území Evropské unie.

Bluetooth je registrovaná obchodní známka Bluetooth SIG, Inc.

App Store je značka služeb Apple Inc., která je registrovaná v USA a dalších zemích.

Google Play je registrovaná obchodní známka Google Inc.

 Zanim zaczniesz korzystać z danego urządzenia, uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją, by móc sięgnąć po nią w razie potrzeby. Odpowiednie użytkowanie urządzenia znacznie przedłuży okres jego działania.

Środki bezpieczeństwa i właściwego użytkowania w instrukcji obsługi nie zawierają opisu wszystkich sytuacji, które mogą wystąpić podczas użytkowania urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia użytkownik powinien zachować ostrożność.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia, spowodowane nieprzestrzeganiem wymogów bezpieczeństwa i zasad eksploatacji wyrobu.
 - Dane urządzenie elektryczne jest przeznaczone do użycia w warunkach domowych i może być używane w mieszkaniach, domach podmiejskich lub w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej. Przemysłowe lub jakiegokolwiek inne niezgodne z przeznaczeniem wykorzystanie urządzenia będzie uważane za naruszenie warunków należytego użytkowania wyrobu. W takim przypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe następstwa
 - Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej sprawdź, czy jej napięcie jest zgodne z wartością nominalną napięcia urządzenia (patrz: charakterystyki techniczne lub tabliczkę fabryczną wyrobu).
 - W przypadku korzystania z przedłużacza, zwróć uwagę, aby odpowiadał on mocy urządzenia – niezgodność z parametrów może doprowadzić do zwarcia lub przegrzania się kabla.
 - Urządzenie podłączaj tylko do gniazdek, posiadających uziemienie – jest obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa w celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym. Korzystając z przedłużacza, upewnij się, że on także posiada uziemienie.
- STOP** UWAGA! Podczas pracy urządzenia jego korpus, misa i elementy metalowe nagrzewają się! Zachowaj ostrożność! Korzystaj z rękawic kuchennych. W celu uniknięcia oparzeń gorącą parą nie nachylaj się nad urządzeniem podczas otwierania pokrywy.
- Odłączaj urządzenie od zasilania zaraz po zakończeniu korzystania, podczas czyszczenia lub przenoszenia go. Kabel zasilania odłączaj suchymi rękoma, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.

- Nie przeciągaj kabla zasilającego w przejściach drzwiowych lub w pobliżu źródeł ciepła. Zwracaj uwagę, aby kabel zasilający nie skręcał się i nie zaginał, nie stykał się z ostrymi przedmiotami, rogami i krawędziami mebli.

STOP PAMIĘTAJ: przypadkowe uszkodzenie kabla może doprowadzić do usterek, które nie są objęte warunkami gwarancji, a także do porażenia prądem elektrycznym. Uszkodzony kabel zasilający wymaga bezwzględnej wymiany w centrum serwisowym.

- Nie stawiaj urządzenia na miękkiej powierzchni, nie nakrywaj go podczas pracy – może to doprowadzić do przegrzania i awarii urządzenia.
- Korzystanie z urządzenia na wolnym powietrzu jest niedopuszczalne – dostanie się wilgoci lub przedmiotów postronnych do wnętrza korpusu urządzenia może doprowadzić do jego poważnego uszkodzenia.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie ostygło. Uważnie przestrzegaj wskazówek w zakresie czyszczenia urządzenia.

STOP ZABRANIA SIĘ zanurzać korpus urządzenia w wodzie lub umieszczać go pod strumieniem wody!

- Dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, mogą korzystać z urządzenia pod warunkiem, że będą one nadzorowane i/lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w sposób bezpieczny oraz mają świadomość potencjalnych zagrożeń, wynikających z jego użytkowania. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby nie dopuścić do zabawy z urządzeniem. Urządzenie oraz kabel zasilający przechowuj w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat. Czyszczenie i obsługa urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.
- Materiały pakunkowe (pianka, styropian itd.) mogą być niebezpieczne dla dzieci. Istnieje ryzyko zadławienia! Przechowuj je w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- Zabroniona jest samodzielna naprawa urządzenia lub wprowadzanie zmian w jego budowie. Naprawę urządzenia powinien przeprowadzać wyłącznie specjalista autoryzowanego centrum serwisowego. Niefachowo wykonana naprawa może doprowadzić do zepsucia urządzenia, obrażeń i uszkodzenia mienia.
- STOP UWAGA! Zabronione jest używanie urządzenia przy jakimkolwiek wadliwym działaniu.**

Dane techniczne

Model.....	SkyCooker RMC-M92S-E	Pojemność miski.....	5 l
Moc.....	860-1000 W	3D Heating.....	tak
Napięcie.....	220-240 V, 50/60 Hz	Powłoka miski.....	nieprzywierająca, ceramiczna Anato®
Klasa ochrony przed porażeniem elektrycznym... I klasa		Wyświetlacz.....	LED
Możliwość sterowania za pomocą urządzeń		Zawór wypuszczania pary.....	zdejmowany
Możliwość sterowania za pomocą urządzeń mobilnych.....	technologia Ready for Sky	Pokrywa wewnętrzna.....	zdejmowany
Transmisja danych.....	Bluetooth v4.0	Wymiary gabarytowe.....	377 × 285 × 240 mm
Systemy operacyjne.....	iOS, Android	Waga netto.....	3,5 kg

Programy

1. MULTI COOK	7. PASTA (MAKARON)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/CIASTO)
2. OATMEAL (KASZA NA MLEKU)	8. SLOW COOK (DUSZENIE POWOLNE)	14. PIZZA (PIZZA)
3. STEW (DUSZENIE)	9. BOIL (GOTOWANIE)	15. BREAD (CHLEB)
4. FRY (SMAŻENIE)	10. BAKE (WYPIEKI)	16. DESSERT (DESER)
5. SOUP (ZUPA)	11. GRAIN (KASZA)	17. EXPRESS
6. STEAM (DANIA NA PARZE)	12. PILAF (PILAW)	

Funkcje

Ready for Sky (możliwość sterowania za pomocą urządzenia mobilnego).....	tak
Podtrzymywanie temperatury gotowych dań (podgrzewanie automatyczne).....	do 12 godzin
Wstępne wyłączenie podgrzewania automatycznego.....	tak
Odrzeganie dań.....	do 12 godzin
Opóźniony start.....	do 24 godzin

W zestawie

Multicooker.....	1 szt.	Koszyk do smażenia na głębokim oleju.....	1 szt.
Misa.....	1 szt.	Uchwyt na chochle/łyżkę.....	1 szt.
Pojemnik do gotowania na parze.....	1 szt.	Przewód zasilający.....	1 szt.
Pojemnik z podziatką.....	1 szt.	Książka kucharska.....	1 szt.
Chochla.....	1 szt.	Instrukcja obsługi.....	1 szt.
Płaska łyżka.....	1 szt.	Karta gwarancyjna.....	1 szt.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w wyglądzie, zestawie oraz danych technicznych urządzenia w celu podwyższenia jakości urządzenia bez uprzedniego informowania. W danych technicznych dopuszcza się odchylenie ±10%.

Budowa multicookera A1

- Pokrywa urządzenia
- Zdejmowana pokrywa wewnętrzna
- Misa
- Przycisk otwierania pokrywy
- Panel z wyświetlaczem
- Obudowa
- Uchwyt do przenoszenia
- Zbiornik na skropliny
- Zdejmowany zawór wypuszczania pary
- Płaska łyżka
- Chochla
- Pojemnik z podziatką

- Pojemnik do gotowania na parze
- Przewód zasilający
- Koszyk do smażenia na głębokim oleju
- Uchwyt na chochle/łyżkę

Panel sterowania A2

- Przycisk Reheat/Cancel (Odrzeganie/Stop) – włączenie/wyłączenie funkcji podgrzewania automatycznego, zakończenie pracy programu, usunięcie wprowadzonych ustawień.
- Przycisk Time Delay (Opóźniony start) – wybór funkcji opóźnionego startu, włączanie / wyłączanie funkcji Bluetooth.
- Przycisk Temperature (Temperatura) – wybór temperatury.
- Przycisk Hour (Godzina) – wybór godzin.
- Przycisk Min. – wybór minut.
- Przycisk EXPRESS – uruchomienie programu EXPRESS.
- Przycisk Menu / Keep Warm (Menu/Automatyczne podgrzewanie) – wybór programu automatycznego, wstępne wyłączenie funkcji podgrzewania automatycznego.
- Przycisk Start – włączenie ustawionego trybu przygotowania dania.
- Wyświetlacz.

Wyświetlacz A3

- Wskaźnik pracy programu EXPRESS.
- Wskaźnik pracy programu / odrzegania.
- Wskaźnik etapu przygotowania.
- Wskaźnik temperatury w programie MULTI COOK.
- Wskaźnik funkcji opóźnionego startu.
- Wskaźnik pracy programu.
- Wskaźnik czasu.
- Wskaźniki programów.

I. PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA

Urządzenie i pozostałe części zestawu należy ostrożnie wyjąć z opakowania. Jeśli na urządzeniu i innych częściach zestawu znajdują się materiały ochronne, to należy je usunąć.



Etykiety ostrzegawcze i informacyjne oraz tabliczkę znamionową należy pozostawić na obudowie urządzenia.

Jeśli urządzenie było transportowane lub przechowywane w niskiej temperaturze, to należy pozostawić je w temperaturze pokojowej przez co najmniej 2 godziny przed użyciem.

Obudowę urządzenia należy wytrzeć wilgotną ściereczką oraz umyć misę. W celu uniknięcia nieprzyjemnego zapachu podczas pierwszego użycia należy umyć całe urządzenie (zob. Czyszczenie urządzenia). Urządzenie należy ustawić na równej powierzchni w taki sposób, aby odprowadzana para nie osadzała się na tapetach, elementach dekoracyjnych, urządzeniach elektrycznych i innych przedmiotach lub materiałach, które mogą ulec uszkodzeniu w wyniku oddziaływania wilgoci oraz podwyższonej temperatury.

Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że jego zewnętrzne i widoczne wewnętrzne części nie są uszkodzone, odłamane oraz nie posiadają innych defektów. Między misą a elementem grzejnym nie powinny znajdować się żadne przedmioty.



UWAGA! Nie wolno podnosić urządzenia z miski wypełnionej za uchwyt.

UWAGA! Nie wolno podnosić urządzenia za uchwyt kubka!

POL



Nie włączaj urządzenia bez wewnętrznej części miski lub puste miski w razie przypadkowego uruchomienia programu gotowania to doprowadzi do krytycznej przegrzanie urządzenia lub uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu. Przed smażeniem produktów, wlej trochę oleju lub oleju słonecznikowego w misce.

II. EKSPLOATACJA MULTICOOKERA**Technologia Ready for Sky**


Technologia Ready for Sky umożliwia sterowanie urządzeniem za pomocą aplikacji w urządzeniu mobilnym.



- Na smartfon lub tablet pobierz aplikację Ready for Sky ze sklepu AppStore lub Google Play (w zależności od posiadanego systemu operacyjnego).



Minimalna wersja oprogramowania znajduje się na oficjalnej stronie internetowej firmy www.redmond.company lub w opisie aplikacji w sklepach App Store i Google Play.

2. Uruchom aplikację Ready for Sky, załóż konto użytkownika oraz stosuj się do wskazówek na wyświetlaczu urządzenia.
3. Włącz funkcję Bluetooth w urządzeniu. Aby to zrobić, naciśnij i przytrzymaj przycisk Time Delay, włączą się sygnał dźwiękowy i zaświeci się wskaźnik przycisku. Urządzenie musi znajdować się w trybie gotowości (wyświetlacz nie świeci się).

 Zdalne sterowanie SkyCooker PKM-M92S-E możliwe tylko przy włączonej funkcji Bluetooth (wskaźnik przycisku opóźnienia czasowego w trybie gotowości zawsze włączony).


4. Naciśnij i przytrzymaj przez 5 sekund przycisk Hour na panelu sterowania. Multicooker powinien znajdować się w trybie czuwania (wyświetlacz nie jest podświetlony).
5. W czasie uzyskiwania połączenia na wyświetlaczu multicookera na przemian będą wyświetlać się symbole  i . Multicooker informuje za pomocą sygnału dźwiękowego o nawiązaniu połączenia, po czym przechodzi do trybu czuwania.
6. Aby rozłączyć multicooker z urządzeniem mobilnym, naciśnij i przytrzymaj przycisk Min. aż do usłyszenia sygnału dźwiękowego.
7. Aby wyłączyć funkcję Bluetooth, w trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj przycisk Time Delay, wskaźnik przycisku wyłączy się.

 W celu nawiązania stabilnego połączenia urządzenie mobilne oraz multicooker powinny znajdować się w odległości nieprzekraczającej 15 metrów.

Bezprzewodowe sterowanie urządzeniem. Instrukcja instalacji aplikacji R4S Gateway jest dostępna na stronie: http://redmond.company/APP_manual_appgateway

Nieulotna pamięć

REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E ma pamięci nieulotnej. W przypadku awarii zasilania w trakcie pracy programu gotowania, ustawienia są zapisywane w pamięci urządzenia. Po przywróceniu zasilania wyświetlacz będzie się świecił, dopóki zasilanie nie zostanie wyłączone.

 Jeśli różnica temperatur w kielichu wynosi mniej niż 5°C przy wyłączonym i włączonym zasilaniu, urządzenie będzie kontynuować pracę.

Jeśli różnica temperatur przekracza 5°C, program zostanie zatrzymany na wyświetlaczu będą migać wskaźnik czasu i wskaźnik uruchomionego programu. Nie ma odliczania czasu gotowania. Przy tym, raz na minutę w ciągu pół godziny dźwiękowy 1 krótki sygnał dźwiękowy.

Aby kontynuować proces gotowania, naciśnij i przytrzymaj przycisk Start. Wskaźnik czasu gotowania będzie się świecił w sposób ciągły. Odliczanie będzie kontynuowane.

Jeśli proces gotowania nie będzie trwał przez 30 minut, urządzenie przejdzie w tryb gotowości. Naciśnij i przytrzymaj przycisk Reheat/Cancel, aby wskaźnik gotowania przestał migać.


Jeśli zasilacz jest wyłączony podczas pracy z opóźnieniem, to po włączeniu zasilania na wyświetlaczu będzie się świecił, dopóki nie zaświeci się wskaźnik funkcji opóźnienia czasowego, program gotowania będzie kontynuował pracę.

Aby przerwać opóźnienie czasu, naciśnij i przytrzymaj przycisk Reheat/Cancel.

Wybór czasu gotowania

W multicookerze REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E w każdym programie można samodzielnie wybierać czas przygotowania potrawy (z wyjątkiem programu EXPRESS). Stopień zmiany temperatury zależy od konkretnego programu.

Podczas wyboru programu wskaźnik czasu zaczyna migać. Aby zwiększyć czas, należy nacisnąć przycisk Hour dla godzin, a przycisk Min. dla minut. Aby dokonać szybkiej zmiany parametrów, należy nacisnąć i przytrzymać odpowiedni przycisk.

 W wybranych programach automatycznych odliczanie czasu zaczyna się po rozpoczęciu pracy w ustawionej temperaturze, np. jeśli do misy zostanie wlewna zimna woda i czas zostanie ustawiony na 5 minut w programie STEAM, to ponowne uruchomienie programu oraz ponowne odliczanie czasu przygotowania rozpocznie się dopiero po wrzuceniu wody i powstaniu odpowiedniej ilości pary w misie.


W programie PASTA odliczanie czasu rozpoczyna się po wrzuceniu wody i ponownym naciśnięciu przycisku Start.

Opóźniony start programu

Funkcja opóźnionego startu pozwala na wybór czasu, po którego upływie danie powinno być gotowe (z uwzględnieniem czasu pracy programu). Można wybrać czas od 10 minut do 24 godzin z możliwością zmiany co 10 minut. Należy pamiętać, że


wybany czas opóźnionego startu powinien być dłuższy niż czas przygotowania. W przeciwnym razie program zacznie pracę zaraz po naciśnięciu przycisku Start.

W celu opóźnienia startu, po dokonaniu wyboru programu, należy nacisnąć przycisk Time Delay. Aby zwiększyć czas opóźnionego startu, należy nacisnąć przycisk Hour dla godzin, a Min. dla minut. W celu dokonania szybkiej zmiany parametrów, należy nacisnąć i przytrzymać odpowiedni przycisk.

 Funkcja opóźnionego startu nie jest dostępna w programach FRY, PASTA oraz EXPRESS. Nie należy korzystać z tej funkcji, jeśli w potrawie znajdują się składniki, które charakteryzują się krótkim okresem przydatności do spożycia (jajka, świeże mleko, mięso, ser itp.).

Podtrzymywanie temperatury gotowych dań (podgrzewanie automatyczne)

Funkcja włącza się automatycznie po zakończeniu pracy programu. Temperatura potrawy może być podtrzymywana do 12 godzin na poziomie 70-75°C. Gdy funkcja jest uruchomiona, świeci się wskaźnik Reheat/Cancel, a na wyświetlaczu pojawia się licznik czasu. Funkcję podgrzewania automatycznego można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk Reheat/Cancel aż do usłyszenia sygnału dźwiękowego.

 Funkcja podgrzewania automatycznego jest niedostępna w programach PASTA, YOGURT/DOUGH oraz EXPRESS. Po ustawieniu temperatury poniżej 80°C funkcja podgrzewania automatycznego zostaje wyłączona. Aby włączyć funkcję, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk Menu / Keep Warm w czasie pracy programu.

Wstępne wyłączenie podgrzewania automatycznego


Funkcja podgrzewania automatycznego nie zawsze jest konieczna po zakończeniu pracy programu. Dlatego w multicookerze REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E przewidziano możliwość wyłączenia podgrzewania automatycznego przed uruchomieniem konkretnego programu. Należy nacisnąć i przytrzymać przycisk Menu / Keep Warm dopóki wskaźnik przycisku Reheat/Cancel nie zgaśnie. Aby ponownie włączyć funkcję podgrzewania automatycznego, należy ponownie nacisnąć przycisk Menu / Keep Warm aż do momentu gdy, zaświeci się wskaźnik przycisku Reheat/Cancel.

Odrzwanie dań


Multicooker REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E można wykorzystać do odgrzewania dań zimnych:

1. Włóż składniki do misy i wstaw do multicookera.
2. Zamknij pokrywę multicookera i podłącz urządzenie do źródła zasilania.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk Reheat/Cancel aż do momentu usłyszenia sygnału dźwiękowego. Na wyświetlaczu zapali się odpowiedni wskaźnik i lampka przycisku. Rozpocznie się odliczanie czasu odgrzewania potrawy.


Potrava rozgrzeje się do 70–75°C i temperatura może być podtrzymywana do 12 godzin. W razie konieczności odgrzewanie dania można zatrzymać, naciskając i podtrzymując przycisk Reheat/Cancel aż do momentu zgaśnięcia odpowiednich lampek na wyświetlaczu i przycisku.

 Dzięki funkcjom podgrzewania automatycznego i odgrzewania multicooker może podtrzymać temperaturę dań do 12 godzin. Jednak nie należy pozostawiać gorących potraw na dłużej niż 2–3 godziny, ponieważ dłuższe przechowywanie może spowodować utratę smaku potraw.


Korzystanie z programów automatycznych

 **WAŻNE!** Jeśli urządzenie jest wykorzystywane do gotowania wody (na przykład, przy gotowaniu produktów), ZABRANIA SIĘ ustawienie temperatury gotowania powyżej 100°C. To może doprowadzić do przegrzania i awarii urządzenia. W tej przyczynie też SIĘ ZABRANIA używać dla gotowania wody programów BREAD, FRY, BAKE.

1. Przygotuj składniki.
2. Włóż składniki do misy multicookera w kolejności zgodnej z przepisem. Wstaw misę do urządzenia. Upewnij się, że wszystkie składniki, łącznie ze składnikami płynnymi, znajdują się poniżej maksymalnego poziomu zaznaczonego na wewnętrznej krawędzi misy multicookera. Upewnij się, że misa jest ustawiona prosto i stabilnie oraz przylega do elementu grzejnego.
3. Zamknij pokrywę multicookera na zatrzask. Podłącz urządzenie do źródła zasilania.

 **UWAGA!** Jeśli gotować w wysokiej temperaturze z wykorzystaniem dużej ilości oleju roślinnego, zawsze pozostawić pokrywę otwartą.

4. Naciśnij przycisk Menu / Keep Warm i wybierz program. Nazwa wybranego programu będzie migać na wyświetlaczu.

 Aby uruchomić program EXPRESS w trybie oczekiwania, należy przytrzymać przycisk EXPRESS aż do momentu, gdy na wyświetlaczu zapali się wskaźnik EXPRESS. Podczas pracy programu na wyświetlaczu nie wyświetla się licznik czasu pozostałego do zakończenia programu.

5. W programie MULTI COOK można ustawić temperaturę przed uruchomieniem programu (domyślna temperatura wynosi 100°C). Naciśnij przycisk Temperature i wybierz temperaturę.
6. Istnieje możliwość zmiany domyślnego czasu przygotowania.
7. Istnieje możliwość zmiany czasu opóźnionego startu.
8. Aby uruchomić program, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk Start aż do momentu, gdy zapali się wskaźnik Start oraz Reheat/Cancel. W zależności od wybranego programu odliczanie pozostałego czasu rozpocznie się zaraz po uruchomieniu programu lub po wrzuceniu wody w misę.

i W programie PASTA o momencie wrzenia wody i konieczności włożenia produktów informuje sygnał dźwiękowy. Licznik czasu zacznie odliczać czas pozostały do końca programu po naciśnięciu przycisku Start.

9. Aby wyłączyć funkcję podgrzewania automatycznego, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk Menu / Keep Warm (wskaźnik przycisku Reheat/Cancel zgaśnie). Przy ponownym naciśnięciu przycisku Menu / Keep Warm można ponownie włączyć daną funkcję.
10. O zakończeniu pracy programu informuje sygnał dźwiękowy. W zależności od wybranego programu lub bieżących ustawień urządzenie przechodzi do trybu podgrzewania automatycznego (zaświeci się wskaźnik Reheat/Cancel) lub trybu oczekiwania (miga wskaźnik Start).

i Aby zmienić program, przerwać pracę programu lub wyłączyć funkcję podgrzewania automatycznego, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk Reheat/Cancel przed usłyszeniem sygnału dźwiękowego.

📖 Aby otrzymać pyszne dania, polecamy przepisy znajdujące się w książce, dotychczasowej do multicookera REDMOND RMC-M92S-E, która była przygotowana specjalnie dla tego modelu urządzenia.

💡 Jeśli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty przy pomocy programów automatycznych, użyj uniwersalnego programu MULTI COOK z rozszerzonym zakresem ustawień ręcznych, co daje ogromne możliwości dla kulinarnych eksperymentów.

Tabela programów gotowania (ustawienia fabryczne)

Program	Przeznaczenie	Odliczanie czasu od momentu wrzenia wody	Domyślny czas przygotowania	Zakres czasu przygotowania / stopień zmiany	Opóźniony start, godz.	Podgrzewanie automatyczne, godz.
MULTI COOK	Przygotowanie różnych dań; wybór temperatury w zakresie 35-170°C z możliwością zmiany co 1°C		30 min.	5 min. - 1 godz. / 1 min. 1 godz. - 12 godz. / 5 min.	24	12
OATMEAL	Gotowanie kasz z użyciem mleka pasteryzowanego o niskiej zawartości tłuszczu		10 min.	5 min. - 1 godz. 30 min. / 1 min.	24	12
STEW	Duszenie mięsa, ryb, warzyw i potraw złożonych z wielu składników		1 godz.	10 min. - 12 godz. / 5 min.	24	12
FRY	Smażenie mięsa, ryb, warzyw i potraw złożonych z wielu składników		15 min.	5 min. - 1 godz. 30 min. / 1 min.		12
SOUP	Przygotowanie rosółu, zup, chłodników		1 godz.	10 min. - 8 godz. / 5 min.	24	12
STEAM	Przygotowanie mięsa, ryb, warzyw na parze	✓	20 min.	5 min. - 2 godz. / 5 min.	24	12
PASTA	Gotowanie makaronu, parówek, pierogów, jajek	✓	8 min.	2 min. - 1 godz. / 1 min.		
SLOW COOK	Przygotowanie tuszonki, golonki		5 godz.	30 min. - 12 godz. / 10 min.	24	12
BOIL	Gotowanie mięsa, ryb, warzyw i innych produktów		40 min.	10 min. - 12 godz. / 5 min.	24	12
BAKE	Pieczenie keksów, biszkoptów, zapiekank, ciast drożdżowych oraz słonych		1 godz.	10 min. - 8 godz. / 5 min.	24	4

Program	Przeznaczenie	Odliczanie czasu od momentu wrzenia wody	Domyślny czas przygotowania	Zakres czasu przygotowania / stopień zmiany	Opóźniony start, godz.	Podgrzewanie automatyczne, godz.
GRAIN	Gotowanie różnego rodzaju kasz, przystawek		35 min.	5 min. - 4 godz. / 5 min.	24	12
PILAF	Przygotowanie pilawu		1 godz.	10 min. - 1 godz. 30 min. / 10 min.	24	12
YOGURT/DOUGH	Przygotowanie jogurtu, wyrastanie ciasta drożdżowego		8 godz.	10 min. - 12 godz. / 10 min.	24	-
PIZZA	Pieczenie pizzy		25 min.	10 min. - 1 godz. / 5 min.	24	4
BREAD	Pieczenie chleba z mąki pszennej i żytniej (łącznie z wyrastaniem ciasta)		3 godz.	1 godz. - 6 godz. / 10 min.	24	3
DESSERT	Przygotowanie różnego rodzaju kremów, deserów ze świeżych owoców i jeżyn, panna cotta		20 min.	5 min. - 2 godz. / 5 min.	24	12
EXPRESS	Szybkie gotowanie ryżu i kasz					

STOP Jeśli używasz program MULTI COOK do gotowania wody (na przykład podczas gotowania produktów), nie należy ustawiać temperaturę gotowania powyżej 100°C.

III. DODATKOWE FUNKCJE

- Wyrastanie ciasta;
- Przygotowanie fondue;
- Smażenie w koszyku do smażenia w głębokim tłuszczu;
- Przygotowanie twarogu, sera;
- Przygotowanie chałwy;
- Sterylizacja naczyń kuchennych;
- Pasteryzacja;
- Przygotowanie posiłków dla dzieci.



Przepisy na wymienione dania można znaleźć w książce kucharskiej lub na stronie internetowej www.redmond.company.

POL

IV. PORADY KUCHENNE

Błędy popełniane podczas gotowania i ich eliminacja

W poniższej tabeli znajdują się najczęstsze błędy popełniane podczas przygotowania dań w multicookerze, ich przyczyny oraz sposoby rozwiązania.

NIETYPICZNY SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
<p>Pokrywa urządzenia nie była zamknięta lub zamknięta w sposób niedostateczny, dlatego temperatura przygotowania jest zbyt niska.</p>	<p>Podczas gotowania nie należy otwierać pokrywy urządzenia. Należy zamknąć pokrywę multicookera na zatrzask. Należy upewnić się, że nie blokuje zamknięcia pokrywy urządzenia, a uszczelka na pokrywie wewnętrznej nie została odszczelona.</p>

Możliwe przyczyny		Rozwiązanie
Misa nieprawidłowo przylega do elementu grzejnego, dlatego temperatura przygotowania była zbyt niska.		Misa multicookera powinna być ustawiona równomiernie oraz przylegać do elementu grzejnego. Należy upewnić się, że w urządzeniu nie znajdują się inne przedmioty. Element grzejny nie może być zabrudzony.
Nieprawidłowy dobór składników; składniki nie są przeznaczone się do przygotowania w danym programie. Składniki zostały pokrojone zbyt grubo, naruszono proporcje składników. Czas przygotowania był zbyt krótki.		Zaleca się stosowanie sprawdzonych przepisów (dostosowanych do danego modelu multicookera). Dobór składników, sposób ich pokrojenia oraz ułożenia, program i czas przygotowania powinny być zgodne z wybranym przepisem.
W misie znajdowało się zbyt mało wody niezbędnej do wytworzenia dostatecznej ilości pary do gotowania na parze		Do misy należy wlać tyle wody, ile przewidziano w przepisie. W razie konieczności należy sprawdzić poziom wody w trakcie gotowania.
Smażenie	W misie było zbyt dużo oleju.	Podczas smażenia wystarczy, aby cienka warstwa oleju przykryła dno misy. Podczas smażenia w koszyku do smażenia w głębokim tłuszczu należy stosować się do przepisu.
	Zbyt duża wilgoć w misie.	Nie należy zamykać pokrywy multicookera podczas smażenia, jeśli nie jest to wymagane w przepisie. Świeżo zamrożone produkty przed smażeniem należy rozmrozić i odlać wodę.
Gotowanie: kipienie podczas gotowania produktów kwaśnych		Niektóre produkty wymagają specjalnych zabiegów przed gotowaniem, np. plukania. Należy stosować się do wybranego przepisu.
Wypiekanie ciasta (ciasto nie upiekło się)	W czasie wyrastania ciasto przywarło do pokrywy wewnętrznej i przykryło kanał do odprowadzania skroplin.	Należy włożyć mniejszą ilość ciasta do misy multicookera.
	W misie było zbyt dużo ciasta.	Należy wyjąć ciasto z misy, odwrócić na drugą stronę, ponownie włożyć do misy i kontynuować pieczenie. Należy włożyć mniejszą ilość ciasta do misy multicookera.

