

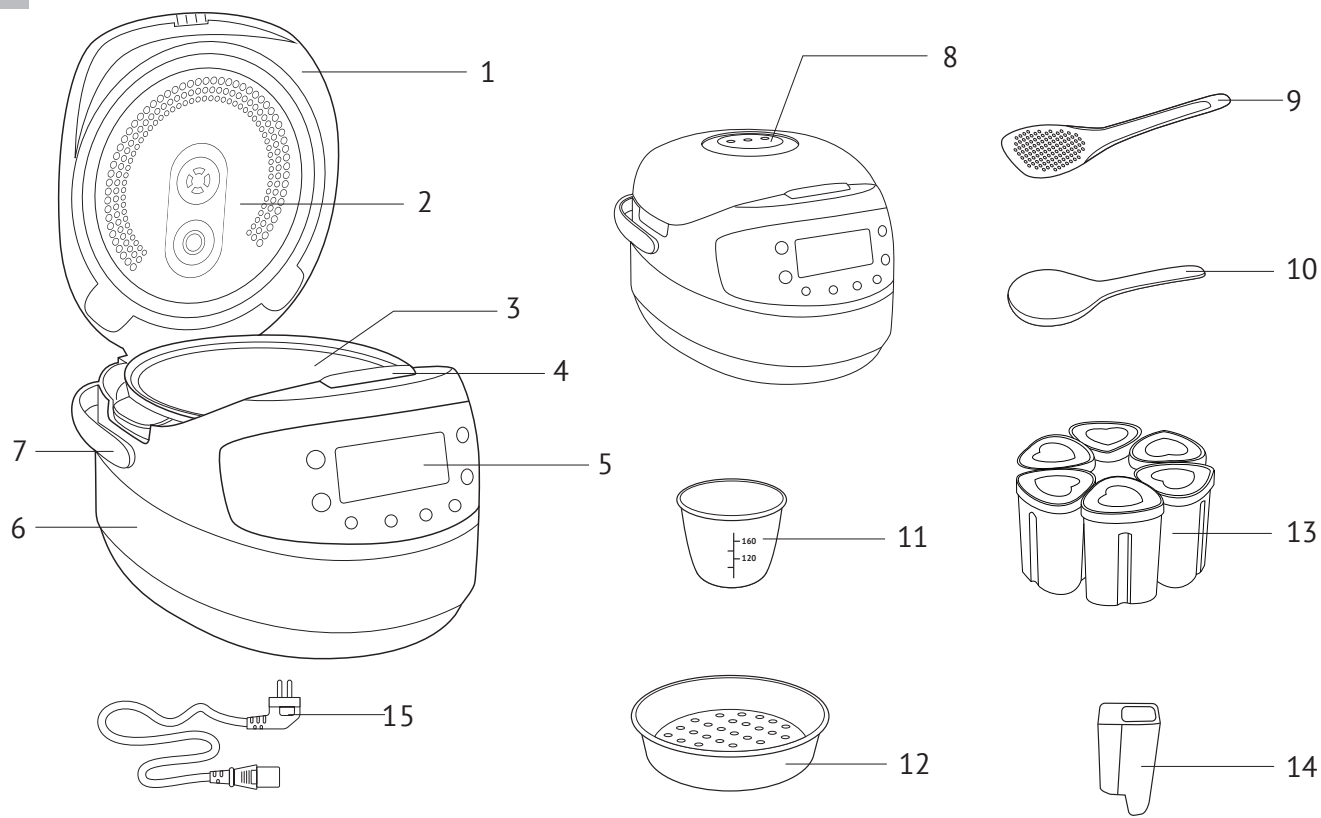
REDMOND

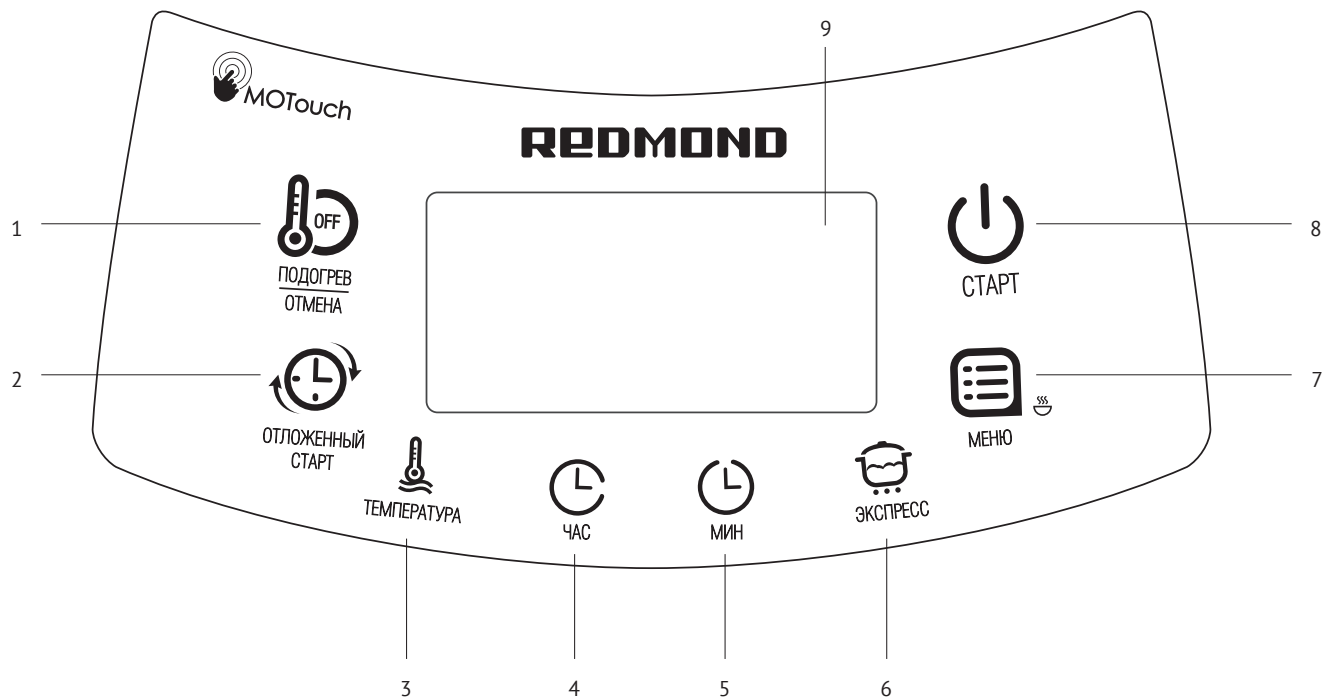
Multicooker
RMC-M90



User manual

A1





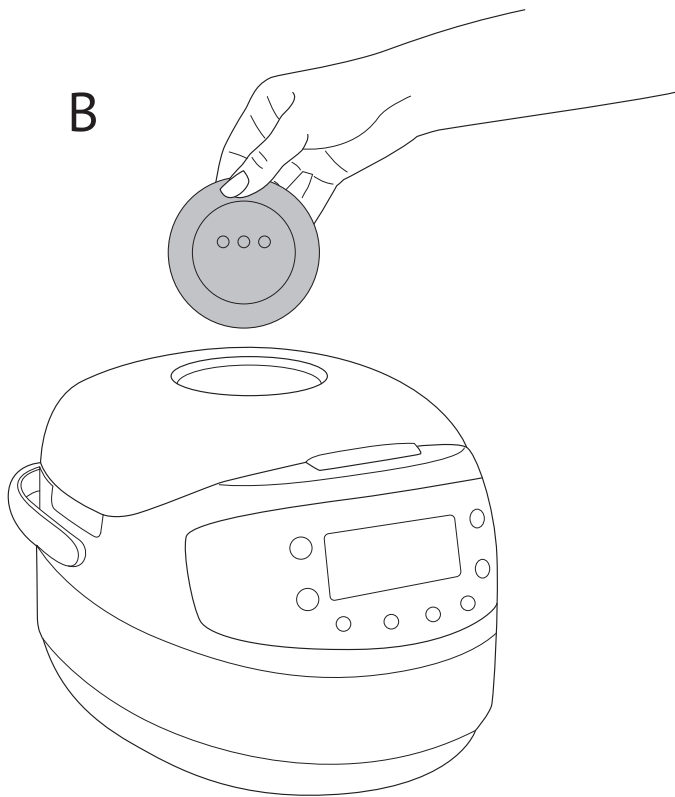
A3



A



B





Enne käesoleva seadme kasutamist lugege tähepanelikult läbi kasutusjuhend ja hoidke seda teatmikuna. Seadme õige kasutamine pikendab oluliselt selle teenistusaeaga.

OHUTUSMEETMED

- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on põhjustatud ohutusnõuete ja kasutusjuhiste eiramisest.
- See elektriseade on multifunktsionaalne seade toidu valmistamiseks kodustes tingimustes ja seda võib kasutada korteris, suvilas, hotellitoas, kaupluste ja kontorite olmeruumides ning muudes kohtades mitte-tööstuslikuks otstarbeks. Tööstuslik või muu mitteotstarbekohane kasutamine loetakse toote õigete kasutustingimuste rikkumiseks. Sellisel juhul ei vastuta tootja võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme vooluvõrku ühendamist veenduge, et vooluvõrgu pinge vastaks seadme nimipingele (vt tehnilisi andmeid või andmekilpi tootel).
- Kasutage pikendusjuhet, mis on mõeldud seadme 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, sise-pott ja metallosad kuumaks. Olge ettevaatlik! Kasutage pajalappe või -kindaid. Vältimaks kuumast aurust põhjustatud põletusi, ärge kummardage seadme kohale, kui kaas on avatud.

- Pärast seadme kasutamist ning enne selle puhastamist ja teise kohta töstmist eemaldage pistik elektrikontaktist. Tõmmake pistik pesast välja kuivade kätega ja pistikust kinni hoides, mitte juhtmest tirides.
- Ärge paigutage juhet ukse ette ega soojustallikate 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.

- Järge paigaldage seadet pehmele pinnale ega katke seda töötamise ajal kinni – see võib põhjustada ülekuumenemise ja sellest tulenevaid rikkeid.
- Seadet ei tohi kasutada välitingimustes – seadmesse sattunud niiskus või vöökehad võivad põhjustada tõsiseid kahjustusi.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see oleks vooluvõrgust lahiti 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. Lõhubumisoht! 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.....	RMC-M90
Võimsus.....	860-1000 W
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz
Protectia împotriva electrocutării.....	clasa I
Anuma maht.....	5 l
Anuma kate.....	kõrbemisvastane keraamiline
Ekraan.....	LED, värviline
