

REDMOND

Multicooker RMC-M90



User Manual

RUS	7
GBR	18
DEU	28
LTU	40
LVA	51
EST	61
UKR	71
KAZ	82

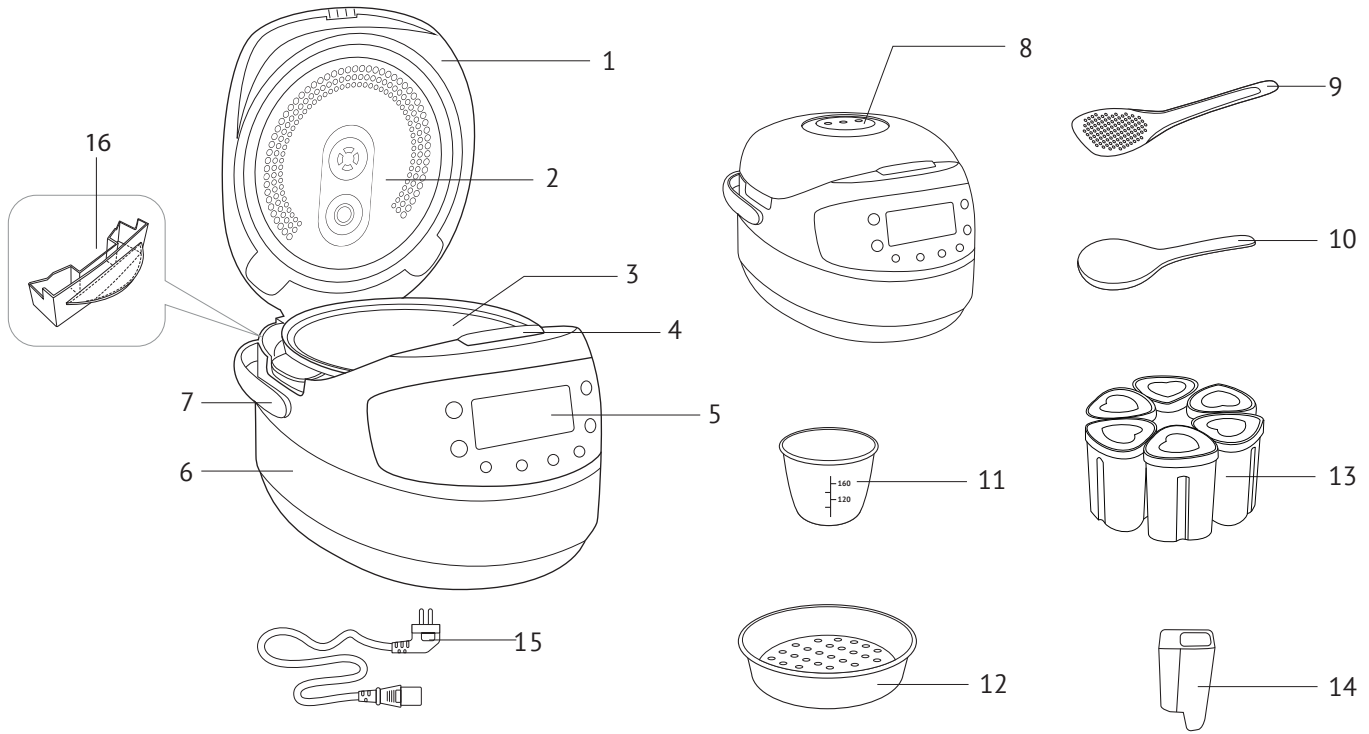
ЕАС

Manufacturer: "Power Point Inc Limited" №1202 Hai Yun Ge (B1) Lin Hai Shan Zhuang Xia-meilin Futian Shenzhen China 518049 Under license of REDMOND®

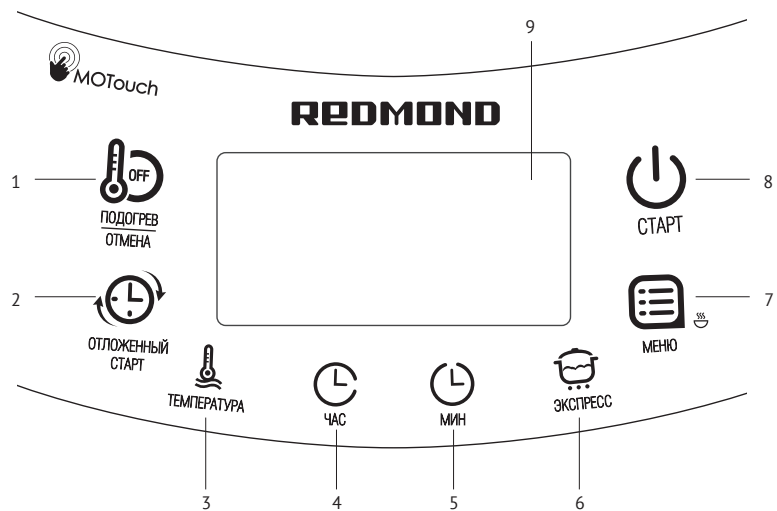
Производител: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049 По лицензи REDMOND®

Виробник: "Пауэр Пойнт Инк. Лимитед" № 1202 Хай Юн Ге (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай 518049 За ліцензією REDMOND®

Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING" Address: Jelgava, Meiju cels 43 - 62, LV-3007 Reg. Nr. 43603078598. **BA** Uvoznik i 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 Европа, стр. 3. Тел.: 02/4284111, www.asbis.bg. **CZ** Dovoze: ASBIS CZ spol. s r.o. Obchodní 103, 251 01 Cestlice, Praha - vychod, Praha, Czech Republic. Tel: +420 272 117 111, www.asbis.cz. **HU** Importőr: ASBIS Magyarország Kft. H-1135, Budapest, Reitter Ferenc utca 46-48. Tel.: +36 1 736-1000. 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. **RU** Импортёр в РФ: ООО «ОРЛИС» 192019, г. Санкт-Петербург, ул. Седова, д. 11, офис 613. **SK** Importér/distribútor pre SR: ASBIS SK spol. s r.o., Tuňovská 33, 831 06, Bratislava. Tel: +421-2-32165111, www.online.asbis.sk. **RS** Uvoznik i servis za Republiku Srbiju: ASBIS d.o.o., Cara Dušana 205A, 11080 Zemun, Beograd. Tel: +381 11 310 77 00, www.asbis.rs. **LV** Izplatītājs: SIA „ASBIS BALTICS”; Latvia, Rīga, Bauskas iela 58A-15, LV-1004; Tel.: +371 66047820, e-mail: sales@asbis.lv, www.asbis.lv. **UA** Імпортёр в Україні: ТОВ ПІІ «АСБІС-УКРАЇНА», 03061, м. Київ, вул. Газова, будинок 30. Тел. +38 044 455 44 11, www.asbis.ua. **SI** Distributer, dajalec garancije in servis za Slovenijo, Asbis d.o.o., Brodišče 15, 1236 Trzin; Tel: +386 (0) 590 79 927; e-mail: infosales@asbis.si; www.asbis.si. **HR** ASBIS-CR d.o.o.: Slavon-ska 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”; Turi 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, Spvrou Kyprianou Str, 4040, Germasogeia, Limassol, Cyprus. Tel: +557 25 257 350; Fax: +557 25 322 452, e-mail: info@asbis.com.cy; www.asbis.com.cy

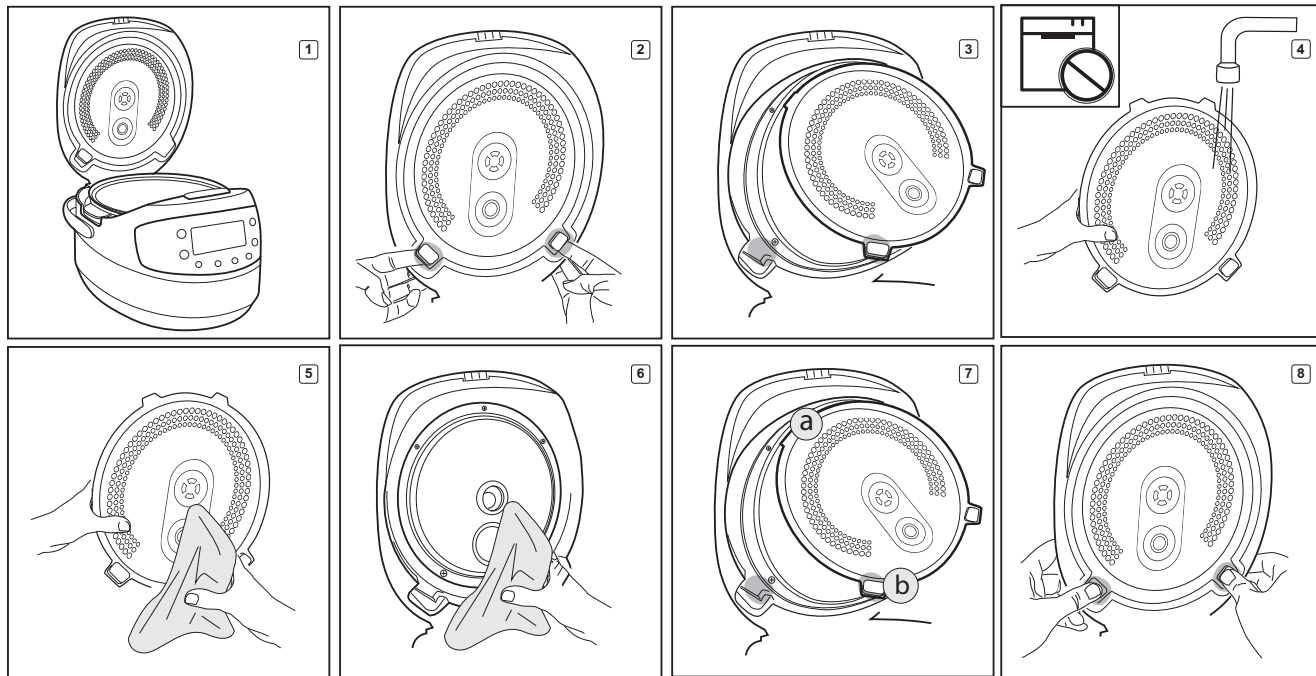


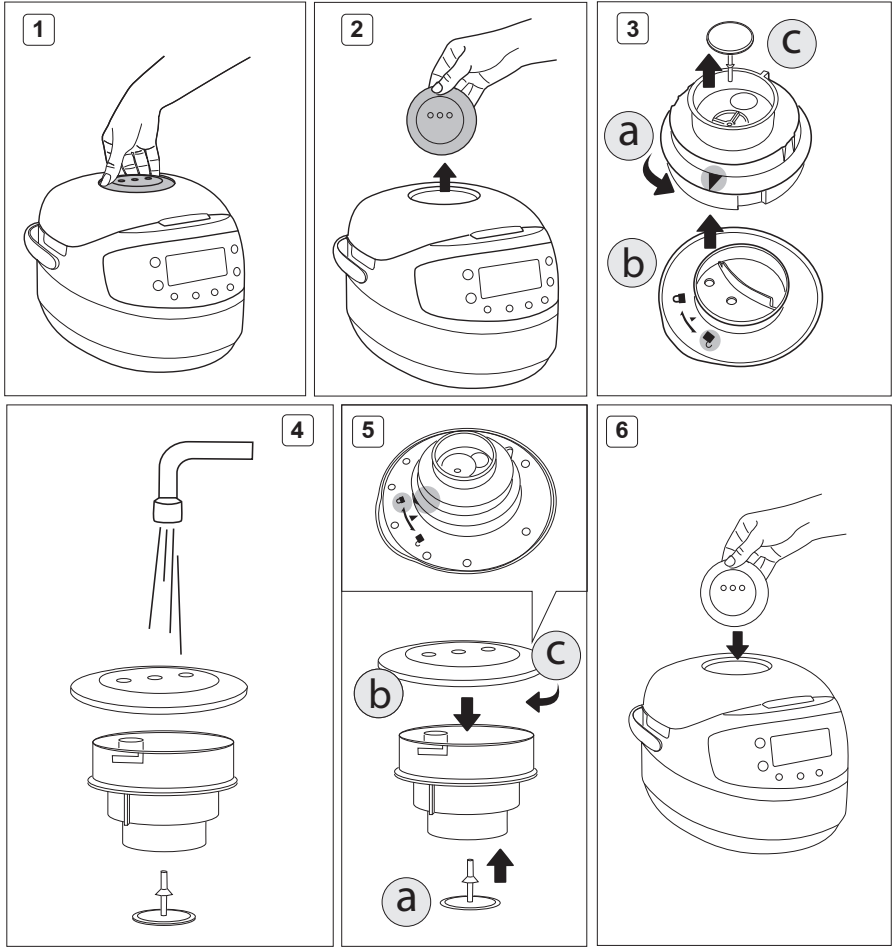
A2




A3







 *Прежде чем использовать данное изделие, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его 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 многофункциональный прибор 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 прибора будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением прибора 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! Испол-*

зуйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над прибором 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 прибора.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса прибора 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 безопас-

ного 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 быть опасен для детей. Опасность удушья! Храните его 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.....	RMC-M90
Мощность.....	860-1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 /60 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное керамическое
Дисплей.....	светодиодный, цветной
3D-нагрев.....	есть
Габаритные размеры.....	377 × 285 × 240 мм
Вес нетто.....	3,5 кг

Программы

- | | |
|------------------|-------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 8. ТОМЛЕНИЕ |
| 2. МОЛОЧНАЯ КАША | 9. ВАРКА |
| 3. ТУШЕНИЕ | 10. ВЫПЕЧКА |
| 4. ЖАРКА | 11. КРУПЫ |
| 5. СУП | 12. ПЛОВ |
| 6. НА ПАРУ | 13. ЙОГУРТ |
| 7. МАКАРОНЫ | 14. ПИЦЦА |

- 15. ХЛЕБ
- 16. ДЕСЕРТЫ

Функции

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 24 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 24 часов
Отложенный старт.....	до 24 часов

Комплектация

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Баночки для йогурта.....	6 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Держатель для черпака и ложки.....	1 шт.
Шнур питания.....	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 постоянного совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

Устройство прибора (схема А1, стр. 3)

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. Крышка прибора | 9. Плоская ложка |
| 2. Съёмная внутренняя крышка | 10. Черпак |
| 3. Чаша | 11. Мерный стакан |
| 4. Кнопка открытия крышки | 12. Контейнер для приготовления на пару |
| 5. Панель управления с дисплеем | 13. Баночки для йогурта |
| 6. Корпус | 14. Держатель для черпака и ложки |
| 7. Ручка для переноски | 15. Шнур электропитания |
| 8. Съёмный паровой клапан | 16. Контейнер для сбора конденсата |

Панель управления (схема А2, стр. 4)

Мультиварка REDMOND RMC-M90 оборудована сенсорной панелью управления с многофункциональным цветным LED-дисплеем:


1. «Подогрев/Отмена» – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек
2. «Отложенный старт» – включение режима установки времени отсрочки старта
3. «Температура» – установка значения температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»
4. «Час» – выбор значения часов в режимах установки времени приготовления и отложенного старта
5. «Мин» – выбор значения минут в режимах установки времени приготовления и отложенного старта
6. «Экспресс» – запуск программы «ЭКСПРЕСС»
7. «Меню» – выбор автоматической программы приготовления
8. «Старт» – включение заданного режима приготовления
9. Дисплей

Устройство дисплея (схема А3, стр. 4)

1. Индикатор выполнения автоматической программы «ЭКСПРЕСС»
2. Индикатор работы программы приготовления/подогрева
3. Индикатор этапов приготовления
4. Индикатор установленной температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»
5. Индикатор работы функции отсрочки старта
6. Индикатор режима показаний таймера
7. Таймер
8. Индикатор выбранной автоматической программы приготовления

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.

 **Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе!**

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдерживать 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 согласно разделу «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.

СТОП **ВНИМАНИЕ!** Поднимать прибор за ручку для переноски 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 ПРИБОРА

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-M90 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы (кроме программы «ЭКСПРЕСС»). Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависит от выбранной программы приготовления. Чтобы изменить время:

1. После выбора программы приготовления, нажимая на кнопку «Час», установите значение часов. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
2. Нажимая кнопку «Мин», установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
3. При необходимости установить время приготовления менее одного часа нажимайте кнопку «Час» до обнуления значения часов. Затем, нажимая кнопку «Мин», установите нужное значение минут.
4. По окончании установки времени приготовления (дисплей продолжает мигать) перейдите к следующему этапу в соответствии с алгоритмом выбранной программы приготовления. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», после чего введите всю программу приготовления заново.

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

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

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 «НА ПАРУ» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени

приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.

В программе «МАКАРОНЫ» отсчет установленного времени приготовления начинается после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт».

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 «Старт».

Вы можете установить время отложенного старта после выбора автоматической программы, установки значений температуры и времени приготовления:

1. Нажатием кнопки «Отложенный старт» включите режим установки времени для отложенного старта. На дисплее появится надпись «Отложенный старт», а таймер начнет мигать.
2. Нажимая на кнопку «Час», установите значение часов. Установленный формат времени – 24 часа. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения часов.
3. Нажимая кнопку «Мин», установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения минут.
4. При необходимости установить время отложенного старта менее одного часа в режиме установки часов последовательно нажимайте кнопку «Час» до обнуления значения часов. Затем, нажимая кнопку «Мин», установите нужное значение минут.
5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Подогрев/Отмена» после чего введите всю программу приготовления заново.
6. По окончании установки времени нажмите и удерживайте кнопку «Старт» несколько секунд. Загорится индикатор отсрочки старта, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени.
7. Через назначенное время блюдо будет готово. По завершении работы программы в зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
8. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена». Индикатор кнопки погаснет.



Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС».

Не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.). При установке времени в функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что отсчет времени в программе «НА ПАРУ» начинается только по достижении мультиваркой необходимой рабочей температуры (после закипания воды).

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 24 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Подогрев/Отмена».

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND RMC-M90 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время запуска или работы основной программы приготовления. Для этого во время старта или работы программы нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Меню», пока индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «Меню» еще раз (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» загорится).

Разогрев блюда

Мультиварку REDMOND RMC-M90 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Подогрев/Отмена» до звукового сигнала. Загорятся соответствующий индикатор на дисплее и индикатор кнопки. Таймер начнет отсчет времени разогрева.

Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 24 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Подогрев/Отмена», пока не погаснут соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке.



Несмотря на то, что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ



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


1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. 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

чаше. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.

3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «Меню» выберите необходимую программу приготовления (на дисплее загорится соответствующий индикатор программы).
5. Если вас не устраивает время приготовления, установленное по умолчанию, вы можете изменить данное значение нажатием кнопок «Час» и «Мин».
6. При необходимости установите время отложенного старта (недоступно при использовании программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС»).
7. Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт», пока не загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления. В программе «НА ПАРУ» обратный отсчет начинается после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше; в программе «МАКАРОНЫ» – после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия кнопки «Старт».

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

8. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав и удерживая кнопку «Меню», пока не погаснет индикатор кнопки «Подогрев/Отмена». Повторное нажатие кнопки «Меню» снова включит данную функцию. Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ» и «ХЛЕБ».
9. 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 «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
10. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Подогрев/Отмена»..

 Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M90 кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.com.ru.

Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата на обычных автоматических программах, используйте универсальную программу «МУЛЬТИПОВАР», которая открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов.

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M90 сможет заменить целый ряд кухонных


приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, прочитанному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета.

Для вашего удобства при приготовлении блюд на температуре до 80°C функция автоподогрева отключена. При необходимости ее можно включить вручную, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Меню» после запуска программы приготовления, пока не загорится индикатор «Подогрев/Отмена».

По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 15 минут, температура приготовления по умолчанию – 100°C.

Диапазон ручной регулировки температуры (изменяется нажатием кнопки «Температура»): 35-170°C с шагом изменения в 5°C.

Диапазон ручной регулировки времени: 5 минут – 12 часов с шагом изменения в 1 минуту для интервала до 1 часа или в 5 минут – для интервала более 1 часа.

 В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь прилагаемой кулинарной книгой от наших профессиональных поваров либо специальной таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов. Также вы можете найти нужные рецепты на сайте www.redmond.com.ru.

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


Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления молочных каш. По умолчанию в программе время приготовления составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША» предназначена для приготовления каши с использованием пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

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

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

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

Программа «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов. По умолчанию в программе время приготовления составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. По умолчанию в программе время приготовления составляет 15 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту. Функция отсрочки старт в данной программе недоступна.



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

Программа «СУП»

Рекомендуется для приготовления различных бульонов и первых блюд, а также компотов и напитков. По умолчанию в программе время приготовления составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов, диетических и вегетарианских блюд, детского меню. По умолчанию в программе время приготовления составляет 15 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект):

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Следуйте указаниям п. 3-10 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».



Обратный отсчет времени работы программы приготовления начинается после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше.



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

Программа «МАКАРОНЫ»

Рекомендуется для приготовления макаронных изделий,пельменей, сосисок, хинкали, отваривания яиц и т. д. По умолчанию в программе время приготовления составляет 8 минут. Возможна

ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 до 20 минут с шагом установки в 1 минуту. Программа предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление. О моменте закипания воды и необходимости загрузки продуктов оповестит звуковой сигнал. Обратный отсчет времени работы программы приготовления начнется после повторного нажатия кнопки «Старт». Отсрочка старта в данной программе недоступна.



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

Программа «ТОПЛЕНИЕ»

Рекомендуется для приготовления тушенки, топленого молока. По умолчанию в программе время приготовления составляет 5 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 до 8 часов с шагом установки в 10 минут.

Программа «ВАРКА»

Рекомендуется для приготовления овощей и бобовых. По умолчанию в программе время приготовления составляет 40 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ВЫПЕЧКА»

Рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. По умолчанию в программе время приготовления составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.



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

Программа «КРУПЫ»

Программа рекомендуется для варки рассыпчатых каш из разных видов круп, приготовления различных гарниров. По умолчанию в программе время приготовления составляет 35 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ПЛОВ»

Программа рекомендуется для приготовления различных видов плова. По умолчанию в программе время приготовления составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 10 минут.

Программа «ЙОГУРТ»

С помощью данной программы вы можете готовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. По умолчанию в программе время приготовления составляет 8 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 6 до 12 часов с шагом установки в 10 минут. Функция автоподогрева в данной программе недоступна.

 При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они находились ниже отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши.

Программа «ПИЦЦА»

Рекомендуется для приготовления пиццы. По умолчанию в программе время приготовления составляет 25 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 1 часа с шагом установки в 5 минут.

Программа «ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. По умолчанию в программе время приготовления составляет 3 часа.

Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 до 6 часов с шагом установки в 10 минут. Функция автоподогрева в данной программе недоступна.


- При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы все они находились ниже отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши.
- Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание.
- Перед тем, как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.
- Не рекомендуется использование отсрочки старта, так как это может повлиять на качество выпечки.
- Не открывайте крышку мультиварки до полного окончания процесса выпечки! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.

Программа «ДЕСЕРТЫ»

Рекомендуется для приготовления различных десертов из фруктов и ягод. По умолчанию в программе время приготовления составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ЭКСПРЕСС»


Программа быстрого приготовления риса, рассыпчатых каш из круп. В данной программе недоступны регулировки времени приготовления и функция отсрочки старта.

 Если при использовании автоматических программ желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Приготовление фондю

- Жарка во фритюре
- Приготовление творога, сыра
- Пастеризация жидких продуктов
- Подогрев детских продуктов
- Стерилизация посуды и столовых приборов

 Подробную информацию можно найти в книге рецептов или на сайте www.redmond.com.

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить чистку прибора сразу после использования.

Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем в течение 15 минут прокипятить половину лимона в программе «НА ПАРУ».

Чашу, внутреннюю алюминиевую крышку и паровой клапан следует очищать после каждого использования. Чашу можно мыть в посудомоечной машине. По окончании очистки чаши протрите ее внешнюю поверхность насухо.


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

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.