PRZEGOTOWANIE POTRAW

Zbyt mała ilość składników lub zbyt długi czas przygotowania.	Należy postępować zgodnie z przepisem. Składniki, sposób ich pokrojenia, proporcje, wybór programu i czasu przygotowania powinny odpowiadać temu, co znajduje się w przepisie.
Po zakończeniu pracy programu gotowe danie zbyt długo było podgrzewane za pomocą funkcji podgrzewania automatycznego.	Nie zaleca się zbyt długiego korzystania z funkcji podgrzewania automatycznego. Jeśli multicooker został wyposażony w funkcję wstępnego wyłączenia podgrzewania automatycznego, to należy z niej korzystać w rozsądny sposób.

KIPIENIE

Mleko kipi podczas gotowania kasy na mleku.	Jakość i właściwości mleka zależą od miejsca i sposobu jego przetwarzania. Zaleca się wyłącznie mleko UHT o zawartości 2,5% tłuszczu. W razie potrzeby mleko można rozrzedzać wodą.
Składniki nie były oczyszczone przed użyciem lub były oczyszczone nieprawidłowo (np. niedostatecznie umyte). Nie zastosowano się do proporcji składników zawartych w przepisie lub wybrano nieodpowiedni rodzaj składników.	Należy postępować zgodnie z przepisem przeznaczonym do danego modelu multicookera. Składniki, sposób krojenia, proporcje, wybór programu i czasu przygotowania powinny odpowiadać przepisowi. Kasze, mięso, ryby i owoce morza należy dokładnie umyć przed użyciem.

PRZYPALANIE SIĘ POTRAW

Misa była niedostatecznie umyta po przygotowaniu poprzedniego posiłku. Nieprzywierająca powłoka misy została uszkodzona.	Przed użyciem multicookera należy upewnić się, że misa jest dokładnie umyta, a powłoka nieprzywierająca nie została uszkodzona.
Użyto mniejszej ilości składników w misie niż przewidziano w przepisie.	Należy postępować zgodnie z przepisem.
Zbyt długi czas przygotowania.	Należy skrócić czas przygotowania dania lub postępować zgodnie ze sposobem przygotowania podanym w przepisie do danego multicookera.
Podczas smażenia w misie nie było oleju; składniki były zbyt rzadko mieszane / obracane na drugą stronę.	Podczas smażenia do misy należy wlać niewielką ilość oleju roślinnego, aby przykrył dno misy cienką warstwą. Aby równomiernie usmażyć danie, należy mieszać lub obracać składniki co 5-7 minut.
Podczas duszenia w misie było zbyt mało oleju.	Należy dodać wodę. Bez konieczności nie należy otwierać pokrywy w czasie pracy urządzenia.
Podczas gotowania w misie było zbyt mało oleju (nie zostały zachowane proporcje składników).	Należy zachowywać proporcje składników.
Podczas pieczenia wewnętrzne krawędzie misy nie były posmarowane margaryną.	Przed włożeniem ciasta należy posmarować dno oraz krawędzie wewnętrznej misy margaryną.

UTRATA KSZTAŁTU SKŁADNIKÓW

Składniki były mieszane zbyt często.	Danie należy mieszać nie częściej niż co 5-7 minut podczas smażenia.
Zbyt długi czas przygotowania.	Należy skrócić czas przygotowania. Należy korzystać z przepisów przeznaczonych do wykonania w danym multicookerze.

WYPIEKI SĄ ZBYT WILGOTNE

Użyto nieodpowiednich składników, zawierających zbyt dużo wody (np. soczystych warzyw i owoców, mrożonych jaj, śmietany itp.).	Należy wybrać składniki zgodnie z przepisem. Należy ograniczyć użycie składników zawierających dużą ilość wody.
Produkt po przygotowaniu zbyt długo znajdował się w zamkniętym multicookerze.	Wypieki powinny być wyjmowane z multicookera zaraz po upieczeniu. W razie konieczności można pozostawić produkt w multicookerze na krótki czas przy włączonej funkcji podgrzewania automatycznego.

WYPIEKI OPADAJĄ

Nie ubito jajek z cukrem.	Należy postępować zgodnie ze sposobem przygotowania w przepisie do danego multicookera. Składniki, sposób ich pokrojenia, proporcje, wybór programu i czasu przygotowania powinny odpowiadać temu, co znajduje się w przepisie.
Ciasto stało zbyt długo.	
Nie przesiano mąki lub niedostatecznie wymieszano ciasto.	
Składniki zostały dodane w nieprawidłowej kolejności.	

i W wybranych modelach multicookerów REDMOND w programach STEW i SOUP przy niedostatecznej ilości wody w misie włącza się system ochrony przed przegrzaniem multicookera. W takim przypadku program zatrzymuje się i multicooker przechodzi do trybu podgrzewania automatycznego.

Czas przygotowania potraw na parze (na 500 g produktu w 600-1000 ml wody)

Danie	Czas (min.)	Danie	Czas (min.)
Porcja mięsa wieprzowego/wołowego (kostka 1,5-2 cm)	20/30	Manty/chinkali	20
Baranina (kostka 1,5-2 cm)	30	Ziemiak (ćwiartki)	20
Piersz z kurczaka (kostka 1,5-2 cm)	15	Marchew (kostka 1,5-2 cm)	30
Kotlet mielony	15/20	Buraki (ćwiartki)	80
Ryba (filet)	10	Warzywa (świeżo zamrożone)	15
Salatka z owoców morza (świeżo rozmrożonych)	5	Jajo kurze	10



Rzeczywisty czas przygotowania może różnić się od zalecanego w zależności od właściwości konkretnego produktu, a także od preferencji smakowych.

Temperatura w programie MULTI COOK

Temperatura (°C)	Zalecenia (porównaj z książką przepisów)	Temperatura (°C)	Zalecenia (porównaj z książką przepisów)
35	Wyrastanie ciasta;	105	Pilaw;
40	Przygotowanie jogurtu;	110	Sterylizacja;
45	Zakwas;	115	Przygotowanie syropu cukrowego;
50	Fermentacja;	120	Golonka;
55	Gotowanie ryb i owoców morza w opakowaniu próżniowym, przygotowanie lukru;	125	Przygotowanie zaprawy z mąki do zup i sosów;
60	Gotowanie kurczaka w opakowaniu próżniowym, przygotowanie zielonej herbaty lub posiłków dla dzieci;	130	Zapiekanie;
65	Gotowanie w opakowaniu próżniowym;	135	Smażenie owoców;
70	Poncz;	140	Wypieki drożdżowe;
75	Pasteryzacja, herbata biała;	145	Zapiekanie warzyw i ryby (w folii);
80	Grzane wino;	150	Zapiekanie mięsa (w folii);
85	Twardóg;	155	Pieczenie pizzy;
90	Czerwona herbata;	160	Smażenie drobiu;
95	Kasze na mleku;	165	Smażenie steków;
100	Zupy, bezy, konfitury, duszenie lub gotowanie warzyw i mięsa;	170	Przygotowanie nuggetsów, frytek;

V. CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

Ogólne zasady i zalecenia

- W celu wyeliminowania nieprzyjemnego zapachu po przygotowaniu posiłku, należy gotować pół cytryny przed 15 minut w programie STEAM.

- Jeśli urządzenie jest nieużywane przez dłuższy czas, to należy je odłączyć od źródła zasilania. Wnętrze multicookera (łącznie z elementem grzejnym), misa, pokrywa wewnętrzna, zbiornik na skropliny powinny być wysuszone.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od źródła zasilania i zupełnie wystygło. Do czyszczenia należy używać miękkiej wilgotnej tkaniny i delikatnych środków do czyszczenia.
- STOP** Zanurzanie w wodzie urządzenia lub mycie pod strumieniem bieżącej wody jest **ZABRONIONE!** Do czyszczenia urządzenia nie należy używać środków czyszczących i ścierek, które mogłyby poruszać urządzenie.
- Należy dokładnie oczyścić gumowe (silikonowe) części multicookera. Ich uszkodzenie lub zniekształcenie może przyczynić się do nieprawidłowego działania urządzenia.
- Obudowę urządzenia należy oczyścić, gdy zostanie zabrudzona. Misę, zbiornik na skropliny i zawór wypuszczania pary należy czyścić każdorazowo po użyciu urządzenia. Skropliny powstające podczas przygotowania posiłków należy usuwać po każdorazowym użyciu multicookera. Wnętrze urządzenia należy czyścić, gdy zajdzie taka potrzeba.

Czyszczenie obudowy

Obudowę urządzenia należy czyścić wilgotną ścierką kuchenną. Można używać delikatnych środków czyszczących. W celu uniknięcia przeciekania wody na ścianki urządzenia należy przetrzeć jego powierzchnię na sucho.

Czyszczenie misy

Misę można czyścić zarówno ręcznie (przy użyciu miękkiej gąbki i środka do mycia naczyń), jak i w zmywarce (zgodnie z zaleceniami producenta).

Gdy misa jest zabrudzona w znacznym stopniu, należy wlać do niej wodę i odstawić do odmięknięcia, po czym należy ją dokładnie wyczyścić.

Przed włożeniem misy do multicookera, jej wewnętrzną warstwę należy wytrzeć na sucho.

- i** Podczas regularnego używania misy multicookera warstwa nieprzywierająca może zmienić kolor. Nie należy uznawać tego za wadę urządzenia.

Czyszczenie wewnętrznej pokrywy aluminiowej

Sposób zdejmowania i zakładania wewnętrznej pokrywy aluminiowej zob. na schemacie **A4**.

Aby wyczyścić pokrywę urządzenia lub pokrywę wewnętrzną, należy użyć wilgotnego ręcznika kuchennego lub gąbki. Przed założeniem pokrywy wewnętrznej należy wytrzeć jej powierzchnię z obydwo stron do sucha.

Czyszczenie zaworu wypuszczania pary

Zawór wypuszczania pary znajduje się w specjalnym gnieździe w górnej części urządzenia. Sposób czyszczenia zob. na schemacie **A5**.

- STOP** **UWAGA!** Aby uniknąć zniekształcenia uszczelki na pokrywie, nie należy jej skraćć i rozciągać podczas zdejmowania, czyszczenia i zakładania.

Usuwanie skroplin

Skropliny gromadzą się w specjalnym zbiorniku umieszczonym na tylnej części obudowy. Aby oczyścić zbiornik, należy go umyć pod strumieniem bieżącej wody, stosując się do wyżej wymienionych zaleceń. Skropliny wokół misy należy usunąć za pomocą ręcznika kuchennego.

Czyszczenie wnętrza multicookera

Przy ścisłym stosowaniu się do zaleceń w instrukcji obsługi prawdopodobieństwo wpadania płynów, kawałków potraw lub innych zanieczyszczeń do wnętrza multicookera jest niewielkie.

Jeśli jednak zabrudzenie nastąpiło, to należy wyczyścić wnętrze multicookera w celu zapobiegnięcia uszkodzeniu urządzenia.



Przed oczyszczeniem wnętrza multicookera, należy upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od źródła zasilania i w zupełności ostygło!

Ścianki boczne, element grzejny i dolny czujnik temperatury (położony po środku elementu grzejnego) można oczyścić wilgotną (nie mokrą!) gąbką lub ręcznikiem kuchennym. Po użyciu środka myjącego, należy dokładnie usunąć jego pozostałości, aby nie pojawił się niepożądany zapach podczas kolejnego przygotowania potrawy.

Jeśli niepożądane przedmioty znajdują się w zagłębieniu wokół dolnego czujnika, to należy je dokładnie usunąć, nie naciskając na obudowę ochronną czujnika.

Przy usuwaniu zabrudzenia elementu grzejnego należy korzystać z wilgotnej gąbki średniej twardości lub szcztotki syntetycznej.

i Podczas regularnego użytkowania urządzenia element grzejny może zmienić kolor. Nie należy uzaważać tego za uszkodzenie urządzenia.

Transport i Magazynowanie

Przed przechowywaniem i ponownym użyciem urządzenia należy wyczyścić i wysuszyć wszystkie części urządzenia. Urządzenie nie należy przechowywać w suchym miejscu z dala od źródeł ciepła i bezpośredniego oddziaływania promieni słonecznych. Na opakowanie urządzenia nie powinna kapać woda i inne substancje ciekłe.

Transport produktu powinien odbywać się zgodnie z zaleceniami umieszczonymi na opakowaniu.

VI. AKCESORIA DODATKOWE

Aksesoria dodatkowe nie wchodzi w skład zestawu multicookera. Można je nabyć lub uzyskać informacje o nich na stronie REDMOND www.redmond.com.pl, w sklepach firmowych producenta lub u oficjalnych dystrybutorów produktów REDMOND.

VII. ZANIM ZWRÓCISZ SIĘ DO SERWISU PRODUCENTA

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
Na wyświetlaczu wyświetla się komunikat o błędzie systemu: E1-E5	Przerwy w pracy elementu grzejnego.	Należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania, aby element grzejny ostygł. Należy dokładnie zamknąć pokrywę. Potem należy ponownie podłączyć urządzenie do źródła zasilania.
Urządzenie nie włącza się.	Przewód zasilający jest niepodłączony do urządzenia i (lub) gniazda elektrycznego.	Należy upewnić się, że przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do urządzenia oraz do gniazda.
	Niesprawne gniazdo elektryczne lub w sieci nie ma zasilania.	Należy podłączyć urządzenie do sprawnego gniazda i sprawdzić napięcie w sieci energetycznej.
Potrawa jest przygotowywana zbyt długo.	Przerwy w zasilaniu sieci energetycznej (poziom napięcia jest niestabilny lub poniżej normy).	Należy sprawdzić, czy w sieci energetycznej jest odpowiednie napięcie. Jeśli napięcie jest niestabilne lub poniżej normy, to usterkę należy zgłosić dostawcy energii elektrycznej.
	Między misą a elementem grzejnym wpadł przedmiot lub składniki potraw (np. kasza).	Urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania i pozostawić do ostygnięcia. Należy usunąć obce przedmioty.
	Misa w multicookerze została ustawiona niestabilnie.	Misa powinna być ustawiona stabilnie.
	Element grzejny jest zabrudzony.	Należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania i pozostawić do ostygnięcia. Potem należy oczyścić element grzejny.
W czasie przygotowania posiłku spod pokrywy urządzenia wydostaje się para.	Misa została niestabilnie ustawiona w multicookerze.	Misa powinna być ustawiona stabilnie.
	Niestabilne ustawienie misy w urządzeniu.	Należy upewnić się, że między pokrywą a obudową urządzenia nie ma żadnych przedmiotów (np. kaszy, kawałków jedzenia itp.). Należy je usunąć. Zawsze należy zamykać pokrywę multicookera na zatrzask.
	Gumka uszczelniająca na wewnętrznej pokrywie jest zabrudzona, zniekształcona lub uszkodzona.	Należy sprawdzić, w jakim stanie znajduje się gumowa uszczelka na pokrywie wewnętrznej. Możliwe, że należy wymienić uszczelkę.

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
Próba synchronizacji lub transmisji danych z urządzenia na urządzenie mobilne kończy się niepowodzeniem (na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie).	Funkcja Bluetooth jest wyłączona w urządzeniu mobilnym.	Należy włączyć funkcję Bluetooth w urządzeniu mobilnym.
	Aplikacja Ready for Sky w urządzeniu mobilnym jest nieaktywna.	Należy uruchomić aplikację Ready for Sky w urządzeniu mobilnym.
	Multicooker i urządzenie mobilne znajdują się zbyt daleko od siebie lub sygnal napotyka na przeszkody.	Należy upewnić się, że odległość między urządzeniem mobilnym i multicookerem nie przekracza 15 m i nie występują zakłócenia.

i Uwaga! W przypadku jakiegokolwiek usterki aplikacji Ready for Sky, nie należy kontaktować się z serwisem producenta. Należy zwrócić się do działu pomocy technicznej REDMOND, którego konsultanci udzielą fachowych rad w celu usunięcia usterki aplikacji Ready for Sky. Państwa propozycje i uwagi dotyczące pracy aplikacji będą uwzględnione przy kolejnej aktualizacji. Dane kontaktowe do działu pomocy technicznej REDMOND można znaleźć na stronie www.redmond.com.pl. Pomoc można uzyskać również po uzupełnieniu i wystaniu odpowiedniego formularza.

W Jeśli usterki w pracy aplikacji nie zostaną usunięte, należy zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego REDMOND.



Ekologicznie nieszkodliwa utylizacja (utilizacja sprzętu elektrycznego i elektronicznego)

Po zakończeniu okresu użytkowania opakowanie, instrukcję użytkowania, a także samo urządzenie należy oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie należy wyrzucać tego typu wyrobów wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego.

Używanych (starych) urządzeń nie należy wyrzucać z pozostałymi odpadami bytowymi, należy je utylizować oddzielnie. Posiadacze starych urządzeń powinni dostarczyć je do specjalnych punktów odbiorczych. Jednocześnie Twój wkład w prawidłową utylizację niniejszego produktu przyczynia się do oszczędniejszego wykorzystywania zasobów naturalnych oraz przyczynia się do nieprzedostawiania się do środowiska naturalnego potencjalnie niebezpiecznych substancji.

Dane urządzenie oznaczone jest zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU, regulującą utylizację sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Dyrektywa ta określa podstawowe wymagania odnośnie utylizacji i przeróbki odpadów ze sprzętu elektrycznego i elektronicznego, obowiązujące na całym terytorium Unii Europejskiej.

Bluetooth jest zastrzeżonym znakiem towarowym Bluetooth SIG, Inc.

App Store jest znakiem usługowym Apple Inc. zastrzeżonym w Stanach Zjednoczonych i innych krajach.

Google Play jest zastrzeżonym znakiem towarowym Google Inc.



Prije nego što počnete da koristite ovaj uređaj, pažljivo pročitajte upute za njegovo korištenje i spremite ih kao priručnik. Pravilno korištenje uređaja znatno će produžiti njegov rok trajanja.

Mere bezbednosti i uputstva sadržani u ovom priručniku ne pokrivaju sve moguće situacije koje mogu nastati tokom rada uređaja. Tokom rada sa uređajem, korisnika treba voditi zdrav razum, biti oprezan i pažljiv.

MERE BEZBEDNOSTI

- Proizvođač nije odgovoran za štetu prouzrokovanu nepridržavanjem pravila bezbednosti i pravila korišćenja uređaja.
 - Ovaj uređaj je namenjen za neindustrijsku upotrebu u domaćinstvu i sličnim sferama primene. Industrijska primena ili bilo koja druga zloupotreba smatrat će se kršenjem odgovarajućih uslova usluge. Ako se to dogodi, proizvođač nije odgovoran za bilo kakve moguće posledice.
 - Pre priključivanja uređaja u struju proverite da li njen mrežni napon odgovara navedenom naponu uređaja (vidi specifikacije i tehničke karakteristice na fabričnoj pločici).
 - Koristite produžni kabl, koji odgovara potrošnji energije uređaja – neusklađenost može izazvati kratak spoj ili paljenje kabla.
 - Priključite uređaj samo utičnici sa uzemljenjem – ovo je obavezan uslov zaštite od električnog udara. Kada koristite produžni kabl isto tako proverite da li ima uzemljenje.
- STOP** ***UPOZORENJE!** Tokom rada telo uređaja, činija i metalni delovi se zagrevaju! Budite oprezni! Koristite rukavice za remu! Kako biste izbegli vrelu paru nemojte se naginjati prema uređaju kada orvarate poklopac.*
- Isključite uređaj iz utičnice nakon korišćenja. Isto tako i tokom pranja i premeštanja. Isključite kabl iz mreže držeći ga suvim rukama za utikač, a ne za sam kabl.
 - Potrebno je voditi računa o mogućem oštećenju kabla uređaja. Ne sme biti blizu izvora toplote, oštrih predmeta, koji mogu oštetiti kabl.

STOP

***NAPOMENA!** Slučajno oštećenje kabla može izazvati probleme koje ne pokriva garancija a isto tako i udar struje. Oštećen kabl mora se hitno zameniti u servisnom centru.*

- Nemojte stavljati uređaj na meku površinu, nemojte ga pokrivati tokom rada. To može dovesti do pregrevanja i kvara uređaja.
- Zabranjeno je korišćenje uređaja na otvorenom. Ako vlaga ili strani predmeti uđu unutar tela uređaja, to može izazvati ozbiljno oštećenje.
- Pre nego što počnete čistiti uređaj, proverite da li je on isključen iz struje i potpuno ohlađen. Striktno pratite uputstvo za čišćenje uređaja.

STOP

***OPOZORENJE!** Zabranjeno je skvasiti telo uređaja, stavljati ga u vodu ili pod vodu koja teče!*

- Deci starijoj od 8 godina a isto tako i osobama sa ograničnim fizičkim, sensornim, mentalnim sposobnostima ili sa nedodatkom iskustva ili znanja, dozvoljeno je koristiti uređaj samo pod nadzorom odraslih ili u tom slučaju ako su im bila data podrobna uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i da su oni svesni svih opasnosti vezanih za njegovo korišćenje. Deca se ne smeju igrati uređajem. Čuvajte pribor i njegov kabl van domašaja dece manje od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja moraju se obavljati strogo pod nadzorom odraslih.
 - Materijal za pakovanje (plastika, polisteren) može biti opasan za decu. Opasnost od gušenja! Čuvajte ga van domašaja dece.
 - Zabranjena je samostalna popravka uređaja ili promena njegove konstrukcije. Popravka uređaja mora biti obavljena isključivo od strane specijaliste ovlašćenog servisnog centra. Neprofesionalna popravka može dovesti do kvara uređaja, trauma i oštećenja imovine.
- STOP** ***UPOZORENJE!** Zabranjeno korišćenje uređaja sa bilo kakvim oštećenjem.*

Tehničke karakteristike

Model.....SkyCooker RMC-M92S-E	Kapacitet činije.....5 l
Snaga.....860-1000 W	Premaz činije.....netepljivi keramički Anato®
Napon.....220-240 V, 50/60 Hz	Displej.....LED
Zaštita od udara struje.....klasa I	Parni ventil.....na skidanje
Daljijsko upravljanje.....tehnologija Ready for Sky	Unutrašnji poklopac.....na skidanje
Način za razmenu informacije.....Bluetooth v4.0	Dimenzije.....377 x 285 x 240 mm
Podržani operativni sistemi.....iOS, Android	Neto težina.....3,5 kg
3D grejanje.....postoji	

Programi

1. MULTI COOK	7. PASTA (PASTA)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/CESTO)
2. OATMEAL (MLEČNA KAŠA)	8. SLOW COOK (PIRIJANJE)	14. PIZZA (PICA)
3. STEW (DINSTANJE)	9. BOIL (KUVANJE)	15. BREAD (HLEB)
4. FRY (PRŽENJE)	10. BAKE (PEČENJE)	16. DESSERT (DESERTI)
5. SOUP (SUPA)	11. GRAIN (ŽITARICE)	17. EXPRESS
6. STEAM (PARA)	12. PILAF (PILAV)	

Funkcije

Ready for Sky (daljijsko upravljanje).....ectь	Prethodno iskljućivanje automatskog podgrevanja.....postoji
Održavanje temperature spremnih jela (automatsko podgrevanje).....do 12 sati	Podgrevanje jela.....do 12 sati
	Odošeni početak.....do 24 sati

Kompletiranje

Multi-kuvala.....1 kom.	Pljosnata kašika.....1 kom.
Činija.....1 kom.	Držać za crpac/kašiku.....1 kom.
Kontejner za parenje.....1 kom.	Knjiga receptata.....1 kom.
Čaša za merenje.....1 kom.	Uputstvo za upotrebu.....1 kom.
Crpac.....1 kom.	Servisna knjižica.....1 kom.
Korpa za prženje friteza.....1 kom.	Elektrićni kabl.....1 kom.

Proizvođać ima pravo da promjeni dizajn, kompletiranje, kao i tehnićke parametre proizvoda, tokom poboljšanja svojih proizvoda, bez opomene. Specifikacija dozvoljava grešku od ± 10%.

Uređenje multi-kuvale A1

- | | |
|---|------------------------------|
| 1. Poklopac uređaja | 9. Parni ventil na skidanje |
| 2. Unutrašnji poklopac na skidanje | 10. Pljosnata kašika |
| 3. Činija | 11. Crpac |
| 4. Dugme za otvaranje poklopca | 12. Čaša za merenje |
| 5. Kontrolna ploća s displejem | 13. Kontejner za parenje |
| 6. Kućište | 14. Elektrićni kabl |
| 7. Rućica za prenošenje | 15. Korpa za prženje friteza |
| 8. Kontejner za prikupljanje kondenzata | 16. Držać za crpac/kašiku |

Kontrolna ploća A2

- Dugme Reheat/Cancel (Podgrevanje/Odbijanje) – prekidanje rada programa spremanja, zbacivanje izvršenih podešavanja, uključivanje/isključivanje funkcije podgrevanja.
- Dugme Time Delay (Odošeni početak) – podešavanje vrednosti vreme odošenog početka, omogućavanje/onemogućavanje Bluetooth veze.
- Dugme Temperature (Temperatura) – podešavanja vrednosti temperature.
- Dugme Hour (Sati) – podešavanja vrednosti sati.
- Dugme Min (Minuti) – podešavanja vrednosti minuta.
- Dugme EXPRESS – pokretanje programa EXPRESS.
- Dugme Menu(Meni) – izbor automatskog programa spremanja, prethodno iskljućivanje automatskog podgrevanja.
- Dugme Start – uključivanje izabranog režima spremanja.
- Displej.

Uređenje displeja A3

- Indikator rada programa EXPRESS.

- Indikator rada programa spremanja / automatskog podgrevanja
- Indikator etáp pripravy.
- Indikator vrednosti temperature u programu MULTI COOK.
- Indikator funkcije odošenog početka.
- Indikator rada programa spremanja.
- Indikator vrenosti vremena.
- Indikator program spremanja.

I. PRE PRVOG UKLUĆIVANJA

Pažljivo izvadite proizvod i njegove prikljućke iz kutije. Uklonite sve omote.

⚠ Obavezno ostavite na mestu oznake upozorenja, nalepnice i ploćicu sa serijskim brojem proizvoda na kućištu!
Nakon transporta ili odlaganja na niskim temperaturama potrebno je ostaviti uređaj na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata pre ukljućivanja.

Dajte spotrebić na tvrdy rovny vodorovny povrch tak, aby sa para z parného ventilu nedostávala na tapety, dekoráčne povrchy, elektrónické prístroje a ďalšie predmety alebo materiály, ktoré môže poškodiť zvýšená vlhkosť a teplota.
Pred prípravou sa uistite, že vonkajšie a viditeľné diely multifunkčného hrnca nie sú poškodené, nemajú odoštery a iné defekty. Medzi nádobou a vyhrievacím prvkom nesmú byť žiadne cudzí predmety.

STOP PAŽNIA! Zabránjeno je dizati uređaj sa napunjenom posudom za rućicu.
PAŽNIA! Zabránjeno je dizati uređaj za rućke posude!

Ne ukljućujte uređaj bez instalirane posude ili s praznom posudom unutra. U slućaju slućajnog pokretanja programa za kuvanje, može doći do kritičnog pregrevanja ili oštećenja premoza protiv lepljenja. Pre prženja, sipajte unutra malo biljnog ili suncekretovog ulja.



II. UPOTREBA APARATA

Tehnologija Ready for Sky

Tehnologija Ready for Sky vam omogućava da koristite istoimenu softversku aplikaciju za daljijsku kontrolu uređaja uz pomoć smartfona ili tableta.

- Preuzmite softver sa App Store-a ili Google Play (u zavisnosti od operativnog sistema) na vašem smartfonu ili tabletu.
i Za minimalnu podršku verziju operativnog sistema, pogledajte zvanićnu internet stranu www.redmond.company ili opis aplikacije u App Store i Google Play.
- Otvorite aplikaciju Ready for Sky, napravite nalog i pratite uputstva koja se pojavljuju na ekranu.
- Omogućite Bluetooth funkciju na aparat. Da biste to uradili, pritisnite i držite taster Time Delay, zvućni signal i pojavie se indikator dugmeta. Uređaj treba da bude u režimu pripravnosti (ekran nije osvetlan).

⚠ Daljijska kontrola SkyCooker RMC-M92S-E je moguća samo kada je uključena funkcija Bluetooth (indikator dugmeta za kašnjeenje u režimu pripravnosti je uvek ukljućen).

- Pritisnite i držite tokom 5 sekundi dugme Sat na kontrolnoj ploći multikuvala. Uređaj se mora nalaziti u režimu čekanja (displej neće biti osvetljen).
- Tokom povezivanja na displeju multikuvala će se prikazivati povremeno simboli  i . Posle završetka povezivanja uređaj će dati zvućni signal i preći u režim čekanja.
- Za iskljućivanje povezivanja multikuvala sa mobilnim uređajem pritisnite i držite dugme Min dok ne čujete zvućni signal, kad se multikuvalo nalazi u režimu čekanja.
- Da biste iskljućili Bluetooth funkciju, u režimu pripravnosti uređaja pritisnite i držite dugme Time Delay, indikator dugmeta će se iskljućiti.

i Da bi se obezbedila stabilna veza, mobilni uređaj ne bi trebalo da se nalazi na udaljenosti većoj od 15 metara od aparata.

Kontrola uređaja putem bežićne mreže. Uputstvo za instalaciju aplikacije R4S Gatevai dostupno je putem veze: www.readyforsky.com/r4sgateway

Nepromenljiva memorija

REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E ima nestabilno pamćenje. U slučaju odliava struje dok je program za kuvanje pokrenut, postavke se skladište u memoriji aparata. Kada se napajanje vrati u prethodno stanje, ekran će ostati uključen dok se napajanje ne isključi.