3D-soojendus.....	olemas

Programmid

1. МУЛТИПОВАР (MULTIKOOK)	10. ВЫПЕЧКА (KÜPSETISED)
2. МОЛОЧНАЯ КАША (PIIMAPUDED)	11. КРУПЫ (TERAVLIAD)
3. ТУШЕНИЕ (HAUTAMINE)	12. ПЛОВ (PILAFF)
4. ЖАРКА (PRAADIMINE)	13. ЙОГУРТ (JOGURT)
5. СУП (SUPP)	14. ПИЦЦА (PITSA)
6. НА ПАРУ (AURUL VALMISTAMINE)	15. ХЛЕБ (LEIB)
7. МАКАРОНИ (MAKARONID)	16. ДЕСЕРТЫ (DESSERDID)
8. ТОМЛЕНИЕ (AURUTAMINE)	17. ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)
9. БАВКА (KEETMINE)	

Funktsioonid

Valmistoitude temperatuuri ülahoidmine (autosoojenud).....	kuni 24 t
Autosoojenud eelnev väljalülitamine.....	olemas
Toitude soojendamine.....	kuni 24 t
Eetseadistus.....	kuni 24 t

Komplektatsioon

Multikeetja.....	1 tk.
Anum.....	1 tk.
Konteiner aurul valmistamiseks.....	1 tk.
Jogurtipurgid.....	6 tk.
Mööteklaseid.....	1 tk.
Kopsik.....	1 tk.
Lame lusikas.....	1 tk.
Raamat retsepti.....	1 tk.
Kopsiku/lusikahoidja.....	1 tk.
Kasutusjuhend.....	1 tk.
Hooldusraamat.....	1 tk.
Elektritoitejuhe.....	1 tk.

■ Oma toodangu täiustamise käigus on tootjal õigus täiendada ettevaatamiseta muuta disaini, komplektatsiooni, samuti tehnilisi iseloomustikke.

Multikeetja RMC-M90 konstruktsioon A1

1. Seadme kaas	9. Lame lusikas
2. Eemaldatav sisekaas	10. Kopsik
3. Anum	11. Mööteklaseid
4. Kaane avamis nupp	12. Konteiner aurul valmistamiseks
5. Ekraaniga juhtpaneel	13. Jogurtipurgid
6. Korpus	14. Kopsiku- ja lusikahoidja
7. Ülekandmise käepide	15. Elektrijuhe
8. Eemaldatav auruaklapp	

Juhtpaneel A2

Multikeetja REDMOND RMC-M90 on seadmele toodud puuetundliku juhtpaneeliga pajufunktsionaalse värvilise LED-ekraaniga.

1. "Подогрев/Отмена" ("Lepetamine/Soojendamine") – soojendusfunktsiooni sisse/väljalülitamine; valmistamisprogrammi töö katkestamine; sisetatud parameetrite nullimine.
2. "Отложенный старт" ("Eetseadistus") – eetseadistusaja režiimi sissetulitamine
3. "Температура" ("Temperatuur") – temperatuuritähendus indikaator programmi "МУЛЬТИПОВАР".
4. "Час" ("Tunnid") – tundide tähendus valik valmistamisaja režiimis ja eetseadistuse režiimis.
5. "Мин" ("Minutid") – minutite tähendus valik valmistamisaja režiimis ja eetseadistuse režiimis.
6. "Экспресс" ("Ekspress") – programmi "ЭКСПРЕСС" käivitamine.
7. "Меню" ("Menüü") – automaatse valmistusprogrammi valik.
8. "Старт" ("Start") – seatud valmistamisrežiimi sissetulitamine.
9. Ekraan.