Для очистки внутренней алюминиевой крышки (схема [A4](#), стр. 5):

1. Откройте крышку мультиварки.
2. С внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора.
3. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю алюминиевую крышку немного на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной крышки.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой. При необходимости вымойте снятую крышку под струей воды и используйте средства для мытья посуды. Использование посудомоечной машины нежелательно.
5. Проведите сборку в обратном порядке: вставьте алюминиевую крышку в верхние пазы, совместите ее с основной крышкой и слегка нажмите на фиксаторы до щелчка. Внутренняя алюминиевая крышка должна надежно зафиксироваться.

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на верхней крышке прибора и состоит из двух частей: внешнего диска и основы. Для очистки клапана (схема [A5](#), стр. 6):

1. Аккуратно потяните внешний диск за выступ вверх и на себя.
2. На внутренней стороне диска поверните основную часть клапана против часовой стрелки до упора () и снимите ее.
3. Аккуратно извлеките резинку клапана. Промойте все части клапана, следуя вышеупомянутым правилам.

⚠ ВНИМАНИЕ! Во избежание деформации резинки клапана запрещается ее скручивать и вытягивать.

4. Проведите сборку в обратном порядке: вставьте резинку на место, совместите пазы основной части клапана с соответствующими выступами на внутренней стороне диска и поверните по часовой стрелке (⬆). Установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора (внешний диск должен располагаться назад выступом для извлечения).

Конденсат, образуемый во время приготовления пищи, в данной модели скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в контейнер, расположенный на задней части прибора.

1. Откройте крышку, выньте чашу. При необходимости немного приподнимите переднюю часть мультиварки, чтобы конденсат полностью стек в контейнер.
2. Снимите контейнер, слегка потянув его за выступ на себя.
3. Вылейте конденсат. Промойте контейнер и вставьте на место.
4. Конденсат, оставшийся в полости вокруг чаши, удалите с помощью кухонной салфетки.

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

Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхность рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.

⚠ Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки, убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!

Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой. Если вы применяете моющее средство, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи.

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика.

При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.

i При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. Само по себе это не является признаком неисправности прибора 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.

V. 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 проблемы		Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Во время приготовления не открывайте крышку прибора 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 недостаточной 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. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять. 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. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пришло к внутренней крышке и перекрыло паровой клапан	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Слишком малые размеры ингредиентов или слишком длительное время приготовления	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям
---	---

После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели прибора предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность
---	--

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т.д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды
Продукт образует пену	Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать паровой 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 прибора без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Яйца с сахаром были плохо 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 плохо вымешено тесто	
Неправильно заложены ингредиенты	

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20/30
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	25
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
Рыба (филе)	300	500	10
Морской коктейль (свежемороженный)	300	500	5
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	95
Овощи (свежемороженные)	500	500	10
Яйцо куриное	3 шт.	500	10

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

Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	0:15	5 мин – 1 час / 1 мин 1 час – 12 часов / 5 мин	✓	✓	✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	0:10	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин	✓		✓
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей гарниров и многокомпонентных блюд	1:00	20 мин – 12 часов / 5 мин	✓		✓
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	0:15	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин			✓
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1:00	20 мин – 8 часов / 5 мин	✓		✓
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	0:15	5 мин – 2 часа / 5 мин	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов	0:08	2 мин – 20 мин / 1 мин		✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление топленого молока, тушенки, рульки, холодца, заливного	5:00	1 час – 8 часов / 10 мин	✓		✓
ВАРКА	Варка овощей и бобовых	0:40	5 мин – 2 часа / 5 мин	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	20 мин – 8 часов / 5 мин	✓		✓
КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	0:35	5 мин – 4 часа / 5 мин	✓		✓
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1:00	20 мин – 1 час 30 мин / 10 мин	✓		✓
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8:00	6 часов – 12 часов / 10 мин	✓		
ПИЦЦА	Приготовление пиццы	0:25	20 мин – 1 час / 5 мин	✓		✓
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)	3:00	1 час – 6 часов / 10 мин	✓		

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
ДЕСЕРТЫ	Приготовление различных десертов из свежих фруктов и ягод	1:00	5 мин – 4 часов / 5 мин	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде	Автоматическое отключение после полного выкипания воды				

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста и приготовление уксуса
40	Приготовление йогуртов
45	Закваска
50	Брожение
55	Приготовление помидки
60	Приготовление зеленого чая или детского питания
65	Варка мяса в вакуумной упаковке
70	Приготовление пушша
75	Пастеризация или приготовление белого чая
80	Приготовление глинтвейна
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90	Приготовление красного чая
95	Приготовление молочных каш
100	Приготовление безе или варенья
105	Приготовление холодца
110	Стерилизация
115	Приготовление сахарного сиропа
120	Приготовление рульки
125	Приготовление тушеного мяса
130	Приготовление запеканки

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140	Копчение
145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
150	Запекание мяса (в фольге)
155	Выпечка изделий из дрожжевого теста
160	Жарка птицы
165	Жарка стейков
170	Приготовление во фритюре

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке RMC-M90 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.com.ru либо в магазинах официальных дилеров.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1-E4	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Включите прибор в электросеть снова
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке	Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Неправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
	В электросети отсутствует напряжение	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабilen 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 прибора установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения	
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Закрывайте крышку прибора до упора
		Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

 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.

 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 is not responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications.
- Before installing the appliance, check that the device voltage corresponds with the supply voltage in your home (refer to the rating plate or technical data).
- While using the extension cord, make sure that its voltage is the same as specified on the device. Using different voltage may result in a fire or another accident, causing appliance damage or short circuit.
- The appliance must be grounded. Connect only to a properly installed wall socket. Failure to do so may result in the risk of an electrical shock. Use only grounded extension cords.

 **CAUTION!** During use the appliance becomes hot! Care should be taken to avoid touching the housing, the bowl, or any other metal parts while operating. Make sure your hands are protected before handling the device. To avoid possible burns, do not lean above the open appliance.

- Always unplug the device after use, before cleaning or moving. Never handle the plug with wet hands. Do not pull the power cord to disconnect from an outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- Keep the power cord away from hot surfaces (gas or electric ovens) or sharp edges. Do not let the cord hang over the edge of a table or a counter.

 **REMEMBER:** damaging the cord may lead to a failure that will not be covered by the warranty. If the cable is damaged or requires replacement, contact an authorized service centre only to avoid all risks.

- Never place the device on soft surfaces to keep ventilation slots clear of any obstruction.
- Do not operate the appliance outdoors, to prevent water or any foreign object or an insect from getting into the device. Doing so may result in a 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 under 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.
- Any modifications or adjustments to the product are not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service centre. Failure to do so may result in device and property damage or injury.

 **CAUTION!** Do not use the appliance in case of any malfunctions.

Technical specifications

Model.....	RMC-M90
Power.....	860-1000 W
Voltage.....	220-240 V, 50/60 Hz
Bowl capacity.....	5 l
Bowl coating.....	ceramic non-stick
Display.....	colourful, LED
3D heating.....	yes
Overall dimensions.....	377 × 285 × 240 mm
Net weight.....	3,5 kg

Programmes

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (MULTICOOK) | 10. ВЫПЕЧКА (BAKE) |
| 2. МОЛОЧНАЯ КАША (OATMEAL) | 11. КРУПЫ (GRAIN) |
| 3. ТУШЕНИЕ (STEW) | 12. ПЛОВ (PILAF) |
| 4. ЖАРКА (FRY) | 13. ЙОГУРТ (YOGURT) |
| 5. СУП (SOUP) | 14. ПИЦЦА (PIZZA) |
| 6. НА ПАРУ (STEAM) | 15. ХЛЕБ (BREAD) |
| 7. МАКАРОНЫ (PASTA) | 16. ДЕСЕРТЫ (DESSERT) |
| 8. ТОМЛЕНИЕ (SLOW COOK) | 17. ЭКСПРЕСС (EXPRESS) |
| 9. ВАРКА (COOK) | |

Functions

Keep Warm function.....	up to 24 hours
Disabling Keep Warm in advance.....	yes
Reheat function.....	up to 24 hours
Time Delay function.....	up to 24 hours

Package includes

Multicooker.....	1 pc.
Bowl.....	1 pc.
Steaming container.....	1 pc.
Yogurt jars.....	6 pc.
Measuring cup.....	1 pc.
Serving spoon.....	1 pc.
Stirring paddle.....	1 pc.
Spoon/paddle holder.....	1 pc.
Power cord.....	1 pc.
Recipe book.....	1 pc.
User manual.....	1 pc.
Service booklet.....	1 pc.

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

Multicooker parts (scheme A1, p. 3)

- Upper lid
- Removable inner lid
- The bowl
- Lid release button
- Control panel with a display
- The housing
- Carrying handle
- Removable steam valve
- Stirring paddle
- Serving spoon
- Measuring cup
- Steaming container
- Yogurt jars
- Spoon/Paddle holder
- Power cord
- Condensation collector

Control panel (scheme A2, p. 4)

The REDMOND RMC-M90 multicooker is equipped with a touch control panel with color LED multifunction display.

- "Подогрев/Отмена" ("Reheat/Cancel") button disables/reactivates the Reheat function, interrupts the programme and cancels all settings
- "Отложенный старт" ("Time Delay") button is used to enter the time setting mode in Time Delay function
- "Температура" ("Temperature") button is used to adjust the temperature in "МУЛЬТИПОВАР"
- "Час" ("Hour") button is used to adjust the hours in time setting Time Delay modes
- "Мин" ("Min") button is used to adjust the minutes in time setting Time Delay modes
- "Экспресс" ("Express") button starts "ЭКСПРЕСС" programme
- "Меню" ("Menu") button is used to select an automatic cooking programme and to disable the Keep Warm function in advance
- "Старт" ("Start") button starts the cooking programme
- Display


Display (scheme A3, p. 4)

- "ЭКСПРЕСС" programme indicator
- Operating programme / Reheat function indicator

3. Cooking stage indicator
4. "МУЛЬТИПОВАР" temperature indicator
5. "Отложенный старт" indicator
6. Indicator of the timer operation
7. Timer
8. Selected programme indicator


I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully remove the multicooker and its accessories from the packaging. Dispose of all packaging materials.

-  *Keep all warning labels, including the serial number identification label located on the housing. After transportation or storage at low temperatures allow the appliance to stay at room temperature for at least 2 hours before using.*

Wipe the housing of the appliance with a soft, damp cloth. Rinse the inner bowl with warm soapy water and dry thoroughly. An odour on first use of the appliance is normal and does not indicate a malfunction. In such case, clean the appliance, following "Cleaning and Maintenance". Place the device on a flat, stable, and hard surface away from any objects or cabinets that could be damaged by steam, humidity, or high temperatures.

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

-  **CAUTION!** *Do not lift the appliance by the carrying handle with the filled bowl. Do not lift the appliance by the handles of the bowl!*

Do not operate the appliance without the bowl or an empty bowl - in case of an accidental start of the cooking program it will lead to critical overheating of the appliance or will damaging the non-stick coating. Before frying pour an amount of vegetable or sunflower oil in the bowl.


II. MULTICOOKER OPERATION

Setting The Cooking Time

The REDMOND RMC-M90 multicooker allows manually adjusting the cooking time, set by default for each programme (except "ЭКСПРЕСС"). Time adjustment range and interval depend on the programme of cooking selected. To set:

1. Select the cooking programme. Press the "Час" button repeatedly to adjust the hours. Hold the button down to scroll through the digits.
2. Press the "Мин" button repeatedly to adjust the minutes. Hold the button down to scroll through the digits.

3. To set the cooking time of less than 1 hour press the "Час" button repeatedly to reset to zero. Adjust the minutes using the "Мин" button.
4. When the time is set (display keeps blinking) proceed to the next stage in accordance with the programme selected. To cancel all settings, press the "Подогрев/Отмена" button and reset.

-  *Manually adjusting the cooking time, consider time adjustment range and interval of selected programme, given in the table of default settings.*

For your convenience the cooking time range in all programmes starts with the minimum setting, enabling you to prolong the operating time of the programme, if the dish is undercooked.