- i** Ako je temperaturna razlika u činiji manja od 5°C kada je napajanje isključeno i uključeno, aparat će nastaviti sa radom.
Ako je razlika u temperaturi veća od 5°C, program će biti pauziran – vremenski indikator, a pokrenuti indikator programa će bljesnuti na ekranu. Nema odbrojavanja vremena kuvanja. U isto vreme, jednom minutu i za pola sata će zvučati zvučni signal.

Da biste nastavili sa procesom kuvanja, pritisnite i držite dugme Start. Indikator vremena kuvanja će se neprekidno neprestano provesti. Odbrojavanje će se nastaviti.

Ako se proces kuvanja ne nastavi 30 minuta, aparat će ući u režim pripravnosti. Pritisnite i držite dugme Reheat/Cancel da biste zaustavili indikator kuvanja od treperi.

Ako je napajanje isključeno tokom operacije odlaganja, ekran će ostati uključen kada je napajanje u toku, dok indikator funkcije odlaganja ne bude bljesao, program za kuvanje će nastaviti da radi.

Da biste prekinuli vremensko kašnjenje, pritisnite i držite dugme Reheat/Cancel.

Podešavanje vremena spremanja

Multi-kvalita omogućava samostalno podešavanje vremena spremanja za svaki program spremanja, osim programa EXPRESS. Korak promene i moguć rason vremena zavise od izabranog programa spremanja.

Pri izboru programa spremanja indikator vremena će početi trepereti. Za povećanje vrednosti sati pritisnite dugme Sat, za povećanje vrednosti minuta pritisnite dugme Min. Kako biste brzo promenili parametre pritisnite i dugo držite odgovarajuće dugme.

- i** U nekim automatskim programima odbrojavanje podesenog vremena spremanja će početi tek nakon izlaza uređaja na izabranu radnu temperaturu. Na primer, ako se ulije hladna voda i u programu STEAM podesi vreme spremanja 5 minut, pokretanje programa i obratno odbrojavanje izabranog vremena spremanja će početi tek nakon ključanja vode i stvaranja dovoljne gustine pare u činiji.

U programu PASTA odbrojavanje izabranog vremena spremanja počinje nakon ključanja vode i ponovnog pritiskivanja dugmeta Start.

Funkcija Time delay

Funkcija omogućuje uvieš dobu, po ukončenju kojeg jedlo má byt hotové (vzhľadom na čas trvania programu). Nastaví čas je možné v rozsahu 10 minút až 24 hodín s krokom nastavenia 10 minút. Treba brať do úvahy, že čas odloženia musí byť dlhší ako nastavený čas prípravy, v opačnom prípade program sa začne hneď po stlačení tlačidla Start.

Za podešavanje vremena odloženog početka, posle izbora programa spremanja pritisnite dugme Time Delay. Za povećanje vrednosti sati pritisnite dugme Hour, za povećanje vrednosti minuta pritisnite dugme Min. Kako biste brže promenili vrednosti parametara pritisnite i dugo držite odgovarajuće dugme.

- i** Funkcija odloženog početka nije dostupna u programima FRY, PASTA i EXPRESS.
Nije preporučeno korišćenje funkcije odloženog početka, ako recept sadrži kvartljive proizvode (jaja, sveže mleko, meso, sir, itd).

Održavanje temperature spremnih jela (automatsko podgrevanje)

Ova funkcija se uključuje odmah nakon završetka rada programa spremanja i može održavati temperaturu spremnog jela u granicama 70-75°C tokom 12 sati. Pri radu automatskog podgrevanja svetli indikator dugmeta Reheat/Cancel, na displeju se prikazuje direktno odbrojavanje vremena rada u ovom režimu.

Ako je neophodno funkcija automatskog podgrevanja se može isključiti, kako biste to uradili pritisnite i držite dugme Reheat/Cancel dok ne čujete zvučni signal.

- i** Funkcija automatskog podgrevanja nije dostupna pri korišćenju programa PASTA, YOGURT/DOUGH i EXPRESS.
Pri podešavanju temperature spremanja u programu MULTI COOK niže od 80°C funkcija automatskog podgrevanja će biti isključena. Za uključivanje automatskog podgrevanja pritisnite i držite dugme MenU tokom rada programa.

Predežne vypnutie autozohrievania

Zapnutie autozohrievania po ukončenju programu prípravy nie je vždy vhodné. Vzhľadom na toto v multifunkčnom hrnci je určená možnosť včasného vypnutia tejto funkcie počas spustenia alebo fungovania základného programu prípravy. Preto počas

štartu alebo práce programu stlačte a udržižte počas niekoľkých sekúnd tlačidlo Menu, kým nezhasne kontrolka tlačidla Reheat/Cancel. Pre opakované zapnutie autozohrievania ešte raz stlačte tlačidlo Menu (kontrolka tlačidla Reheat/Cancel začne svietiť).

Funkcia zohrievania jedál

V multifunkčnom hrnci je možné zohrievat studené jedlá:

1. Preložte potraviny do nádoby a umiestnite ju do telesa multifunkčného hrnca.
2. Zatvorte kryt, zapojte spotrebič do elektrickej siete.
3. Stlačte a udržižte počas niekoľkých sekúnd tlačidlo Reheat/Cancel, kým nezaznie zvukový signál. Na displeji sa zvasvieti príslušná kontrolka tlačidla.

Časovač začne odpočítavanie času zohrievania. Spotrebič zohreje jedlo na 70-75°C a bude ho udržiavovať horúcim počas 12 hodín. V prípade potreby zohrievanie je možné zastaviť stlačením a udržiavaním počas niekoľkých sekúnd tlačidla Reheat/Cancel, kým nezhasnú príslušné kontrolky na displeji a tlačidlo.

- i** Multifunkčný hrniec môže udržiavovať jedlo v zohriatom stave až 12 hodín, ale neodporúča sa udržiavovať jedlo zohriatym dlhšie ako dve-tri hodiny, aby sa nezmenili jeho chuťové kvality.

Opšti postupak korišćenja automatskih programa

⚠ VAŽNO! Kada koristite uređaj za ključanje vode (na primer, kada kuvate proizvode), NE postavljajte temperaturu kuvanja iznad 100°C. To može dovesti do pregrevanja i kvara uređaja. Iz istog razloga, NE upotrebljavajte programe BREAD, FRY i BAKE da biste zakuhali vodu.

1. Pripremite (odmerite) potrebne ingredijente.
2. Smesite proizvode u činiju multi-kvalite u skladu sa programom spremanja I stavite je u kućište uređaja. Uverite se da svi ingredijenti, uključujući tečnost, ne prelaze maksimalnu oznaku na unutrašnjoj površini činiji. Uverite se da je činija postavljena bez iskrivljenja i čvrsto dodiruje grejni element.
3. Zatvorite poklopac do škljocanja. Priključite uređaj na napajanje.

- i** PAŽNJA! Ako kuvate na visokim Temperaturesa sa puno biljnog ulja, uvek ostavite poklopac otvoren.

- i** Stlačením tlačidla Menu zvolte požadovaný program prípravy (na displeji sa zasvieti príslušná kontrolka programu).
i Ako biste pokrenuli program EXPRESS u režimu čekanja pritisnite i držite dugme EXPRESS dok ne vidite na displeju indikator EXPRESS kako treperi. Tokom rada ovog programa obrnuto odbrojavanje vremena se neće prikazivati.

5. U programu MULTI COOK postoji mogućnost podešavanja vrednosti temperature spremanja do početka rada programa (podrazumevana temperatura je 100°C). Podesite poželjnu vrednost temperature putem pritiskanja dugmeta Temperature.
6. Ako vam ne odgovara podrazumevano vreme spremanja, vi možete promeniti njegovu vrednost.
7. Ako je potrebno, izaberite vreme odloženog početka.
8. Pre spustenie programa prípravy stlačte a udržižte niekoľko sekúnd tlačidlo Start, kým nezhasvietia kontrolky tlačidla Start a Reheat/Cancel. U závislosti od izabranog programa obrnuto odbrojavanje vremena će početi odmah ili posle prokuvavanja vode u činiji.

- i** Pri korišćenju programa PASTA o momentu prokuvavanja vode i o trenutku kad treba staviti u nju sastojke jela obavestite vas zvučni signal. Obrnuto odbrojavanje vremena spremanja će početi posle ponovnog pritiskivanja dugmeta Start.

9. Podla potrebe sa dá vopred vypnúť funkciu autozohrievania pomocou stlačenia a udržiavania tlačidla Menu, kým nezhasne kontrolka tlačidla Reheat/Cancel. Opakovaným stlačením tlačidla Menu znovu zapnete túto funkciu.

10. Po ukončenju programu prípravy zaznie zvukový signál. Ďalej v závislosti na zvolenom programe alebo nastaveniach spotrebič sa prepne do režimu autozohrievania (svieti kontrolka tlačidla Reheat/Cancel) alebo do režimu očakávania (bližak kontrolka tlačidla Start).

- i** Za odbijanje izabranog programa, prekidanje postupka spremanja ili automatskog podgrevanja pritisnite i držite nekoliko sekundi dugme Reheat/Cancel.

📖 Za visokokvalitetne rezultate nudi se korišćenje recepta za kuvanje iz knjige recepta koji se isporučuje uz multicooker REDMOND RMC-M92S-E i posebno je razvijen za ovaj model.

💡 Ako niste postigli željeni rezultat koristeći automatske programe, pokušajte svestrani program pod nazivom MULTI COOK, koji sadrži širok raspon podešavanja vremena i temperature. Ovaj program pruža beskrainje mogućnosti za nove kulinarske eksperimente.

Tabelarni pregled programa spremanja (fabrička podešavanja)

Program	Preporuke za korišćenje	Odbornost i vreme odgrevanja pri kukanju	Podrazumevano vreme spremanja	Raspored vremena spremanja / Korak podešavanja	Odozgo početak, sati	Automatsko podgrevanje, sati
MULTI COOK	Priprava raznih jela s mogućnošću nastavenja toplote a času priprave. Raspored podešavanja temperature je od 35 do 170°C sa intervalima od 1°C		30 min	5 min – 1 sat / 1 min 1 sat – 12 sat / 5 min	24	12
OATMEAL	Priprava kaši s mlekom		10 min	5 min – 1 sat 30 min / 1 min	24	12
STEW	Dusenje mesa, ryby, zeleninových priloh a viaczožkových jedál		1 sat	10 min – 12 sat / 5 min	24	12
FRY	Vypraženie mäsa, ryby, zeleniny a viaczožkových jedál		15 min	5 min – 1 sat 30 min / 1 min		12
SOUP	Priprava vývarov, mäsových, zeleninových a studených polievok		1 sat	10 min – 8 sat / 5 min	24	12
STEAM	Varenie na pare mäsa, ryby, zeleniny a iných potravín	✓	20 min	5 min – 2 sat / 5 min	24	12
PASTA	Priprava cestovín z rôznych druhov pšenice; varenie parkov a iných polotovarov	✓	8 min	2 min – 1 sat / 1 min		
SLOW COOK	Priprava duseného mäsa, kolena, huspeniny, tlačienky		5 sat	30 min – 12 sat / 10 min	24	12
BOIL	Varenie zeleniny a strukovín		40 min	10 min – 12 sat / 5 min	24	12
BAKE	Pečenie báboviek, biskvitov, nákypov, koláčov z kysnutého cesta a listkového cesta		1 sat	10 min – 8 sat / 5 min	24	4
GRAIN	Priprava rôznych krúp a priloh. Varenie kaši s vodou		35 min	5 min – 4 sat / 5 min	24	12
PILAF	Priprava rôznych druhov pilafu (s mäsom, rybou, hydinou, zeleninou)		1 sat	10 min – 1 sat 30 min / 10 min	24	12
YOGURT/DOUGH	Priprava rôznych druhov jogurtu		8 sat	10 min – 12 sat / 10 min	24	
PIZZA	Priprava pizze		25 min	10 min – 1 sat / 5 min	24	4
BREAD	Priprava chleba z ražnej a pšeničnej múky (vrátane etapy uležania cesta)		3 sat	1 sat – 6 sat / 10 min	24	3
DESSERT	Priprava rôznych dezertov z čerstvého ovocia		20 min	5 min – 2 sat / 5 min	24	12
EXPRESS	Rýchla príprava ryže, kaši s vodou					

STOP Ako koristite program MULTI COOK za kukanje vode (na primer, kada kuhate hranu), zabranjeno je postaviti temperaturu kukanja iznad 100°C.

III. DODATNE MOGUĆNOSTI

- Iskušavanje testa
- Priprava fondue
- Fritovanje
- Priprava tvarohu, syru
- Spremanje halve
- Sterilizacija posuda
- Pasterizacija tečnih proizvoda
- Podgrevanje dečije hrane

Recepti navedeni u ovom poglavlju jela možete pronaći u knjizi recepata na sajtu www.redmond.company.

IV. SAVETI ZA KUVANJE

Greške u spremanju hrane i njihova rešenja

Sledeća tabela rezimira tipične greške koje se mogu dopustiti prilikom kukanja hrane u multi-kuvalima. Razmotreni su mogući načini njihovog rešenja.

JELO NIJE SPREMILJENO DO KRAJA

Mogući uzroci	Načini rešenja	
Zaboravili ste zatvoriti poklopac uređaja ili ga niste zatvorili čvrsto, zato temperatura kukanja nije bila dovoljno visoka.	Tokom kukanja nemojte otvarati poklopac bez potrebe. Zatvarajte poklopac dok ne klikne. Proverite da ništa ne smeta potputom zatvaranju poklopca uređaja i da guma na unutrašnjoj strani uređaja nije deformisana.	
Činija i grejni element loše imaju loš kontakt i zato temperatura kukanja nije bila dovoljno visoka.	Činija treba da bude dobro postavljena na telu pribora i učvršćena za dno diska za grejanje. Proverite da u multi-kuvalima nema stranih predmeta. Izbegavajte prljanje diska za grejanje.	
Nesrećan izbor sastojaka jela. Ovi sastojci nisu pogodni za pripremu hrane na način koji ste izabrali ili ste izabrali pogrešan program. Sastojci su iseckani veoma krupno, prekršene su opšte proporcije stavljanja sastojaka. Nepravilno ste postavili (ili niste izračunali) vreme spremanja. Izabrana varijanta recepta nije pogodna za ovo multi-kuvalo.	Preporučivo je koristiti dokazane (adaptirane za ovaj model uređaja) recepte. Koristite recepte na koje zaista možete računati. Izbor sastojaka, način seckanja, proporcije stavljanja, izbor programa i vremena kukanja moraju odgovarati izabranom receptu.	
Tokom parenja u činiji je premalo vode da bi se obezbedila dovoljna gustina pare.	Sipajte u činiju obavezno toliko vode koliko je navedeno u receptu. Ako sumnjate, možete kontrolisati nivo vode tokom spremanja.	
Kada prižite	Sipali ste u činiju previše ulja.	Pri običnom prženju dovoljno je da ulje pokriva dno posude tankim slojem. Pri dubokom prženju pratite uputstvo.
	Višak vlage u činiji.	Nemojte zatvarati poklopac multi-kuvala ako to nije navedeno u receptu. Sveže zamrznutu hranu obavezno odmrznite i spustite vodu.
Kada kuvate: isparivanje bujlonja kada kuvate jela sa visokom kiselinom	Neki proizvodi zahtevaju posebnu obradu pre spremanja: pranje, zaprška i t. d. Pratite uputstva izabranog recepta.	
Kada pečete (testo nije potpuno ispečeno)	U procesu spremanja, testo se zalepilo za unutrašnji poklopac i zatvorilo ventil za paru.	Stavljajte testo u posudu u manjoj količini.
	Postavili ste u posudu premnogog testa.	Sklonite pecivo iz posude, okrenite i vratite ponovo u posudu. Posle toga nastavite sa kukanjem. Ubuduće kada pečete stavljajte manju količinu testa u posudu.

JELO SE PREKUIVALO

Pogrešili ste u izboru sastojaka ili pri izračunavanju vremena kukanja. Dimenzije sastojaka su premale.	Uzmite odgovarajući (adaptiran za ovaj model uređaja) recept. Koristite recepte na koje zaista možete računati. Izbor sastojaka, način seckanja, proporcije stavljanja, izbor programa i vremena kukanja moraju odgovarati izabranom receptu.
Posle spremanja jelo je stajalo predugo na automatskom grejanju.	Dugo korišćenje funkcije autogrejanja nije preporučljivo. Ako u vašem modelu uređaja ima mogućnost predhodnog isključivanja ove funkcije, možete je koristiti.

PROIZVOD SE ISPARAVA PRI KUVANJU

Tokom kuvanja mlečne kaše isparava mleko.	Kvalitet i svojstva mleka mogu zavistiti od mesta i uslova njegove proizvodnje. Preporučujemo upotrebu isključivo ultra-pasterizovanog mleka sa masnoćem do 2,5%. Ako je potrebno mleko može biti razblaženo malom količinom pitke vode.
Pre kuvanja sastojci nisu bili obrađeni ili su bili obrađeni nepravilno (loše isprani i t. d.). Nisu bile ispoštovane proporcije sastojaka ili vrste sastojaka su bile izabrane nepravilno.	Uzmite odgovarajući (adaptiran za ovaj model uređaja) recept. Izbor sastojaka, način njihove prethodne obrade, porporcije stavljanja moraju odgovarati preporuci recepta. Žitarice celog zrna, meso, ribu i morske plodove uvek treba temeljno isprati čistom vodom.

JELO PREGOREVA

Posuda je bila loše isprana nakon prethodnog spremanja hrane. Nelepljivi keramički premaz je oštećen.	Pre nego što počnete da spremate, proverite da li je posuda dobro isprana i da keramički premaz nema oštećenja.
Celokupna količina stavljanih sastojaka u posudu je manja nego što je preporučeno u receptu.	Uzmite odgovarajući (adaptiran za ovaj model uređaja) recept.
Određili ste predugo vreme za spremanje.	Skratite vreme za spremanje i pratite preporuke recepta, odgovarajućeg za ovaj model uređaja.
Kada pržite: zaboravili ste da sipate ulje u posudu, niste mešali ili kasno okretali hranu koju kuvate.	Tokom običnog prženja sipajte u posudu malu količinu ulja kako bi ono pokrilo dno posude tankim slojem. Da bi se hrana ravnomerno ispržila, treba je s vreme na vreme mešati ili okretati u posudi.
Kada dinstate: u posudi nema dovoljno vode	Sipajte posudu više vode. Tokom spremanja nemojte otvarati poklopac multi-kuvala bez potrebe.
Kada kuvate: u posudi ima premalo tečnosti (nisu ispoštovane proporcije sastojaka)	Pridržavajte se pravilnog odnosa tečnosti i tvrdih sastojaka.
Kada pečete: niste namazali unutrašnju poveršinu posude maslacem pre spremanja.	Pre stavljanja testa namažite dno i zidove posude maslacem ili suncokretovim uljem (ne treba sipati ulje u posudu!)

JELO JE IZGUBILO FORMU REZANJA

Previše često ste mešali sastojke u posudi	Kada pržite u običnom režimu nemojte često mešati jelo, otprilike svakih 5 do 7 minuta.
Stavili ste prebrzo vreme spremanja	Skratite vreme spremanja i pratite uputstva recepta, odgovarajućeg ovom modelu uređaja.

PECIVO JE ISPALO VLAŽNO

Koristili ste sastojke koji ne valjaju i daju višak vlage (sočno povrće ili voće, smrznuto šumsko voće, pavlaka i t. d.)	Izaberite sastojke u skladu sa receptom. Trudite se da ne izaberete kao sastojke proizvode koji sadrže previše vlage ili ih koristite, ako je to moguće, u minimalnim količinama.
Držali ste spremno pecivo u zatvorenom multi-kuvalu predugo.	Pokušajte da uklonite pecivo iz multi-kuvala odmah nakon pečenja. Ako je potrebno možete ostaviti proizvod u multi-kuvalu na kratko kada je uključeno autogrejanje.

PECIVO SE NIJE PODIGLO

Jaja i šećer su bili loše mučeni	Uzmite odgovarajući (adaptirano za ovaj model uređaja) recept. Izbor sastojaka, porporcije stavljanja i način njihove prethodne obrade, moraju odgovarati preporuci recepta.
Testo je dugo stajalo sa praškom za pecivo	
Brašno nije dobro prosejano ili testo loše umešeno	
Pogrešili ste redosled stavljanja sastojaka	
Recept koji ste izabrali ne odgovara ovom modelu multi-kuvala.	

i Kod nekih modela multi-kuvala firme REDMOND u programima STEW u SOUP pri nedostatku tečnosti u posudi uključuje se sistem

zaštite od pregrevanja uređaja. U ovom slučaju program spremanja se zaustavlja i multi-kuvalo prelazi u režim autogrejanja.

Preporučeno vreme spremanja različitih jela na pari

(na 50 g proizvoda pri obimu vode 600-1000 ml)

Proizvod	vreme spremanja, min	Proizvod	Vreme spremanja, min
File od svinskog/govedeg mesa (kockice 1,5-2 cm)	20/30	Manti/hinkali	20
File od jagnjetine (kockice 1,5-2 cm)	30	Krompir (kockice 1,5-2 cm)	20
Pileći file (na kockice 1,5-2 cm)	15	Šargarepa (kockice 1,5-2 cm)	35
Mesne okruglice/kotleti	15/20	Cvekla (kockice 1,5-2 cm)	80
Riba (file)	10	Smrznuto povrće	15
Morski plodovi, oguljeni, kuvani i smrznuti	5	Pileće jaje	10

i Treba reći da ovo su opšte preporuke. Realno vreme se može razlikovati od brojeva koji su ovde preporučeni zavisno od osobi na proizvoda a isto tako i od vašeg ukusa.

Preporuke za korišćenje temperaturnih režima u programu MULTI COOK

Radna temperatura, °C	Preporuke za upotrebu	Radna temperatura, °C	Preporuke za upotrebu
35	Uležanje cesta, priprava octu	105	Priprava huspeniny
40	Priprava jogurtu	110	Sterilizacija
45	Zakvas	115	Priprava cukrového sirupu
50	Kvasenie	120	Priprava kolena
55	Priprava fondánu	125	Priprava duseného mäsa
60	Priprava zeleného čaju, detskej výživy	130	Priprava nákypu
65	Cooking mäsa v vákuovom balení	135	Vyprážíanie hotových jedál, aby boli chrumkavé
70	Priprava punču	140	Údenie
75	Pasterizácia, priprava bieleho čaju	145	Opekanie zeleniny a ryby v alobalo
80	Priprava vareného vína	150	Opekanie mäsa v alobalo
85	Priprava tvarohu alebo jedál, ktoré si vyžadujú dlhší čas prípravy	155	Vyprážíanie výrobkov z kysnutého cesta
90	Priprava červeného čaju	160	Vyprážíanie hydiny
95	Priprava mliečnych kaší	165	Vyprážíanie steakov
100	Priprava snehových bozkov, džemu	170	Vyprážíanie fritovaných jedál (hranolky, kuracie nugety atď.)

SRB

V. NEGA UREDAJA**Opšta pravila i preporuke**

- Pre prve upotrebe uređaja, kao i za uklanjanje mirisa jela u multi-kuvali nakon spremanja se preporučuje obraditi u njoj tokom 15 minuta pola limuna u programu STEAM.
- Nije preporučeno držati u zatvorenoj multi-kuvali činišu sa spremnim jelom ili činišu napunjenu vodom duže od 24 sata. Činiša sa spremnim jelom se može čuvati u frižideru i, ako je potrebno, jelo se može podgrevati u multi-kuvali putem podgrevanja.

- Ako uređaj nije korišćen tokom trajnog vremena, isključite ga sa napajanja. Radna komora, uključujući grejni elemenat, činija, unutrašnji poklopac, parni i zaporni ventili, kontejner za kondenzatu treba da budu čisti i suvi.
- Pre čišćenja uređaja uverite se da je on isključen sa napajanja i potpuno ohlađen. Za čišćenje koristite meku tkaninu i delikatne deterdžente za posude.



ZABRANIENO je korišćenje uređaja grubih salвета ili spužvi i abrazivnih pastii pri čišćenju. Takođe, nije dozvoljeno korišćenje svakih hemijski agresivnih ili drugih supstanci koji nisu preporučeni za korišćenje sa predmetima kontaktirajućim sa jelom.



ZABRANIENO uranjati kućište uređaja u vodu ili stavljati ga pod tekuću vodu!

- Budite oprezni pri čišćenju gumenih detalja multi-kuvale: oštećenje ili deformacija može dovesti do kvara uređaja.
- Kućište uređaja se može čistiti, ako je potrebno. Činija, unutrašnji aluminijski poklopac i parni ventil na skidanje treba da se čiste nakon svake upotrebe uređaja. Kondenzata koja se stvara tokom spremanja jela u multi-kuhali treba da se uklanja nakon svake upotrebe uređaja. Unutrašnje površine radne komore mogu se čistiti, ako je potrebno.

Čišćenje kućišta

Čistite kućište uređaja mekom vlažnom kuhinjskom salvetom ili spužvom. Moguće je korišćenje delikatnog deterdženta. Da biste izbegli moguće mrlje od vode i razvode na kućištu preporučuje se sasvim suvo obrisati njegovu površinu.

Čišćenje činije

Činija se može čistiti ručno sa korišćenjem meke spužve i deterdženta za posude i u stroju za pranje posuda (u skladu sa preporukama proizvođača).

U slučaju jakog zagađivanja, ulijte u činiju toplu vodu i ostavite je na neko vreme da se kvasi, a nakon toga sprovedite čišćenje.

Obavezno sasvim suvo obrišite spoljnu površinu činije pre postavljanja u kućište multi-kuhale.

Pri redovnom korišćenju činije je moguća potpuna ili delimična promena boje njenog unutrašnjeg nelepljivog premaza. Ovo nije znak defekta činije.

Čišćenje unutrašnjeg aluminijumskog poklopca

Redosled postupaka pri skidanju i stavljanju unutrašnjeg aluminijumskog poklopca je na šemi **A4**.

Za čišćenje osnovnog unutrašnjeg poklopca i poklopca na skidanje koristite vlažnu kuhinjsku krpu ili sunder. Pre nego što ćete postaviti na mesto unutrašnji poklopac obrišite na suvo površine dvaju poklopca.

Čišćenje parnog ventila na skidanje

Parni ventil je postavljen u specijalno гнездо na gornjem poklopcu uređaja. Redosled postupaka pri čišćenju je na shemi **A5**.



PAŽNIA! Da biste izbegli deformaciju gumice ventila ne treba zavijati i rastezati je pri skidanju, čišćenju i postavljanju.

Uklanjanje kondenzate

U ovom modelu kondenzata se prikuplja u specijalnom prostoru na kućištu uređaja oko činije i scurava u specijalni kontejner koji se nalazi u zadnjem delu uređaja. Kako biste očistili kontejner operite ga vodom koja teče prema gore navedenim pravilima. Preostali kondenzat oko činije obrišite uz pomoć kuhinjske krpe.

Čišćenje radne komore

U slučaju strogog poštovanja ovog uputstva, verovatnost dolaska tečnosti, delića jela ili smeća unutar radne komore uređaja je minimalna.

Ako se značajno zagađivanje ipak desilo, treba očistiti površinu radne komore da bi se izbegao pogrešan rad ili kvar uređaja.



Pre čišćenja radne komore multi-kuvale uverite se da je uređaj isključen sa napajanja i potpuno ohlađen!

Bočni zidovi radne komore, površina grejnog diska i kožuh centralnog termičkog senzora (nalazi se u sredini grejnog diska) mogu se čistiti vlažnom (ne mokrom!) spužvom ili salvetom. Ako koristite deterdžent, potrebno temeljno ukloniti njegovu ostatak da bi se izbegla pojava stranog mirisa prilikom sledećeg spremanja jela.

U slučaju dolaska stranih tela u udubljenje oko centralnog termičkog senzora, oprezno uklonite ih pincetom bez pritiska na kožuh senzora.

U slučaju zagađivanja površine grejnog diska, dozvoljeno je korišćenje vlažne spužve srednje tvrdoće ili sintetičke četke.



Pri redovnom korišćenju uređaja je moguća potpuna ili delimična promena boje grejnog diska. Ovo nije znak kvara uređaja i ne utiče na pravilnost njegovog rada.

Transport i Skladištenje

Pre ponovljenih operacija ili skladištenja potpuno se suši svi delovi aparata. Uskladištite uređaj koji se montira u suhu, provodeno mesto od grejnih aparata i direktno sunčevu svetlost.

Tokom transporta i skladištenja ne izlaže uređaj mehaničkom naglašavanju, što može dovesti do oštećenja uređaja i/ili kršenja integriteta paketa.

Držite paket uređaja podalje od vode i drugih tečnosti.

VI. DODATNA OPREMA

Nabaviti dodatnu opremu za multi-kuvalu i saznati o novim proizvodima REDMOND je moguće na web stranici www.redmond.company ili u prodavnicama ovlašćenih distributera.