Ekraani seadmustes A3

1. Automaatprogrammi "ЭКСПРЕСС" töö indikaator.
2. Valmistamis/soojendamisprogrammi töö indikaator.
3. Valmistamisetaapi indikaatorid.

4. Temperatuuritähendus indikaator programmis "МУЛЬТИПОВАР".
5. Funktsiooni "Отложенный старт" töö indikaator.
6. Taimerinäidurežiimi indikaator.
7. Taimer.
8. Valitud automaatvalmistamisprogrammi indikaator.

I. ENNE KASUTUST

Võite toode ja selle komplekteerivad osad ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakkematerjalid. Kindlasti säilitage kõik hoiatavad silid, liigid-tähised ja toote korpused üle seariinumbri taga!

Seadme oleva seariinumbri puidumine jätab teid automaatselt ilma garantiivõimalusest õigusest.

Pühkige seadme korpust niiske lapiga. Peske anumad sooja seebiveega. Kuivatage hoolikalt. Esimesel kasutusel võib tekkida kõrvaline lõhn, mis ei ole seadme vigastuse näitajaks. Sel juhul teostage seadme puhastus.

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

Asetage seade kõvale horisontaalselt pinnale nii, et auruklapst tule kuum ar ei satuks taepeedele, dekoratiivsetele ketetele ja muudele esemetele ja materjalidele, mis võivad karmenuda kõrge temperatuuriga ja temperatuuril.

Enne valamistatist veenduge, et multikeetaja välised ja nähtavad sisenised osad ei oleks vigastatud, nendel ei esineks kilde ja muid defekte. Anuma ja soojenduskambriga põhja vahel ei tohi olla kivi ega esemed.

II. MULTIKEETJA KASUTUS

Valmistamisaja seadmine

Multikeetjas REDMOND RMC-M90 võib eelseisvalt seada iga programmi jaoks valmistamisaja (väljaarvatud programm "ЭКСПРЕСС"). Etteantud aja muutmiseks ja võimalik vahemik sõltuvalt valitud valmistamisprogrammist. Aja muutmiseks:

1. Peale valmistamisprogrammi valikut vajutades klahvi "Час" seadke kella tähendus. Kui vajutate klahvi mitme sekundi vältel, algab tähendus kiirendatud muutmine.
2. Vajutades klahvi "Мин", seadke minutite tähendus. Kui vajutate klahvi mitme sekundi vältel, algab tähendus kiirendatud muutmine.
3. Vajadusel seadke valmistamisajaga vähem kui üheks tunniks, vajutage klahvi "Час" kuni kella tähendus nullitakse. Klahvi "Мин" vajutusega seadke vajalik minutite tähendus.
4. Valmistamisaja seadmise lõppedes (ekraanil vilgub edasi) suunduge järgmisele etapile vastavalt valitud valmistamisaja algoritmile. Tehtud seadistuste tühistamiseks vajutage klahvi "Подогрев/Отмена", mille järgset on vaja kogu valmistamisprogramm sisestada uuesti.

 Valmistamisaja käitsi seadmisel arvestage võimaliku ajavahet ja paigaldussammu, mis on ette nähtud teie poolt valitud valmistamisprogrammi koostisosade valmistamisprogrammi koandtabeliga.

Selleks, et teil oleks mugavam algab etteantava aja vahemik valmistamisprogrammidest minimaalsest tähendusest. See võimaldab mõne aja võrra pikendada programmi tööd, kui teil ei jõudnud valida seadistatud ajal.

Mõnedes automaatprogrammidest algab seadud valmistamisaja tagasiarvestus vaid peale seadme väljusest seadistatud tootetemperatuurile. Näiteks, kui kallata külm vesi ja seada programmis "НАПАРУ" valmistamisajaks 5 minutit, käivitub programm ja algab etteantud valmistamisaja tagasiarvestus vaid peale vee keemahakkamist ja anumast piisava koguse auru tekkimist.

Programm "МАКАРОНИ" algab etteantud aja tagasiarvestus vaid peale vee keemahakkamist ja klahvi "Старт" korvajat vajutust.

Funktsioon "Отложенный старт"

Funktsioon võimaldab ette anda ajavahemiku, mille järgset peab teil valmis olema (arvestades programmi töö aega). Aja võib seada 10 minutist kuni 24 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga. Peab arvestama, et eelseadistuse aeg peab olema suurem, kui määratud valmistamisajaga, vastasel juhul alustab programm töö koha peale klahvi "Старт" vajutamist. Võite valida eelseadistuse aja peale automaatprogrammi valikut, temperatuuritähendust ja valmistamisaja seadmist:

1. Klahvile "Отложенный старт" vajutades lülitage eelseadistuseks sisse aja seadmise režiim. Ekraanile ilmub kirje "Отложенный старт" taimer hakkab vilkuma.
2. Klahvi "Час" vajutusega muutke samm-sammult kella tähendust. Seadud ajaformaat – 24 tundi. Kui vajutate klahvi mõne sekundi vältel, algab tähendus kiirendatud muutmine.
3. Klahvi "Мин" vajutusega muutke samm-sammult minutite tähendust. Kui vajutate klahvi mõne sekundi vältel, algab tähendus kiirendatud muutmine.
4. Vajadusel seadke valmistamisajaga vähem kui üheks tunniks, kella seadmise režiimis vajutage järjestikku klahvi "Час" kella tähenduse nullimisei. Seejärel vajutades klahvi "Мин", seadke vajalik minutite tähendus.
5. Tehtud seadistuste tühistamiseks vajutage klahvi "Подогрев/Отмена", mille järgset on vaja kogu valmistamisprogramm sisestada uuesti.
6. Aja seadmise lõppedes vajutage ja hoidke all klahvi "Старт" mõneks minutiks jooksul. Süttib funktsiooni "Отложенный старт" töö indikaator, programm käivitub ja algab aja tagasiarvestus.
7. Määratud aja pärast on toit valmis. Programmi lõppedes lülitub automaatselt välja valmisloitud temperatuuri ülalhooldmise funktsioon (autosoojendus) ja süttib klahvi "Подогрев/Отмена" indikaator.
8. Autosoojenduse väljalülitamiseks vajutage klahvi "Подогрев/Отмена". Klahvi indikaator kustub.

 Eelseadistuse funktsioon on olemas kõikides valmistamise automaatprogrammidest, välja arvatud programmidest "ЖАРКА", "МАКАРОНИ" ja "ЭКСПРЕСС".

Et soovitada kasutada funktsiooni "Отложенный старт", kui retseptid kasutatakse kiirelt riknevat toiduainet (mood, värse piim, tina, juust jms).

Aja seadmisel funktsiooni "Отложенный старт" on vaja arvestada, et aja tagasiarvestus programmis "НАПАРУ" algab vaid peale sead, kui multikeetaja on saavutanud vajalikku tootetemperatuuri (peale vee keemahakkamist).

Valmisloitud temperatuuri ülalhoiu funktsioon "Автоподогрев" (autosoojendus)

Lülitub jaarvatult seadmeautomaatselt valmistamisprogrammi töö lõppedes ja võib hoida valmisloitud temperatuuri vahemikus 70-75°C 24 tunni vältel. Autosoojenduse ajal põleb klahvi "Подогрев/Отмена" indikaator, ekraanile kuvatakse aja otsene tagasiarvestus antud programmis. Vajadusel võib autosoojenduse välja lülitada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klahvi "Подогрев/Отмена".