In certain automatic programmes countdown starts only when the device reaches its operating temperature. E.g. if you set the "НА ПАРУ" programme on 5 minutes, the countdown of the programme begins only when the water comes to a full boil providing enough steam. In the "МАКАРОНЫ" programme, the countdown begins after water starts boiling and the "Смазм" button is being repressed.

"Отсрочка старта" ("Time Delay") Function

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

When the automatic programme is selected and the temperature and cooking time are adjusted, you may set the Time Delay.

1. Press the "Отложенный старт" button to enter the Time Delay setting mode. The words "Отложенный старт" are displayed. Timer is blinking.
2. Press the "Час" button repeatedly to adjust the hours in 24 hour format. Hold the button down to scroll through the digits.
3. Press the "Мин" button repeatedly to adjust the minutes. Hold the button down to scroll through the digits.
4. If you need to set the delay of less than 1 hour, repeatedly press the "Час" button to reset to zero and adjust the minutes using the "Мин" button.
5. To cancel the settings press the "Подогрев/Отмена" button and reset.
6. When the time is set press and hold down the "Старт" button. Time Delay function indicator lights up. Set programme starts running and the countdown begins.
7. Your meal will be ready when the time set expires. When the programme finishes, the device automatically switches to "Keep Warm" (the "Подогрев/Отмена" button indicator lights up).
8. Press the "Подогрев/Отмена" button to cancel the "Keep Warm". Button indicator goes off.

-  *The Time Delay function is available in all automatic programmes except the "ЖАРКА", "МАКАРОНЫ" and "ЭКСПРЕСС".*

It is not recommended to use the Time Delay function if dairy and other perishable products are being used (eggs, fresh milk, meat, cheese etc.).

Setting the Time Delay in the "НА ПАРУ" programme remember that the countdown starts only when the device reaches its operating temperature (water comes to a full boil).

«Автоподогрев» ("Keep Warm") Function

The function is being automatically activated at the end of the cooking programme. When the programme finishes, the temperature of the meal (70-75°C) is being maintained for a period of time up to 24 hours. The "Подогрев/Отмена" button indicator lights up and the "Keep Warm" count up is being displayed. Press and hold down the "Подогрев/Отмена" button to disable the function.

Disabling the "Keep Warm" in Advance

Automatic activation of the Keep Warm function at the end of the programme may sometimes be undesirable. The REDMOND RMC-M90 multicooker allows disabling the function in advance, while setting the programme or during its operation. Press and hold down the "Меню" button to cancel the function. The "Подогрев/Отмена" button indicator goes off.

To reactivate the function, repress and hold down the "Меню" button (the "Подогрев/Отмена" button indicator goes off).

Reheat

The REDMOND RMC-M90 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 the "Подогрев/Отмена" 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 24 hours. To cancel the function press and hold down the "Подогрев/Отмена" button. Corresponding indicators go off.



The function may operate for a period of 24 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 Programmes



NOTE! If you use the device to boil water (for example, when cooking foods), it is PROHIBITED to set the cooking temperature above 100°C. It can lead to overheating and failure. For the same reason it is PROHIBITED to use programs «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА», «ХЛЕБ» for water boiling.

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.
4. Repeatedly press the "Меню" button to select the programme (corresponding indicator lights up).
5. Use the "Час" and "Мин" buttons to adjust the time set by default for each programme.
6. Set the Time Delay function if needed. The Time Delay function is not available in the "ЖАРКА", "МАКАРОНЫ" and "ЭКСПРЕСС" programmes.
7. Press and hold down the "Старт" button. The "Старт" and "Подогрев/Отмена" button indicators light up. Set programme starts running and the countdown begins. Countdown of the "НА ПАРУ" programme begins only when water comes to a full boil, providing enough steam. In the "МАКАРОНЫ" programme – after water comes to a full boil, products are added and the "Старт" button is being repressed.



NOTE! If you cook at high temperatures with a large amount of vegetable oil, always leave the appliance lid open.

8. Press and hold down the "Меню" button to disable the Keep Warm function in advance if needed (the "Подогрев/Отмена" button indicator goes off). Repress the "Меню" button to reactivate the function. The Keep Warm function is not available in the "ЙОГУРТ" and "ХЛЕБ" programmes.
9. When the cooking time expires, the device makes an audible sound. Depending on your settings the unit either switches to the "Keep Warm" (the "Подогрев/Отмена" button indicator lights up) or enters standby mode (the "Старт" button indicator blinks).
10. To interrupt cooking process at any stage, to cancel set programme or the Keep Warm function press and hold down the "Подогрев/Отмена" button.



To achieve better cooking results, we recommend consulting the cookbook provided. Each out of recipes has been adjusted for this particular model.

If you did not achieve the desired result using automatic programmes, try versatile programme called the "МУЛЬТИПОВАР", featuring a wide time and temperature adjustment range. This programme gives endless opportunities for new culinary experiments.

«МУЛЬТИПОВАР» Programme

This programme can be used to cook any meal with your personal time and temperature settings. The REDMOND RMC-M90 multicooker, featuring the "МУЛЬТИПОВАР" programme will be able to replace a big number of kitchen appliances. Now any recipe, either from your family cookbook or Internet, can be adjusted for your multicooker.

For your convenience, the device does not switch to the "Keep Warm" automatically by the end of the programme if the cooking temperature was less than 80°C. It may be manually reactivated by pressing and holding down the "Меню" button right after the programme starts running. The "Подогрев/Отмена" button indicator lights up.

- The programme's default temperature is 100°C, default time is 15 minutes.
- Temperature adjustment range (use the "Temperature" button to adjust) is from 35°C to 170°C with 5°C intervals.

- Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 12 hours with the following intervals: less than 1 hour – 1 minute, over an hour – 5 minutes.



A big number of various dishes can be prepared with the help of the "МУЛЬТИПОВАР". Follow recommendations of our chefs given in the recipe book and the table of recommended temperature settings.



If you use the "МУЛЬТИПОВАР" programme to boil water (for example, when cooking foods), it is PROHIBITED to set the cooking temperature above 100°C.

"МОЛОЧНАЯ КАША" Programme

This programme is recommended for cooking various porridges using milk. Programme's default time is 10 minutes. Manual time adjustment is available. Time adjustment range is from 5 minutes to 1.5 hours with 1 minute intervals.

The "МОЛОЧНАЯ КАША" programme is recommended for cooking various oat porridges using pasteurized low fat milk. To avoid boiling away, we recommend you do the following:

- rinse grain thoroughly before cooking;
- grease the sides of the bowl with butter;
- follow proportions suggested in the recipe book. Increase or reduce amount of ingredients proportionally;
- using whole milk dilute it by half with water.

Cooking results may vary depending on the place of origin and the manufacturer of the products used.



If you did not manage to achieve the desired result, please consult the chapter "Cooking Tips" to receive necessary recommendations on cooking or use the multifunctional programme "МУЛЬТИПОВАР". Set the temperature of 95°C. Follow the proportions and cooking time settings given in the recipe.

"ТУШЕНИЕ" Programme

This programme is recommended for stewing vegetables, meat, fish, poultry, and seafood. Programme's default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Time adjustment range is from 20 minutes to 12 hours with 5 minute intervals.

"ЖАРКА" Programme

This programme is recommended for frying meat, vegetables, poultry, and seafood. Programme's default time is 15 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 1.5 hours with 1 minute intervals. The Time Delay function is not available in this programme.



To prevent food from burning follow instructions given in the recipe book and stir ingredients thoroughly while frying.

"СУП" Programme

This programme is recommended for cooking various broths, soups (chunky, bisque, cream soup etc.) and making fruit and berry drinks. Programme's default time is 1 hour. Manual time

adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 20 minutes to 8 hours with 5 minute intervals.

"НА ПАРУ" Programme

This programme is recommended for steaming meat, fish, vegetable and children meals. Programme's default time is 15 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 2 hours with 5 minute intervals. Use the steaming container provided to steam the foods.

1. Pour 600-1000 ml of water into the bowl. Place the steaming container in.
2. Measure the ingredients and put them into the container. Place the bowl inside the device. The bowl and the heating element must fit tightly.
3. Follow steps 3 to 10 given in "Standard operating procedure for automatic programmes".



Countdown of the programme does not start until the device reaches its operating temperature (water comes to a full boil).



If you want to adjust the default settings of the programme we advise consulting the table of recommended steaming time settings for various products.

"МАКАРОНЫ" Programme

This programme is recommended for cooking pasta, sausages, eggs, etc. Programme's default time is 8 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 2 to 20 minutes with 1 minute intervals. Cooking time of the programme covers the period of time needed to bring water to a boil and to cook the ingredients. The device produces an audible sound upon boiling alarming you to put ingredients inside the bowl. Repress the "Старт" button to begin the countdown. The Time Delay function is not available in this programme.



During preparation of certain products (pasta, etc.), foam might arise. To avoid foam boiling over, we recommend you to open the lid a few minutes after the products have been added into boiling water.

"ТОМЛЕНИЕ" Programme

This programme is recommended for cooking stewed meat or baked milk. Programme's default time is 5 hours. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 1 to 8 hours with 10 minute intervals.

"ВАРКА" Programme

This programme is recommended for cooking beans and vegetables. Programme's default time is 40 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 2 hours with 5 minute intervals.

"ВЫПЕЧКА" Programme

This programme is recommended for baking cakes, puddings, pies, puff, and yeast pastry. Programme's default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 20 minutes to 8 hours with 5 minute intervals.



The readiness of the cake may be checked with a toothpick. Insert a toothpick in and if it comes out dry, your cake is ready.

We recommend disabling the Keep Warm function when baking.

“КРУПЫ” Programme

This programme is recommended for cooking various grains. Programme's default time is 35 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 4 hours with 5 minute intervals.

“ПЛОВ” Programme

This programme is recommended for cooking different pilafs, paella or risotto. Programme's default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 20 minutes to 1.5 hours with 10 minute intervals.

“ЙОГУРТ” Programme

This programme is recommended for making healthy and delicious homemade yogurts. Default time is 8 hours. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 6 to 12 hours with 10 minute intervals.



Keep Warm function is not available in this programme. Adding ingredients into the bowl make sure that it is filled only to half of its size.

“ПИЦЦА” Programme

This programme is recommended for making pizza. Default time is 25 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 20 minutes to 1 hour with 5 minute intervals.

“ХЛЕБ” Programme

This programme is recommended for baking white and wheat-rye breads. The programme includes complete baking cycle starting from the process of proofing the dough and up until the moment you take the freshly baked product out. Default time is 3 hours. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 1 to 6 hours with 10 minute intervals.

Keep Warm function is not available in this programme.

- Adding ingredients into the bowl make sure that it is filled only to half of its size.
- Remember, that the baking starts one hour after the beginning of the programme when the dough has proofed.
- Before using baking flour, we advise you sift it, removing any impurities and adding to it some air.
- It is not recommended to use the “Time Delay” function because this may affect the quality of pastry.
- Do not open the lid until the programme finishes!
- In order to minimize the cooking time and to simplify the process of baking we advise using baking flour mixes.

“ДЕСЕРТЫ” Programme

This programme is recommended for making various desserts using fruits and berries. Default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 4 hours with 5 minute intervals.

“ЭКСПРЕСС” Programme

This programme is recommended for quick cooking rice and other grains. Manual time adjustment and Time Delay function are not available in this programme.



If you have failed to achieve the desired result using standard automatic programmes, refer to the “Cooking tips”, where you can find the answers to the frequently asked questions and get recommendations.

III. ADDITIONAL FEATURES

- Proofing Dough
- Making Fondue
- Making Cheese, Cottage Cheese
- Deep frying
- Pasteurizing Liquids
- Reheating Baby Food
- Tableware and Personal Items Sterilization

IV. CLEANING AND MAINTENANCE

General Guidelines

Before you start cleaning the device, make sure that it is unplugged and has cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean. We recommend cleaning the appliance after each use. Prior to first use or in order to remove the odor steam half a lemon for 15 minutes using “НА ПАРУ” programme.



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 that are not recommended for cleaning items that contact food.

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

Steam valve, inner aluminum lid, and the bowl need to be cleaned after each use. The bowl is dishwasher safe. By the end of cleaning, wipe the bowl dry.