VII. PRE ODLASKA U SERVIS-CENTAR

Neispravnost	Mogući razlozi	Način otklanjanja
Na displeju se pojavila poruka o grešci: E1 – E5	Sistemska greška, mogući kvar elementa za upravljanje ili grejnog elementa	Isključite aparat iz električne mreže, ostavite ga da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac, uključite aparat ponovo u struju
Aparat se ne uključuje	Kabl za napajanje nije priključen u uređaj i (ili) električnu utičnicu	Uverite se da je prenosivi kabl priključen u odgovarajući konektor na uređau i u utičnicu
	Neispravna električna utičnica	Uključite aparat u ispravnu utičnicu
Jelo se priprema suviše dugo	U utičnici nema struje	Proverite mrežni napon. Ako ga nema obratite se organizaciji koja održava vaš dom
	Prekid sa napajanjem struje (nivo napona nije stabilan ili je ispod normale)	Proverite napon stabilnog toka u mreži. Ako je nestabilan ili ispod normale, obratite se službi koja održava vaš dom
	Između posude i grejnog elementa pao je strani predmet ili čestice (prašina, žitarice, komadi hrane).	Isključite aparat, ostavite ga da se ohladi. Uklonite strani predmet ili čestice
Za vreme pripreme ispod poklopca izlazi para	Posuda u kućištu višenamenskog aparata postavljena je neravno	Stavite posudu ravno, bez krivljenja
	Grejni disk je jako zaprtijan	Isključite aparat, ostavite ga da se ohladi. Očistite grejni disk
	Posuda nije ravno postavljena u kućište aparata	Stavite posudu ravno
Narušena je hermetičnost spoja posude i unutrašnjeg poklopca više-namenskog aparata	Poklopac nije čvrsto zatvoren ili je ispod poklopca upao strani predmet	Proverite da li ima stranih predmeta (prašine, žitarica, komada hrane) između poklopca i kućišta aparata, uklonite ih. Uvek zatvarajte poklopac višenamenskog aparata dok ne klikne
	Gumeni zaptivač na unutrašnjem poklopcu je veoma priľav, deformisan ili oštećen	Proverite stanje zaptivne gume na unutrašnjem poklopcu aparata. Možda zahteva zamenu

Neispravnost	Mogući razlozi	Način otklanjanja
Potpuna snhronizacija ili prenos podataka sa uređaja na mobilni telefon nije uspeo (na displeju se pojavilo saopštenje o grešci)	Na mobilnom uređaju je isključena funkcija Bluetooth	Uključite funkciju Bluetooth na mobilnom uređaju
	Aplikacija Ready for Sky na mobilnom uređaju nije aktivirana	Otvorite aplikaciju Ready for Sky na mobilnom uređaju
	Multitukvalo i mobilni uređaj nalaze se suviše daleko jedan od drugog ili radio-signal sreće neku prepreku.	Uverite se da distanca između uređaja nije veća od 15 metara i da nema nikakvih prepreka za prenos radio-signala.

i *Pažnja! U slučaju bilo kakvog poremećaja u radu aplikacije Ready for Sky, nije obavezno zvati servisni centar. Obratite se službi tehničke podrške REDMOND kako biste dobili konsultaciju naših stručnjaka u vezi sa greškom i/ili poremećajem u radu Ready for Sky. Vaši predlozi i preporuke u vezi rada aplikacije će biti uzeti u obzir pri sledećem obnavljanju. Kontakti službe podrške korisnika produkcije REDMOND u vašoj zemlji mogu se naći na sajtu www.redmond.company. Isto tako možete dobiti pomoć ako popunite formular za kontakt.*

U slučaju da, problemi nisu rešeni, obratite se ovlašćenom servisnom centru.



Ekološko odlaganje (odlaganje električne i elektronske opreme)

Pakovanje, uputstvo za upotrebu, kao i sam uređaj moraju biti prerađeni u skladu sa lokalnim programom za iskorišćavanje otpada. Nemojte bacati proizvode ovog tipa zajedno sa običnim kućnim otpadom.

Ne treba odbacivati iskorišćene (stare) uređaje sa ostalim domaćim smećem, već reciklirati ih posebno. Vlasnici stare opreme se obavezuju doneti uređaje na specijalna mesta ili predati ih ovlašćenim organizacijama. Samim tim se doprinosi programu recikliranja vrednih sirovina, kao i čišćenja zagađenih supstanci.


Ovaj je uređaj obeležen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU, koja reguliše prerađu električnih i elektronskih aparata.

Ova direktiva određuje osnovne zahteve za prerađu i reciklažu otpadaka električnih i elektronskih aparata, koji su u snazi na celokupnom području EU.

Bluetooth je registrirani zaštitni znak tvrtke Bluetooth SIG.

App Store je registrirani zaštitni znak tvrtke Apple u Americi i drugim zemljama.

Google Play je registrirani zaštitni znak tvrtke Google.

 Πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή αυτή διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης της και φυλάξτε το εγχειρίδιο αυτό για μελλοντική αναφορά. Η σωστή χρήση της συσκευής θα παρατείνει σημαντικά τον χρόνο ζωής της. Τα μέτρα ασφαλείας και οι οδηγίες που συμπεριέχονται σ' αυτό το εγχειρίδιο δεν καλύπτουν όλες τις πιθανές περιπτώσεις που μπορεί να προκύψουν κατά την χρήση και τη λειτουργία της συσκευής. Κατά την χρήση της συσκευής ο χρήστης πρέπει να εφαρμόσει κοινή λογική, και να είναι προσεκτικός και επιφυλακτικός.

ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημιές που προκλήθηκαν από τη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους κανόνες χρήσης.
 - Η παρούσα ηλεκτρική συσκευή προορίζεται για χρήση σε στίπια, διαμερίσματα ή υπό άλλους όρους μη βιομηχανικής παραγωγής. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη προβλεπόμενη χρήση της συσκευής θα θεωρείται παράβαση δέουσας χρήσης της συσκευής. Σ' αυτήν την περίπτωση ο παραγωγός δεν φέρει ευθύνη για πιθανές συνέπειες.
 - Πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο, ελέγξτε αν η τάση του δικτύου είναι ίδια με ονομαστική τάση τροφοδοσίας της συσκευής (βλέπε τα τεχνικά χαρακτηριστικά ή την εργοστασιακή πινακίδα του προϊόντος).
 - Χρησιμοποιήστε καλώδιο προέκτασης που θα έχει κατάλληλες προδιαγραφές για να υποδεχτεί την ισχύ καταναλούμενη από την συσκευή, γιατί η αναντιστοιχία των παραμέτρων μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα ή ανάφλεξη του καλωδίου.
 - Συνδέστε τη συσκευή μόνο με τη γειωμένη πρίζα — είναι μια υποχρεωτική απαίτηση για την προστασία από ηλεκτροπληξία. Χρησιμοποιώντας ένα καλώδιο επέκτασης, βεβαιωθείτε ότι και αυτό έχει γείωση.
- STOP** ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά τη λειτουργία το περίβλημα της συσκευής, το μπόλ και τα μεταλλικά μέρη θερμαίνονται! Προσέξτε! Χρησιμοποιήστε τα γάντια του φούρνου. Για την αποφυγή εγκαυμάτων, μην σκύβετε πάνω από την συσκευή όταν ανοίγετε το καπάκι.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση καθώς και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή της μετακίνησης. Αφαιρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας με στεγνά χέρια κρατώντας το από το βύσμα και όχι από το ίδιο το καλώδιο.

- Μην τοποθετείτε το καλώδιο τροφοδοσίας σε πόρτες ή κοντά σε πηγές θερμότητας. Προσέξτε να μην λυγίζεται ή περιστρέφεται το καλώδιο, να μην αγγίζει αιχμηρά αντικείμενα, γωνιές και τις άκρες των επίπλων.

STOP ΘΥΜΗΘΕΙΤΕ: τυχαία βλάβη του καλωδίου τροφοδοσίας μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργίες, οι οποίες δεν αντιστοιχούν στην εγγύηση, καθώς και μπορεί να προκαλέσει ένα ηλεκτρικό σοκ. Πρέπει οπωσδήποτε να αντικαταστασθήσετε το κατεστραμμένο ηλεκτρικό καλώδιο στο κέντρο επισκευών.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μια μαλακή επιφάνεια, μη την σκεπάζετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και δυσλειτουργία της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στον ύπαιθρο, η επαφή του εσωτερικού της συσκευής με υγρασία ή ξένα αντικείμενα μπορεί να προκαλέσει σοβαρές φθορές στη συσκευή.
- Πριν τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο και έχει κρυώσει εντελώς. Να ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής.

STOP ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βυθίζετε το περίβλημα της συσκευής σε νερό και να το τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό!

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών ηλικίας 8 ετών και άνω) που έχουν σωματική, νευρολογική ή νοητική αναπηρία ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός όταν αυτά τα άτομα επιτηρούνται ή λαμβάνουν οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και έχουν επίγνωση των κινδύνων που συνδέονται με τη χρήση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών. Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να ασκούνται από τα παιδιά χωρίς την επίβλεψη ενηλίκου.
- Τα υλικά συσκευασίας (πλαστικό, πολυστυρένιο, κλπ) μπορεί να είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κίνδυνος ασφυξίας! Κρατήστε τα μακριά από τα παιδιά.

- Απαγορεύεται να επισκευάζετε οι ίδιοι ή να επιφέρετε αλλαγές στον μηχανισμό της συσκευής. Όλες οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Αντιπαγγελματικής εκτελούμενη εργασία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και υλικές ζημιές.

STOP

ΠΡΟΣΟΧΗ! Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής σε περίπτωση οποιασδήποτε δυσλειτουργίας της.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο	SkyCooker RMC-M92S-E	Χωρητικότητα του μπουλ	5 λ
Ισχύς	860-1000 W	Επίστρωση του μπουλ	αντικολλητική κεραμική Anato®
Τάση	220-240 V, 50/60 Hz	Οθόνη	LED
ΑσφάλειαI	Βαλβίδα ατμούI αποστύμνη
ΤηλεχειριστήριοI τεχνολογία Ready for Sky	Εσωτερικό καπάκιI αποστύμνη
Πρωτόκολλο μετάδοσης δεδομένωνI Bluetooth v4.0	ΜεγέθηI 377 × 285 × 240 mm
Υποστήριξη σε λειτουργικά συστήματαI iOS, Android	Βάρος καθαρόI 3,5 χλgr
3D-θέρμανσηI υπάρχει		

Προγράμματα

1. MULTI COOK	7. PASTA (ΠΑΣΤΑ)	13. YOGURT/DOUGH (ΓΙΑΟΥΡΤΙΖΥΜΗ)
2. OATMEAL (ΧΥΛΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ)	8. SLOW COOK (ΣΙΓΑΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ)	14. PIZZA (ΠΙΤΣΑ)
3. STEW (ΓΙΑΧΝΙΣΜΑ)	9. BOIL (ΒΡΑΣΙΜΟ)	15. BREAD (ΨΩΜΙ)
4. FRY (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ)	10. BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)	16. DESSERT (ΦΙΔΟΡΠΙΑ)
5. SOUP (ΣΟΥΠΑ)	11. GRAIN (ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ)	17. EXPRESS (ΕΣΠΙΡΕΣ)
6. STEAM (ΑΤΜΟΣ)	12. PILAF (ΠΙΛΑΦΙ)	

Λειτουργίες

Ready for Sky (τηλεχειριστήριο)I υπάρχει
Διατήρηση θερμοκρασίας έτοιμων φαγητών (αυτόματο ζεσταμα)I έως 12 ώρες
Προκαταρκτική απενεργοποίηση αυτόματης ζεστάματοςI υπάρχει
Αναθέρμανση πιάτωνI έως 12 ώρες
Καθυστέρηση έναρξηςI έως 24 ώρες

Περιλαμβάνει

Πολυσκεύους1 τεμ.	Σπάτουλα1 τεμ.
Μπουλ1 τεμ.	Στηρίχτη για κουτάλα/κουτάλι1 τεμ.
Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό1 τεμ.	Βιβλίο συνταγές1 τεμ.
Δοχείο για μέτρηση1 τεμ.	Οδηγίες χρήσης1 τεμ.
Κουτάλα1 τεμ.	Βιβλιόριο εγγύησης1 τεμ.
Καλδί για ηγνάμισμα στο λάδι1 τεμ.	Καλώδιο ρεύματος1 τεμ.

Παραγωγός έχει δικαίωμα να κάνει αλλαγές στο υγάζάν, σύνολο και στα τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος κατά τη βελτίωση της παραγωγής του χωρίς επιπρόσθετη ενημέρωση για τις αλλαγές αυτές. Στα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής επιτρέπεται η απόκλιση ±10%.

Περιγραφή του πολυσκεύους A1

1. Καπάκι της συσκευής
2. Αποστύμνη εσωτερικό καπάκι
3. Μπουλ
4. Πλήκτρο για άνοιγμα του καπακιού
5. Πίνακας ελέγχου με οθόνη
6. Περιβλήμα
7. Χειρολαβή για την μεταφορά
8. Δοχείο για συγκέντρωση συμπυκνώματος
9. Αποστύμνη βαλβίδα ατμού
10. Επίπεδο κουτάλι

11. Κουτάλα
12. Μεζούρα
13. Ειδικό σκεύος για μαγείρεμα στον ατμό

14. Καλώδιο ρεύματος
15. Καλδί για ηγνάμισμα στο λάδι
16. Λαβή για κουτάλα και κουτάλι

Πίνακας διαχείρισης A2

1. Reheat/Cancel (Ακύρωση/Ζεσταμα) – ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της λειτουργίας ζεστάματος, διακοπή της εκτέλεσης του προγράμματος μαγείρεματος και μηδενισμός των ρυθμίσεων.
2. Time Delay (Καθυστέρηση έναρξη) – ενεργοποίηση της λειτουργίας για την ρύθμιση του χρόνου καθυστέρησης έναρξης, για να ενεργοποιηθεί / απενεργοποιηθεί το Bluetooth.
3. Temperature (Θερμοκρασία) – ρύθμιση της τιμής της θερμοκρασίας.
4. Hour (Ώρες) – επιλογή των ωρών στις λειτουργίες ρύθμισης χρόνου παρασκευής και χρόνου καθυστέρησης έναρξης.
5. Min (Λεπτά) – επιλογή των λεπτών στις λειτουργίες ρύθμισης χρόνου μαγείρεματος και χρόνου καθυστέρησης έναρξης.
6. EXPRESS (Γρήγορο μαγείρεμα) – έναρξη του προγράμματος EXPRESS.
7. Menu / Keep Warm (Μενού / Αυτοθέρμανση) – επιλογή του αυτόματου προγράμματος παρασκευής, προληπτική απενεργοποίηση της αυτοθέρμανσης.
8. Start (Έναρξη) – ενεργοποίηση της επιλεγμένης λειτουργίας για την παρασκευή φαγητού.
9. Οθόνη.

Περιγραφή οθόνης A3

1. Ένδειξη εκτέλεσης του αυτόματου προγράμματος EXPRESS.
2. Ένδειξη εκτέλεσης του προγράμματος παρασκευής/ζεστάματος.
3. Ένδειξη σταθίων μαγείρεματος.
4. Ένδειξη της καθορισμένης θερμοκρασίας στο πρόγραμμα MULTI COOK.
5. Ένδειξη της εκτέλεσης της λειτουργίας Time Delay.
6. Ένδειξη λειτουργίας προγράμματος μαγείρεματος.
7. Ένδειξη χρόνου.
8. Ενδείξεις προγραμμάτων μαγείρεματος.

I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βγάλετε με προσοχή τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.

⚠ Φυλάξτε όλα τα ενημερωτικά αυτοκόλλητα, αυτοκόλλητα με οδηγίες και τον πίνακα με τον αριθμό και σειρά του προϊόντος πάνω στο σωμα του!

Μετά τη μεταφορά ή αποθήκευση σε χαμηλές θερμοκρασίες αφήστε τη συσκευή σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον 2 ώρες πριν από την ενεργοποίηση.

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια ακληρή επίπεδη επιφάνεια, έτσι ώστε ο καυτός ατμός που βγαίνει από τη βαλβίδα ατμού να μην έρχεται σε επαφή με την ταπεταρία, διακοσμητικά επιχηρήματα, ηλεκτρονικές συσκευές και άλλα αντικείμενα ή υλικά τα οποία ενδέχεται να υποστούν ζημιές από την υψηλή υγρασία και τη θερμοκρασία.

Πριν από το μαγείρεμα βεβαιωθείτε ότι τα εξωτερικά και ορατά εσωτερικά μέρη της συσκευής δεν έχουν μηχανικές φθορές, διασπάσεις και άλλα ελαττώματα. Μεταξύ του μπουλ και του θερμαντικού στοιχείου δεν πρέπει να βρίσκονται άλλα αντικείμενα.

STOP

ΠΡΟΣΟΧΗ! Απαγορεύεται η ανύψωση της συσκευής με τη γεμισμένη λέκάνη από τη λαβή.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Απαγορεύεται να σηκώσετε τη συσκευή από τις λαβές στο μπουλ!

Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή χωρίς το εσωτερικό του μπουλ ή άδειο μπουλ — σε περίπτωση τυχαίας έναρξη του μαγείρεματος πρόγραμμα θα οδηγήσει σε μια κρίσιμη υπερθέρμανση της συσκευής ή να φθείρουν την αντικολλητική επίστρωση. Πριν από το ηγνάμισμα των προϊόντων, ρίξτε λίγο λαχανικό ή ηλιέλαιο στο μπουλ.

GRC

II. ΧΡΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Τεχνολογία Ready for Sky

Τεχνολογία Ready for Sky μπορεί να χρησιμοποιείτε την ομώνυμη εφαρμογή λογισμικού για να ελέγχετε την συσκευή από απόσταση, από ένα smartphone ή tablet.

1. Κατεβάστε την εφαρμογή από το App Store ή το Google Play (αναλόγως του λειτουργικού συστήματος που έχετε εγκατεστημένο) στο smartphone ή το tablet σας.

i

Η ελάχιστη υποστηρίξιμη έκδοση του λειτουργικού συστήματος προσδιορίζεται στην επίσημη ιστοσελίδα της εταιρείας www.redmond.com.au ή στην προδιαγραφή της εφαρμογής σε καταστήματα App Store και Google Play.

- i** Προσοχή! Εάν μαγειρεύετε σε υψηλές θερμοκρασίες χρησιμοποιώντας μεγάλη ποσότητα φυτικού ελαίου, αφήνετε πάντα το κατάκι της συσκευής ανοιχτό.
- Πατώντας το πλήκτρο Menu / Keep Warm επιλέξετε το κατάλληλο πρόγραμμα παρασκευής (στην οθόνη θα ανάψει η φωτεινή ένδειξη του σχετικού προγράμματος).
 - Για την ενεργοποίηση του προγράμματος EXPRESS στην κατάσταση αναμονής πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο EXPRESS, μέχρι να ανάψει στην οθόνη η ένδειξη EXPRESS. Στη διάρκεια της λειτουργίας αυτού του προγράμματος η οθόνη δεν δείχνει την αντίστροφη μέτρηση.
 - Στο πρόγραμμα MULTI COOK είναι δυνατό να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος πριν την αρχή του προγράμματος (η προεπιλεγμένη θερμοκρασία είναι 100°C). Πατώντας το πλήκτρο Temperature, ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος.
 - Εάν δεν σας ικανοποιεί ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή, μπορείτε να το αλλάξετε.
 - Αν χρειάζεται, ρυθμίστε το χρόνο καθυστέρησης έναρξης.
 - Για την έναρξη του προγράμματος παρασκευής πατήστε και κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο Start έως ότου ανάψουν οι ενδείξεις των πλήκτρων Start και Reheat/Cancel. Ανάλογα από το επιλεγμένο πρόγραμμα μαγειρέματος η αντίστροφη μέτρηση χρόνου θα ξεκινήσει αμέσως ή μετά από τον βρασμό του νερού στο μπλ.
 - Κατά τη χρήση του προγράμματος PASTA μετά τον βρασμό του νερού θα εδοποιηθεί από το ηχητικό σήμα για να τοποθετήσετε μέσα τα προϊόντα. Η αντίστροφη μέτρηση χρόνου μαγειρέματος θα αρχίσει μετά από το επανειλημμένο πάτημα του πλήκρου Start.
 - Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε εκ των προτέρων να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτοθέρμανσης πατώντας και κρατώντας πατημένο το πλήκτρο Menu / Keep Warm έως ότου σβήσει η φωτεινή ένδειξη του πλήκρου Reheat/Cancel. Δεύτερο πάτημα στο πλήκτρο Menu / Keep Warm θα ενεργοποιήσει αυτήν τη λειτουργία ξανά.
 - Για την ολοκλήρωση του προγράμματος παρασκευής θα σας ενημερώσει ένα ηχητικό σήμα. Στη συνέχεια, ανάλογα με τα επιλεγμένα Προγράμματα ή τις τρέχουσες ρυθμίσεις, η συσκευή θα μεταβεί στη λειτουργία αυτοθέρμανσης (είναι αναμμένη η φωτεινή ένδειξη του πλήκρου Reheat/Cancel) ή στη λειτουργία αναμονής (αναβόσβηνει η φωτεινή ένδειξη του πλήκρου Start).
 - Για να ακυρώσετε το επιλεγμένο πρόγραμμα, να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος ή αυτόματου ζεστάματος, πατήστε και κρατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο Reheat/Cancel.
-  Για να έχετε ποιοτικά αποτελέσματα προτιμούμε να χρησιμοποιείτε συνταγές για παρασκευή φαγητών από το βιβλίο που συνοδεύει την πολυψήφια REDMOND RMC-M92S-E και το οποίο έχει ετοιμαστεί ιδιαίτερος για αυτό το μοντέλο.
-  Εάν κατά τη γνώμη σας δεν πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα με συμβατικά αυτόματα προγράμματα, χρησιμοποιήστε το καθαλό πρόγραμμα MULTI COOK με διευρμένο φάσμα χειροκίνητων ρυθμίσεων που θα δώσει τεράστιες δυνατότητες για γαστρονομικά πειράματά σας.

Συνολικός πίνακας προγραμμάτων μαγειρέματος (ρυθμίσεις εργοστασίου)

Πρόγραμμα	Συμβουλές για χρήση	Μέτρηση χρόνου μαγειρέματος από τη στιγμή βρασμού	Προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος	Εύρος του χρόνου μαγειρέματος / Διάστημα	Καθυστέρηση έναρξης έως, ώρα	Αυτόματο ζέσταμα έως, ώρα
MULTI COOK	Παρασκευή διαφόρων φαγητών με δυνατότητα ρύθμισης θερμοκρασίας και χρόνου παρασκευής. Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης της θερμοκρασίας είναι 35-170°C με βήμα αλλαγής 1°C.		30 λεπτά	5 λεπτά – 1 ώρα / 1 λεπτά 1 ώρα – 12 ώρες / 5 λεπτά	24	12
OATMEAL	Παρασκευή με γάλα		10 λεπτά	5 λεπτά – 1 ώρα 30 λεπτά / 1 λεπτά	24	12
STEW	Γάχνισμα κρέατος, ψαριού, λαχανικών, γαρνιτούρας και πολυσύστατων φαγητών		1 ώρα	10 λεπτά – 12 ώρες / 5 λεπτά	24	12
FRY	Τηγάνισμα κρέατος, ψαριού, λαχανικών και πολυσύστατων φαγητών		15 λεπτά	5 λεπτά – 1 ώρα 30 λεπτά / 1 λεπτά		12

Πρόγραμμα	Συμβουλές για χρήση	Μέτρηση χρόνου μαγειρέματος από τη στιγμή βρασμού	Προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος	Εύρος του χρόνου μαγειρέματος / Διάστημα	Καθυστέρηση έναρξης έως, ώρα	Αυτόματο ζέσταμα έως, ώρα
SOUP	Παρασκευή ζυμών, σουπιών με γέμιση από τηγανητά λαχανικά, από φρέσκα λαχανικά και κρύων σουπών		1 ώρα	10 λεπτά – 8 ώρες / 5 λεπτά	24	12
STEAM	Μαγείρεμα στον ατμό κρέατος, ψαριού και άλλων τροφίμων	✓	20 λεπτά	5 λεπτά – 2 ώρες / 5 λεπτά	24	12
PASTA	Παρασκευή μακαρονιών από διάφορα είδη σιταριού βράσιμο λουκανίκων και άλλων ημιέτοιμων προϊόντων	✓	8 λεπτά	2 λεπτά – 1 ώρα / 1 λεπτά		
SLOW COOK	Παρασκευή ψημένου γάλακτος, παστού βοδινού, χοιρινής κνήμες, ζελατίνας		5 ώρες	30 λεπτά – 12 ώρες / 10 λεπτά	24	12
BOIL	Βράσιμο λαχανικών και όσπριων		40 λεπτά	10 λεπτά – 12 ώρες / 5 λεπτά	24	12
BAKE	Παρασκευή κέικ, μπισκότων, ειδών πτυγίγκας, πτώψα από ζύμη με μαγιά και από ζύμη σφολιάτας		1 ώρα	10 λεπτά – 8 ώρες / 5 λεπτά	24	4
GRAIN	Μαγείρεμα διαφόρων σιτηρών και παρασκευής γαρνιτούρων. Βράσιμο των εύθρυπτων φαγητών από δημητριακά με νερό		35 λεπτά	5 λεπτά – 4 ώρες / 5 λεπτά	24	12
PILAF	Παρασκευή διαφόρων ειδών πιλαφιού (με κρέας, ψάρι, πουλερικά και λαχανικά)		1 ώρα	10 λεπτά – 1 ώρα 30 λεπτά / 10 λεπτά	24	12
YOGURT/ DOUGH	Παρασκευή διαφόρων ειδών γιοουρτιού		8 ώρες	10 λεπτά – 12 ώρες / 10 λεπτά	24	
PIZZA	Παρασκευή πίτσας		25 λεπτά	10 λεπτά – 1 ώρα / 5 λεπτά	24	4
BREAD	Παρασκευή ψωμιού από αλεύρι σικάλης και σίτου (συμπεριλαμβανομένου του σταδίου φουσκώματος της ζύμης)		3 ώρες	1 ώρα – 6 ώρες / 10 λεπτά	24	3
DESSERT	Παρασκευή διαφόρων επιδορτίων από φρέσκα φρούτα και μούρα		20 λεπτά	5 λεπτά – 2 ώρες / 5 λεπτά	24	12
EXPRESS	Γρήγορη παρασκευή του ρυζιού, των εύθρυπτων φαγητών από δημητριακά με νερό					



Εάν χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα MULTI COOK για βραστό νερό (για παράδειγμα, κατά το μαγείρεμα των προϊόντων), μην ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος πάνω από 100°C.

III. ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ

- Ανέβασμα ζύμης
- Παρασκευή του φοντού
- Τηγάσιμα στη φριτούρα
- Παρασκευή τυροπήγματος, τυριών
- Παρασκευή του χαλβά
- Στερωποίηση σκευών
- Παστερίωση υγρών προϊόντων
- Αναθέρμανση παιδικής τροφής

 Τις συνταγές των πιάτων που αναφέρονται στο κεφάλαιο μπορείτε να βρείτε στο βιβλίο συνταγών ή στην ιστοσελίδα www.redmond.com.cy.