Autosoojenduse eelnev väljalülitamine


Autosoojenduse väljalülitamine valmistamisprogrammi töö lõppedes ei ole alati soovitatav. Multikeetjas REDMOND RMC-M90 on võimalus nimetatud programmi eelnevalt välja lülitada käivitamise ajal või põhilise valmistamisprogrammi ajal. Selleks vajutage starti ajal või valmistamisprogrammi ajal ja hoidke mõne sekundi jooksul all klahvi "Меню", kuni klahvi "Подогрев/Отмена" indikaator kustub. Autosoojenduse taastülitamiseks vajutage klahvi "Меню" veelkord (süttib klahvi "Подогрев/Отмена" indikaator).

Toitude soojendamise funktsioon

Multikeetjat REDMOND RMC-M90 võib kasutada külmade toitude soojendamiseks. Selleks:

- Pange toiduained anumasse, paigutage see multikeetaja korpusesse.
- Sulgege kaas klõpsatuseni, lülitage seade elektrivõrku.
- Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all klahvi "Подогрев/Отмена" helisignaali kolmiseni. Ekraanil süttib vastav indikaator ja soojendus lülitub sisse. Taimer alustab soojendamise aja tagasiarvestust.

Seade soojendab toitu temperatuurini 70-75°C ja võib hoida toitu kuuma 24 tunni vältel. Vajadusel võib autosoojenduse peatada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klahvi "Подогрев/Отмена", kuni ekraanil kustuvad vastavad indikaatorid.

 Vaatamata sellele, et multikeetaja võib toidu hoida soojana kuni 24 tundi, ei soovitata toitu jätta soojana seisma enam kui kaheks-kolmeks tunniks, kuna see võib tingida toidu mikroorganismide tekkimist.

Automaatprogrammidest kasutamise üldkord

1. Valmistage ette (mõelke) vajalikud toiduained.
2. Pange toiduained multikeetaja anumasse vastavalt valmistamisprogrammile ja asetage see seadme korpusesse. Jälgige, et kõik toiduained, muudhugas vedelik, oleksid anuma välispinna suvisast maksimaalsest märgist allpool. Veenduge, et anum on asetatud otse ja see puutub tihedalt kokku soojenduslehtedega.
3. Sulgege multikeetaja kaas klõpsatuseni. Lülitage seade elektrivõrku.

4. Vajutades klahvi "Меню" valige vajalik valmistamisprogramm (ekraanil süttib vastava programmi indikaator).
5. Kui teid ei rahulda valikuisi seadud valmistamisajaga, võite seda tähendust muuta klahvidele "Час" ja "Мин" vajutades.
6. Vajadusel seadke eelseadistuse aeg. Funktsiooni "Отложенный старт" ei ole programmidest "ЖАРКА", "МАКАРОНИ" ja "ЭКСПРЕСС".
7. Valmistamisprogrammi käivitamiseks vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel klahvi "Старт", kuni süttivad klahvide "Старт" ja "Подогрев/Отмена" indikaatorid. Hakkab tööle seadistatud programm ja valmistamisaja tagasiarvestus. Programmis "НАПАРУ" algab aja tagasiarvestus vee keemahakkamisel ja piisava auruühenduse saavutamisel; programmis "МАКАРОНИ" – peale vee keemahakkamist anumast, toiduaine paneku ja klahvi "Старт" teistkordset vajutamist.
8. Vajadusel võib autosoojendusfunktsiooni eelnevalt välja lülitada, vajutades ja hoides all klahvi "Меню", kuni kustub klahvi "Подогрев/Отмена" indikaator. Klahvi "Меню" teistkordne vajutus võib antud funktsiooni taas sisse lülitada. Autosoojendusfunktsiooni ei ole programmidest "ЙОГУРТ" ja "ХЛЕБ".
9. Valmistamisprogrammi lõppemise teavitab teid helisignaal. Järgnevalt, sõltuvalt valitud programmist või jooksuvast seadistustest, läheb seade üle autosoojendusrežiimi (põleb klahvi "Подогрев/Отмена" indikaator) või ooterežiimi (vilgub klahvi "Старт" indikaator).
10. Selleks, et tühistada sisestatud programm, katkestada valmistamisajaga või autosoojenduse, vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel klahvi "Подогрев/Отмена".



Kvaliteetse tulemuse saavutamiseks soovime kasutada multikeetaja REDMOND RMC-M90 lisatud raamatus retsepti (mood, värse piim, tina, juust jms) ja spetsiaalselt välja toodud annud medulle.



Kui teile arvestab ei suutnud te saavutada soovivat tulemust tavalistes automaatprogrammidest, kasutage universaalset, laiendatud käsitseadistuse programmi "МУЛЬТИПОВАР", mis avab teie toiduvalmistamise eksperimentidele suured võimalused.

Programm "МУЛЬТИПОВАР"

Nimetatud programm on mõeldud praktiliselt mistahes toitude valmistamiseks kasutaja poolt seadud valmistamisaja ja temperatuuri parameetritega. Tänu programmile "МУЛЬТИПОВАР" võib multikeetaja REDMOND RMC-M90 asendada terve rida köögiseadmeid ja valmistada toitu praktiliselt mistahes teid huvitava, vanas kulinaariaalases raamatus loetud või Internetist võetud retsepti järgi.

Et oleks mugavam, toitude valmistamise korral temperatuuril alla 80°C, on autosoojenduse funktsioon välja lülitatud. Vajadusel võib selle käitsi sisse lülitada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klahvi "Меню" peale valmistamisaja käivitamist, kuni süttib indikaator "Подогрев/Отмена".

Vaikimisi valmistamise aeg programmis "МУЛЬТИПОВАР" on 15 minutit, vaikimisi valmistamise temperatuur 100°C.

Temperatuuri käitsi reguleerimise vahemik (muudetak klahvile "Температура" vajutamise-ga): 35-170°C 5°C – muutmisammuga.

Aja käitsi reguleerimise vahemik: 5 minutist – 12 tunnini 1-minutilise muutmisammuga. Aja 1-tunnisele intervallile või 5-minutilise muutmisammule enam kui 100-minutilise intervallile.



Programm "МУЛЬТИПОВАР" on võimalik valmistada hulgaliselt erinevaid toite. Kasutage raamatut retsepti meie professionaalsete kokkade või spetsiaalselt temperatuuritabelit erinevate toitude ja toiduainete valmistamiseks.

Programm "МОЛОЧНАЯ КАША"

Soovitatakse piimapurude valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 10 minutit. Valmistamisaja võib seada käitsi vahemikus 5 minutist kuni 1 tunni 50-minutilise 1-minutilise paigaldussammuga.