To clean the inner lid (scheme **A4**, p. 5):

1. Open the lid.
2. Press 2 plastic holders on the inner side of the lid pointing towards the center until open.
3. Gently pull the inner lid towards yourself and down to get it separated from the main lid.
4. Wipe the surfaces of both lids with wet cloth or tissue. Wash under running water, using mild soap if needed. Not dishwasher safe.

- Carry out the assembly in return sequence: slide the inner lid into upper groves overlapping it with the main lid. Gently push the holders until they click into place. Make sure that the inner lid fits tightly.

The steam valve is located on the top lid of the device and consists of two parts: the cover and the main part. To clean the steam valve (scheme A5, p. 6):

- Take the cover of the steam valve off by pulling it gently up and towards yourself as shown.
- Inside the removed cover, turn the main part of the steam valve anticlockwise (in direction of ⚙️) to remove.
- Take the rubber sealing ring out; wash all parts of the steam valve following cleaning and general maintenance guidelines provided.

⚠️ **CAUTION!** Do not twist or stretch the rubber sealing ring to avoid its deformation.

- Carry out the assembly of the steam valve in return sequence: place the rubber sealing ring back into the holder; overlap the groves of the main part of the valve with the corresponding ledges on the inside of the cover and turn the valve clockwise in direction of ⚙️. Install the steam valve back into the lid of the device, with the extraction ledge facing the back.

Condensation may accumulate in the special cavity around the bowl and in condensation container at the back of the device.

- Open the device and take the bowl out. Lift the front side of the device if needed, to let the condensate flow down into the container.
- Pull container towards yourself to remove.
- Pour condensate out. Rinse the container and put it back into place.
- Remove condensate remaining in the cavity around the bowl using cloth or tissue.

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.

⚠️ 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 odours 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.

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.

V. 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 "Keep Warm" mode for too long after being cooked	We recommend that you use "Keep Warm" mode moderately. If your device enables you to switch "Keep Warm" off in advance, use it to avoid the problem
--	---

LIQUID BOILS AWAY DURING 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 "ТУШЕНИЕ" and "СУП" programmes. In case there is not enough liquid in the bowl, the appliance activates overheat protection, automatically interrupts the programme, and switches to "Keep Warm".

Table of Default Settings

Programme	Recommendations for use	Default time	Adjustment range/ increments	"Time Delay"	Waiting to access opening parameters	"Keep Warm"
МУЛЬТИПОВАР	Cooking various meals with your personal time and temperature settings	00:15	5 min – 1 hour / 1 min 1 hour – 12 hours / 5 min	✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Cooking porridges using milk	00:10	5 min – 1.5 hour / 1 min	✓		✓
ТУШЕНИЕ	Stewing meat, fish, vegetables, etc.	1:00	20 min – 12 hours / 5 min	✓		✓
ЖАРКА	Frying meat, fish, vegetables, etc.	00:15	5 min – 1.5 hour / 1 min			✓
СУП	Making various soups and broths	1:00	20 min – 8 hours / 5 min	✓		✓
НА ПАРУ	Steaming meat, fish, vegetables, etc.	00:15	5 min – 2 hours / 5 min	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Cooking pasta, sausages and other semi-finished products	00:08	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Making stewed meat, baked milk, brisket, jellied meat and aspic	5:00	1 hour – 8 hours / 10 min	✓		✓
ВАРКА	Cooking beans and vegetables	00:40	5 min – 2 hours / 5 min	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Baking cakes, puddings, pies, puff and yeast pastry	1:00	20 min – 8 hours / 5 min	✓		✓
КРУПЫ	Cooking grains and other side dishes	00:35	5 min – 4 hours / 5 min	✓		✓
ПЛОВ	Making meat, fish, poultry and seafood pilafs	1:00	20 min – 1.5 hours / 10 min	✓		✓
ЙОГУРТ	Making different kinds of yogurt; proofing dough	8:00	6 hours – 12 hours / 10 min	✓		

Programme	Recommendations for use	Default time	Adjustment range/ increments	"Time Delay"	Waiting to access operating parameters	"Keep Warm"
ПИЦЦА	Making pizza	00:25	20 min – 1 hour / 5 min	✓		✓
ХЛЕБ	Baking white and wheat rye breads including the proofing cycle	3:00	1 hour – 6 hours / 10 min	✓		
ДЕСЕРТЫ	Making desserts using fresh fruits and berries	1:00	5 min – 4 hours / 5 min	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Quick cooking rice and other grains	Automatic shut-off after complete boiling of water				

Recommended steaming time

	Foods	Weight, g/pcs	Water, ml	Cooking time, min
1	Pork/beef fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	500	20/30
2	Mutton fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	500	25
3	Chicken fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	500	15
4	Meatballs/cutlets	180 (6 pcs) / 450 (3 pcs)	500	10/15
5	Fish (fillet)	500	500	10
6	Seafood mix (frozen)	500	500	5
7	Potatoes (cut into 4 pieces)	500	500	15
8	Carrots (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	500	35
9	Beet (cut into 4 pieces)	500	500	95
10	Vegetables (frozen)	500	500	10
11	Eggs	3 pcs	500	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 Temperature for "МУЛЬТИПОВАР"

Temperature, °C	Recommendations for use
35	Dough proofing, cooking vinegar
40	Make yogurts

Temperature, °C	Recommendations for use
45	Starter
50	Fermentation
55	Make fondant
60	Make green tea and baby food
65	Cook vacuum sealed meat
70	Make punch
75	Make white tea, pasteurize liquids
80	Make mulled wine
85	Make cottage cheese and other dishes, requiring long cooking times
90	Make red tea
95	Make oatmeal
100	Make jams and meringues
105	Make meat jelly
110	Sterilize tableware
115	Make sugar syrup
120	Make fore shank
125	Stew meat
130	Make pudding
135	Brown cooked foods
140	Smoke foods
145	Bake vegetables and fish in foil
150	Bake meat in foil
155	Fry fermented goods
160	Fry poultry
165	Fry steaks
170	Deep fry

i You can also refer to the recipe book provided with the appliance

VI. ADDITIONAL ACCESSORIES

Additional accessories for multicooker REDMOND RMC-M90 and information on the innovations are available through www.redmond.company and our authorized dealers.

VII. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Solution
Error message is displayed on the screen: E1 – E4	System failure, possible control board or heating element	Unplug the appliance and let it cool down. Close the lid until tight, plug in the appliance failure

Problem	Possible causes	Solution	
The appliance does not switch on	Power cord is not connected to the appliance and (or) to the outlet	Unplug the appliance and let it cool down. Close the lid until tight, plug in the appliance	
	Faulty electrical outlet	Plug in the appliance to the working outlet	
	Power supply failure	Check the voltage supply. In case of its failure, contact an authorized organization.	
The meal is taking too long to cook	Power supply interruption (voltage level is unstable or below the standard)	Check the stable voltage supply. If it is unstable or below the standard, contact an authorized organization.	
	There is a foreign object or particles between the bowl and the heating element. (litter, grain, pieces of food)	Unplug the appliance and let it cool down. Remove the foreign object or particles.	
	The bowl is installed with the distortion	Install the bowl properly	
	Heating element is dirty	Unplug the appliance and let it cool down. Clean the heating element.	
The steam comes off from under the lid during cooking process	The tightness of connection between the bowl and inner lid is broken.	The bowl is improperly installed into the housing	Install the bowl properly
		The lid is loosely closed or there is a foreign object under it	Check for any foreign objects (litter, grain, pieces of food) between the lid and the housing, remove them. Always close the multicooker lid until it clicks into place.
		Sealing rubber on the inner lid is dirty, deformed or damaged	Check the condition of the sealing rubber on the inner lid. Probably it needs to be replaced.

 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.

⚠ *Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanleitung und beachten 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 Gerät ist ausschließlich zum Einsatz im Haushalt und bei ähnlichen Anwendungen vorgesehen.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz überzeugen sie sich davon, dass die Spannung im Stromnetz der Nennspannung des Gerätes entspricht (siehe technisches Datenblatt oder Fabrikschild).
- Bei Bedarf, verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, dass für die aufgenommenen Leistung des Geräts geeignet ist. Nichtbeachtung kann zu einem Kurzschluss oder einem Brandfall führen.
- Schließen sie das Gerät nur an den geerdeten Steckdosen an. – Das ist eine Pflichtanforderung zum Schutz gegen Stromschlag. Überzeugen sie sich, dass ein evtl. verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.

STOP *VORSICHT! Während der Nutzung des Gerätes werden Gehäuse, Topf und metallische Bestandteile erhitzt! Seien Sie vorsichtig! Benutzen Sie Topfhandschuhe. Um Verbrennungen zu vermeiden, neigen Sie sich nicht über das Gerät, besonders wenn Sie den Deckel öffnen.*

- Trennen Sie das Gerät nach Nutzung, während der Reinigung oder beim Transport von der Steckdose. Ziehen Sie das Stromkabel mit trockenen Händen heraus, fassen Sie den Stecker, nicht das Kabel, an.

- Legen Sie das Stromkabel nicht in Türöffnungen oder neben Wärmequellen. Beachten Sie, dass das Stromkabel sich nicht verwindet oder überneigt und nicht mit scharfen Gegenständen, Ecken und Möbelkanten in Berührung kommt.

STOP *BEACHTEN SIE: 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 mit einem Handtuch oder einer Serviette während des Betriebes, dies kann zur Überhitzung und Beschädigung des Gerätes führen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden. – Eindringende Feuchtigkeit in Gehäuse oder Fremdgegenstände können starke Beschädigungen verursachen.
- Bevor sie das Gerät reinigen, überzeugen Sie sich, dass es vom Stromnetz getrennt und völlig abgekühlt ist. Beachten Sie die Anweisungen zur Gerätereinigung.

STOP *Das Gehäuse des Gerätes NICHT in Wasser eintauchen oder unter den Wasserstrahl 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 Gerätstörungen, Verletzungen und Eigentumsschäden führen.

STOP **ACHTUNG!** Das Gerät nur im technisch einwandfreien Zustand benutzen.

Technische Daten

Modell	RMC-M90
Leistungsaufnahme	860-1000 W
Netzspannung	220–240 V, 50/60 Hz
Fassungsvermögen der Schale	5 L
Beschichtung des Innentopfs	Keramische Antihafbeschichtung
LED display	farbig
3D-Aufwärmen	Ja
Äußere Abmessungen	377 × 285 × 240 mm
Nettogewicht	3,5 kg

Programme

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTICOOK)	10. ВЫПЕЧКА (BACKEN)
2. МОЛОЧНАЯ КАША (MILCHREIS)	11. КРУПЫ (GRÜTZEN)
3. ТУШЕНИЕ (SCHMOREN)	12. ПЛОВ (PAELLA)
4. ЖАРКА (BRATEN)	13. ЙОГУРТ (JOGHURT)
5. СУП (SUPPEN)	14. ПИЦЦА (PIZZA)
6. НА ПАРУ (DAMPFGAREN)	15. ХЛЕБ (BROT)
7. МАКАРОНЫ (NUDELN)	16. ДЕСЕРТЫ (BABYNAHRUNG)
8. ТОМЛЕНИЕ (AUSSCHWITZEN)	17. ЭКСПРЕСС (SCHNELLKUCHEN)
9. ВАРКА (KUCHEN)	

Funktionen

Warmhalten (automatische Warmhalten)	bis 24 Stunden
Vorausschalten der automatischen Warmhaltefunktion	Ja
Aufwärmen	bis 24 Stunden
Startzeit Vorwahl	bis 24 Stunden

Bestandteile

Multikocher	1 St.
Topf	1 St.
Dampfgitter	1 St.
Joghurtbecher	6 St.
Messbecher	1 St.
Schöpflöffel	1 St.
Flachlöffel	1 St.
Schöpflöffel- und Flachlöffelhalter	1 St.
Stromkabel	1 St.
Kochbuch	1 St.

Eine Bedienungsanleitung.....1 St.
 Ein Service-Handbuch1 St.