IV. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Λάθη στο μαγείρεμα και οι τρόποι επιλυσής τους

Στον παρακάτω πίνακα συνοψίζονται τα τυπικά λάθη που συμβαίνουν κατά το μαγείρεμα σε πολυμάγειρες, εξετάζονται οι πιθανές αιτίες και οι τρόποι αντιμετώπισής τους.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΕΙΝΑΙ ΛΙΓΟ ΩΜΟ

Πιθανές αιτίες του προβλήματος	Τρόποι αντιμετώπισης
Έχετε εσχάσει να κλείσετε το καπάκι της συσκευής ή το κλείσατε αλλά όχι στενά, γι' αυτό η θερμοκρασία μαγειρέματος δεν ήταν αρκετά υψηλή	Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίγετε το καπάκι του πολυμάγειρα χωρίς να υπάρχει ανάγκη γι' αυτό. Κλείνετε το καπάκι μέχρι να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι όπιστα δεν παρεμποδίζει μια σφιχτή σφράγιση κατακόρυψης της συσκευής και η λαστίγινα φιάτιστα στο εσωτερικό του καπακού δεν είναι παραμορφωμένη
Το μπουλ και το θερμαντικό στοιχείο δεν έχουν καλή επαφή, γι' αυτό η θερμοκρασία μαγειρέματος δεν ήταν αρκετά υψηλή	Το μπουλ πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στη συσκευή ίσια, ακουμπώντας σφιχτά με τον πυθμένα του στο θερμαντικό δίσκο. Βεβαιωθείτε, ότι στον λειτουργικό χώρο μέσα στον πολυμάγειρα δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα. Μην αφήνετε να λερώνεται ο θερμαντικός δίσκος
Ατυχής επιλογή των συστατικών του φαγητού. Τα συστατικά αυτά δεν είναι κατάλληλα για το μαγείρεμα με τη μέθοδο της επιλογής σας ή έχετε επιλέξει λάθος πρόγραμμα μαγειρέματος. Τα συστατικά είναι κομμένα πολύ χοντρά, έχουν παραβιαστεί οι γενικές αναλογίες των συστατικών κατά την τοποθέτηση. Έχετε καθορίσει (υπολογίσει) λανθασμένα το χρόνο παρασκευής. Η επιλεγμένη παραλλαγή της συνταγής δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα σε αυτό τον πολυμάγειρα	Είναι επιθυμητό να χρησιμοποιείτε ήδη δοκιμασμένες (προσαρμοσμένες για χρήση στο δικό σας μοντέλο συσκευής) συνταγές. Χρησιμοποιείτε συνταγές που πραγματικά εμπιστεύεστε. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή
Κατά το μαγείρεμα στον ατμό: το νερό στο μπουλ είναι πολύ λίγο για να εξασφαλίσει την επαρκή πυκνότητα του ατμού.	Περιχύνετε νερό στο μπουλ οπωσδήποτε σε συνιστώμενο από τη συνταγή όγκο. Εάν αμφιβάλλετε, ελέγξτε το επίπεδο νερού κατά τη διαδικασία παρασκευής
Κατά το τηγάνισμα	Έχετε βάλει στο μπουλ υπερβολική ποσότητα φυτικού λαδιού
Κατά το τηγάνισμα	Υπερβολική υγρασία στο μπουλ.
Κατά το βράσιμο: η εξάτμιση του ζωμού κατά το βράσιμο των προϊόντων με αυξημένη οξύτητα	Μερικά τρόφιμα απαιτούν ειδική επεξεργασία πριν από το βράσιμο, όπως το ζελέμα, τηγάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία κ.α. Ακολουθείτε τις οδηγίες στη συνταγή που επιλέξατε
Κατά το ψήσιμο (η ζύμη δεν ψηήθηκε καλά)	Κατά τη διαδικασία φουσκώματος η ζύμη κάλυψε στο εσωτερικό καπάκι και έκλεισε το πέρασμα στη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού
	Εισάγετε στο μπουλ ζύμη μικρότερου όγκου
	Βγάλετε το αρτοποιεμάκι από το μπουλ, γυρίστε το από την άλλη μεριά, ξαναβάλτε το στο μπουλ και συνεχίστε να το ψήνετε μέχρι να γίνει ετοιμό. Στις μελλοντικές σας χρήσεις της συσκευής να εισάγετε στο μπουλ ζύμη μικρότερου όγκου

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΠΑΡΑΒΡΑΣΤΗΚΕ

Κάνετε λάθος στην επιλογή του είδους προϊόντος ή στον καθορισμό (υπολογισμό) του χρόνου μαγειρέματος. Υπερβολικά μικρό μέγεθος των συστατικών υλικών	Απευθυνθείτε σε ήδη δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή
Μετά το μαγείρεμα το έτοιμο φαγητό παρέμεινε για πολλή ώρα στη λειτουργία αυτόματου ζεστάματος	Πολύωρη χρήση της λειτουργίας αυτόθερμανσης είναι ανεπιθύμητη. Εάν στο μοντέλο του πολυμάγειρα σας προβλέπεται η προκαταρκτική απενεργοποίησης λειτουργίας αυτής μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν την δυνατότητα

ΚΑΤΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΟ ΓΑΛΑ ΕΞΑΤΜΙΖΕΤΑΙ

Κατά το βράσιμο γαλιού το γάλα εξατμίζεται	Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του γάλακτος μπορούν να εξαρτώνται από τον τόπο και τις συνθήκες παραγωγής του. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μόνο παστεριωμένο γάλα με ποσοστό λιπαρών 2,5%. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να αραιώσετε το γάλα με πόσιμο νερό
Τα υλικά πριν από το βράσιμο δεν είχαν επεξεργαστεί με λάθος τρόπο (δεν είχαν ξεπλυθεί καλά κτλ.). Δεν είχαν τηρηθεί οι αναλογίες των συστατικών ή είχε επιλεγεί λάθος τύπος προϊόντος	Απευθυνθείτε σε ήδη δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή συστατικών, ο τρόπος της προκαταρκτικής επεξεργασίας τους, οι αναλογίες κατά την τοποθέτηση πρέπει να αντιστοιχούν στις αναλογίες της. Τα δημητριακά ολικής αλέσεως, κρέας, ψάρι και θαλασσινά προϊόντα πάντα να τα πλένετε επιμελώς με καθαρό νερό

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΟΛΜΑΙ ΣΤΟ ΜΠΟΛ

Το μπουλ δεν είχε καθαριστεί καλά μετά από την προηγούμενη χρήση. Η αντικαταρκτική επίστρωση του μπουλ έχει φθαρεί	Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα βεβαιωθείτε, ότι το μπουλ είναι πλυμένο καλά και η αντικαταρκτική επίστρωση δεν έχει φθορές
Ο συνολικός όγκος του εισαγόμενου υλικού είναι μικρότερος από τον συνιστώμενο στην συνταγή	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή
Έχετε καθορίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο μαγειρέματος	Μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής
Κατά το τηγάνισμα: εσχάσατε να βάλτε λάδι, δεν ανακατεύατε ή δεν γυρίζατε εγκαίρως τα μαγειρευόμενα τρόφιμα	Κατά το κανονικό τηγάνισμα ρίξτε στο μπουλ λίγο φυτικό λάδι ώστε να καλύπτει τον πυθμένα του μπουλ με λεπτό στρώμα. Για το ομοιόμορφο τηγάνισμα πρέπει ανά τακτά χρονικά διαστήματα να ανακατεύετε ή να γυρίζετε τα τρόφιμα στο μπουλ
Κατά το τηγάνισμα: η υγρασία στο μπουλ δεν είναι επαρκής	Προσθέστε στο μπουλ περισσότερο υγρό. Κατά το μαγείρεμα μην ανοίγετε το καπάκι του πολυμάγειρα χωρίς να υπάρχει ανάγκη γι' αυτό
Κατά το βράσιμο: το υγρό στο μπουλ είναι ανεπαρκές (δεν έχουν τηρηθεί οι αναλογίες των υλικών)	Τηρείτε σωστή αναλογία υγρού και σκληρών συστατικών υλικών
Κατά το ψήσιμο: δεν έχετε αλείψει την εσωτερική επιφάνεια του μπουλ με λάδι πριν από το μαγείρεμα	Πριν την τοποθέτηση της ζύμης να αλείψετε τον πυθμένα και τους τοίχους του μπουλ με βούτυρο ή φυτικό λάδι (δεν συνιστάται να περιχύνετε λάδι στο μπουλ)

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΧΑΣΕ ΤΟ ΣΧΗΜΑ ΚΟΠΗΣ ΤΟΥ

Υπερβολικά συχνά ανακατεύετε το φαγητό στο μπουλ	Κατά το κανονικό τηγάνισμα ανακατεύετε το φαγητό όχι πιο συχνά από κάθε 5-7 λεπτά
Έχετε καθορίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο μαγειρέματος	Μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής

ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΒΓΗΚΕ ΥΓΡΟ

Χρησιμοποιήθηκαν λάθος συστατικά υλικά τα οποία και έδωσαν αυτό το αποτέλεσμα της υγρασίας (ζωμερά λαχανικά ή φρούτα, κατεψυγμένα μούρα, κρέμα γάλακτος κ.α.)	Επιλέγεται συστατικά υλικά σύμφωνα με την συνταγή του αρτοποιεμάκι. Προσπαθήστε να μην επιλέγετε ως συστατικά υλικά που περιέχουν υπερβολική ποσότητα υγρού ή χρησιμοποιείτε αυτά σε όσο το δυνατόν μικρότερες ποσότητες
---	--

Έχετε κρατήσει για υπερβολική ώρα το έτοιμο αρτοσκευασία σε κλειστό πολυμάγειρα	Προσπαθήστε να βγάλετε το αρτοσκευασία από τον πολυμάγειρα αμέσως μετά το μαγείρεμα. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να αφαιρέσετε το προϊόν στον πολυμάγειρα για μικρό χρονικό διάστημα με ενεργοποιημένη τη λειτουργία αυτόματου ζεστάματος
---	--

ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΔΕΝ ΦΟΥΣΚΩΣΕ

Τα αυγά με ζάχαρη δεν αναμείχθηκαν καλά	Απειθυνθείτε σε ήδη δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή συστατικών, ο τρόπος της προκαταρκτικής επεξεργασίας τους, οι αναλογίες κατά την τοποθέτηση πρέπει να αντιστοιχούν στις συστάσεις της
Η ζύμη παρέμεινε για πολλή ώρα με το μπέικιν πάουντερ	
Δεν κοσκινίστηκε το αλεύρι ή δεν ζυμώσατε καλά τη ζύμη	
Κάνετε λάθη κατά την τοποθέτηση συστατικών	
Η συνταγή που διαλέξατε δεν ταιριάζει για το ψήσιμο σ' αυτό το μοντέλο του πολυμάγειρα	

i Σε μια σειρά από μοντέλα των πολυμαγείρων REDMOND στα προγράμματα STEW και SOUP όταν το υγρό στο μπολ δεν είναι επαρκώς ενεργοποιείται το σύστημα προστασίας από την υπερθέρμανση της συσκευής. Σ' αυτή την περίπτωση το πρόγραμμα μαγειρέματος σταματάει και ο πολυμάγειρας μεταβαίνει στην λειτουργία αυτόματου ζεστάματος.

Συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό διάφορων τροφίμων (για 500 γρ. προϊόντος με όγκο νερού 600-1000 ml)

Τρόφιμα	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά	Τρόφιμα	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
Φιλέ χοιρινού/βοδινού (κυβάρια 1,5-2 εκ.)	20/30	Μανι / Khinkali	20
Φιλέ αρνιού (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	30	Πατάτα (κομμένη στα 4 κομμάτια)	20
Φιλέ κοτόπουλου (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	15	Καρότο (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	30
Κεφτεδάκια / κεφτέδες	15/20	Παντζάρι (κομμένο στα 4 κομμάτια)	80
Ψάρι (φιλέ)	10	Λαχανικά (φρεσκοκατεψυγμένα)	15
Ποικιλία θαλασσινών (φρεσκοκατεψυγμένων)	5	Αυγό κότας	10

i Πρέπει να λάβετε υπόψη ότι είναι γενικές οδηγίες. Ο πραγματικός χρόνος μπορεί να διαφέρει από τις συνιστώμενες ενδείξεις λόγω ιδιομορφιών των τροφίμων, καθώς επίσης και από τις γευστικές σας προτιμήσεις.

Οδηγίες για επιλογή θερμοκρασίας στο πρόγραμμα MULTI COOK

Θερμοκρασία, °C	Οδηγίες χρήσης	Θερμοκρασία, °C	Οδηγίες χρήσης
35	Φούσκωμα ζύμης, μαγείρεμα ξιδιού	105	Παρασκευή ζελατίνας
40	Μαγείρεμα γιουσουτιού	110	Αποστείρωση
45	Προζύμι	115	Παρασκευή σροπιού ζάχαρης
50	Ζύμωση	120	Παρασκευή κνήμης χοιρινού
55	Παρασκευή των φοντινών	125	Παρασκευή κρέατος γιαγιά
60	Παρασκευή πράσινου τσάι και παιδικής τροφής	130	Παρασκευή πουτίγκας
65	Μαγείρεμα του κρέατος σε συσκευασία κενού αέρος	135	Τηγάνισμα ετοιμών φαγητών έως ότου γίνουν τραγανά
70	Παρασκευή του πουις	140	Κάπνισμα
75	Παστερίωση, παρασκευή του λευκού τσαγιού	145	Ψήσιμο λαχανικών και ψαριού σε αλουμινόχαρτο
80	Παρασκευή ζεστού αρωματικού κρασιού (γκλιντβέιν)	150	Ψήσιμο κρέατος σε αλουμινόχαρτο

Θερμοκρασία, °C	Οδηγίες χρήσης	Θερμοκρασία, °C	Οδηγίες χρήσης
85	Παρασκευή τυροπλάγματος και πιάτων που απαιτούν μεγάλους χρόνους μαγειρέματος	155	Τηγάνισμα προϊόντων ζύμης με μαγιά
90	Παρασκευή του κόκκινου τσαγιού	160	Τηγάνισμα πουλερικών
95	Παρασκευή γλυτών με γάλα	165	Τηγάνισμα μπιρζόλας
100	Παρασκευή μερίσκας και γλυκών του κουταλιού	170	Τηγάνισμα στη φουτούρα (τηγανίτες πατάτες, κοτομπουκιές κ.α.)

V. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Γενικοί όροι και συμβουλές

- Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής και για απόσπηση του πολυσκεύους μετά από το μαγείρεμα συμβουλευθείτε με να βάλετε μισό λεμόνι στο πολυσκεύς και να ενεργοποιήσετε για 15 λεπτά το πρόγραμμα STEAM.
- Δεν πρέπει να αφήνετε για περισσότερα από 24 ώρες σε κλειστό πολυσκεύς το μπολ με έτοιμο φαγητό ή με νερό. Μπορείτε να διατηρείτε το μπολ με έτοιμο φαγητό στο ψυγείο ή εάν χρειάζεται να ζεστάνετε το φαγητό στο πολυσκεύς, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία αναθέρμανσης.
- Εάν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για πολύ καιρό, απουσνδέστε την από το ρεύμα. Η κάμερα εργασίας, συμπεριλαμβανομένου θερμαντικού δίσκου, το μπολ, το εσωτερικό καπάκι και η βαλβίδα αριμού πρέπει να είναι καθαρά και στεγνά.
- Πριν ξεκινήσετε καθαρισμό συσκευής, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα και πρόλαβε να κρυσώσει. Για καθαρισμό χρησιμοποιήστε μαλακό πανί και απορρυπαντικά πιάτων.

⚠ ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ κατά τον καθαρισμό συσκευής χρήση γονιτών πειστών ή σφουγγαριών, αποξειωτικών παστών. Επίσης δεν επιτρέπεται χρήση χημικά επιθετικών ή άλλων ουσιών που δεν προορίζονται για χρήση σε αντικείμενα που έχουν επαφή με τρόφιμα.

STOP ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βουτάτε το σώμα της συσκευής στο νερό και να το βάζετε στη βρύση!

- Να προσέχετε κατά το καθαρισμό εξαρτημάτων του πολυσκεύους από καουτσούκ: η βλάβη ή παραμόρφωσή του μπορούν να προκαλέσουν μη σωστή λειτουργία της συσκευής.
- Μπορείτε να καθαρίζετε το σώμα της συσκευής όταν χρειάζεται. Το μπολ, το εσωτερικό αλουμινένιο καπάκι και η αποσπώμενη βαλβίδα ατμού πρέπει να καθαρίζονται μετά από την κάθε χρήση της συσκευής. Το συμπύκνωμα που δημιουργείται κατά τη διάρκεια μαγειρέματος μέσα στο πολυσκεύς, πρέπει να αφαιρείται μετά από την κάθε χρήση της συσκευής. Να καθαρίζετε τις εσωτερικές επιφάνειες της κάμερας της συσκευής όταν χρειάζεται.

Καθαρισμός του σώματος

Να καθαρίζετε το σώμα της συσκευής με ένα μαλακό βρεγμένο πανί ή με ένα σφουγγάρι. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί απορρυπαντικό πιάτων. Για να αποφευχθεί λεκέδες από νερό στο σώμα συμβουλευτείτε να σκουπίσετε την επιφάνειά του να είναι στεγνά.

Καθαρισμός του μπολ

Μπορείτε να καθαρίζετε το μπολ με τα χέρια, χρησιμοποιώντας ένα μαλακό σφουγγάρι και απορρυπαντικό πιάτων, όπως επίσης στο πλυντήριο πιάτων (σύμφωνα με συμβουλές του παραγωγού του).

Σε περίπτωση ισχυρού λερωμάτος βάλτε στο μπολ ζεστό νερό και αφήστε το για κάποιο χρόνο να μουλιάσει, μετά καθαρίστε το. Οποσδήποτε σκουπίστε την εξωτερική επιφάνεια του μπολ να είναι στεγνή πριν τοποθετήσετε στο σώμα του πολυσκεύς. Σε τακτική χρήση του μπολ το χρώμα της εσωτερικής αντικαλλιθητικής επίστρωσης του μπορεί να αλλάξει πλήρως ή μερικώς. Αυτό δεν αποτελεί ελάττωμα του μπολ.

Για να βγάλετε εσωτερικό αλουμινένιο καπάκι

Τη διαδικασία αφαίρεσης και τοποθέτησης του εσωτερικού καπακιού αλουμινίου βλ. στο σχήμα **A4**.

Για τον καθαρισμό του κύριου καπακιού και του εσωτερικού αφαιρούμενου καπακιού χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί ή σφουγγάρι κουζίνας. Πριν την τοποθέτηση του εσωτερικού καπακιού σκουπίστε με ένα στεγνό πανί και τα δύο καπάκια.

Καθαρισμός αποσπώμενης βαλβίδας ατμού

Η βαλβίδα ατμού βρίσκεται σε ειδική φωλιά στην εσωτερική επιφάνεια καπακιού της συσκευής. Τη διαδικασία καθαρισμού βλ. στο σχήμα **A5**.

STOP Η βαλβίδα ατμού βρίσκεται σε ειδική φωλιά στην εσωτερική επιφάνεια καπακιού της συσκευής.

Αφαίρεση συμπτκνώματος

Στο παρόν μοντέλο το συμπτκνωμα συγκεντρώνεται σε ειδικό αυλάκι στο σώμα της συσκευής γύρω από το μπουκ και στραγγίζει σε ειδικό δοχείο που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής. Για τον καθαρισμό του δοχείου πλύνετε το σε τρεχούμενο νερό ακολουθώντας τις παραπάνω οδηγίες. Αφαιρέστε τα συμπτκνώματα που έμειναν στην κοιλότητα γύρω από το μπουκ με την πετσέτα κουζίνας.

Καθαρισμός κάμερας εργασίας

Εφόσον τηρθούν οι όροι και οδηγίες, είναι ελάχιστη η πιθανότητα να πέσουν μέσα στην κάμερα υγρά, υπολείματα από φαί ή ακουπίδια.

Εάν όμως η κάμερα λερωθεί, πρέπει να καθαρίσετε τις επιφάνειές της για αποφυγή μη σωστής λειτουργίας ή βλάβης της συσκευής.

⚠ Πριν καθαρίσετε την κάμερα του πολυσευδούς, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα και πρόλαβε να κρυώσει!

Τους τοίχους της κάμερας εργασίας, την επιφάνεια θερμαντικού στοιχείου και το κάλυμμα κεντρικού αισθητήρα θερμοκρασίας (βρίσκεται στο κέντρο του θερμαντικού στοιχείου) μπορείτε να καθαρίσετε με ένα βρεγμένο (όχι πολύ υγρό) σφουγγάρι ή πανί. Εάν χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό πιάτων, πρέπει να αφαιρέσετε καλά το υπόλειμμα του για να μην εμφανιστεί μυρωδιά κατά την επόμενη χρήση φαγητού.

Σε περίπτωση εάν πέσουν ξένα αντικείμενα στο αυλάκι γύρω από το κεντρικό αισθητήρα θερμοκρασίας, αφαιρέστε τα με προσοχή, χρησιμοποιώντας ταμπιλάκι, χωρίς να πιέζετε το κάλυμμα του αισθητήρα.

Εάν λερωθεί η επιφάνεια θερμαντικού δίσκου, επιτρέπεται να χρησιμοποιήσετε βρεγμένο σφουγγάρι ή συνθετική βούρσα.

i Κατά την τακτική χρήση της συσκευής το χρώμα του θερμαντικού στοιχείου μπορεί να αλλάξει πλήρως ή μερικώς. Αυτό δεν αποτελεί ελάττωμα της συσκευής και δεν επηρεάζει τη σωστή λειτουργία του.

Μεταφορά και Αποθήκευση

Πριν από την επαναλαμβανόμενη λειτουργία ή αποθήκευση στεγνώστε εντελώς όλα τα μέρη της συσκευής. Φυλάξτε τη συναρμολογημένη συσκευή σε ξηρό, αεριζόμενο μέρος μακριά από συσκευές θέρμανσης και άμεσο ηλιακό φως.

Κατά τη διάρκεια της μεταφοράς και αποθήκευσης, μην εκθέτε τη συσκευή σε μηχανική καταπόνηση, η οποία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής και/ή παραβίαση της ακεραιότητας συσκευασίας.

Φυλάξτε τη συσκευασία της συσκευής μακριά από νερό και άλλα υγρά.

VI. ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Μπορείτε να αποκτήσετε επιπρόσθετα αξεσουάρ στο πολυσευδούς και να μάθετε για τα νέα παραγωγής REDMOND στην ιστοσελίδα www.redmond.company ή στα καταστήματα επίσημων αντιπροσώπων.

VII. ΠΡΙΝ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙ ΤΕ ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Ενέργεια
Στην οδόνη προέκυψε μήνυμα για σφάλμα: E1 — E5	Σφάλμα συστήματος, πιθανώς χάλασε η πλάκα διαχείρισης ή θερμαντικό στοιχείο	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφήστε τη να κρυώσει. Κλείστε καλά το καπάκι, ξανασυνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα
Η συσκευή δεν ξεκινάει	Το καλώδιο δεν είναι συνδεδεμένο στη συσκευή και (ή) στην ηλεκτρική πρίζα	Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο είναι συνδεδεμένο στην ανάλογη υποδοχή της συσκευής και είναι στην πρίζα
	Η ηλεκτρική πρίζα δεν λειτουργεί	Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα που λειτουργεί
Το φαγητό μαγειρεύεται πολύ ώρα	Δεν υπάρχει ρεύμα	Ελέγξτε αν υπάρχει ρεύμα στο ηλεκτρικό δίκτυο. Εάν δεν υπάρχει, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία που εξυπηρετεί το σπίτι σας
	Προβλήματα με το ρεύμα (η τάση δεν είναι σταθερή ή είναι χαμηλότερη από τη νόρμα)	Ελέγξτε την τάση του ρεύματος στο δίκτυο. Εάν δεν είναι σταθερή ή είναι χαμηλότερη από την κανονική, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία που εξυπηρετεί το σπίτι σας

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Ενέργεια	
Το φαγητό μαγειρεύεται πολύ ώρα	Μεταξύ του μπουκ και του θερμαντικού στοιχείου υπάρχει ξένο αντικείμενο (βρώμικα, δημητριακά, υπολείματα από φαί)	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφήστε τη να κρυώσει. Αφαιρέστε το ξένο αντικείμενο	
	Το μπουκ δεν είναι τοποθετημένο ίσια στο σώμα του πολυσευδούς	Τοποθετήστε το μπουκ ίσια	
	Το θερμαντικό στοιχείο είναι πολύ λερωμένο	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφήστε τη να κρυώσει. Καθαρίστε το θερμαντικό δίσκο	
Κατά το μαγείρεμα από το καπάκι της συσκευής βγαίνει σμός	Δεν είναι στεγνή η σύνδεση του μπουκ με το εσωτερικό καπάκι του πολυσευδούς	Το μπουκ δεν τοποθετήθηκε ίσια στο σώμα της συσκευής	Τοποθετήστε το μπουκ ίσια, χωρίς να στραβώνει
		Το καπάκι δεν είναι κλειστό καλά ή μπήξε κάποιο ξένο αντικείμενο	Ελέγξτε να μην υπάρχουν ξένα αντικείμενα (απορρίμματα, δημητριακά, υπολείματα από φαί) μεταξύ του καπακιού και του σώματος της συσκευής, αφαιρέστε τα. Πάντα να κλείνετε το καπάκι του πολυσευδούς μέχρι να ακούσετε κλικ
		Το λάστιχο στο εσωτερικό καπάκι είναι πολύ λερωμένο, παροραμωμένο ή χαλασμένο	Ελέγξτε την κατάσταση του λάστιχου στο εσωτερικό καπάκι της συσκευής. Πιθανώς χρειάζεται αλλαγή
Η προσπάθεια συγχρονισμού ή μετάδοσης δεδομένων από τη συσκευή στο κινητό απέτυχε (στην οδόνη εμφανίστηκε το μήνυμα για το λάθος)	Η λειτουργία Bluetooth στο κινητό σας είναι σε κατάσταση εκτός λειτουργίας	Ενεργοποιήστε τη λειτουργία Bluetooth στο κινητό σας	
	Η λειτουργία Ready for Sky στο κινητό σας είναι σε κατάσταση εκτός λειτουργίας	Ανοίξτε τη λειτουργία Ready for Sky στο κινητό σας	
	Ο πολυμάρκας και το κινητό βρίσκονται πολύ μακριά ο ένας από το άλλο ή το ραδιοσήμα συναντάει εμπόδιο	Να σιγουρευτείτε ότι η απόσταση ανάμεσα στις συσκευές δεν υπερβαίνει τα 15 μέτρα και δεν υπάρχουν εμπόδια για το πέρασμα ραδιοσημάτων	

i Προσοχή! Σε περίπτωση βλάβης της εφαρμογής Ready for Sky, δεν είναι ανάγκη να απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης. Παρακαλείσθε όπως επικοινωνήσετε με την τεχνική υποστήριξη της REDMOND και συμβουλευτείτε από τους ειδικούς μας όσο για την εξάλειψη / αποφυγή των λαθών και παραλείψεων ή/και την αποτιμημένη χρήση της Ready for Sky. Θα φροντίσουμε οι προτάσεις καθώς και οι παρατηρήσεις σας σχετικά με την λειτουργία της εφαρμογής να ληφθούν υπόψη κατά την επόμενη ανανέωση της εφαρμογής. Στοιχεία επικοινωνίας κέντρου εξυπηρέτησης πελατών της REDMOND στη χώρα σας μπορείτε να βρείτε στην εξής ιστοσελίδα: www.redmond.company. Επίσης μπορείτε να λάβετε βοήθεια έχοντας συμπληρώσει την αντίστοιχη αίτηση στην ιστοσελίδα μας.

Αν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών.



Οικολογικά ακίνδυνη ανακύκλωση (ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού)

Την συσκευασία, τις οδηγίες χρήσης καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να τα απορρίψετε σύμφωνα με το τοπικό πρόγραμμα ανακύκλωσης. Φροντίστε το περιβάλλον: μην πετάτε τέτοια προϊόντα μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.

Χρησιμοποιημένες (παλιές) συσκευές δεν πρέπει να πετάγονται στα σκουπίδια, πρέπει να ανακυκλώνονται χωριστά. Ιδιοκτήτες παλιού εξοπλισμού υποχρεούνται να φέρουν τις συσκευές σε ειδικά σημεία συγκεντρώνσης ή σε ανάλογους οργανισμούς. Μ' αυτό υποστηρίζετε προγράμματα ανακύκλωσης πολιτών πρώτων υλών και στον καθαρισμό από μολυσματικούς παράγοντες.


Αυτή η συσκευή είναι επικταρισμένη σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ — σχετικά με τις χρησιμοποιημένες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού — ΑΠΗΕ).

Η κατευθυντήρια οδηγία που εφαρμόζεται σε όλη τη ΕΕ καθορίζει το πλαίσιο για την επιστροφή και ανακύκλωση των χρησιμοποιημένων συσκευών.

Η ονομασία **Bluetooth** αποτελεί σήμα κατατεθέν της Bluetooth SIG, Inc.

Το **App Store** αποτελεί σήμα υπηρεσιών της Apple Inc., εγγεγραμμένης στις Η.Π.Α. και σε άλλες χώρες.

Το **Google Play** αποτελεί σήμα κατατεθέν της Google Inc.

 Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и пазете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му.

Мерките за безопасност и инструкциите, съдържащи се в даденото ръководство, не обхващат всички възможни ситуации, които могат да възникнат в процеса на употреба на уреда. При работа с устройството потребителят е длъжен да се ръководи от здравия смисъл и да бъде внимателен.

МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неспазване на правилата за безопасност и експлоатация на продукта.
 - Този електрически уред е предназначен за използване в битови условия и може да се използва в квартири, вили или в други подобни условия на непромишлена експлоатация. Промислено или всяко друго използване на уреда не по предназначение се смята за нарушаване на условията за правилна експлоатация на изделието. В този случай производителят не носи отговорност за възможните последствия.
 - Преди да свържете устройството към мрежата проверете дали неговото минимално напрежение и напрежението на устройството съвпадат (вж. Спецификации или продукт табелка).
 - Използвайте удължител, предназначен за консумация на енергия и в съответствие с това на устройството - несъответствието в параметрите може да доведе до късо съединение или изгаряне на кабела.
 - Свържете уреда само в засимен контакт - това е изискване на защита срещу токов удар. Използвайте разклонител, като се уверите, че той също е засимен.
- STOP** **ВНИМАНИЕ!** По време на работа на уреда, тялото, купата и металните части се нагряват! Бъдете внимателни! Използвайте ръкавици за фурна. За да се избегне изгарянето на горещата пара не се навеждайте над устройството, когато капакът е отворен.
- Изключете този апарат след употреба, както и по време на неговото почистване или преместване. Извадете кабела със сухи ръце, като го държите за щепсела, а не за кабела.

- Не прекарвайте захранващия кабел през врати или в близост до източници на топлина. Уверете се, че кабелът не обърнат или увит, в близост с остри предмети и ръбове на мебелите.

STOP **ПОМНЕТЕ:** случайното повреждане на кабела за електрозахранване може да доведе до неизправност, която не съответства с условията на гаранция, а така също с електротехническо изгаряне. Повреденият ел. кабел трябва незабавно да се смени в сервизния център.

- Не поставяйте прибора на мека повърхност, не го покривайте по време на работа – това може да доведе до прегряване и разваляне на устройството.
- Не използвайте уреда на открито - на влага или чужди обекти да влезнат вътре в устройството, това може да причини сериозни щети.
- Преди почистване на уреда, се уверете, че е изключен и охладен напълно. Стриктно следвайте инструкциите за почистване на устройството.

STOP **ЗАБРАНЯВА СЕ** потапянето на корпуса на прибора във вода или поставянето му под струя вода!