Programm "МОЛОЧНАЯ КАША" on mõeldud putrude valmistamiseks vähesel kalorsusega pastöriseeritud piimast. Piima väljakeemise vältimiseks ja vajaliku tulemuse saavutamiseks soovitatatakse enne valamistatist:

- hoolikalt pesta läbi kõik täisteraviljad (riis, tatar, hirss), kuni vesi jääb puhtaks;
- enne valamistatist määrda multikeetaja anum võlga;
- rangelt järgida proportsioone, mõeldes toiduainete vastavalt retseptiraamatu soovitusetele, suurendades või vähendades toiduainete kogust vaid proportsionaalselt;
- täiסיма kasutamisel lahustada see joogiveega vahekorras 1:1.

Piima ja teraviljade omadused võivad erineda sõltuvalt päritolust ja tootjast, mis vahet võib end tunda anda valmistamise tulemustest.



Kui programmis "МОЛОЧНАЯ КАША" oodatud tulemust ei saavutatud, kasutage universaalset programmi "МУЛЬТИПОВАР": Piimapudru valmistamise optimaalne temperatuur muutub 95°C. Toiduainete kogust ja valmistamise aega valige vastavalt retseptile.

Programm "ТУШЕНИЕ"

Soovitakse juurviljade, liha, linnuliha, mereandide hautamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutist 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm "ЖАРКА"

Soovitav liha, juurviljade, linnu ja mereandide praadimiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 15 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist kuni 1 tund 30 minutini 1-minutilise paigaldussammuga.

"Отложенный старт" funktsiooni nimetatud programmis ei ole.



Selleks, et toiduained ei kärbes põhja, järgige retseptiraamatus toodud soovitusi ja peirooditi seadme anumasse olevaid toiduaineid lubatud on valmistada avatud kaanega multikeetajis.

Programm "СУТ"

Soovitakse erinevate suppe, putjontide, samuti kompotide ja jookide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutist 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm "НА ПАРУ"

Soovitakse juurviljade, kala, liha, mantide, dieettoitude ja taimetoitude, lastetoitude aurul valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 15 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Nimetatud programmil valmistamiseks kasutage spetsiaalset konteinerit (kuulub komplekti).

1. Kallake anumasse 600-1000 ml vett. Paigutage anumasse aurul valmistamise konteiner.
2. Mõõte ja valmistage toiduained ette vastavalt retseptile, paigutage nad ühtlaselt aurul valmistamise konteinerisse ja asetage anum seadme korpusesse. Veenduge, et see puutub tihedalt kokku soojenduslemendiga.
3. Järgige peatüki "Automaatprogrammide kasutamine üldkord" p. 3-10 näpunäiteid.



Programm is algab aja tagasirvestus peale vee keemahakkamist ja auru piisava tiheduse saavutamist anumast.



Kui antud programmis te ei kasuta aja automaatseadistusi, kasutage aurul valmistamise aja tabelit erinevate toitude jaoks.

Programm "МАКАРОНЫ"

Soovitakse makaronitoodete, pelmeenide, viinerite, hinkalide valmistamiseks, munade keetmiseks jne. Vaikimisi valmistamise aeg moodustab 8 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 2 minutist kuni 20 minutini 1-minutilise paigaldussammuga. Programm näeb ette vee keemahakkamist, toiduainete sissepanemist ja nende edasist valmistamist. Vee keemahakkamisel ja toiduainete sissepanemise ajavahetust annab teada helisignaal. Valmistamisprogrammi tööaja tagasirvestus algab peale korvatud vajutust klahvile "Crapp". "Отложенный старт" funktsiooni nimetatud programmis ei ole.



Mõnede toiduainete valmistamisel (näiteks makaronid, pelmeenid jne) tekib vaht. Vahu väljakeemise vältimiseks anumast võib avada kaane mõne minuti pärast peale toiduainete panemist keevasse vette.

Programm "ТОМЛЕНИЕ"

Soovitatakse hautatud liha, ahjupeima valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 5 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 1 tunnist 8 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga.

Programm "ВАРКА"

Soovitatakse juurviljade ja ubade valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 40 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm "ВЫПЕЧКА"

Soovitatakse biskviitide, vormide, pämi- või lehttaignast küpsetiste küpsetamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 1 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutist 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.



Biskviitide valmistus võib kontrollida sellesse puupulga (hamboorgi) torgates. Kui väljavõtmisel ei jää see külge taigen – on biskviit valmis. Leiva valmistamisel soovitatakse toidu automaatsööanduse funktsiooni välja lülitada kõikidel etappidel.

Programm "КРУТИБ"

Programm soovitatakse sõmerate putrude valmistamiseks mistahes teraviljadest, erinevatel lisandite valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 35 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 4 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm "ПЛОВ"

Soovitatakse erinevat liiki pilafide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutist kuni 1 tunni 30 minutini 10-minutilise paigaldussammuga.

Programm "ЙОГУРТ"

Nimetatud programmi abil võite oma kodu valmistada erinevaid ja kasulikke jogurteid. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 8 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 6 tunnist 12 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga.

Autosoojendusfunktsiooni nimetatud programmis ei ole.



Koostisainete panemisel anumasse jälgige, et need oleksid 1/2 jagu allpool anuma sisepinna.

Programm "ПИЦЦА"

Soovitatakse pitsa valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 25 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutist kuni 1 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm "ХЛЕБ"

Soovitatakse nisujahust ja rukkijahu lisanditega leiva valmistamiseks. Programm näeb ette täieliku valmistamise tsükli – alates taigna kerkimisest kuni küpsetamiseni. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 3 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 1 tunnist 6 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga.

Autosoojendusfunktsiooni nimetatud programmis ei ole.

- Koostisainete panemisel anumasse jälgige, et need oleksid 1/2 jagu allpool anuma sisepinna.
- Tuleb arvestada, et programmi töö esimesel tunnil toimub taigna kergitamine, seetõttu võib vahetult küpsetamine.
- Enne jahu kasutamist soovitatakse see sõeluda hapnikuga rikastamiseks ja lisandite kõrvaldamiseks.
- Ei soovitata kasutada eelseedistuse funktsiooni, kuna see võib mõjuda küpsetise kvaliteedile.
- Ärge avage multikeetaja koant küpsetamisprotsessi täieliku lõppemiseni! Sellest sõltub ka küpsetatava toote kvaliteet.
- Aja kokkuhoiaks ja valmistamise lihtsustamiseks soovime kasutada valmis seadistusi leiva valmistamiseks.

Programm "ДЕСЕРТЫ"

Soovitatakse erinevate puuviljadest ja marjadest desserteid valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 4 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm "ЭКСПРЕСС"

Soovitatakse riisi, sõmerate teraviljaputrude kiireks valmistamiseks. Nimetatud programmis ei ole valmistamisaja seadistust ja funktsiooni "Отложенный старт".

III. TÄIENDAVAD VÕIMALUSED

- Taigna kergitamine
- Fondüü valmistamine
- Fritüüris praadimine.
- Kohupiima, juustu valmistamine
- Vedelate toiduainete pastöriseerimine.
- Lastetoitude soojendamine.
- Nõude ja isiklike hügieenitarvete steriliseerimine.



Toitude osas viidatud retseptid leiate retseptiraamatust või veebisaidilt www.redmond.com.my.