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

Multikochinhaltsverzeichnis (Schema **A1**, P. 3)

- | | |
|----------------------------|---|
| 1. Gerätedeckel | 9. Flachlöffel |
| 2. Abnehmbarer Innendeckel | 10. Suppenlöffel |
| 3. Topf | 11. Messbecher |
| 4. Taste der Deckelöffnung | 12. Dampfgitter |
| 5. Bedienfeld mit Display | 13. Joghurtbecher |
| 6. Gehäuse | 14. Schöpflöffel- und Flachlöffelhalter |
| 7. Tragegriff | 15. Stromkabel |
| 8. Abnehmbares Dampfventil | 16. Behälter für Kondenswasser |

Bedienfeld (Schema **A2**, P. 4)

Multikocher REDMOND RMC-M90 ist mit einem Sensorbedienfeld mit einem farbigen multifunktionalen LED-Display ausgestattet.

1. Taste „Подогрев/Отмена“ („Warmhalten/Beenden“) – Ein-/Ausschalten der Warmhaltefunktion, Beenden des Betriebs, Löschen der gewählten Einstellungen
2. Taste „Отложенный старт“ („Startzeit Vorwahl“) – Einschalten der Startzeitvorwahl-Funktion
3. Taste „Температура“ („Temperatur“) – Temperatureinstellung im Programm „МУЛЬТИПОВАР“
4. Taste „Час“ („Stunden“) – Auswahl der Stundenzahl bei Einstellung der Zubereitungszeit und bei der Startzeitvorwahl-Funktion
5. Taste „Мин“ („Minuten“) – Auswahl der Minutenzahl bei Einstellung der Zubereitungszeit und bei der Startzeitvorwahl-Funktion
6. Taste „Экспресс“ („Schnellkochen“) – Start des Programms „ЭКСПРЕСС“
7. Taste „Меню“ („Menü“) – Auswahl des Automatikbetriebs; vorausschalten der automatischen Warmhaltefunktion
8. Taste „Старт“ („Start“) – Einschalten des gewählten Zubereitungsprogramms
9. Display

Displaybeschreibung (Schema **A3**, P. 4)

1. Anzeige des Automatikbetriebs „ЭКСПРЕСС“
2. Anzeige der Zubereitungs-/Aufwärmfunktion
3. Anzeige der Zubereitungsstufen

4. Anzeige der eingestellten Temperatur im Programm „МУЛЬТИПОВАР“
5. Anzeige des „Отложенный старт“
6. Anzeige der Timereinstellungen
7. Timer
8. Anzeige des gewählten Automatikbetriebs

I. VOR DER ERSTEN EINSCHALTUNG

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

! *Lassen Sie alle mahnende Aufkleber, Anzeiger-Aufkleber und die Tabelle mit der Seriennummer des Erzeugnisses auf dem Gehäuse!
 Nach Transport bzw. Lagerung bei tiefen Temperaturen das Gerät bei Raumtemperatur für mindestens 2 Stunden halten, bevor es eingeschaltet wird.*

Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch. Spülen Sie die Schale mit dem warmen Seifenwasser. Trocknen Sie alles sorgfältig ab. Bei der ersten Anwendung kann ein fremdes Geruch vorkommen, was nicht von Beschädigung des Geräts zeugt. In diesem Fall reinigen Sie das Gerät.

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! Heben Sie das Gerät nicht am Tragegriff mit der gefüllten Schüssel an.
 Heben Sie das Gerät nicht an den Griffen der Schüssel an!*

Gerät nicht ohne Behälter und Behälter nicht ohne Inhalt benutzen - im Falle eines unbeabsichtigten Kochprogrammstarts führt dies zu kritischer Überhitzung bzw. Beschädigung der Antihaftbeschichtung. Vor dem Frittieren etwas Gemüse oder Sonnenblumenöl in den Behälter geben.

II. MULTIKOCHERSBEDINNUNG

Einstellung der Zubereitungszeit

Im Multikocher REDMOND RMC-M90 ist es möglich, die Zubereitungszeit für jedes Programm manuell einzustellen (außer dem Programm „ЭКСПРЕСС“). Das Einstellintervall und der mögliche Einstellzeitbereich hängen vom gewählten Zubereitungsprogramm ab. Um die Zubereitungszeit zu ändern:

1. Stellen Sie nach der Auswahl der Zubereitungszeit den gewünschten Stundenwert beim Drücken der Taste „Час“ ein. Wird die Taste für ein paar Sekunden gedrückt gehalten, beginnt die beschleunigte Veränderung des Stundenwertes.
2. Drücken Sie die Taste „Мин“, um den Minutenwert einzustellen. Wird die Taste für ein paar Sekunden gedrückt gehalten, beginnt die beschleunigte Veränderung des Minutenwertes.
3. Um die Zubereitungszeit weniger als eine Stunde einzustellen, drücken Sie die Taste „Час“ zum Nullstellen. Dann drücken Sie die Taste „Мин“, um den gewünschten Minutenwert einzustellen.
4. Nach der Einstellung der Zubereitungszeit (das Display blinkt weiter) gehen Sie zum nächsten Schritt nach dem Algorithmus des gewählten Zubereitungsprogramms. Zum Abbruch der gewählten Einstellungen drücken Sie die Taste „Подогрев/Отмена“, wonach das Zubereitungsprogramm erneut gewählt werden soll.



Bei der manuellen Einstellung der Zubereitungszeit beachten Sie den zulässigen Zeitbereich und den Einstellschritt, der durch das von Ihnen gewählte Zubereitungsprogramm vorgesehen ist, gemäß der Werkseinstellungstabelle.

Zu Ihrer Bequemlichkeit beginnt der Einstellzeitbereich in den Zubereitungsprogrammen mit den Minimalwerten. Dies ermöglicht Ihnen, den Programmbetrieb für einen kurzen Zeitraum zu verlängern, wenn das Gericht während der Grundzeit noch nicht bereit ist.

In einigen Automatikbetrieben beginnt der Ablauf der Zubereitungszeit erst nach dem Erreichen der Sollbetriebstemperatur. Zum Beispiel, wird der Topf mit kaltem Wasser gefüllt und die Zubereitungszeit im Programm „НА ПАРУ“ auf 5 Minuten eingestellt, beginnt der Start des Programms und der Ablauf der gewählten Zubereitungszeit erst nachdem das Wasser aufkocht und eine genügende Menge Dampf im Topf gebildet ist.

Im Programm „МАКАРОНЫ“ beginnt der Ablauf der Zubereitungszeit erst nach dem Aufkochen des Wassers und Wiederdrücken der Taste „Спаг“.

Funktion „Отложенный старт“ („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 „Спаг“ beginnt.

Die Startvorwahlzeit können Sie nach der Auswahl des Automatikbetriebs, nach der Einstellung der Temperaturwerten und der Zubereitungszeit eingestellt werden:

1. Beim Drücken der Taste „Отложенный старт“ schalten Sie die Startzeitvorwahl-Funktion ein. Auf dem Display erscheint die Anzeige „Отложенный старт“, und der Timer beginnt zu blinken.
2. Drücken Sie die Taste „Час“, um den Stundenwert schrittweise einzustellen. Das Zeitformat ist 24 Stunden. Wird die Taste für ein paar Sekunden gedrückt gehalten, beginnt die beschleunigte Veränderung des Minutenwertes.
3. Drücken Sie die Taste „Мин“, um den Minutenwert schrittweise einzustellen. Wird die Taste für ein paar Sekunden gedrückt gehalten, beginnt die beschleunigte Veränderung des Minutenwertes.
4. Um die Zubereitungszeit weniger als eine Stunde einzustellen, drücken Sie bei der Stundeneinstellung stufenweise die Taste „Час“ zum Nullstellen. Dann drücken Sie die Taste „Мин“, um den gewünschten Minutenwert einzustellen.
5. Zum Abbruch der gewählten Einstellungen drücken Sie die Taste „Подогрев/Отмена“, wonach das Zubereitungsprogramm wieder gewählt werden soll.
6. Nach der Einstellung der gewünschten Werte halten Sie für ein paar Sekunden die Taste „Старт“ gedrückt. Die Anzeige des Programms „Отложенный старт“ leuchtet auf, dann startet das Programm und beginnt der Ablauf der Zeit.
7. Nach der eingestellten Zeit wird das Gericht fertig sein. Nach dem Enden des Programms wird die Warmhaltefunktion automatisch eingeschaltet und die Anzeige der Taste „Подогрев/Отмена“ aufleuchtet.
8. Um die automatische Warmhaltefunktion auszuschalten, drücken Sie die Taste „Подогрев/Отмена“. Dann erlischt die Anzeige der Taste.



Die Startzeitvorwahl-Funktion ist für alle Automatikbetriebe außer den Programmen „ЖАРКА“, „МАКАРОНЫ“ und „ЭКСПРЕСС“ geeignet.

Die Verwendung der Funktion „Отложенный старт“ ist nicht zu empfehlen, wenn das Gericht Milch oder leicht verderbliche Lebensmittel (Eier, frische Milch, Fleisch, Käse usw.) enthält. Beachten Sie bei der Zeiteinstellung in der Funktion „Отложенный старт“, dass die Zeitberechnung im Programm „НА ПАРУ“ erst nach dem Erreichen der erforderlichen Betriebstemperatur des Multikochers (nach dem Aufkochen des Wassers) beginnt.

Funktion „Автоподогрев“ (Warmhalten)

Diese Funktion schaltet sich automatisch gleich nach dem Ende des Zubereitungsprogramms ein und kann die Temperatur des fertigen Gerichts im Bereich 70 bis 75°C bis zu 24 Stunden halten. Bei der Warmhaltefunktion leuchtet die Anzeige der Taste „Подогрев/Отмена“. Auf dem Display wird der Ablauf der Zeit in dieser Funktion angezeigt. Bei Bedarf halten Sie die Taste „Подогрев/Отмена“ für ein paar Sekunden gedrückt, um die automatische Warmhaltefunktion zu beenden.

Voraussschalten der automatischen Warmhaltefunktion

Einschaltung der automatischen Warmhaltefunktion nach dem Ende des Zubereitungsprogramms ist nicht immer empfehlenswert. In diesem Sinne, gibt es im Multikocher REDMUND RMC-M90 eine Möglichkeit, diese Funktion beim Starten oder beim Hauptprogramm vorzuschalten. Dafür halten Sie die Taste „Меню“ beim Starten oder Hauptprogramm für ein paar Sekunden gedrückt, bis die Anzeige der Taste „Подогрев/Отмена“ erlischt. Um die automatische Warmhaltefunktion wieder einzuschalten, drücken Sie die Taste „Меню“ nochmal (die Anzeige der Taste „Подогрев/Отмена“ leuchtet auf dem Display auf).

Aufwärmfunktion

Der Multikocher REDMOND RMC-M90 kann zum Aufwärmen von kalten Speisen benutzt werden. Dafür folgen Sie diese Schritte:

1. Geben Sie die Zutaten in den Topf, setzen Sie den Topf ins Gerätegehäuse ein.
2. Schließen Sie den Deckel ab, verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz.
3. Halten Sie die Taste „Подогрев/Отмена“ 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 24 Stunden warmhalten. Bei Bedarf kann die Aufwärme-Funktion beendet werden. Dafür halten Sie die Taste „Подогрев/Отмена“ für ein paar Sekunden gedrückt, bis die entsprechenden Anzeigen auf dem Display und der Taste erlöschen.



Obwohl der Multikocher das Produkt bis zu 24 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.

Allgemeines Verfahren zur Anwendung der Automatikbetriebe



WICHTIG! Wenn Sie den Wasserkochaufsatz verwenden (z. B. beim Kochen von Produkten), stellen Sie die Kochtemperatur NICHT über 100°C ein. Das kann zur Überhitzung und zum Ausfall des Geräts führen. Aus dem gleichen Grund die Programme „ВЫПЕЧКА“, „ЖАРКА“, „ХЛЕБ“ NIE zum Wasserkochen benutzen.