- Деца на възраст от 8 години и по-възрастни и лица с намалени физически, сензорни или умствени възможности или липса на опит или познания, могат да използват уреда само под надзора и / или, ако те са били инструктирани за безопасно използване на устройството и да осъзнаят, рисковете, свързани с неговата употреба. Децата не трябва да си играят с уреда. Пазете уреда и захранващия кабел на място, недостъпно за деца под 8 години. Почистването и поддръжката на уреда, не трябва да се правят от деца без надзора на възрастен.
- Материалът на опаковката (пластмаса и полистирен, и т.н.) може да бъде опасно за децата. Опасност от задушаване! Съхранявайте го в недостъпни за децата места.

- Забранява се правенето на ремонт на уреда или промяна в неговата структура. Ремонти по уреда могат да се извършват само от оторизиран сервизен център. Непрофесионалната работа може да доведе до повреда на устройството, наранявания и материални щети.

STOP

ВНИМАНИЕ! Забранено е използването на уреда при използването на прибора при неизправност.

Технически характеристики

Модел.....	SkyCooker RMC-M925-E	Покритие на чаша.....	незалепащо керамично ANATO®
Мощност.....	860-1000 Вт	LED-дисплей.....	има
Напрежение.....	220-240 В, 50/60 Hz	3D-затопляне.....	има
Защита от електрошоково поражение.....	клас I	Паров клапан.....	подвижен
Дистанционно управление.....	технологията Ready for Sky	Внутрення крышка.....	подвижен
Протокол за предаване на данни.....	Bluetooth v4.0	Габаритни размери.....	377 × 285 × 240 мм
Поддръжка на операционните системи.....	iOS, Android	Тегло нето.....	3,5 кг
Обем на чаша.....	5 л		

Програми

1. MULTI COOK	7. PASTA (МАКАРОНИ)	13. YOGURT/DOUGH (ЙОГУРТ/ТЕСТО)
2. OATMEAL (МЛЕЧНА КАША)	8. SLOW COOK (БАВНО ГОТВЕНЕ)	14. PIZZA (ПИЦА)
3. STEW (ЗАДУШАВАНЕ)	9. BOIL (ВАРЕНЕ)	15. BREAD (ХЛЯБ)
4. FRY (ПЪРЖЕНЕ)	10. BAKE (ИЗПИЧАНЕ)	16. DESSERT (ДЕСЕРТИ)
5. SOUP (СУПА)	11. GRAIN (ЗЪРНО)	17. EXPRESS
6. STEAM (НА ПАРА)	12. PILAF (ПЛОВ)	

Функции

Технологията Ready for Sky (дистанционно управление).....	има
Поддръжане на температура на готови ястия (автозатопляне).....	има, до 12 часа
Предварително изключване на автозатопляне.....	има
Затопляне на ястия.....	има, до 12 часа
Отложен старт.....	има, до 24 часа

Комплектация

Мултикукър.....	1 шт.	Държател за черпак/ лъжица.....	1 бр.
Чаша.....	1 бр.	Кошница за дълбоко пържене.....	1 бр.
Контейнер за готвене на пара.....	1 бр.	Книга рецепти.....	1 бр.
Мерна чаша.....	1 бр.	Ръководство по експлоатация.....	1 бр.
Черпак.....	1 бр.	Сервизна книжка.....	1 бр.
Плоска лъжица.....	1 бр.	Захранващ кабел.....	1 бр.

Производителя има право да внася изменения в дизайна, комплектацията, а така също в техническите характеристики на изделието по време на подобряване на своята продукция без допълнителни уведомления за тези изменения. В спецификациите се допуска отклонение от ±10%.

Устройство на уреда A1

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Капак на уреда | 5. Панел за управление с дисплей |
| 2. Подвижен вътрешен капак | 6. Корпус |
| 3. Чаша | 7. Дръжка за преносване |
| 4. Бутон за откриване на капака | 8. Контейнер за събиране на конденза |

- | | |
|--------------------------|----------------------------------|
| 9. Подвижен паров клапан | 13. Контейнер за готвене на пара |
| 10. Плоска лъжица | 14. Захранващ кабел |
| 11. Черпак | 15. Кошница за дълбоко пържене |
| 12. Мерна чаша | 16. Държател за черпак/лъжица |

Панел за управление A2

1. Reheat /Cancel (Затопляне/Отмяна) – включване/изключване на функция за затопляне, прекъсване на работа на програма за приготвяне, отхвърляне на направени настройки.
2. Time Delay (Отложен старт) – включване на режима за установяването на времето на отложен старт, включване / изключване на Bluetooth.
3. Temperature (Температура) – установяване на температура.
4. Hour (Часове) – избор на часове в режимите за установяване на времето за приготвяне и отложен старт.
5. Min (Минуты) – избор на минути в режимите за установяване на времето за приготвяне и отложен старт.
6. EXPRESS (Бистро готвене) – включване на програма EXPRESS.
7. Menu / Keep Warm (Меню) – избор на автоматична програма за приготвяне; предварително изключване на автозатопляне.
8. Start (Старт) – включване на зададения режим за приготвяне.
9. Дисплей.

Устройство на дисплея A3

1. Индикатор на изпълнение на автоматична програма EXPRESS.
2. Индикатор на работа на програма за приготвяне/затопляне.
3. Индикатор на етапи на приготвяне.
4. Индикатор на установена температура в програма MULTI COOK.
5. Индикатор на работа на функция Time Delay.
6. Индикатор за работа на програмата за готвене.
7. Индикатор за времето.
8. Индикатори за програмите на готвене.

I. ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

Внимателно извадете уреда и компонентите му от кутията. Отстранете всички опаковъчни материали и рекламни стикери.

⚠ Задължително запазете на мястото им предупредителните стикери, стикерите-указатели (ако има такива) и табелката на корпуса със серийния номер на изделието!

След транспортиране или съхраняване при ниски температури трябва да оставите уреда при стайна температура не по-малко от 2 часа, преди да го включите.

Поставете уреда върху твърда равна хоризонтална повърхност така, че излизаща от паров клапан гореща пара не докосва да тапети, декоративни покрития, електронни уреди и други предмети или материали, които могат да пострадат от повишена влажност и температура.

Преди приготвяне уверете се, че външните и видими вътрешни части на уреда нямат повреди и други дефекти. Между чашата и нагревателен елемент не трябва да бъдат странични предмети.

STOP

ВНИМАНИЕ! Забранява се повиси устройството с изпълнен с чаша дръжката. **ВНИМАНИЕ!** Забранява се вдигане устройството за дръжката на чашата!



Не включвайте устройството, без вътрешната част на чашата или празна купа-в случай на случайно стартиране на програми за готвене това ще доведе до критичната прегреване на устройството или увреждане на антипригарно покритие. Преди горещото продукти, изсипете малко олио или слънчогледово олио в една купа.

II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА УРЕДА

Технологията Ready for Sky

Технологията Ready for Sky позволява да използвате софтуерното приложение със същото име за дистанционно управление на уреда от смартфон или таблет.

1. Свалете софтуера от App Store или Google Play (в зависимост от операционната ви система) на своя смартфон или таблет.

- i** Минимално поддържащата версия на операционната система уточнете от официалния сайт на компанията www.redmond.com.tr или в описанието към приложенията в магазините App Store и Google Play.
- Отворете приложението Ready for Sky, създайте потребителски профил и следвайте подсказките, които се появяват на екрана.
 - Включете функцията Bluetooth на мултиваркет. В режим на готовност на устройството (дисплеят не свети) натиснете и задръжте бутона Time Delay, ще прозвучи звук от сигнал и индикаторът на бутона ще светне.
 - ⚠** Дистанционно управление на SkyCooker RMC-M92S-E е възможно само при активирана Bluetooth функция (индикаторът на бутона Time Delay постоянно свети в режим на готовност).
 - Натиснете и задръжте в течение на 5 секунди бутона Home на панела за управление на мултикукъра. Уредът трябва да бъде в режим на очакване (дисплея не присветва).
 - По време на връзката, на дисплея на мултикукъра ще се изобрази сменящите се символи  и  След нагласяване на връзката уредът ще подаде звук сигнал и ще премине в режим на очакване.
 - За изключване на мултикукъра от мобилното устройство натиснете и задръжте бутона Min до звук от сигнал, като мултикукъра се намира в режим на очакване.
 - За да изключите функцията Bluetooth, в режим на готовност натиснете и задръжте бутона Time Delay, индикаторът на бутона ще изгасне.

i За да се гарантира стабилна връзка, мобилното устройство трябва да се намира на не повече от 15 метра от уреда.

Управление на уреда чрез безжична мрежа. Инструкцията за инсталиране на приложението R4S Gateway е на разположение в: www.readyforsky.com/r4sgateway

Енергонезависима памет

REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E има енергонезависима памет. В случай на прекъсване на захранването по време на програмата за готвене, настройте се съхраняват в паметта на уреда. При възобновяване на захранването дисплеят ще запзи индикация до момента на изключване му.

i Ако температурната разлика в купата по време на прекъсване и включване на захранването е по-малка от 5°C, уредът ще продължи да работи.

Ако температурната разлика е по-голяма от 5°C, работата на програмата ще бъде спряна-индикаторът за време и индикаторът за работеща програма ще мигат на дисплея. Отбръсването на времето за готвене не върви. В същото време веднъж на минута в продължение на половин час ще звучи 1 звук от сигнал.

За да продължите процеса на готвене, натиснете и задръжте бутона Start. Индикаторът за времето за готвене ще изгори постоянно. Обратното броене ще продължи.

Ако в рамките на 30 минути процесът на готвене не продължи, устройството ще премине в режим на готовност. Натиснете и задръжте бутона Reheat/Cancel, така че индикаторът за работа на програмата за готвене да спре да мига.

Ако захранването се изключи по време на отлагането на старта, при включване на захранването дисплеят ще запзи индикация до момента на изключване – индикаторът за функцията за отлагане на старта мига, програмата за готвене ще продължи да работи.

За да прекъснете отложеното стартиране, натиснете и задръжте бутона Reheat/Cancel.

Настройка на времето за приготвяне

Многофункционални уред за бавно готвене REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E дава възможност за самостоятелно задаване на времето на приготвяне за всяка програма, освен EXPRESS. Слъпката за регулиране и възможният диапазон на задаваното време зависят от избраната програма за приготвяне.

При избор на програмата за готвене индикаторът за време започва да мига. За увеличаване стойността на часовете натиснете бутона Hour, стойността на минутите – бутона Min. За бърза промяна на стойността на параметъра натиснете и задръжте нужният бутон.

i При някои автоматични програми отчитането на зададеното време за приготвяне започва след като уредът достигне зададената работна температура. Например, ако се налее студена вода и се зададе в програмата STEAM време за приготвяне 5 минути, стартирането на програмата и обратното отчитане на зададеното време за приготвяне ще започнат едва след като водата закипи и в чашата се образува достатъчно пълтна пара. В програмата PASTA отчитането на зададеното време за приготвяне ще започне след като водата закипи и бъде повторно натиснат бутонът Start.

Функция Time Delay (Отложен старт)

Функция позволява да се зададе време, след извършване на което ястие трябва да бъде готово (взимайки предвид време за работа на програмата). Възможно е да установите времето в диапазон от 10 минути до 24 часа със стъпка на установка 10 минути. Имайте предвид, че времето на отровчане трябва да бъде повече от установеното време за приготвяне, иначе програмата почне да работи веднага след натисване на бутона Start.

За нагласяване на времето за отлагане на старта след избора на програмата за готвене натиснете бутона Time Delay. За увеличаване стойността на часовете натиснете бутона Hour, стойността на минутите – бутона Min. За бърза промяна на стойността на параметъра натиснете и задръжте нужният бутон.

i Функцията за отлагане на старта е недостъпна при използване на програмите FRY, PASTA и EXPRESS.

Не се препоръчва използването на функцията за отлагане на старта, ако в състава на ястието се използват бързо развалящи се продукти (яйца, прясно мляко, месо, сирене и т. н.).

Поддържане на температурата на готовите ястия (автоматично подгриване)

Тази функция се включва автоматично веднага след приключване на програмата за приготвяне и може да поддържа температурата на готовото ястие в границите на 70-75°C в продължение на 12 часа. При действащо автозагриване свети индикаторът на бутона Reheat/Cancel, на дисплея се отбелязва отчетата на времето напред за работа в дадения режим.

При необходимост автозагриването може да се изключи, натиснете и задръжте бутона Reheat/Cancel до звук от сигнал.

Функцията автозагриване е недостъпна при използването на програмите PASTA, YOGURT/DOUGH и EXPRESS.

За нагласяване на температурата за готвене в програмата MULTI COOK по-ниско от 80°C функцията автозагриване по подразбиране ще бъде изключена. За включване на автозагриването натиснете и задръжте бутона Menu по време на работа на програмата.

Предварително изключване на автозапояне

Включване на автозапояне след извършване на работа на програмата винаги е желателно. С чет на това, в мултикукъра е предусотрена възможност за предварително изключване на дадена функция по време на запуска или работа на основна програма за приготвяне. За това по време на старт и работа на програмата натиснете и удържайте няколко секунди бутона Menu / Keep Warm, докато индикатор на бутона Reheat/Cancel не изгасне. За да включите отново автозапояне, натиснете бутона Menu / Keep Warm още веднъж (индикатора на бутона Reheat/Cancel се светне).

Функция за затопляне на ястия

Мултикукър може да се използва за затопляне на хладни ястия. За това:

- Сложете продукти в чашата, поставете й в корпуса на уреда.
 - Сложете капачка, присъединете уреда към електрическа мрежа.
 - Натиснете и удържайте няколко секунди бутона Reheat/Cancel до звук от сигнал. Ще светят съответстващи индикатор на дисплея и индикатор на бутона. Таймер почна да отсчита времето за затопляне.
- Уредът ще затопли ястие до 70-75°C и ще поддържа го в горещо състояние в продължение на 12 часа. Ако е необходимо, можете да спрете затопляне, натисвайки и удържайки няколко секунди бутона Reheat/Cancel, докато не изгасват съответстващи индикатори върху дисплея и бутона.

i Вържеки че мултикукър може да пази продукт в затоплено състояние до 12 часа, не е препоръвано да оставите ястие затоплено повече от два-три часа, тъй като понижаване това може да води към изменение на неговите вкусови качества.

Общи процедури при използване на автоматичните програми

⚠ ВАЖНО! Ако използвате уред за варене на вода (например, когато готвите продукти), е ЗАБРАНЕНО да се инсталира на температурата на готвене е по-висока от 100°C. Това може да доведе до прегряване и повреда на уреда. По същата причина е ЗАБРАНЕНО да се използват за варене на вода на програмата BAKE, FRY, BREAD.

- Подгответе (претеглете) необходимите съставки.
- Подгответе съставките в чашата на уреда в съответствие с програмата за приготвяне и я поставете в корпуса на уреда. Следете всички съставки, включително течността, да се намират по-ниско от максималната отметка от върхешната страна на чашата. Уверете се, че чашата е поставена без наклон и се допират плътно до нагревателния елемент.
- Затворете капачка на уреда до шракване. Включете уреда към електрическата мрежа.

i ВНИМАНИЕ! Ако се готви при висока температура с помощта на голямо количество растително масло, винаги оставете капачка на устройството на открито.

- Натиснете бутона Menu / Keep Warm и изберете необходима програма за приготвяне (на дисплея ще свети съответстващ индикатор на програмата).
- i** За пускане на програмата EXPRESS в режим на очакване натиснете и задръжте бутона EXPRESS, докато на дисплея не светне индикатор EXPRESS. По време на работа на дадената програма обратният отчет на времето за работа няма да се обозначи.
- В програмата MULTI COOK е предвидена възможността за настройка на температурата за готвене до старта на програмата (температурата по подразбиране е 100°C). Натиснете бутона Temperature, нагласете желаната стойност на параметъра.
- Ако не ви задоволява времето за приготвяне, зададено по подразбиране, можете да измените стойността му.
- При необходимост задайте време за отлагане на старта.
- За да стартирате програма за приготвяне натиснете няколко секунди бутона Start, докато ще светят индикаторите на бутони Start и Reheat/Cancel. В зависимост от избраната програма за готвене обратният отчет на времето ще започне по време или след кипенето на водата в купата.
- i** При използването на програмата PASTA за момента на кипене на водата и необходимостта за поставянето на продуктите ще ви оповести звуков сигнал. Обратният отчет на времето за готвене ще започне след повторно натискане на бутона Start.
- При необходимост можете предварително да изключвате функция автозатопляне: натиснете и дръжте бутона Menu / Keep Warm, докато изгасва индикатора на бутона Reheat/Cancel. Повторно натискане на бутона Menu / Keep Warm отново включва дадената функция.
- Звуков сигнал ще Ви информира за свършване на програма. По-нататък, в зависимост от избраната програма или текущи настройки, се включва режим автозатопляне (свети индикатор Reheat/Cancel) или режим на очакване (мига индикатор на бутона Start).

i За да отмените въведена програма, да прекъснете процеса на приготвяне или автоматичното поддържане, натиснете и задръжте в продължение на няколко секунди бутона Reheat/Cancel.

i Да получите качествен резултат предпазваме Ви да се възползвате от рецепти по приготвяне на ястия, посочени в книга, прилагана към мултиварка REDMOND RMC-M92S-E, изработена специално за този модел.

i Ако Вие смятате, че не сте постигли желан резултат с обикновени автоматични програми, използвайте универсална програма MULTICOOK с разширен диапазон на ръчни настройки, която открива големи възможности за Вашите кулинарни експерименти.

Обща таблица на програмите за приготвяне (фабрични настройки)

Програма	Препоръки по използване	Отчет на времето от момента на кипене	Времето за приготвяне по подразбиране	Диапазон на времето за приготвяне/Съпътни за нагласяне	Отсрочен старт, ч	Автозатопляне, ч
MULTI COOK	Приготвяне на различни видове ястия с възможност да инсталирате температура и време за приготвяне. Диапазон на ръчно регулиране на температура: 35-170°C със стъпка на изменение в 1°C.		30 мин	5 мин - 1 ч / 1 мин 1 ч - 12 ч / 5 мин	24	12
OATMEAL	Приготвяне на млечни каши		10 мин	5 мин - 1 ч 30 мин / 1 мин	24	12
STEW	Задушаване на месо, риба, зеленчуци, гарнитур и многокомпонентни ястия		1 ч	10 мин - 12 ч / 5 мин	24	12
FRY	Пържене на месо, риба и многокомпонентни ястия		15 мин	5 мин - 1 ч 30 мин / 1 мин		12
SOUP	Приготвяне на бульони, зеленчукови и студени супи		1 ч	10 мин - 8 ч / 5 мин	24	12
STEAM	Приготвяне на месо, риба, зеленчуци и други продукти на пара	✓	20 мин	5 мин - 2 ч / 5 мин	24	12
PASTA	Приготвяне на макаронени изделия от различни видове пшеница; сваряване на кренвири и други видове полуфабрикати	✓	8 мин	2 мин - 1 ч / 1 мин		

Програма	Препоръки по използване	Отчет на времето от момента на кипене	Времето за приготвяне по подразбиране	Диапазон на времето за приготвяне/Съпътни за нагласяне	Отсрочен старт, ч	Автозатопляне, ч
SLOW COOK	Приготвяне на топло мляко, задушено месо, джолан, пача, желе от месо		5 ч	30 мин - 12 ч / 10 мин	24	12
BOIL	Сваряване на зеленчуци и бобови		40 мин	10 мин - 12 ч / 5 мин	24	12
BAKE	Изпичане на бисквити, запечени във фурна ястия, пирози от тесто с мая и бутер-тесто.		1 ч	10 мин - 8 ч / 5 мин	24	4
GRAIN	Приготвяне на различни зърна и гарнитур. Приготвяне на ронливи каши на вода		35 мин	5 мин - 4 ч / 5 мин	24	12
PILAF	Приготвяне на различни видове плов (с месо, риба, птица, зеленчуци)		1 ч	10 мин - 1 ч 30 мин / 10 мин	24	12
YOGURT/DOUGH	Приготвяне на различни видове йогурта		8 ч	10 мин - 12 ч / 10 мин	24	
PIZZA	Приготвяне на пица		25 мин	10 мин - 1 ч / 5 мин	24	4
BREAD	Приготвяне на хляб от ръжено и пшенично брашно (включено етап на ферментация на тесто)		3 ч	1 ч - 6 ч / 10 мин	24	3
DESSERT	Приготвяне на различни видове десерти от свежи плодове		20 мин	5 мин - 2 ч / 5 мин	24	12
EXPRESS	Бистро приготвяне на ориз, ронливи каши на вода					

STOP Ако използвате програмата мултиварки MULTI COOK (например при приготвянето на храна), не настройвайте температурата на готвене по-висока от 100°C.

III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

- Ферментация на тесто
- Приготвяне на завара, сирене
- Пастързация на течни продукти
- Приготвяне на фондю
- Приготвяне на халва
- Поддържане на детска храна
- Пържене във фритюра
- Стерилизация на домакински съдове

i Рецептите указани в раздела за ястията може да се намерят в книгата с рецепти или в сайта www.redmond.com.au.

IV. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Грешки при приготвянето и начини за отстранение им

Таблицата по-долу обобщава често срещаните грешки, направени при готвене в мултикукъра, обсъжда възможните причини и решения.

ЯСТИЕТО НЕ Е ПРИГОТВЕНО ДО КРАЙ

Возможни причини	Начини за разрешаване
Забравили сте да затворите капака на уреда или да го затворите плътно, така че температурата на готвене не е достатъчно висока	По време на готвене, не отваряйте капака на мултиготвача ненужно. Затворете капака, докато шракне. Уверете се, че нищо не пречи на капака да е плътно затворен и гуменото уплътнение от вътрешната страна на капака не се е деформирало

Возможни причини		Начини за разрешаване
Купата и нагревателният елемент са в лош контакт, така че температурата на готвене не е достатъчно висока		Чашата трябва да се монтира в корпуса гладко, придържайки се здраво към дъното на диска за отопление. Уверете се, че в работната камера на мултиготвача няма чужди предмети. Избягвайте замърсяване на диска за отопление
Неудачен избор на съставките за ястието. Тези съставки не са подходящи за метода на приготвяне по вашия избор, или сте избрали погрешна програма. Съставките са нарязани прекалено големи, нарушени са общите пропорции на различните продукти. Вие неправилно сте избрали (не сте изчислили) времето на готвене. Каквото и да изберете, рецептата не е подходяща за готвене в този мултиготвач		Препоръчително е да се използват доказани (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Използвайте рецепти, които наистина са подходящи. Изборът на съставки, начина, по който те са нарязани, делът на отетки, избор на програма и време за готвене трябва да съответства на избраната рецепта
При приготвяне на пара, в купата водата е твърде малко, за да се осигури адекватна гъстота на изпаренията		Изсипете в купа вода с препоръчителния обем в рецепта. Ако имате съмнения, проверете нивото на водата в процеса на готвене
При пържене	Вие сте напълнили в купата твърде много растително масло	При редовно пържене е достатъчно за покриване на дъното на купата малко олио. Когато се използва като фритюрник, следвайте указанията в съответната рецепта
При пържене	Излишната влага в купата	Не затваряйте капака при пържене в мултиготвача ако не е написано в рецептата. Замразените храни преди пържене задължително се размразяват и премахва водата от тях
При готвене: варете бульона, когато готвите храни с висока киселинност		Някои продукти изискват специална обработка преди готвене, миене, пасиране и т. н. Следвайте съветите на избраната от Вас рецепта
Когато печете (тестото не се е оепкло)	В процеса на втасване тестото се е залепило за вътрешната страна на капака и е запушило клапана за освобождаване на парата	Поставете в купата тесто с по-малък обем
	Поставили сте в купата повече тесто	Извадете тестото от купата, включете и отново го поставете в купата, след това продължете готвенето. В бъдеще поставяйте в купата за печене по-малко количество тесто

ПРОДУКТА СЕ Е ПРЕВАРИЛ

Направили сте грешка при избора на вида продукт или по време на нагласяването (изчисленето) на времето за готвене. Твърде малък размер на съставките	Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставките, начина, по който те са нарязани, делът на отетки, избор на програма и време за готвене трябва да се съобразява с неговите препоръки
След приготвяне на крайното ястие твърде дълго е стояло на автономна гревател	Дългото използване на автономна гревател е нежелателно. Ако вашият модел мултиготвач има възможност за предварително дезактивиране, можете да използвате тази функция

ПРИ ВАРЕНЕ ПРОДУКТА ИЗКИПЯВА

При варене на млечна каша млякото изкипява	Качеството и свойствата на млякото може да зависи от местоположението и условията на неговото производство. Моля, използвайте само ултра-пастеризирано мляко със съдържание до 2,5% мазнини. Ако е необходимо, се разрежда с малко питейна вода
Съставките преди готвене не са били третирани или обработени правилно (недобре измити и т. д.). Не са наблюдавани пропорциите на съставките или неправилно е избран вида на продукта	Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставки, начина на тяхната предварителна обработка, пропорциите на отетките трябва да се съобразяват с неговите препоръки. Пълнозърнистите зърнени култури, месо, риба и морски дарове винаги изплакнете обилно с чиста вода преди готвене

ЯСТИЕТО ПРЕГАРЯ

Купата е слабо почистена след предишното готвене. Купата с незалепващо покритие е повредена	Преди да започнете да готвите, уверете се, че купата е добре измита и незалепващото покритие не е повредено
Общият обем на продукта е по-малко от препоръчания в рецептата	Обърнете се към проверена (адаптирана за използване с устройството) рецепта
Задали сте твърде много време за готвене	Намалете времето за готвене, или следвайте указанията в рецептата, пригодена за използване с устройството
При пържене: забравили сте да сложите олиото в купата, не е разбъркано или късно сте извадили готвото ястие	С редовно пържене в купата, сипете малко растително олио - така, че да покрие дъното на купата с тънък слой. За еднообразни храни, пърженото в купата трябва периодично да се разбърква или преобърне на определен период от време
При задъшаване: в купата влагата е негостатъчна	Добавете още течност в купата. По време на готвене, не отваряйте без необходимост капака на мултиготвача
При варене: в купата има твърде малко течност (не са съблюдавани пропорциите на съставките)	Спазвайте правилното съотношение на течните и твърдите съставки
При печене: не сте намазали вътрешните стени на купата	Преди полагаането на тестото намажете дъното и стените на купата с масло или растително олио (не се налива масло в купата!)

ПРОДУКТА Е ИЗГУБИЛ ФОРМАТА НА РЯЗАНЕ

Вероятно сте разбърквали често продуктите в купата	Обикновено ястието се разбърква при пържене не повече от веднъж на 5-7 минути
Вероятно сте нагласили повече време за приготвяне	Намалете времето за готвене, или следвайте указанията в рецептата, пригодена за използване с устройството

ПЕЧИВОТО Е ОВЛАЖНЯЛО

Били са използвани неподходящи съставки, които придават излишна влага (сочни зеленчуци или плодове, замразени плодове, сметана и така нататък)	Изберете съставки съгласно рецептата на печене. Опитайте се да не избирате като съставки в храните, продукти, които съдържат твърде много влага, или да ги използвате колкото е възможно в по-малки количества
Оставили сте готовото печиво в затворен мултиготвач	Опитайте се да махнете готовото печиво от мултиготвача след приготвяне. Ако е необходимо, можете да оставите продукта в мултиготвача за кратък период от време, в автономна гревател

ПЕЧИВОТО НЕ СЕ Е НАДИГНАЛО

Яйцата и захарта са били лошо разбити	Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставки, начина на тяхната предварителна обработка, пропорциите на съставките трябва да се съобразяват с препоръките в рецептата
Тестото е престояло дълго време с бакпулвера	
Не сте пресяли брашното и лошо сте замесили тестото	
Допусната е грешка при отмерването на продуктите	
Избраната от вас рецепта не е подходяща за този модел мултиготвач	

i При някои модели мултиготвач REDMOND в програмите STEW и SOUP при недостиг в купата на мазнина, заробата системата на защита от прегряване на прибора. В този случай програмата за приготвяне спири в мултиготвача преминава в режим на автономна гревател.

Препоръчително време за приготвяне на различни продукти на пара (за 500 г от продукта при обем на водата 600-1000 мл)

Продукт	Време за приготвяне, мин	Продукт	Време за приготвяне, мин
Филе свинско/говеждо (кубчета по 1,5-2 см)	20/30	Манти/хинкали	20

Продукт	Време за приготвяне, мин	Продукт	Време за приготвяне, мин
Филе овнешко (кубчета по 1,5-2 см)	30	Картофи (разрязани на 4 части)	20
Филе пилешко (кубчета по 1,5-2 см)	15	Моркови (кубчета по 1,5-2 см)	30
Фрикадели/котлети	15/20	Цвекло (разрязани на 4 части)	80
Риба (филе)	10	Зеленчуци (свежозамразени)	15
Морски деликатеси (свежозамразени)	5	Яйце кокоше	10

i Имайте предвид, че това са общи препоръки. Реалното време може да се различава от препоръчаните стойности в зависимост от качеството на конкретния продукт, както и от вашите вкусови предпочитания.