IV. TÄIENDAVAD AKSESSUAARID

Multikeetaja REDMOND RMC-M90 lisatarvikuid saab soetada ning REDMOND i uudistoodete jaoks saab tutvuda veebisaidil www.redmond.com.my või ametlike edasimüüjate kauplustes.

V. SEADME PUHASTAMINE

Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Puhastamiseks kasutage pehmet kangast ja delikaatseid nõudepesuvahendeid. Soovitage seadet puhastada kolme peale kasutust.



Puhastamisel on keelatud kasutada abrasiivvahendeid, abrasiivkattega käsnaid ja keemiliselt agressiivseid vahendeid. Keelatud on paigutada seadet vette või asetada seade jooksva vee alla.

Enne esmast kasutamist ja lõhnaed kõrvaldamiseks peale valmistamist soovitatakse 15 minuti vältel keeta pool sidrunit programmis "НА ПАРУ".

Anum, sisemine alumiiniumist kaas ja eemaldatav auruklapp tuleb pesta peale seadme igakordset kasutamist. Võib pesta nõudepesumasinas. Peale puhastamist kuivatage selle välispind täielikult kuivaks.

Sisemise alumiiniumkaase puhastamiseks:

1. Avage multikeetaja kaas.
2. Kaane sisepoolt vajutage üheaegselt keskpunkti poole kaht plastmassist fiksaatorit.
3. Jõudu kasutamata tõmmake sisekaant veidi enda poole alla, et see tuleks pühikaaest lahti.
4. Hõõruge mõlema kaane pinda niiske köögirätiku või käsna. Vajadusel peske eemaldatud kaas veejoo alla ja kasutage nõudepesuvahendeid. Ei soovitata pesta nõudepesumasinas.
5. Pange kokku vastupidises korras: Paigutage alumiiniumkaas ülemistesse soontesse, kohandage see pühikaaega ja vajutage kergelt klõpsatuseni. Alumiiniumsekaas peab tihedalt hõõrsuma.

Auruklapp paikneb seadme ülernesis kaanes olevas spetsiaalses pesas ja koosneb kahest osast: väliskettast ja alusest klapi puhastamiseks:

1. Tõmmake ettevaatlikult välisketast endast üles ja enda poole, nagu on näidatud joonisel 1A.
2. Ketta sisemisel poolel pöörake klapi põhiosa vastupäeva lõpuni (↺) ja võtke see maha.
3. Võtke ettevaatlikult välja klapi kummi. Peske puhtaks kõik klapi osad, järgides ülaltoodud reegleid.



TÄHELEPANU! Kummi deformeerumise vältimiseks on keelatud klapi kumme keerata ja tõmmata.

4. Pange kokku vastupidises korras: asetage kummi kohale, kohandage klapi põhiosa sooned vastavate eenditega välisketale ja pöörake päripäeva (↻). Paigutage auruklapp seadme kaanel olevasse pesasse (väljavõtmiseks peab välisketast paiknema tahapoole).

Valmistamise ajal moodustuv kondensaat koguneb nimetatud mudelis seadme korpusel olevasse õunsesse ja voolab konteinerisse, mis paikneb seadme tagumisel poolel.

1. Avage kaas, võtke anum välja. Vajadusel tõstke veidi multikeetaja esiosa, et kondensaat voolaks täielikult konteinerisse.
2. Võtke konteiner maha, tõmmates kergelt eendit enda poole.
3. Kallake kondensaat välja. Peske konteiner ja asetage kohale.
4. Anuma ümber olevasse õunsesse jäänud kondensaat eemaldage köögirätiku abil.

VI. SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS

Vead toiduvalmistamisel ja nende lahendamise

Allpool olevas tabelis on toodud multikeetaja toiduvalmistamisel esinevad tüüpivad, 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 põhjuse- ta multikeetja kaant. Sulgege kaas, nii et kostaks klõpsatsus. Veenduge, et miski ei segaks seadme kaane tihedalt sulgumist ja et kummitihend sisekaanel ei oleks deformeerunud.
Sisepott ei ole tihedalt vastu kuumutusele- menti, seetõttu ei olnud temperatuur piisavalt kõrge.	Sisepott peab olema seadme korpusse otse ja tihedalt vastu kuumutuselementi. Veenduge, et multikeetja töökambris ei oleks võõrkehi. Ärge laske kuumutuspiaadil määruda.
Valesti valitud koostisained. Potti pandud toidudained ei sobi valitud viisil valmistami- seks või valisite vale toiduvalmistusprogram- mi. Toiduained on lõigatud liiga suurteks tükki- deks või ei ole järgitud toiduainete koguseid. Toiduvalmistusaeg on valesti seatud (arvesta- tud). Valitud toiduresept ei sobi selles multikeet- jas valmistamiseks.	Soovitav on kasutada soovitatud (selle mudeli jaoks kohandatud) retsepte. Kasutage usaldus- väärseid retsepte. Koostisained valik, nende lõikamismeetod, toiduainete kogused ning programmi ja toiduvalmis- tusaaja valik peavad vastama valitud retseptile.
Toiduainete aurutamisel: sisepotis on piisavas koguses auru tekimiseks liiga vähe vett.	Valage potti kindlasti retseptis soovitatud kogus vett. Kui kahtlete, kontrollige veetaset toiduval- mistamise ajal.
Praadimisel	Valasite sisepotti liiga palju taimeõli.
	Sisepotis on liiga palju niiskust.
Keetmisel: happeliste toiduainete keetmisel keeb puljong üle.	Tavaliseks praadimiseks piisab, kui õli katab sise- poti põhja õhukesel kihina. Frittimisel järgige retsepti juhiseid.
	Ärge pange praadimise ajal kaant peale, kui seda ei ole retseptis nõudud. Külmutatud toiduained sulatage ja nõrutage kindlasti enne praadimist.
Küpsetamisel (tainas ei küps- nud läbi)	Mõned toiduained vajavad enne keetmist eritõet- lemist: pesemist, passerimist vms. Järgige valitud retsepti juhiseid.
	Pange sisepotti vähem tainast.
Küpsetamisel (tainas ei küps- nud läbi)	Tainas kerkis sisepoti kaaneni ja ummistas auruklapi.
	Eemaldage küpsetis sisepotist, pöörake ümber ja pange pott tagasi. Seejärel jätke küpsetamist. Edaspidi pange sisepotti korraga vähem tainast.

TOIDUAINED LAGUNESID KEETMISEL

Eksiste toiduaine tüübi vali- misega või määrasite (arvesta- site) toiduvalmistusaja valesti. Liiga väikesed kogused.	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toidu- retsepte. Koostisained valik, nende lõikamise meetod, toidu- ainete kogused ning programmi ja toiduvalmistusaja valik peavad vastama retsepti soovistustele.
Toitu hoiti pärast valmistamist liiga kaua automaatses soojas- hoidmise režiimil.	Automaatselt soojashoidmist ei ole soovitatav liiga pikka aega sees hoida. Kui teie mudelil on selle funktsiooni eelneva välja- lülitamise võimalus, kasutage seda.

TOIDUAINED KEEVAD ÜLE

Piimapudru piim keeb üle.	Piima kvaliteet ja omadused olenevad tootmiskohast ja -tingimustest. Soovitame kasutada kõrgel 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.