1. Bereiten Sie (messen Sie ab) die notwendigen Zutaten.
2. Geben Sie diese in den Topf gemäß dem Zubereitungsprogramm und setzen Sie ihn ins Gerätegehäuse ein. Beachten Sie, dass der zugegebene Inhalt den maximalen Skalenwert des Topfes nicht übersteigt. Dabei stellen Sie sicher, dass der Topf richtig eingesetzt wurde, er muss ganz auf dem Heizelement aufliegen.
3. Schließen Sie den Deckel des Multikochers, bis ein Knacken zu hören ist. Verbinden Sie den Multikocher mit dem Stromnetz.
4. Drücken Sie die Taste „Menu“, um das gewünschte Zubereitungsprogramm zu wählen (auf dem Display wird das entsprechende Programmsymbol angezeigt).
5. Paßt Ihnen die standardmäßige Zubereitungszeit nicht, können Sie diesen Wert beim Drücken der Taste „Час“ und „Мин“ ändern.
6. Bei Bedarf, stellen Sie die Startvorwahlzeit ein. Die Funktion „Отложенный старт“ ist bei den Programmen „ЖАРКА“, „МАКАРОНЫ“ und „ЭКСПРЕСС“ nicht vorgesehen.
7. Um das Zubereitungsprogramm zu starten, halten Sie die Taste „Старт“ für ein paar Sekunden gedrückt, bis die Anzeigen der Tasten „Старт“ und „Подогрев/Отмена“ leuchten. Dann beginnen die Zubereitung und der Ablauf der Zubereitungszeit. Im Programm „НАПАРУ“ beginnt der Ablauf der Zubereitungszeit erst nach dem Aufkochen des Wassers und beim Erreichen der ausreichenden Dampfdichte im Topf; im Programm „МАКАРОНЫ“ – nach dem Aufkochen des Wassers im Topf, der Zugabe der Zutaten und dem Wiederdrücken der Taste „Старт“.



HINWEIS! Frittieren bei hohen Temperaturen mit viel Pflanzenöl, Deckel des Geräts immer geöffnet lassen.

8. Bei Bedarf können Sie die automatische Warmhaltefunktion vorausschalten. Dafür halten Sie die Taste „Меню“ gedrückt, bis die Anzeige der Taste „Подогрев/Отмена“ erlischt. Beim Wiederdrücken der Taste „Меню“ schalten Sie diese Funktion wieder ein. Die automatische Warmhaltefunktion ist bei den Programmen „ЙОГУРТ“ und „ХЛЕБ“ nicht vorgesehen.
9. 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 „Подогрев/Отмена“ leuchtet) oder in Wartestellung (die Anzeige der Taste „Старт“ blinkt).
10. Um das gewählte Programm zu beenden und die Zubereitung oder automatische Warmhaltefunktion abzubrechen, halten Sie die Taste „Подогрев/Отмена“ für ein paar Sekunden gedrückt.



Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, Rezepte aus dem zum Multikocher REDMOND RMC-M90 beigelegten Rezeptheft zu verwenden, das speziell für dieses Modell entwickelt wurde.

Haben Sie, Ihrer Meinung nach, kein gewünschte Ergebnis bei Automatikbetrieben erzielt, wenden Sie das allgemeine Programm „МУЛЬТИПОВАР“ mit erweiterten manuellen Einstellungen, die große Chancen für Ihre kulinarischen Experimente bietet.

Programm „МУЛЬТИПОВАР“

Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von fast jeder Art von Gerichten gemäß den gewählten Einstellungen von Temperatur und Zubereitungszeit. Dank dem Programm „МУЛЬТИПОВАР“ kann der Multikocher REDMOND RMC-M90 eine Reihe von Küchengeräten ersetzen, und ermöglicht Gerichte nach fast jedem gewünschten Rezept, das in einem alten Kochbuch gefunden oder aus dem Internet gelesen wurde.

Zur Ihrer Bequemlichkeit bleibt die automatische Warmhaltefunktion bei Temperaturen bis zu 80°C ausgeschaltet. Um die Funktion manuell einzuschalten, halten Sie bei Bedarf die Taste „Меню“ für ein paar Sekunden nach dem Starten gedrückt, bis eine Anzeige „Подогрев/Отмена“ leuchtet auf.

- Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm „МУЛЬТИПОВАР“ 15 Minuten, die standardmäßige Temperatur beim Betrieb beträgt 100°C.
- Manuelle Temperatur-Regelbereich (durch Drücken der Taste „Temperatur“ zu ändern): 35-170°C mit einem Einstellschritt von 5°C.
- Der manuelle Zeiteinstellbereich: 5 Minuten – 12 Stunden, mit einem Einstellschritt von 1 Minuten für ein Schritt bis zu 1 Stunde oder von 5 Minuten – für ein Schritt von mehr als 1 Stunde.



Das Programm „МУЛЬТИПОВАР“ eignet sich für eine Vielfalt von verschiedenen Gerichten. Verwenden Sie unser Rezeptheft von unseren professionellen Köchen oder die spezielle Tabelle von empfohlenen Temperaturen für Zubereitung von verschiedenen Gerichten und Produkten.



STOP Wenn Sie den Wasserkochaufsatz verwenden (z. B. beim Kochen von Produkten), stellen Sie die Kochtemperatur NICHT über 100°C ein.

Programm „МОЛОЧНАЯ КАША“

Empfohlen für Milchreis. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 10 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 1 Stunde 30 Minuten mit einem Einstellschritt von 1 Minute möglich.

Das Programm „МОЛОЧНАЯ КАША“ eignet sich zur Zubereitung von Brei aus pasteurisierter Milch mit niedrigem Fettgehalt. Um das Auskochen von Milch zu vermeiden und das gewünschte Ergebnis zu erreichen, empfiehlt es sich:

- alle Vollkorngrützen (Reis, Buchweizengrütze, Hirse usw.) gründlich zu spülen, bis das Wasser klar bleibt;
- den Topf des Multikochers vor der Zubereitung mit Butter einzureiben;
- die Mengenangaben streng einzuhalten, die Zutaten laut den Empfehlungen des Rezeptheftes abzumessen und die Menge der Zutaten ausschließlich verhältnismäßig zu reduzieren oder zu erhöhen;
- beim Verwenden von Vollmilch diese mit Trinkwasser im Verhältnis 1:1 zu verdünnen.

Eigenschaften von Milch und Grützen, je nach dem Ort der Herkunft und dem Hersteller, können variieren, was manchmal sich auf das Endergebnis auswirkt.



Wurde kein gewünschtes Ergebnis beim Programm „МОЛОЧНАЯ КАША“ erzielt, verwenden Sie das allgemeine Programm „МУЛЬТИПОВАР“. Die optimale Temperatur für Milchreis ist 95°C. Die Zutatenmenge und die Zubereitungszeit sind nach dem Rezept einzustellen.

Programm „ТУШЕНИЕ“

Empfohlen zum Schmoren von Fleisch, Gemüse, Geflügel, Meeresfrüchte. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis zu 12 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „ЖАРКА“

Empfohlen für Braten von Fleisch, Gemüse, Geflügel, Meeresfrüchte. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 15 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 1 Stunde 30 Minuten mit einem Einstellschritt von 1 Minute möglich. Die Funktion „Отложенный старт“ ist bei diesem Programm nicht möglich.



Um Anbrennen der Zutaten zu vermeiden, befolgen Sie die Empfehlungen des Rezeptheftes und rühren Sie den Topfinhalt von Zeit zu Zeit. Es ist möglich, den Deckel des Multikochers bei der Zubereitung offen zu bleiben.

Programm „СУП“

Empfohlen zur Zubereitung verschiedener Brühen und Suppen, sowie Kompotte und Geträ ke. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis zu 8 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „НА ПАРУ“

Empfohlen zum Dampfgaren verschiedener Gemüse, Fisch, Fleisch, Diät- und vegetarischen Gerichte, Gerichte für Babynahrung. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 15 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 2 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Zur Zubereitung von Gerichten in dieser Funktion verwenden Sie das Sonderdampfgitter (mitgeliefert):

1. Geben Sie 600 bis 1000 ml Wasser in den Topf. Setzen Sie das Dampfgitter in den Topf ein.
2. Wiegen Sie die Lebensmittel ab und bereiten Sie diese nach dem Rezept vor, verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Dampfgitter und setzen Sie den Topf ins Gerätegehäuse ein. Stellen Sie sicher, dass der Topf komplett auf dem Heizelement aufliegt.
3. Folgen Sie den Punkten 3-10 des Abschnitts „Allgemeines Verfahren zur Anwendung der Automatikbetriebe“.



Der Ablauf der Zubereitungszeit beginnt gleich nach dem Aufkochen des Wassers und beim Erreichen der ausreichenden Dampfdichte im Topf.



Sollte die Zeit in diesem Programm nicht automatisch eingestellt werden, verwenden Sie bitte die Tabelle von empfohlener Zeit für verschiedene Produkte beim Dampfkochen.

Programm „МАКАРОНЫ“

Empfohlen zum Kochen von Nudeln, Würstchen, gekochten Eiern usw. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 8 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 2 bis zu 20 Minuten mit einem Einstellschritt von 1 Minute möglich. Bei diesem Programm sollen Sie das Wasser zum Aufkochen bringen, die Zutaten in den Topf geben und erst danach die Zubereitung beginnen. Beim Aufkochen des Wassers erklingt ein Tonsignal, dann müssen Sie die Zutaten in den Topf geben. Der Ablauf der Zubereitungszeit beginnt gleich nach dem Wiederdrücken der Taste „Старт“. Die Funktion „Отложенный старт“ ist bei diesem Programm nicht möglich.



Bei Zubereitung von einigen Nahrungsmitteln (z.B. Nudeln, usw.) entsteht der Schaum. Um ein mögliches Überschwappen zu verhindern, können Sie den Deckel ein paar Minuten nach der Zugabe der Zutaten ins kochende Wasser öffnen.

Programm „ТОМЛЕНИЕ“

Empfohlen für Zubereitung von Schmalzfleisch, geschmälzten Milch. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 5 Stunden. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 1 Minuten bis zu 8 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten möglich.

Programm „БАПКА“

Empfohlen zum Kochen von Gemüse und Eintopf. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 40 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 2 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „ВЫПЕЧКА“

Empfohlen zum Backen von Keksen, Aufläufen, Kuchen aus dem Hefe- und Blätterteig. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis zu 8 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.



Ob der Keks schon fertig ist kann man durch Stecken eines Holzstückchens (Zahnstochers) in den Keks überprüfen. Bleibt auf dem Holzstückchen kein Teig – ist der Keks fertig. Es ist empfehlenswert, die automatische Warmhaltefunktion auf allen Stufen bei Zubereitung von Brot auszuschalten.

Programm „КРУПЫ“

Empfohlen für das Kochen von krümeligen Breien aus verschiedenen Arten von Grützen, Kochen einer Vielzahl von Beilagen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 35 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 4 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „ПЛОВ“

Empfohlen zur Zubereitung von verschiedenen Arten von Paella. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis zu 1 Stunde 30 Minuten mit einem Einstellschritt von 10 Minute möglich.

Programm „ЙОГУРТ“

Durch dieses Programm können Sie verschiedene leckere und gesunde Joghurt zu Hause zubereiten. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 8 Stunden. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 6 Minuten bis zu 12 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten möglich.

Die automatische Warmhaltefunktion ist bei diesem Programm nicht möglich.



Beachten Sie, dass der zugegebene Inhalt die Mitte des Skalenwerts des Topfes nicht übersteigt.

Programm „ПИЦЦА“

Empfohlen für Pizza. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 25 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis zu 1 Stunde mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „ХЛЕБ“

Empfohlen zum Backen von Brot aus Weizenmehl und mit der Zugabe von Roggenmehl. Das Programm bietet einen vollständigen Zyklus der Zubereitung von der Teiggärung bis zum Backen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 5 Stunden. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 1 Minuten bis zu 6 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten möglich.

Die automatische Warmhaltefunktion ist bei diesem Programm nicht möglich.

- Beachten Sie, dass der zugegebene Inhalt die Mitte des Skalenwerts des Topfes nicht übersteigt.
- Beachten Sie, dass während der ersten Stunde des Programms die Teiggärung kommt und dann sofort das Backen.
- Bevor Sie das Mehl verwenden, empfiehlt es sich, es durchzusieben, um die Sauerstoffversorgung und die Entfernung von Verunreinigungen zu sichern.
- Verwenden Sie die Funktion „Отложенный старт“ möglichst nicht, sonst es die Backqualität beeinflussen kann.
- Öffnen Sie den Deckel des Multikochers bis zum vollen Ende des Backens nicht! Davon hängt die Backqualität ab.
- Um Zeit zu sparen und die Zubereitung zu vereinfachen, empfehlen wir Ihnen Fertigmischung zum Backen von Brot zu verwenden.