Препоръки за използване на температурните режими в програмата MULTI COOK

Работна температура, °C	Препоръки по използване (вижте също книгата на рецепти)	Работна температура, °C	Препоръки по използване (вижте също книгата на рецепти)
35	Ферментация на тесто, приготвяне на оцет	105	Приготвяне на пана
40	Приготвяне на йогурта	110	Стерилизация
45	Закваска	115	Приготвяне на захарен сироп
50	Ферментация	120	Приготвяне на джолан
55	Приготвяне на меки бонбони	125	Приготвяне на задушено месо
60	Приготвяне на зелен чай, бибешка храна	130	Приготвяне на ястия на фурна
65	Приготвяне на месо във вакуумна опаковка	135	Опържаване на готови ястия за да имат хрупкава кора
70	Приготвяне на пунш	140	Пушене
75	Пасторизация, приготвяне на бял чай	145	Запичане на зеленчуци и риба във фолио
80	Приготвяне на гловайн	150	Запичане на месо във фолио
85	Приготвяне на извара или ястия, трябващи дълго време за приготвяне	155	Пържене на ястия от тесто с мая
90	Приготвяне на червен чай	160	Пържене на птица
95	Приготвяне на млечни кашки	165	Пържене на стек
100	Приготвяне на целувки, конфитюр	170	Пържене във фритора (пържени картофи, пилешки нъгети и т.н.)

V. ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

Общи правила и препоръки

- Преди първата употреба на уреда, както и за отстраняване на миризмата на храна от уреда след приготвянето ви препоръчваме да обработите в него в продължение на 15 минути половинка лимон в програмата STEAM.
- Не оставяйте за повече от 24 часа чашата с приготвена храна в затворения уред или когато е напълнена с вода. Чашата с готовото ястие може да се пази в хладилника и при необходимост да се стопли храната в уреда, като се използва функцията за затопляне.
- Ако приборът не се използва продължително време, задължително го изключете от електрическата мрежа. Работната камера, в това число нагревателният диск, вътрешният капак и клапанът за изпускане на пара трябва да бъдат чисти и сухи.

- Преди да пристъпите към почистване на изделието, уверете се, че е изключено от електрическата мрежа и напълно изстигнало. За почистване на уреда използвайте мека кърпа и деликатни препарати за миене на съдове.

⚠ **ЗАБРАНЯВА СЕ използването при почистване на уреда на груби кърпи или гъби и на абразивни пасты. Недопустимо е също така използването на каквито и да било агресивни или други вещества, които не се препоръчват за използване с предмети, влизащи в контакт с храна.**

STOP **ЗАБРАНЕНО е потапянето на корпуса на уреда във вода или поставянето му под водна струя!**

- Бъдете внимателни при почистване на гумените детайли на многофункционалния уред за бавно готвене: тяхната повреда или деформация може да доведе до неправилна работа на уреда.
- Корпусът на изделието може да се почиства, когато се замърси. Чашата, вътрешният алуминиев капак и подвижния клапан за изпускане на парата трябва да се почистват след всяко използване на прибора. Образуваният се в процеса на приготвяне на храната в уреда кондензат трябва да се отстранява след всяко използване на устройството. Вътрешните повърхности на работната камера трябва да се почистват по необходимост.

Почистване на корпуса

Почиствайте корпуса на изделието с мека влажна салфетка или гъба. Може да се използва и деликатен почистващ препарат. За да се избегнат възможните петна от вода върху корпуса, избърсвайте повърхността му до сухо.

Почистване на чашата

Чашата може да се чисти както ръчно, с помощта на мека гъба и средство за миене на съдове, така и в съдомийна машина (в съответствие с препоръките на производителя ѝ).

При силно замърсяване напълнете чашата с топла вода и я оставете да се накисне за известно време, след което я почистете. Преди да сложите чашата в корпуса на уреда, задължително изтрийте до сухо външната повърхност на чашата.

При редовно използване на чашата е възможна пълна или частична промяна на цвета на вътрешното ѝ незалепващо покритие. Само по себе си това не е признак за дефект на чашата.

Почистване на вътрешния алуминиев капак

Реда за изваждане и нагласяване на вътрешния алуминиев капак виж на схема **A4**.

За почистване на основния и сменяем вътрешен капак използвайте влажна кухненска салфетка или гъбка. Преди нагласяването на вътрешния капак изтрийте повърхността от двете страни на капака до сухо.

Почистване на подвижния клапан за изпускане на пара

Клапанът за изпускане на пара е монтиран в специално гнездо от вътрешната страна на капака на уреда. Реда за почистване виж на схема **A5**.

STOP **ВНИМАНИЕ!** За да се предотврати деформирането на гумата на клапана, не я усуквайте и не я дърпайте при сваляне, почистване и поставяне.

Отстраняване на кондензата

В този модел кондензатът се събира в специална кухина в корпуса на уреда около чашата и се стича в специален контейнер, разположен в задната част на уреда. За почистване на контейнера, измийте го под струя вода, следвайки горепосочените правила. Оставящия в улея около купата кондензат отстранете с помощта на кухненска салфетка.

Почистване на работната камера

Ако се спазват строго указанията в това ръководство, възможността от попадане на течност, частички храна или замърсявания вътре в работната камера на уреда е минимална.

Ако все пак се е получило по-съществено замърсяване, повърхността на работната камера трябва да се почисти, за да се избегне неправилната работа или повреда на уреда.

⚠ **Към почистване на работната камера на уреда може да се пристъпи едва след като той е бил изключен от електрическата мрежа и е напълно изстигнал!**

Страничните стени на работната камера, повърхността на нагревателния диск и кожата на централния термодатчик (разположен в средата на нагревателния диск) може да се почистват с навлажнена (не мокра!) гъба или със салфетка. Ако използвате препарат за миене, трябва изцяло да премахнете остатъците от него, за да се изключи опасността от поява на нежелателна миризма при следващото приготвяне на храна.

При попадане на странични предмети в канала около централния термодатчик, отстранете ги внимателно с пинцета, като внимавате да не натискате кожата на датчика.

При замърсяване на повърхността на нагревателния диск може да се използва навлажнена гъба със средна твърдост или синтетична четка.

i При редовно експлоатация на уреда, с времето може да се получи пълна или частична промяна на цвета на нагревателния диск. Само по себе си това не е признак на неизправност на устройството и не влияе на правилната му работа.

Съхранение и транспорт

Преди отново на функционирането и съхраняването на обелват се и напълно подсушете всички части на уреда. Съхранявайте уреда на сухо и проветриво място, далеч от отоплителни уреди и излагането на пряка слънчева светлина.

При транспортиране и съхранение на забранени излагайте уреда на механични влияния, които могат да доведат до повреда на уреда и/или нарушена цялост на опаковката.

Трябва да се пази опаковката на уреда от проникване на вода и други течности.

VI. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

Можете да си набавите допълнителни аксесоари към уреда и да научите за новите изделия на REDMOND на сайта www.redmond.com.au, както и в магазините на официалните дилъри.

VII. ПРЕДИ ДА ПОЗВЪНИТЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР

Неизправност	Възможни причини	Начини за отстраняване	
На дисплея се появява съобщение за грешка: E1 – E5	Системна грешка, възможно е да се е повредила платка на управлението или на нагревателния елемент	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Плътно затворете капака и отново включете прибора в електрическата мрежа	
Приборът не се включва	Захранващият кабел не е включен към прибора и (или) електрическият контакт	Уверете се, че подвижният захранващ кабел е включен в съответното гнездо на уреда и в контакта	
	Повреден електрически контакт	Включете уреда в работещ контакт	
	Няма захранване в мрежата	Проверете напрежението на електрическата мрежа. Ако няма напрежение, позвънете на доставчика на електрически ток	
Ястието се готви твърде дълго	Прекъсвания на захранването от електрическата мрежа (нивото на напрежение на тока е нестабилно или е под нормата)	Проверете има ли стабилно напрежение на тока в електрическата мрежа. Ако е нестабилно, или е под нормата, позвънете на доставчика на електрически ток	
	Между чашата и нагревателния елемент е попаднал чужд предмет или частици (замърсявания, зърнени храни, парченца храна)	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Отстранете чуждия предмет или частици	
	Чашата е поставена накриво в корпуса на уреда	Поставете чашата изправена, без да е наклонена	
По време на приготвяне изпод капака на уреда излиза пара	Нагревателният диск е много замърсен	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Почистете нагревателния диск	
	Нарушена е херметичността на съединяване на чашата и вътрешния капак на уреда	Чашата е поставена накриво в корпуса на уреда	Поставете чашата изправена, без да е наклонена
		Капакът не е плътно затворен или под него е попаднал чужд предмет	Проверете за чужди предмети (замърсявания, зърнени храни, късчета храна) между капака и корпуса на уреда и ги отстранете. Винаги затваряйте капака на уреда до щракване
	Уплътнителната гума на вътрешния капак е много замърсена, деформирана или повредена	Проверете състоянието на уплътнителната гума на вътрешния капак на уреда. Може би е необходимо да я смените	

Неизправност	Възможни причини	Начини за отстраняване
Опит за синхронизация или предаване на данните от уреда към мобилното устройство е неуспешно(на дисплея се появява съобщение за грешка)	Изключена е функцията Bluetooth на мобилното устройство Приложението Ready for Sky на мобилното устройство не е активно Мултикукърът и мобилното устройство се намират вероятно далеко един от друг или радиосигналът намира препятствие	Включете функцията Bluetooth на мобилното устройство Активирайте приложението Ready for Sky на мобилното устройство Убедете се, че дистанцията между устройствата не надвишава 15 метра и няма препятствия затрудняващи преминаването на радиосигнала

i **Внимание!** В случай на възникване на каквато и да било неизправност в приложението Ready for Sky, обръщането към сервизния център не е задължително. Обърнете се към службата за техническа поддръжка REDMOND и ще получите консултация от нашите специалисти по отстраняване на грешки и/или неизправности Ready for Sky. Вашите предложения и забележки по работата на приложението ще бъдат включени в следващата актуализация. Контактните данни за службата за поддръжка клиентската продукция REDMOND във вашата страна можете да намерите в сайта www.redmond.com.au. Вие също можете да получите помощ, попълвайки в дадения сайт формуляра за обратна връзка.

В случай, че неизправността не може да се отстрани, обрънете се към авторизиран сервизен център.



Екологично безвредна утилизация (утилизация на електрическо и електронно оборудване)

Изхвърлянето на опаковката, ръководствата, както и самият уред трябва да се извърши в съответствие с местните програми за рециклиране. Проявете загриженост за околната среда и не изхвърляйте тези продукти с обикновените битови отпадъци.

Използваните (стари) уреди не трябва да се изхвърлят с другите битови отпадъци, те трябва да се утилизират отделно. Собствениците на старо оборудване трябва да отнесат уредите в специалните пунктове за събиране на такива отпадъци или да ги предадат в съответните организации. Така ще подпомогнете програмата за преработка на ценни суровини, както и за пречистване на замърсяващи вещества.


Даденият прибор е произведен в съответствие с Европейските директиви 2012/19/EU, регулиращи използването на електрически електронни уреди.

Дадената директива определя основните изисквания за използване и преработка на отпадъците от електрическите електронни прибори, действащи на територията на целия Европейски Съюз.

Bluetooth е регистрираната търговска марка на Bluetooth SIG, Inc.

App Store е сервизната марка на Apple Inc., регистрирана в САЩ и в други страни.


Google Play е регистрираната търговска марка на Google Inc.


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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
 - Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
-  **ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
 - Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
 - Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.
-  **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!
- Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, можно пользоваться прибором только под присмотром и/или в том случае, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают опасности, связанные с его использованием. Дети не должны играть с прибором. Держите прибор

и его сетевой шнур в месте недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP **ВНИМАНИЕ!** *Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

Технические характеристики

Модель.....	SkyCooker RMC-M92S-E
Мощность.....	860-1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50/60 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Дистанционное управление.....	технология Ready for Sky
Стандарт передачи данных.....	Bluetooth v4.0
Поддержка на операционных системах.....	iOS, Android
Объем чаши.....	5 л
3D-нагрев.....	есть
Покрытие чаши.....	антипригарное, керамическое Anato®
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан.....	съемный
Внутренняя крышка.....	съемная
Габаритные размеры.....	377 × 285 × 240 мм
Вес нетто.....	3,5 кг

Программы

1. MULTI COOK (МУЛЬТИПОВАР)	11. GRAIN (КРУПЫ)
2. OATMEAL (МОЛОЧНАЯ КАША)	12. PILAF (ПЛОВ)
3. STEW (ТУШЕНИЕ)	13. YOGURT / DOUGH (ЙОГУРТ)
4. FRY (ЖАРКА)	14. PIZZA (ПИЦЦА)
5. SOUP (СУП)	15. BREAD (ХЛЕБ)
6. STEAM (НА ПАРУ)	16. DESSERT (ДЕСЕРТЫ)
7. PASTA (МАКАРОНЫ)	17. EXPRESS (ЭКСПРЕСС)
8. SLOW COOK (ТОПЛЕНИЕ)	
9. BOIL (ВАРКА)	
10. BAKE (ВЫПЕЧКА)	

Функции

Ready for Sky (дистанционное управление прибором с помощью смартфона или планшета).....	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 12 часов
Отсрочка старта.....	до 24 часов

Комплектация

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

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

Устройство мультиварки (схема А1)

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

Панель управления (схема А2)

1. Кнопка Reheat/Cancel (Отмена/Разогрев) – включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек.
2. Кнопка Time delay (Отложенный старт) – настройка функции отсрочки старта, включение/отключение функции Bluetooth.
3. Кнопка Temperature (Температура) – установка значения температуры.
4. Кнопка Hour (Час) – установка значения часов.
5. Кнопка Min (Мин) – установка значения минут.
6. Кнопка EXPRESS (ЭКСПРЕСС) – запуск программы EXPRESS.
7. Кнопка Menu / Keep warm (Меню) – выбор автоматической программы приготовления, предварительное отключение функции автоподогрева.
8. Кнопка Start (Старт) – включение заданного режима приготовления.
9. Дисплей.

Устройство дисплея (схема А3)

1. Индикатор выполнения программы EXPRESS.
2. Индикатор работы программы приготовления / разогрева.

3. Индикатор этапов приготовления.
4. Индикатор значения температуры в программе MULTI COOK.
5. Индикатор функции отсрочки старта.
6. Индикатор работы программы приготовления.
7. Индикатор значения времени.
8. Индикаторы программ приготовления.

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

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

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

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

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

Поднимать прибор за ручки чаши ЗАПРЕЩЕНО!

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Дистанционное управление прибором через приложение Ready for Sky



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

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

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

2. Запустите приложение Ready for Sky, создайте аккаунт и следуйте появляющимся подсказкам. Имя устройства совпадает с номером модели. Вы можете задать новое имя или оставить установленное по умолчанию.
3. Включите функцию Bluetooth на мультиварке. В режиме ожидания прибора (дисплей не горит) нажмите и удерживайте кнопку Time Delay, прозвучит звуковой сигнал и загорится индикатор кнопки.

⚠ Дистанционное управление мультиваркой SkyCooker RMC-M92S-E возможно только при включенной функции Bluetooth (индикатор кнопки Time Delay постоянно горит в режиме ожидания прибора).

4. Нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку Hour на панели управления мультиварки. Прибор должен находиться в режиме ожидания (дисплей не подсвечивается).
5. Во время соединения на дисплее мультиварки будут отображаться сменяющиеся символы  и . После установки соединения прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.

6. Для отключения мультиварки от мобильного устройства нажмите и удерживайте кнопку Min до звукового сигнала, когда мультиварка находится в режиме ожидания.
7. Чтобы отключить функцию Bluetooth, в режиме ожидания прибора нажмите и удерживайте кнопку Time Delay, индикатор кнопки погаснет.

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

Управление прибором через беспроводную сеть. Инструкция по установке приложения R4S Gateway доступна по ссылке: www.readyforsky.com/r4sgateway

Энергонезависимая память

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

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

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

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

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

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

Чтобы прервать работу отложенного старта, нажмите и удерживайте кнопку Reheat/Cancel.

Установка времени приготовления

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

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

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

В программе PASTA отсчет установленного времени приготовления начинается после закипания воды и повторного нажатия кнопки Start.

Отсрочка старта программы

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

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

Для установки времени отсрочки старта после выбора программы приготовления нажмите кнопку Time Delay. Для увеличения значения часов нажимайте кнопку Hour, значения минут – кнопку Min. Для быстрого изменения значения параметра нажмите и удерживайте нужную кнопку.

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

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°С до 12 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор Reheat/Cancel, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая кнопку Reheat/Cancel до звукового сигнала.

i Функция автоподогрева недоступна при использовании программ PASTA, YOGURT / DOUGH и EXPRESS.

При установке температуры приготовления в программе MULTI COOK ниже 80°С функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. Для включения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку Menu / Keep warm во время работы программы.

Предварительное отключение автоподогрева

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

Разогрев блюд

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

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

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

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

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

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

4. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
5. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.

6. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.

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

7. Нажимая кнопку Menu / Keep warm, выберите необходимую программу приготовления. Индикатор соответствующей программы на дисплее будет мигать.

i Для запуска программы EXPRESS в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку EXPRESS, пока на дисплее не загорится индикатор EXPRESS. Во время работы данной программы обратный отсчет времени работы отображаться не будет.

8. В программе MULTI COOK предусмотрена возможность настройки температуры приготовления до старта программы (температура по умолчанию составляет 100°С). Нажимая кнопку Temperature, установите желаемое значение параметра.

9. Если вас не устраивает время приготовления, установленное по умолчанию, вы можете изменить данное значение.
10. При необходимости установите время отложенного старта.

11. Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте кнопку Start, загорятся индикаторы кнопки Start и Reheat/Cancel. В зависимости от выбранной программы приготовления обратный отсчет времени начнется сразу или после закипания воды в чаше.

i При использовании программы PASTA о моменте закипания воды и необходимости звуковой индикации вас оповестит звуковой сигнал. Обратный отсчет времени приготовления начнется после повторного нажатия кнопки Start.

12. Чтобы заранее отключить функцию автоподогрева, нажмите и удерживайте кнопку Menu / Keep warm (индикатор кнопки Reheat/Cancel погаснет). Повторным нажатием кнопки Menu / Keep warm можно снова включить данную функцию.

13. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки Reheat/Cancel) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки Start).

i Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку Reheat/Cancel до звукового сигнала.

📖 Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке SkyCooker RMC-M92S-E кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.company.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Отсчет времени с момента закипания	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта, ч	Автоподогрев, ч
MULTI COOK	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры в диапазоне 35-170°С с шагом в 1°С		30 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 12 ч / 5 мин	24	12
OATMEAL	Варка каш с использованием пастеризованного молока малой жирности		10 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	24	12
STEW	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд		1 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	24	12
FRY	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд		15 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин		12
SOUP	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов		1 ч	10 мин – 8 ч / 5 мин	24	12
STEAM	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	✓	20 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	24	12
PASTA	Варка макаронных изделий, сосисок,пельменей или яиц	✓	8 мин	2 мин – 1 ч / 1 мин		
SLOW COOK	Приготовление тушения, гуляшки		5 ч	30 мин – 12 ч / 10 мин	24	12

Программа	Рекомендации по использованию	Отсчет времени с момента закипания	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления/ Шаг установки	Отсрочка старта, ч	Автоподогрев, ч
ВАРКА	Варка мяса, рыбы, овощей и других продуктов		40 мин	10 мин – 12 ч / 5 мин	24	12
BAKE	Выпечка мексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста		1 ч	10 мин – 8 ч / 5 мин	24	4
GRAIN	Варка различных круп, гарниров, рассыпчатых каш на воде		35 мин	5 мин – 4 ч / 5 мин	24	12
PILAF	Приготовление различных видов плова		1 ч	10 мин – 1 ч 30 мин / 10 мин	24	12
YOGURT / DOUGH	Приготовление йогуртов, расстойка дрожжевого теста		8 ч	10 мин – 12 ч / 10 мин	24	12
PIZZA	Приготовление пиццы		25 мин	10 мин – 1 ч / 5 мин	24	4
BREAD	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)		3 ч	1 ч – 6 ч / 10 мин	24	3
DESSERT	Приготовление различных кремов, фланов и десертов из свежих фруктов и ягод, а также панна котты		20 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	24	12
EXPRESS	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды		автоматическое отключение после полного выкипания воды			

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

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

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

IV. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

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

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуется 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 GRAIN, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промойвайте до чистой воды
Продукт образует пену	Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать клапан или готовить при открытой крышке

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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

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

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

ВАКЕ ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах
Готовая ВАКЕ 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

ВАКЕ НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе MULTI COOK

Температура, °С	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	Температура, °С	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35	Расстойка теста и приготовление уксуса	105	Приготовление PILAФа
40	Приготовление йогуртов	110	Стерилизация
45	Закавка	115	Приготовление сахарного сиропа
50	Брожение	120	Приготовление рульки
55	Варка рыбы и морепродуктов в вакуумной упаковке, приготовление помидки	125	Приготовление мучной пассировки для заправки SOUPов и соусов
60	Варка курицы в вакуумной упаковке, приготовление зеленого чая или детского питания	130	Приготовление запеканки
65	Варка мяса в вакуумной упаковке	135	Обжаривание овощей
70	Приготовление пунша	140	ВАКЕ изделий из дрожжевого теста
75	Пастеризация, приготовление белого чая	145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
80	Приготовление глинтвейна	150	Запекание мяса (в фольге)
85	Приготовление творога, томление	155	ВАКЕ пиццы
90	Приготовление красного чая	160	FRY птицы
95	Приготовление молочных каш, холодца	165	FRY стейков
100	Приготовление супов, беже или варенья, тушение или варка овощей и мяса	170	Приготовление куриных наггетсов, картофеля фри

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов STEAM

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

Продукт	Время приготовления, мин	Продукт	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	20/30	Манты/хинкали	20
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	30	Картофель (разрезанный на 4 части)	20
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	15	Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	30

Продукт	Время приготовления, мин	Продукт	Время приготовления, мин
Фрикадельки/котлеты	15/20	Свекла (разрезанная на 4 части)	80
Рыба (филе)	10	Овощи (свежемороженые)	15
Морской коктейль (свежемороженный)	5	Яйцо куриное	10

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

V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

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

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

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

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

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

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

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмочить, после чего произведите очистку.

Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.

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

Очистка внутренней крышки

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

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

Очистка съемного парового клапана

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

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

Удаление конденсата

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

Очистка рабочей камеры

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

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

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

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

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

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

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

Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

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

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1 - E5	Системная ошибка, возможны перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие чаши в устройстве и достаточного объема продукта в ней. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

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 размеру на приборе и включен в розетку	
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	Включите прибор в исправную розетку и проверьте наличие напряжения в электросети	
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока 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	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, GRAIN, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
		Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены
Попытка синхронизации или передачи данных с прибора на мобильное устройство не удалась (на дисплее появилось сообщение об ошибке)	Отключена функция Bluetooth на мобильном устройстве	Включите функцию Bluetooth на мобильном устройстве	
	Приложение Ready for Sky на мобильном устройстве неактивно	Откройте приложение Ready for Sky на мобильном устройстве	
	Мультиварка и мобильное устройство находятся слишком далеко друг от друга или радиосигнал встречает препятствие	Убедитесь, что дистанция между устройствами не превышает 15 метров и нет препятствий для прохождения радиосигнала	

И **ВНИМАНИЕ!** В случае возникновения какого-либо сбоя в работе приложения Ready for Sky, обращение в сервисный центр не обязательно. Обратитесь в службу технической поддержки REDMOND и получите консультацию наших специалистов по устранению ошибки и/или сбоя в работе Ready for Sky. Ваши предложения и замечания по работе приложения будут учтены при очередном обновлении. Контактные данные службы поддержки пользователей продукции REDMOND в вашей стране можно найти на сайте www.redmond.com/ru. Вы также можете получить помощь, заполнив на данном сайте форму обратной связи.

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



Экологически безвредная утилизация (утилизация электрического и электронного оборудования)

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

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


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

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

Bluetooth является зарегистрированным товарным знаком компании Bluetooth SIG, Inc.

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

Google Play является зарегистрированным товарным знаком компании Google Inc

 *Перш ніж використовувати даний виріб, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і збережіть як довідник. Правильне використання приладу значно продовжить термін його служби.*

Заходи безпеки та інструкції, що містяться в цьому посібнику, не охоплюють всі можливі ситуації, які можуть виникнути в процесі експлуатації приладу. Під час використання пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом, бути обережним і уважним.

МІРИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за uszkodження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
 - Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
 - Перед включенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
 - Використовуйте подовжувача, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
 - Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що він також має заземлення
- STOP** *УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахиліться над пристроєм при відкриванні кришки.*
- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за провід.

- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекучувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.

STOP *ПАМ'ЯТАЙТЕ: випадкове uszkodження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Ушкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.*

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
 - Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
 - Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.
- STOP** *ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!*
- Дітям віком від 8 років, а також особам із обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом чи знаннями можна користуватися приладом лише під наглядом і в тому разі, якщо їх було проінструктовано стосовно безпечного використання приладу й вони усвідомлюють небезпеку, пов'язану з його використанням. Діти не мають ґрати з приладом. Тримайте прилад і його мережевий шнур у місці, недоступному для дітей до 8 років. Очищення й обслуговування пристрою не можуть здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.

- Пакувальний матеріал (плівка, пінопласт тощо) може бути небезпечним для дітей. Небезпека задухи! Зберігайте упаковку в недоступному для дітей місці.
- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконуватися авторизованим сервіс-центром. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травм і ушкодженню майна.

STOP

УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель	SkyCooker RMC-M92S-E
Потужність	860-1000 Вт
Напруга	220-240 В, 50/60 Гц
Захист від ураження електричним струмом клас I
Дистанційне управліннятехнологія Ready for Sky
Стандарт передачі данихBluetooth v4.0
Підтримка на операційних системахiOS, Android
Об'єм чаші5 л
Покриття чашіантипригарне, керамічне ANATO®
Дисплейсвітлодіодний
3D-нагрівання€
Паровий клапанзмінний
Внутрішня кришказмінна
Габаритні розміри377 × 285 × 240 мм
Вага нетто3,5 кг

Програми:

1. MULTI COOK	10. BAKE (ВИПІКАННЯ)
2. OATMEAL (МОЛОЧНА КАША)	11. GRAIN (КРУПИ)
3. STEW (ТУШКУВАННЯ)	12. PILAF (ПІЛОВ)
4. FRY (СМАЖЕННЯ)	13. YOGURT / DOUGH (ЙОГУРТ/ПІЦЦО)
5. SOUP (СУП)	14. PIZZA (ПІЦЦА)
6. STEAM (НА ПАРИ)	15. BREAD (ХЛІБ)
7. PASTA (МАКАРОНИ)	16. DESSERT (ДЕСЕРТИ)
8. SLOW COOK (ТОМЛІННЯ)	17. EXPRESS (ЕКСПРЕС)
9. BOIL (ВАРІННЯ)	

Функції

Ready for Sky (дистанційне керування з мобільного пристрою)€
Підтримка температури готових страв (автопідігрів)до 12 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву€
Розігрівання стравдо 12 годин
Відкладений стартдо 24 годин

Комплектація

Мультиварка1 шт.
Чаша RB-CS121 шт.
Контейнер для приготування на парі1 шт.
Кошик для смаження у фритюрі1 шт.
Мірна склянка1 шт.
Черпак1 шт.
Плоска ложка1 шт.
Тримач для черпака/ложки1 шт.
Шнур електроживлення1 шт.
Книга рецептів1 шт.
Інструкція з експлуатації1 шт.
Сервісна книжка1 шт.

Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни. У технічних характеристиках допускається похибка ±10%.

Будова мультиварки (схема А1)

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Кришка приладу | 9. Змінний паровий клапан |
| 2. Знімна внутрішня кришка | 10. Плоска ложка |
| 3. Чаша | 11. Супова ложка |
| 4. Кнопка відкриття кришки | 12. Мірна склянка |
| 5. Панель управління з дисплеєм | 13. Контейнер для приготування на парі |
| 6. Корпус | 14. Шнур електроживлення |
| 7. Ручка для перенесення | 15. Кошик для смаження у фритюрі |
| 8. Контейнер для збирання конденсату | 16. Тримач для черпака й ложки |

Елементи панелі управління (схема А2)

- Кнопка Reheat/Cancel (Підігрів/Скасування) – увімкнення/вимкнення функції підігрівання; переривання роботи програми приготування; скидання зроблених налаштувань.
- Кнопка Time delay (Відкладений старт) – увімкнення режиму встановлення часу відкладеного старту, увімкнення/вимкнення Bluetooth.
- Кнопка Температура (Температура) – встановлення температури приготування в програмі MULTI COOK.
- Кнопка Hour (Год) – вибір значення годин у режимах встановлення часу приготування та відкладеного старту.
- Кнопка Min (Хв) – вибір значення хвилин у режимах встановлення часу приготування та відкладеного старту.
- Кнопка EXPRESS (ЕКСПРЕС) – запуск програми EXPRESS.
- Кнопка Menu / Keep warm (Меню) – вибір автоматичної програми приготування; попереднє вимкнення функції автопідігріву.
- Кнопка Start (Старт) – запуск програми приготування.
- Дисплей.

Будова дисплея (схема А3)

- Індикатор виконання автоматичної програми EXPRESS.
- Індикатор роботи програми приготування/підігрівання.
- Індикатор етапів приготування.
- Індикатор встановленої температури в програмі MULTI COOK.
- Індикатор роботи функції Time delay.
- Індикатор роботи програми приготування.
- Таймер.
- Індикатор вибраної автоматичної програми приготування.

UKR

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Акуратно дістаньте виріб і його комплектуючі з коробки. Видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.

⚠ Обов'язково зберіть на місці застережні наклейки, наклейки-показки (за наявності) і таблицю з серійним номером виробу на його корпусі!

Після транспортування або зберігання за низьких температур необхідно витримати прилад за кімнатної температури не менше ніж 2 години перед увімкненням.

Протріть корпус пристрою вологою тканиною та промітьте чашу, дайте їм просохнути. Щоб уникнути появи стороннього запаху під час першого використання приладу, повністю очистіть його (див. Догляд за приладом).