TOIT LÄKS KÕRBEMA

Sisepotti ei pestud pärast eelmist toidu- valmistamist korralikult pühaks. Sisepoti kõrbemisevastane pinnakate on kahjustatud.	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisained valik, nende eeltõõtle- mise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovistustele. Täisteralisi tanginaid, liha, kala ja mereande peab enne keetmist alati põhjalikult pesema, kuni vesi on puhas.
Enne toiduvalmistamist veenduge, et sisepott oleks puhas ja selle pinnakate poleks kahjustatud.	
Potti pandud toiduainete üldkogus on väiksem, kui retseptis soovitatud.	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohanda- tud) toiduretsepte.
Määrasite liiga pika toiduvalmistusaaja.	Vähendage toiduvalmistusaega või järgige selle mu- deli jaoks kohandatud retsepti juhiseid.
Praadimisel: unustasite sisepotti õli vala- da, ei pööranud toiduainete ümber või pöörasite liiga hilja.	Tavalisel praadimisel valage sisepotti ainult natuke õli: nii et see kataks põhja õhukesel kihina. Õhtlaseks küpsetamiseks tuleb toiduaineid regulaarselt segada või need määratud ajal ümber pöörata.
Hautamisel: sisepotis pole piisavalt niiskust.	Valage sisepotti rohkesti vedelikku. Ärge avage toidu- valmistamise ajal ilma põhjusest multikeetja kaant.
Keetmisel: sisepotis on liiga vähe vede- likku (pole järgitud toiduainete koguseid).	Järgige tahkete ja vedelate koostisainete õiget vae- korda.
Küpsetamisel: unustasite sisepoti enne küpsetamist rasvanekeha määrida.	Enne taigna pottipanemist määrige sisepoti seinu ja põhja margariini või võiga. Ärge valage potti vedelat rasvainet!

TOIT MUUTUS VORMITUKS

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

KÜPSETIS ON NÄTSKE

Kasutasite sobimatuid koostisaineid, mis eritab 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 valmimist multi- keetjast välja võtta. Vajaduse korral võite jätta küp- setise lihtsakeseks ajaks multikeetjasse nii, et auto- maatne soojashoidmine on sisse lüüatud.

KÜPSETIS EI KERKINUD

Munad ja suhkur ei olnud korralikult vahustatud.	
Taigen jäi liiga kauaks küpsetuspulbriga seisma.	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohanda- tud) toiduretsepte. Koostisai- nete valik, nende eeltõõtle- mise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovistustele.
Täe ei sõelunud jahu või ei sõtkunud taigent piisavalt.	
Kogused olid valesti määratud.	
Valitud retsept ei sobi selle multikeetjamodeliga kasutamiseks.	

i Mõnede REDMONDI multikeetja mudelite programmides „ТУШЕНИЕ“ ja „ЦИТ“ käivitub liiga vähesed vedeliku korral ülekuumenemiskaitse. Sellisel juhul toiduvalmistusprogramm peatub ja multikeetja lülitub automaatselt soojashoidmise režiimile.

Erinevate toiduainete aurul valmistamise soovitatav aeg

Toiduaine	Kaal, g (kogus)	Vee kogus, ml	Valmista- misaeg, min
Sea-/veisefilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	20/30
Lambafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	25
Kanafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	15
Frikadellid/kottetid	180 g (6 tk)/ 450 (3 tk)	500	10/15
Kala (filee)	500	500	10
Mereandide segu (sügavkülmutatud)	500	500	5
Kartul (4 osaks lõigatud)	500	500	15
Porgand (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	35
Peet (4 osaks lõigatud)	500	500	1 tund 10 minutit
Aedviljad (värskena külmutatud)	500	500	10
Kanamund	3 tk.	500	10

i Tuleb arvestada, et need on üldised soovitused. Tabelis osutatud reaalne aeg võib erineda soovitatud tihendustest sõltuvalt konkreetse toiduaine kvaliteedist, samuti teie maitse-ee- listustest.

Soovitud temperatuurirežiimide kasutamisel programmis „МУЛТИПОАР“

Töötemperatuur	Kasutussoovitus (vt. samuti retseptiraamatut)
35°C	Taigna kergitamine, äädika valmistamine
40°C	Jogurti valmistamine
45°C	Juuritis
50°C	Käärimine
55°C	Pumati valmistamine
60°C	Rohelise tee, lastetoidu valmistamine
65°C	Vaakumpakendis liha valmistamine
70°C	Punsi valmistamine
75°C	Pastoriseerimine, valge tee valmistamine
80°C	Hõõgeini valmistamine
85°C	Kohupiima või kestvart valmistusaega nõudvate toitade valmistamine
90°C	Punase tee valmistamine
95°C	Piimapatrude valmistamine
100°C	Besee või moosi valmistamine
105°C	Süüdi valmistamine
110°C	Steriliseerimine
115°C	Suhkrusirupi valmistamine
120°C	Koodi valmistamine
125°C	Hautatud liha valmistamine

EST

Töötemperatuur	Kasutussoovitused (vt. samuti retseptiraamatut)
130°C	Vormiroogade valmistamine
135°C	Valmis toitude ülepraadimine krõbeda kooriga moodustumiseks
140°C	Suitsutamine
145°C	Juurviljade ja kala küpsetamine fooliumis
150°C	Liha küpsetamine fooliumis
155°C	Pärmitaignast toodete praadimine
160°C	Linnuliha praadimine
165°C	Steikide praadimine
170°C	Fritüüris praadimine (friikartul, kananagitsad jne.)

Valmistamisprogrammi koondtabel (tehase seadistused)

Programm	Kasutussoovitused	Valimisi valmistamise aeg	Valmistamisaja seadistustarv	Stardi etteandetus, h	Tööparameetrite valumise ootus	Autosoojendus
МУЛТИ-ПОВАР	Erinevate toitude valmistamine temperatuuri ja valmistusaja seadmise võimalusega	15 min	5 min – 1 tund / 1 minut 1 tund – 12 tundi / 5 minutit	+	-	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Piimaputru valmistamine	10 min	5 min – 1 tund 30 min / 1 minut	+	-	+
ТУШЕНИЕ	Liha, kala, juurviljade, lisandite ja paljude komponentidega toitude valmistamine	1 tund	20 min – 12 tundi / 5 minutit	+	-	+
ЖАРКА	Liha, kala, juurviljade ja paljude komponentidega toitude valmistamine	15 min	5 min – 1 tund 30 min / 1 minut	-	-	+
СУП	Puljongite, juurviljasuppide ja külmsuppide valmistamine	1 tund	20 min – 8 tundi / 5 minutit	+	-	+
НА ПАРУ	Soovitatav liha, juurviljade, linnu ja muude toiduainete praadimiseks	15 min	5 min – 2 tundi / 5 minutit	+	+	+
МАКАРОНЫ	Erinevast nisujahust makaronitoodete valmistamine; viilnerite, pelmeenide ja muude poolfabrikaatide keetmine	8 min	2 min – 20 minutit / 1 minut	-	+	+
ТОМЛЕНИЕ	Ahjupiima, lihakonservide, koodi, süldi, tarretise valmistamine	5 tundi	1 tund – 8 tundi / 10 minutit	+	-	+
ВАРКА	Juurviljade ja ubade keetmine	40 min	5 min – 2 tundi / 5 minutit	+	-	+
ВЫПЕЧКА	Soovitatav keeside, biskviitide, vormiroogade, pämi- või lehttaignast pirukate küpsetamiseks	1 tund	20 min – 8 tundi / 5 minutit	+	-	+