Встановіть прилад на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкодженими через підвищену вологість і температуру.

Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини мультиварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею та нагрівальним елементом не має бути сторонніх предметів.

STOP УВАГА! Підняти прилад за ручки для перенесення з наповненою чашею ЗАБОРОНЕНО.

УВАГА! Підняти прилад за ручки чаші ЗАБОРОНЕНО!

Не вмикайте прилад без встановленої в середину чаші або з порожньою чашею – у разі випадкового запуску програми приготування це призведе до критичного перегрівання приладу або до пошкодження антипригарного покриття. Перед смаженням продуктів налийте в чашу трохи рослинної або соняшникової олії.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

Дистанційне управління приладом через додаток Ready for Sky

Додаток Ready for Sky дозволяє вам управляти приладом дистанційно в ближній зоні за допомогою смартфона або планшета.

1. Завантажте додаток Ready for Sky з магазину додатків App Store або Google Play (залежно від операційної системи використовуваного пристрою) на свій смартфон або планшет.



i Мінімальну підтримувану версію операційної системи уточніть на офіційному сайті компанії www.redmond.com.ua або в описі до додатку в магазинах App Store і Google Play.

2. Запустіть додаток Ready for Sky, створіть акаунт і дотримуйтеся підказок, що з'являються на екрані. Ім'я приладу в списку доступних для підключення пристроїв збігається з номером моделі. Можна задати нове ім'я або залишити встановлене стандартне.

3. Увімкніть функцію Bluetooth на мультиварці. В режимі очікування приладу (дисплей не горить) натисніть і утримуйте кнопку Time Delay, пролунає звуковий сигнал і загориться індикатор кнопки.

⚠ Дистанційне керування мультиваркою SkyCooker RMC-M92S-E можливо тільки при вклученій функції Bluetooth (індикатор кнопки Time Delay постійно горить в режимі очікування приладу).

4. Натисніть і утримуйте впродовж 5 секунд кнопку Hour на панелі управління мультиварки. Прилад має знаходитися в режимі очікування (дисплей не підсвічується).

5. Під час з'єднання на дисплеї мультиварки відображатимуться змінювані символи  та . Після встановлення з'єднання прилад подасть звуковий сигнал і перейде в режим очікування.

6. Для відключення мультиварки від мобільного пристрою натисніть і утримуйте кнопку Min до звукового сигналу, коли мультиварка знаходиться в режимі очікування.

7. Щоб вимкнути функцію Bluetooth в режимі очікування приладу натисніть і утримуйте кнопку Time Delay, індикатор кнопки згасне

i Для забезпечення стабільного зв'язку мобільний пристрій має знаходитися не далі ніж за 15 метрів від приладу.

Управління приладом через бездротову мережу. Інструкція по установці програми R4S Gateway доступна за посиланням: www.readyforsky.com/r4sgateway

Енергонезалежна пам'ять

Мультиварка REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E має енергонезалежну пам'ять. У разі відключення електроенергії під час роботи програми приготування налаштування зберігаються в пам'яті приладу. При відновленні електроживлення на дисплеї зберігатиметься індикація до моменту його відключення.

i Якщо різниця температур в чаші в момент відключення і вклучення електроенергії становитиме менше 5°C, прилад продовжить роботу.

Якщо різниця температур становитиме більше 5°C, робота програми буде припинена – на дисплеї будуть блимати індикатор часу та індикатор працюючої програми. Зворотній відлік часу приготування не йде. Одночасно з цим раз в хвилину протягом півгодини буде лунати 1 звуковий сигнал.

Для продовження процесу приготування натисніть і утримуйте кнопку Start. Індикатор часу приготування буде горіти постійно. Зворотній щохвилинний відлік продовжиться.

Якщо протягом 30 хвилин процес приготування не буде продовжено, прилад перейде в режим очікування. Натисніть і утримуйте кнопку Reheat/Cancel, щоб індикатор роботи програми приготування перестав блимати.

Якщо електроживлення відключиться під час роботи відстрочення старту, при вклученні електроживлення на дисплеї зберігатиметься індикація до моменту відключення – індикатор роботи функції Time delay блимає, програма приготування продовжить роботу.

Щоб перевести роботу відкладеного старту, натисніть і утримуйте кнопку Reheat/Cancel.

Встановлення часу приготування

У мультиварці REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми EXPRESS. Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.

Після вибору програми приготування індикатор часу почне мерехтіти. Для збільшення значення годин натисніть кнопку Hour, значення хвилин – кнопку Min. Для швидкої зміни значення параметра натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

i У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, якщо залити холодну воду й встановити в програмі STEAM час приготування 5 хвилин, то запуск програми та зворотній відлік заданого часу приготування почнуться лише після закипання води й утворення достатньої пари в чаші.

У програмі PASTA зворотній відлік часу приготування почнеться після закипання води в чаші, закладання продуктів і повторного натиснення кнопки Start.

Відстрочка старту програми

Функція відстрочки старту дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого страва має бути готова (з врахуванням часу роботи програми).

Встановити час можна в діапазоні від 10 хвилин до 24 годин із кроком установки в 10 хвилин. Потрібно врахувати, що час відстрочки має бути більше, ніж встановлений час приготування, інакше програма почне роботу відразу після натиснення кнопки Start.

Для встановлення часу відстрочки старту після вибору програми приготування натисніть кнопку Time delay. Для збільшення значення годин натискайте кнопку Hour, значення хвилин – кнопку Min. Для швидкої зміни значення параметра натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

Функція відстрочки старту недоступна під час використання програм FRY, PASTA та EXPRESS. Не рекомендується використовувати дану функцію, якщо рецепт містить швидкопсувні продукти (яйця, сир, молоко, м'ясо, сир тощо).

Автопідігрів

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування і може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C впродовж 12 годин. Під час автопідігріву на дисплеї горить індикатор і відображується прямиий відлік часу роботи в даному режимі. За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши кнопку Reheat/Cancel.

i Функція автопідігріву недоступна в разі використання програм YOGURT / DOUGH, PASTA, EXPRESS.

У разі встановлення температури приготування в програмі MULTI COOK нижче ніж 80°C функцію автопідігріву буде стандартно вимкнено. Для увімкнення автопідігріву натисніть і утримуйте кнопку Menu / Keep warm під час роботи програми.

Переднє вимкнення автопідігріву

Увімкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування не завжди бажане. Із врахуванням цього в мультиварці REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E передбачено можливість попереднього вимкнення даної функції під час роботи основної програми приготування. Для цього під час роботи програми натисніть і утримуйте кнопку Menu / Keep warm, поки індикатор кнопки Reheat/Cancel не згасне. Щоб знову увімкнути автопідігрів, повторно натисніть і утримуйте кнопку Menu / Keep warm, поки індикатор кнопки Reheat/Cancel не спалахне.

Розігрівання страв

Мультиварку REDMOND SkyCooker RMC-M92S-E можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус мультиварки.
2. Закрийте кришку до клацання. Підключіть прилад до електромережі, натисніть кнопку
3. Натисніть і утримуйте кнопку Reheat/Cancel до звукового сигналу. Спалахнуть відповідний індикатор на дисплеї та індикатор кнопки. Почнетяся прямий відлік часу розігрівання.

Прилад розігріє страву до 70-75°C і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин. За необхідності розігрівання можна зупинити, натиснувши кнопку Reheat/Cancel.



Завдяки функціям автопідігріву та розігрівання мультиварка може зберігати продукт гарячим до 12 годин, проте ми не рекомендуємо залишати страву гарячою більш ніж на 2-3 години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм



ВАЖЛИВО! Якщо ви використовуєте прилад для кип'ятіння води (наприклад, при варінні продуктів), ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ встановлювати температуру приготування вище 100°C. Це може привести до перегріву і пошкодження приладу. З тієї ж причини ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використовувати для кип'ятіння води програми BAKE, FRY, BREAD.

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки відповідно до програми приготування та вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку мультиварки до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
4. Натискаючи кнопку Menu / Keep warm, виберіть необхідну програму приготування. Індикатор відповідної програми на дисплеї мерехтить.



Для запуску програми EXPRESS у режимі очікування натисніть і утримуйте кнопку EXPRESS, поки на дисплеї не спалахне відповідний індикатор. Під час роботи даної програми зворотний відлік часу роботи не відображуватиметься.

5. У програмі MULTI COOK передбачено можливість налаштування температури приготування до старту програми (стандартна температура становить 100 °C). Натискаючи кнопку Температура, встановіть бажане значення параметра.
6. Якщо вас не влаштовує встановлений стандартний час приготування, ви можете змінити дане значення.
7. За необхідності встановіть час відстрочки старту.
8. Для запуску програми приготування нажміть і удержуйте кнопку Start, спалахнуть індикатори кнопок Start і Reheat/Cancel. Залежно від вибраної програми приготування зворотний відлік часу почнетяся відразу або після закипання води в чаші.



Під час використання програми PASTA про момент закипання води та необхідність завантаження продуктів вас сповістить звуковий сигнал. Зворотний відлік часу приготування почнетяся після повторного натиснення кнопки Start.

9. Щоб заздалегідь вимкнути функцію автопідігріву, натисніть і утримуйте кнопку Menu / Keep warm (індикатор кнопки Reheat/Cancel згасне). Повторним натисненням кнопки Menu / Keep warm можна знову увімкнути дану функцію.
10. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (горить індикатор кнопки Reheat/Cancel) або в режим очікування (мерехтить індикатор кнопки Start).



Щоб скасувати введenu програму, перервати процес приготування або автопідігрів, натисніть і утримуйте кнопку Reheat/Cancel до звукового сигналу.



Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданою до мультиварки SkyCooker RMC-M92S-E кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.redmond.com.ua.

Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації щодо використання	Відлік часу з моменту закипання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування/ Крок установки	Відстрочка старту, год	Автопідігрів, год
MULTI COOK	Приготування різноманітних страв із можливістю встановлення температури в діапазоні 35-170°C із кроком в 1°C		30 хв	5 хв – 1 год / 1 хв 1 год – 12 год / 5 хв	24	12
OATMEAL	Варіння каш із використанням пастеризованого молока малої жирності		10 хв	5 хв – 1 год 30 хв / 1 хв	24	12
STEW	Тушування м'яса, риби, овочів, гарнірів і багатокomпонентних страв		1 год	10 хв – 12 год / 5 хв	24	12
FRY	Смаження м'яса, риби, овочів і багатокomпонентних страв		15 хв	5 хв – 1 год 30 хв / 1 хв		12
SOUP	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів		1 год	10 хв – 8 год / 5 хв	24	12
STEAM	Приготування на парі м'яса, риби, овочів та інших продуктів	✓	20 хв	5 хв – 2 год / 5 хв	24	12
PASTA	Варіння макаронних виробів, сосисок, пельменів або яєць	✓	8 хв	2 хв – 1 год / 1 хв		
SLOW COOK	Приготування тушкованого м'яса, рульки		5 год	30 хв – 12 год / 10 хв	24	12
BOIL	Варіння м'яса, риби, овочів і інших продуктів		40 хв	10 хв – 12 год / 5 хв	24	12
BAKE	Випікання кексів, бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового та листкового тіста		1 год	10 хв – 8 год / 5 хв	24	4
GRAIN	Варіння різноманітних круп, гарнірів, розсипчастих каш на воді		35 хв	5 хв – 4 год / 5 хв	24	12
PILAF	Приготування різноманітних видів плову		1 год	10 хв – 1 год 30 хв / 10 хв	24	12
YOGURT / DOUGH	Приготування йогуртів, вистоювання дріжджового тіста		8 год	10 хв – 12 год / 10 хв	24	12
PIZZA	Приготування піци		25 хв	10 хв – 1 год / 5 хв	24	4
BREAD	Приготування хліба з житнього й пшеничного борошна (включаючи етап вистоювання тіста)		3 год	1 год – 6 год / 10 хв	24	3

Програма	Рекомендації щодо використання	Вибір часу з моменту замивання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування/Крок установки	Вістроєча старту, год	Автопідігрів, год
DESSERT	Приготування різноманітних кремів, фланів і десертів із свіжих фруктів і ягід, а також панакоти		20 хв	5 хв – 2 год / 5 хв	24	12
EXPRESS	Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википання води		автоматичне вимкнення після повного википання води			

STOP Якщо ви використовуєте програму MULTI COOK для кип'ятіння води (наприклад, при варінні продуктів), ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ встановлювати температуру приготування вище 100°C.

III. ДОДАТКОВІ МОЖЛИВОСТІ

- Вистоювання тіста
- Приготування фондю
- Приготування у фритюрі
- Приготування халви
- Приготування м'якого та твердого сиру
- Приготування дитячого харчування
- Стерилізація посуду, столових приборів
- Пастеризація

 Рецепти зазначених у розділі страв можна знайти в книзі рецептів або на сайті www.redmond.com.ua.

IV. ПORAДИ ЩOДО ПРИГОТУВАННЯ

Помилки під час приготування та способи їхнього усунення

У наведеній нижче таблиці зібрано типові помилки, що допускаються під час приготування їжі в мультиварках, розглянуто можливі причини та шляхи вирішення.

СТРАВА ОСТАТОЧНО НЕ ПРИГОТУВАЛАСЯ

Можливі причини	Способи вирішення
Ви забули закрити кришку приладу або відкрили її нещільно, тому температура приготування була недостатньо високою	Під час приготування не відкривайте кришку мультиварки без потреби. Закривайте кришку до клацання. Переконайтеся, що нічого не заважає щільному закриттю кришки приладу й ущільнювальна гумка на внутрішній кришці не деформована
Чаша та нагрівальний елемент погано контактують, тому температура приготування була недостатньо високою	Чаша має бути встановлена в корпус приладу рівно, щільно прилягаючи дном до нагрівального диска. Переконайтеся, що в робочій камері мультиварки немає сторонніх предметів. Не допускайте забруднення нагрівального диска

Можливі причини	Способи вирішення						
Невдалий підбір інгредієнтів страви. Дані інгредієнти непридатні для приготування вибраним вами способом або ви неправильно вибрали програму приготування. Інгредієнти нарізано дуже крупно, порушено загальні пропорції закладки продуктів. Ви неправильно встановили (не розрахували) час приготування. Вибраний вами варіант рецепта неприйнятний для приготування в даній мультиварці	Бажано використовувати перевірені (адаптовані для даної моделі приладу) рецепти. Використовуйте рецепти, яким дійсно довіряєте. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої нарізки, пропорції закладки, вибір програми та часу приготування мають відповідати вибраному рецепту						
Під час приготування на парі: в чаші дуже мало води, щоб забезпечити достатню густину пари	Наливайте в чашу воду обов'язково в рекомендованому рецептом об'ємі. Якщо ви сумніваєтеся, перевірте рівень води в процесі приготування						
Під час смаження	<table border="1"> <tr> <td>Ви налили в чашу дуже багато рослинної олії</td> <td>Під час звичайного смаження досить того, щоб олія покривала дно чаші тонким шаром. Під час смаження у фритюрі дотримуйтеся вказівок відповідного рецепта</td> </tr> <tr> <td>Надлишок вологості в чаші</td> <td>Не закривайте кришку мультиварки під час смаження, якщо це не вказано в рецепті. Свіжозаморожені продукти перед смаженням обов'язково розморозьте та злийте з них воду</td> </tr> </table>	Ви налили в чашу дуже багато рослинної олії	Під час звичайного смаження досить того, щоб олія покривала дно чаші тонким шаром. Під час смаження у фритюрі дотримуйтеся вказівок відповідного рецепта	Надлишок вологості в чаші	Не закривайте кришку мультиварки під час смаження, якщо це не вказано в рецепті. Свіжозаморожені продукти перед смаженням обов'язково розморозьте та злийте з них воду		
Ви налили в чашу дуже багато рослинної олії	Під час звичайного смаження досить того, щоб олія покривала дно чаші тонким шаром. Під час смаження у фритюрі дотримуйтеся вказівок відповідного рецепта						
Надлишок вологості в чаші	Не закривайте кришку мультиварки під час смаження, якщо це не вказано в рецепті. Свіжозаморожені продукти перед смаженням обов'язково розморозьте та злийте з них воду						
Під час варіння: википання бульйону під час варіння продуктів із підвищеною кислотністю	Деякі продукти потребують спеціальної обробки перед варінням: промивання, пасерування тощо. Дотримуйтеся рекомендацій вибраного вами рецепта						
При випечці	<table border="1"> <tr> <td>Під час випікання (тісто не пропеклося)</td> <td>У процесі вистоювання тісто прилипло до внутрішньої кришки та перекрыло клапан випуску пари</td> </tr> <tr> <td>Ви поклали в чашу занадто багато тіста</td> <td>Кладіть у чашу менше тіста</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Дістаньте випічку з чаші, переверніть і знову помістіть у чашу, після чого продовжуйте приготування. Надалі під час випікання кладіть у чашу менше тіста</td> </tr> </table>	Під час випікання (тісто не пропеклося)	У процесі вистоювання тісто прилипло до внутрішньої кришки та перекрыло клапан випуску пари	Ви поклали в чашу занадто багато тіста	Кладіть у чашу менше тіста		Дістаньте випічку з чаші, переверніть і знову помістіть у чашу, після чого продовжуйте приготування. Надалі під час випікання кладіть у чашу менше тіста
Під час випікання (тісто не пропеклося)	У процесі вистоювання тісто прилипло до внутрішньої кришки та перекрыло клапан випуску пари						
Ви поклали в чашу занадто багато тіста	Кладіть у чашу менше тіста						
	Дістаньте випічку з чаші, переверніть і знову помістіть у чашу, після чого продовжуйте приготування. Надалі під час випікання кладіть у чашу менше тіста						

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИВСЯ

Ви помилились у виборі типу продукту або під час встановлення (розрахунку) часу приготування. Дуже малі розміри інгредієнтів	Зверніться до перевіреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої нарізки, пропорції закладки, вибір програми та часу приготування мають відповідати його рекомендаціям
Після приготування готова страва дуже довго стояла на автопідігріві	Тривале використання функції автопідігріву небажане. Якщо у вашій моделі мультиварки передбачено попереднє вимкнення даної функції, ви можете використати цю можливість

ПІД ЧАС ВАРІННЯ ПРОДУКТ ВИКИПАЄ

Під час варіння молочної каші випикає молоко	Якість і властивості молока можуть залежати від місця й умов його виробництва. Рекомендуємо використовувати тільки ультрапастеризоване молоко жирністю до 2,5%. За необхідності молоко можна трохи розбавити питною водою
Інгредієнти перед варінням не оброблялися або оброблялися неправильно (погано промиті тощо). Не дотримано пропорцій інгредієнтів або неправильно вибрано тип продукту	Зверніться до перевіреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої попередньої обробки, пропорції закладки мають відповідати його рекомендаціям. Щільнозернові крупи, м'ясо, рибу та морепродукти завжди ретельно промивайте до чистої води

Продукт утворює піну	Рекомендується ретельно промивати продукт, знімати клапан або готувати з відкритою кришкою
----------------------	--

СТРАВА ПРИГОРАЄ

Чашу було погано очищено після попереднього приготування їжі. Антипригарне покриття чаші пошкоджено	Перш ніж розпочати готувати, переконайтеся, що чашу добре вимито й антипригарне покриття не має пошкоджень
Загальний об'єм закладки продукту менше, ніж рекомендується в рецепті	Зверніться до перевіреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепта
Ви встановили занадто великий час приготування	Скоротіть час приготування або дотримуйтеся вказівок рецепта, адаптованого для даної моделі приладу
Під час смаження: ви забули налити в чашу олію; не перемішували або пізно перевертали продукти, що готуються	Під час звичайного смаження налейте в чашу трохи рослинної олії – так, щоб вона покривала дно чаші тонким шаром. Для рівномірного обсмажування продукти в чаші потрібно періодично помішувати або перевертати через певний час
Під час тушування*: в чаші недостатньо вологи	Додайте в чашу більше рідини. Під час приготування не відкривайте кришку мультиварки без потреби
Під час варіння*: у чаші дуже мало рідини (не дотримано пропорцій інгредієнтів)	Дотримуйте правильного співвідношення рідини та твердих інгредієнтів
Під час випікання: ви не змастили внутрішню поверхню чаші маслом перед приготуванням	Перед закладкою тіста змащуйте дно та стінки чаші верхковим маслом або рослинною олією (не варто наливати олію в чашу!)

ПРОДУКТ ВТРАТИВ ФОРМУ НАРІЗКИ

Ви занадто часто перемішували продукт у чаші	Під час звичайного смаження перемішайте страву не частіше, ніж через кожні 5–7 хвилин
Ви встановили занадто великий час приготування	Скоротіть час приготування або дотримуйтеся вказівок рецепта, адаптованого для даної моделі приладу

ВИПІЧКА ВИЙШЛА ВОЛОГОЮ

Було використано невідповідні інгредієнти, що дають надлишок вологи (соковиті овочі або фрукти, заморожені ягоди, сметана тощо)	Вибирайте інгредієнти відповідно до рецепта випічки. Намагайтеся не вибирати як інгредієнти продукти, що містять надто багато вологи, або використовуйте їх, якщо можна, в мінімальній кількості
Ви перетримали готову випічку в закритій мультиварці	Намагайтеся виймати випічку з мультиварки одразу після приготування. За необхідності можете залишити продукт у мультиварці на нетривалий час із увімкненим автопідігрівом

ВИПІЧКА НЕ ПІДНЯЛАСЯ

Яйця з цукром погано збиті	Зверніться до перевіреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої попередньої обробки, пропорції закладки мають відповідати його рекомендаціям
Тісто довго простояло з розпушувачем	
Ви не просіяли борошно або погано вимісили тісто	
Допущено помилки під час закладання інгредієнтів	
Вибраний вами рецепт неприйнятний для випікання в даній моделі мультиварки	

i У деяких моделях мультиварок REDMOND у програмах STEW та SOUP у разі нестачі в чаші рідини спрацює система захисту від перегрівання приладу. У цьому випадку програма приготування зупиняється, і мультиварка переходить у режим автопідігріву.

Рекомендований час приготування різноманітних продуктів на парі

Продукт	Час приготування, хв	Продукт	Час приготування, хв
Філе свинини/яловичини (кубиками по 1,5-2 см)	20/30	Манты/хінкали	20
Філе баранини (кубиками по 1,5-2 см)	30	Картопля (нарізана на 4 частини)	20
Філе куряче (кубиками по 1,5-2 см)	15	Морква (кубиками по 1,5–2 см)	30
Фрикадельки/котлети	15/20	Буряк (нарізаний на 4 частини)	80
Риба (філе)	10	Овочі (свіжоморожені)	15
Морський коктейль (свіжоморожений)	5	Яйце куряче	10

i Необхідно враховувати, що це загальні рекомендації. Реальний час може відрізнятися від рекомендованих значень залежно від властивостей конкретного продукту, а також від ваших смакових уподобань.

Рекомендації щодо використання температурних режимів у програмі MULTI COOK

Робоча температура, °C	Рекомендації по використанню	Робоча температура, °C	Рекомендації по використанню
35	Вистоювання тіста, приготування оцту	105	Приготування холодцю
40	Приготування йогуртів	110	Стерилізація
45	Заквашування	115	Приготування цукрового сиропу
50	Бродіння	120	Приготування рульки
55	Приготування помідки	125	Приготування тушкованого м'яса
60	Приготування зеленого чаю, дитячого харчування	130	Приготування запіканки
65	Варка м'яса у вакуумній упаковці	135	Обсмажування готових страв для додавання їм хрусткої скоринки
70	Приготування пуншу	140	Копчення
75	Пастеризація, приготування білого чаю	145	Запікання овочів і риби у фользі
80	Приготування глінтвейну	150	Запікання м'яса у фользі
85	Приготування сиру або страв, що вимагають тривалого часу приготування	155	Смаження виробів з дріжджового тіста
90	Приготування червоного чаю	160	Смаження птиці
95	Приготування молочних каш	165	Смаження стейків

Робоча температура, °C	Рекомендації по використанню	Робоча температура, °C	Рекомендації по використанню
100	Приготування безе або варення	170	Приготування картоплі фірі, курячих наггетсів

V. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половину лимона в програмі STEAM.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.
- Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов. Для очищення використовуйте м'яку тканину та делікатні засоби для миття посуду.

⚠ **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** використання під час очищення приладу зрубих серветок або губок, абразивних паст. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані для застосування з предметами, що контактують з їжею.

STOP **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!

- Будьте обережні під час очищення гумових деталей мультиварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.
- Корпус виробу можна очищувати в міру забруднення. Чашу, внутрішню алюмінієву кришку та знімний паровий клапан необхідно очищувати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультиварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищуйте у разі потреби.

Очищення корпусу

Очищуйте корпус виробу м'якою вологою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування делікатного очищувального засобу. Щоб уникнути можливих патьоків від води та плям на корпусі, рекомендуємо протерти його поверхню досуха.

Очищення чаші

Ви можете очищувати чашу як вручну, використовуючи м'яку губку та засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника).

У разі сильного забруднення налейте в чашу теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистіть. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус мультиварки.

i У разі регулярної експлуатації чаші можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття. Це не є ознакою дефекту чаші.

Очищення внутрішньої кришки

Порядок виймання та встановлення внутрішньої кришки див. на схемі **A4**.

Для очищення основної та знімної внутрішньої кришок використовуйте вологу кухонну серветку або губку. Перед встановленням внутрішньої кришки витріть поверхні обох кришок досуха.

Очищення знімного парового клапана

Паровий клапан встановлено в спеціальному гнізді на верхній кришці приладу. Порядок очищення див. на схемі **A5**.

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

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу докола чаші та стікає в спеціальний контейнер, розташований в задній частині приладу.

- Відкрийте кришку, вийміть чашу.
- За необхідності трохи нахиліть мультиварку, щоб конденсат повністю стік у контейнер.
- Зніміть контейнер, злегка потягнувши його на себе.
- Вилийте конденсат. Промийте контейнер, дотримуючись вищезазначених правил, і вставте на місце до клацання. Конденсат, що залишився в порожнині навколо чаші, видаліть за допомогою кухонної серветки.

Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потрапляння рідини, частинок їжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо суттєве забруднення все ж сталося, необхідно очистити поверхні робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломи приладу.

STOP Перш ніж очищувати робочу камеру мультиварки, переконайтеся, що прилад відключений від електромережі й повністю охолов!

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування їжі.

У разі потрапляння чужорідних тіл у заглиблення докола центрального термодатчика обережно видаліть їх піпеткою, не натискаючи на кожух датчика.

У разі забруднення поверхні нагрівального диска можна використовувати вологу губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.

i У разі регулярної експлуатації приладу з часом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Це не є ознакою несправності пристрою та не впливає на правильність його роботи.

Зберігання та транспортування

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистьте й повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентильованому місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки.

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

VI. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купується окремо)

Придбати додаткові аксесуари до мультиварці і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.com або в магазинах офіційних дилерів.

VII. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1–E5	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу (та або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок

Несправність	Можливі причини		Спосіб усунення
Страва готується занадто довго	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)		Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)		Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки їжі
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно		Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений		Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
		Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку мультиварки до клацання
		Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни
Спроба синхронізації не вдалася	Вимкнено функцію Bluetooth на мобільному пристрої		Увімкніть функцію Bluetooth на мобільному пристрої
	Додаток Ready for Sky на мобільному пристрої не активний		Відкрийте додаток Ready for Sky на мобільному пристрої
	Пристрої, що синхронізуються, знаходяться дуже далеко один від одного		Переконайтеся, що пристрої знаходяться в межах 15 метрів один від одного

i **УВАГА!** У разі виникнення будь-якого збою в роботі додатка Ready for Sky звернення до сервісного центру не обов'язкове. Зверніться до служби технічної підтримки REDMOND і отримайте консультацію наших фахівців із усунення помилки та збою в роботі Ready for Sky. Ваші пропозиції та зауваження щодо роботи додатка буде враховано під час чергового оновлення. Контактні дані служби підтримки користувачів продукції REDMOND у вашій країні можна знайти на сайті www.redmond.com/rapu. Ви також можете отримати допомогу, заповнивши на даному сайті форму зворотного зв'язку. У разі, якщо несправність усунути не вдалося, зверніться до авторизованого сервісного центру.



Екологічно безпечна утилізація (утилізація електричного й електронного обладнання)

Утилізацію упаковки, посібника користувача, а також самого приладу необхідно здійснювати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Потурбуйтеся про навколишнє середовище: не викидайте такі вибри разом із звичайним побутовим сміттям.

Використані (старі) прилади не можна викидати з іншим побутовим сміттям, їх потрібно утилізувати окремо. Власники старого обладнання зобов'язані віднести прилади до спеціальних пунктів прийому або здати до відповідних організацій. Так ви допомагаєте програмі з переробки цінної сировини, а також очищення забруднюючих речовин.

Даний прилад позначено відповідно до Європейської директиви 2012/19/EU, що регулює утилізацію електричного й електронного обладнання.

Дана директива визначає основні вимоги до утилізації та переробки відходів від електричних і електронних приладів, які є чинними на всій території Європейського союзу.

Bluetooth є зареєстрованим товарним знаком компанії Bluetooth SIG, Inc.

App Store є знаком обслуговування Apple Inc., зареєстрованим у США та інших країнах.

Google Play є зареєстрованим товарним знаком компанії Google Inc.

www.redmond.company
www.multivarka.pro
www.store.redmond.company
www.smartredmond.com
Made in China

RMC-M92S-E-UM-2