Programm	Kasutussoovitused	Valimisi valmistamise aeg	Valmistamisaja seadistustarv	Stardi etteandetus, h	Tööparameetrite valumise ootus	Autosoojendus
КРУПЫ	Erinevate teraviljade ja lisandite valmistamine. Sõmerate putrude keetmine veel	35 min	5 min – 4 tundi / 5 minutit	+	-	+
ПЛОВ	Erinevate pillafide valmistamiseks (lihaga, kalaga, linnuliha, juurviljadega)	1 tund	20 min – 1 tund 30 minutit / 10 minutit	+	-	+
ЙОГУРТ	Erinevate jogurite valmistamiseks	8 tundi	6 tundi – 12 tundi / 10 minutit	+	-	-
ПИЦЦА	Pitsa valmistamine	25 min	20 min – 1 tund / 5 minutit	+	-	+
ХЛЕБ	Nisu – ja rukki jahust leiva valmistamine (lülitab endasse ka taigna kergetamist)	3 tundi	1 tund – 6 tundi / 10 minutit	+	-	-
ДЕСЕРТЫ	Erinevate värskestet puuviljadest ja marjadest dessertide valmistamine	1 tund	5 min – 4 tundi / 5 minutit	+	-	+
ЭКСПРЕСС	Riisi, sõmerate putrude kiire valmistamine	30 min	-	-	-	+

VII. ENNE HOOLDUSKESKESSE PÕÖRDUMIST

Rike	Võimalik põhjus	Abinõu
Ekraanile ilmuvad veateated: E1-E5	Süsteemi viga, võimalik juhtplaadi või kuumutuselimenti rike.	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Sulgege tiheadalt kaas ja ühendage seade uuesti vooluvõrku.
Seade ei lülitu sisse.	Toitejuhe ei ole seadmega (või) elektrikontakti ühendatud.	Veenduge, et eemaldatud toitejuhe on ühendatud seadmega ja elektrikontakti.
	Vale elektrikontakt.	Ühendage seade õigesse elektrikontakti.
Toiduvalmistamiseks kulub liiga palju aega.	Toitevõrgust pole voolu.	Kontrollige elektrivõrgu pinget. Kui seda pole, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole.
	Elektritöite katkestus (pinge ei ole stabiilne või on alla normi).	Kontrollige elektrivõrgu pinget stabiilsust. Kui pinge kõigub, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole.
	Sisepoti ja kuumutuselimenti vahel on vööriha või toidujätmed (purud, tangud, toidutükid).	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Eemaldage vööriha või toiduosakesed.
	Sisepott on seadmes viitu.	Paigutage sisepott otse.
	Kuumutusplaat on tugevalt määrundud.	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Puhastage kuumutusplaat.

Rike	Võimalik põhjus	Abinõu
Toiduvalmistamise ajal tuleb kaane vahelt auru.	Sisepott on korpus- ses viitu.	Paigutage sisepott otse.
	Sisepoti ja sisekaane vaheline ühendus ei ole hermeetiline.	Kaas ei ole tiheadt kinni või on kaane vahel sattunud mingi vööriha.
	Sisekaane tihend on tugevalt määrundud, deformeerunud või kahjustatud.	Veenduge, et kaane ja vööriha vahel ei oleks mingit vööriha (puru, tangusid, toidutükke). Eemaldage vööriha. Sulgege multikeele kaas alati nii, et kostaks klõpsatus.
		Kontrollige seadme sisekaane tihendi seisundit. Vajaduse korral vahetage välja.

VIII. GARANTIIOHUSTUSED

Seadmele antakse garantii 2 aastat ostmisest. Garantiiperioodi jooksul kohustub tootja kõrvaldama remondi, osade väljavahetamise või kogu toote asendamise teel kõik tehase-defektid, mis on põhjustatud ebakvaliteetsetest materjalidest või tootmisvigadest. Garantii jõustub ainult siis, kui ostu kinnitatakse kaupluse pitseri ja muuja allkirjaga originaalgarantiaitongil. Garantii kehtib ainult sellisel juhul, kui seadet kasutatakse kasutusjuhiste järgi, kui seda pole remonditud, lahti monteeritud ega väärkasutuse läbi kahjustatud, ning tingimused, et kogu seadme komplekt on alles. Garantii ei kata seadme tootmistuliku kulumist ega kulumateriale (filtrid, lampe, kinnikõrbemisvastast kate, tihendid jms).

Toote eluiga ja garantii kehtivsusega hakatakse lugema müüjikuupäevast või valmistamiskuupäevast (juhul kui müüjikuupäeva ei ole võimalik kindlaks määrata).

Valmistamiskuupäev on näidatud toote korpusel oleva identifitseerimisildisil. Seeria number koosneb 15 numbrimärgist, 6 ja 7, märk näitavad kuud, 8, märk seadme väljalaskeaastat.

Tootja määratud kasutusiga on 5 aastat ostmisest alates tingimusel, et seadet kasutatakse käesoleva kasutusjuhendi ja kehtivate tehniliste standardite järgi.



Keskkonnasõbralik jäätmekäitus (elektri- ja elektronikaseadmete romude käitlemine)
Pakend, kasutusjuhend ja seade tuleb kõrvaldada kohalike jäätmekäitluseeskirjade järgi. Hoidke keskkonda: ärge visake selliseid seadmeid olmejäätmete hulka.

Kasutusel kõrvaldatavaid (vanu) seadmeid ei tohi visata olmeprügi hulka, vaid need tuleb käidelda eraldi. Vanade seadmete omanikud peavad viima need seadmed vastavatesse kogumispunktesse. Sellega aitate kaasa väärtuslike toorainete ümberõlemisele ja vältite saasteainete sattumist keskkonda.

Käesolev seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL, mis reguleerib elektrir- ja elektroonikaseadmete jäätmete käitlemist.

See direktiiv määratleb elektrir- ja elektroonikaseadmete jäätmete kõrvaldamise ja taaskasutamise põhinõuded, mis kehtivad kogu Euroopa Liidus.



Изготовитель: «REDMOND Индастриал Груп, ЛЛСи», Уан Коммерс Плаза, 99 Вашингтон-авеню, сьют 805А, Олбани, Нью-Йорк, 12210, Соединенные Штаты Америки.
Филиал изготовителя: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед», №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футъян, Шеньжень, Китай, 518049.

Импортер: ООО «АЛЬФА», 195027, г. Санкт-Петербург, Свердловская набережная, д. 44, литера Б.

© REDMOND. Все права защищены. 2015.

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

© REDMOND. All rights reserved. 2015.

Reproduction, transfer, distribution, translation or other reworking of this document or any part thereof without prior written permission of the legal owner is prohibited.

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond.company
www.multicooker.com
Made in China

RMC-M90-EU-UM-3