Programm „ДЕСЕРТЫ“

Empfohlen für verschiedenen Desserts aus Früchten und Beeren. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 4 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „ЭКСПРЕСС“

Das Programm zur schnellen Zubereitung von Reis, krümeligen Breien aus Grützen. In diesem Programm ist weder Zeiteinstellung noch Funktion „Отложенный старт“ vorgesehen.



Wenn bei Anwendung der automatischen Programme das gewünschte Ergebnis nicht erreicht wurde, wenden Sie sich an Abschnitt „Kochtipps“, wo Sie Antworten auf die am häufigsten gestellten Fragen finden und Empfehlungen erhalten können.

III. ZUSATZMÖGLICHKEITEN

- Teiggärung
- Fonduezubereitung
- Frittieren
- Zubereitung von Quark und Käse
- Pasteurisierung von flüssigen Produkten
- Aufwärmen der Babynahrung
- Sterilisation von Geschirr und Körperpflegegegenständen



Die Rezepte, die im Teil der Gerichte erscheinen, können im Rezeptbuch gefunden werden oder im Internet unter www.redmond.company.

IV. REINIGUNG UND PFLEGE

Vor der Reinigung des Geräts, trennen Sie es vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen. Verwenden Sie ein weiches Tuch und ein nicht aggressives Geschirrspülmittel. Reinigen Sie das Gerät sofort nach der Nutzung.



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


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

Vor der ersten Nutzung oder zur Geruchsneutralisierung empfehlen wir Ihnen, nach der Zubereitung innerhalb von 15 Minuten eine Zitronenhälfte im Programm „НА ПАРУ“ aufkochen zu lassen. Der innere Aluminiumdeckel soll nach jedem Gebrauch des Geräts gereinigt werden. Der Topf kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Nach dem Reinigen wischen Sie die äußere Fläche des Topfs trocken.

Um den inneren Aluminiumdeckel zu reinigen (Schema **A4**, P. 5):


1. Öffnen Sie den Deckel des Multikochers.
2. Drücken Sie die beiden Kunststoff-Halter auf die Innenseite des Deckels gleichzeitig zentrumwärts.
3. Ohne sich zu bemühen, entfernen Sie den innere Aluminiumdeckel beim Ziehen ein wenig auf sich und nach unten, so dass er vom Hauptdeckel abtrennt.
4. Wischen Sie die Oberfläche der beiden Deckel mit einem feuchten Stoff oder Tuch. Falls erforderlich, reinigen Sie den entfernten Deckel unter dem Wasserstrahl, dabei verwenden Sie Geschirrspülmittel. Reinigung in der Geschirrspülmaschine ist nicht empfehlenswert.
5. Setzen Sie das Gerät in umgekehrter Reihenfolge zusammen: Setzen Sie den inneren Aluminiumdeckel in die oberen Schlitz ein, richten Sie ihn mit dem Hauptdeckel aus und drücken Sie mit wenigen Bemühungen auf die Halter, bis ein Knacken zu hören ist. Der innere Aluminiumdeckel soll fest befestigt werden.

Das Dampfventil ist in dem speziellen Schlitz auf der Oberseite des Geräts eingesetzt und aus zwei Bestandteilen besteht: einer Außenscheibe und dem Grundelement. Um das Ventil zu reinigen (Schema **A5**, P. 6):

1. Ziehen Sie der Außenscheibe den Auslauf vorsichtig ein wenig nach oben und auf sich, wie in der Abbildung dargestellt.
2. Entfernen Sie das Grundelement des Ventils durch Drehen es auf der Innenseite der Scheibe gegen den Uhrzeigersinn (Richtung ) bis zum Anschlag.
3. Entfernen Sie den Dichtungsgummiring vorsichtig aus dem Ventil. Waschen Sie alle Bestandteile des Ventils, folgen Sie dabei den oben genannten Regeln.



VORSICHT! Um die Verzerrung des Ventils gummeinsatzes zu vermeiden, es ist verboten ihn zu drehen und zu ziehen.

4. Setzen Sie das Gerät in umgekehrter Reihenfolge zusammen: Setzen Sie den Gummiring richtig ein, richten Sie die Schlitz des Grundelements des Ventils mit den entsprechenden Ausläufen auf der Innenseite der Scheibe aus und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn (Richtung ). Stellen Sie das Dampfventil in den Schlitz auf dem Geräterdeckel (die Außenscheibe muss mit dem rückwärtigen Auslauf zur Entfernung eingesetzt).

Kondenswasser, das während der Zubereitung entsteht, wird in diesem Modell in einem speziellen Hohlraum am Gehäuse um den Topf herum sammelt und in den Behälter an der Rückseite des Geräts herabfließt.

1. Öffnen Sie den Deckel und setzen Sie den Topf ein. Bei Bedarf heben Sie die Vorderseite des Multikochers ein wenig hoch, um das Kondenswasser völlig in den Behälter herabfließt.
2. Entnehmen Sie den Behälter durch Ziehen ihn dem Auslauf auf sich.
3. Gießen Sie das Kondenswasser aus. Waschen Sie den Behälter und setzen Sie ihn zurück.
4. Wischen Sie das Kondenswasser, das noch im Hohlraum den Topf herum bleibt, mit einem Küchentuch fort.

Bei der strikten Befolgung der 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 Arbeitsausfall zu vermeiden.



Bevor die Arbeitskammer des Multikochers zu reinigen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät von Stromnetz abgeschaltet ist 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 einem nassen!) Tuch oder Schwamm reinigen.

Wenn Sie Waschmittel verwenden, ist es notwendig, sorgfältig seine Reste abwaschen, um ungewünschte Gerucherscheinung bei nächster Zubereitung 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.



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

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, setzten 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.

V. KOCHTIPPS

Fehler bei Zubereitung und Abhilfe

In der untenstehenden Tabelle sind häufige Fehler aufgeführt, die bei der Zubereitung von Gerichten in Multikochern auftreten 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 Heizeleiche voll anlegen. Überzeugen Sie sich, dass sich im Betriebsraum des Multikochers keine Fremdgegenstände befinden. Vermeiden Sie eventuelle Verunreinigungen der Heizeleiche
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 Dampfgaren: Es befindet sich zu wenig Wasser im Topf, Dampfdichte 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 eingegeben	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 Dampfauslassventil 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 Gerätmodell 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 Zutatenverhältnisse 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 Wände 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 Gerätmodell 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
---	--

<p>Sie haben das fertige Gebäck im geschlossenen Multikocher zu lange gelassen</p>	<p>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</p>
--	--

DAS GEBÄCK IST NICHT GENUG GEGANGEN

<p>Die Eier mit dem Zucker wurden nicht genug gerührt</p>	<p>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</p>
<p>Der Teig hat lange mit dem Backpulver gestanden</p>	
<p>Sie haben das Mehl nicht durchgesiebt oder den Teig schlecht geknetet</p>	
<p>Sie haben die Fehler bei der Zugabe der Zutaten gemacht</p>	
<p>Das von Ihnen gewählte Rezept passt nicht zum Backen in diesem Multikochermodell</p>	

i Bei der Reihe von Multikochern der Fa. REDMOND reagiert Überhitzungsschutz in Programmen „ТУШЕНИЕ“ und „СУП“, wenn zu wenig Wasser zugegeben wurde. In diesem Fall wird das Kochprogramm unterbrochen, und der Multikocher geht in den Autoaufwärm-Modus.

Sammeltabelle der Zubereitungsprogramme (werksseitige Einstellungen)

Programm	Verwendungsempfehlungen	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungszeitbereich / Einstellschritt	Startzeit Vorwahl, Wartzeit bis zum Starten	Warmhaltefunktion
МУЛЬТИПОВАР	Zubereitung von verschiedenen Gerichten mit einer Möglichkeit, die Temperatur und die Zubereitungszeit einzustellen	0:15	5 Min – 1 St / 1 Min 1 St – 12 St / 5 Min	✓	✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Zubereitung von Milchreis	0:10	5 Min – 1 St 30 Min / 1 Min	✓	✓
ТУШЕНИЕ	Schmoren von Fleisch, Fisch, Gemüse, Beilagen und mehrkomponenten Speisen	1:00	20 Min – 12 St / 5 Min	✓	✓
ЖАРКА	Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse und mehrkomponenten Speisen	0:15	5 Min – 1 St 30 Min / 1 Min		✓
СУП	Zubereitung von Brühen, Suppen mit vielen Zutaten, Gemüsesuppen und kalten Suppen	1:00	20 Min – 8 St / 5 Min	✓	✓
НА ПАРУ	Dampfzugen von Fleisch, Fisch, Gemüse und anderen Lebensmitteln	0:15	5 Min – 2 St / 5 Min	✓	✓
МАКАРОНЫ	Zubereitung von Nudeln aus verschiedenen Sorten vWeizen; Kochen von Würstchen und anderen Halbfertigerichten	0:08	2 Min – 20 Min / 1 Min	✓	✓

Programm	Verwendungsempfehlungen	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungszeitbereich / Einstellschritt	Startzeit Vorwahl, Wartzeit bis zum Starten	Warmhaltefunktion
ТОМЛЕНИЕ	Zubereitung von geschmälzten Milch, Schmalzfleisch, Dickbein, Sülze, Aspik	5:00	1 St – 8 St / 10 Min	✓	✓
ВАРКА	Kochen von Gemüse und Eintopf	0:40	5 Min – 2 St / 5 Min	✓	✓
ВЫПЕЧКА	Backen von Keksen, Aufläufen, Kuchen aus dem Hefeund Blätterteig	1:00	20 Min – 8 St / 5 Min	✓	✓
КРУПЫ	Zubereitung von verschiedenen Grützen und Beilagen Kochen von krümeligen Breien auf Wasser	0:35	5 Min – 4 St / 5 Min	✓	✓
ПЛОВ	Zubereitung von verschiedenen Arten von Paella (mit Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse)	1:00	20 Min – 1 St 30 Min / 10 Min	✓	✓
ЙОГУРТ	Zubereitung von verschiedenen Arten von Joghurt	8:00	6 St – 12 St / 10 Min	✓	
ПИЦЦА	Zubereitung von Pizza	0:25	20 Min – 1 St / 5 Min	✓	✓
ХЛЕБ	Zubereitung von Brot aus Roggen- und Weizenmehl (einschließlich Teiggarung)	3:00	1 St – 6 St / 10 Min	✓	
ДЕСЕРТЫ	Zubereitung von verschiedener Desserts aus frischen Früchten und Beeren	1:00	5 Min – 4 St / 5 Min	✓	✓
ЭКСПРЕСС	Schnelles Kochen von Reis, krümeligen Breien auf Wasser	Automatische Abschaltung nach vollständiger Kochen von Wasser			

i Hier wurde durchschnittliche Arbeitstemperatur des Heizkörpers angegeben

Die empfohlene Kochzeit für verschiedene Nahrungsmittel beim Dampfkochen

	Nahrungsmittel	Gewicht, g/ Menge	Wassermenge, ml	Kochzeit, Min
1	Schwein-/Rindfleischfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	500	20/30
2	Hammeifileit (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	500	25
3	Hühnerfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	500	15
4	Fleischbällchen/ Frikadellen	180 (6 St.) / 450 (3 St.)	500	10/15
5	Fisch (Filet)	300	500	10

	Nahrungsmittel	Gewicht, g/ Menge	Wassermenge, ml	Kochzeit, Min
6	Meeresfrüchte-Cocktail (tiefgefroren)	300	500	5
7	Kartoffeln (geviertelt)	500	500	15
8	Möhre (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	500	35
9	Rote Rübe (geviertelt)	500	500	95
10	Gemüse (tiefgefroren)	500	500	10
11	Ei	3 St.	500	10

i Es ist zu beachten, dass dies allgemeine Hinweise sind. Die laufende Zeit kann sich von den empfohlenen Werten abhängig von Qualität des bestimmten Lebensmittels sowie von ihren Geschmacksvorzügen unterscheiden.

Benutzungsempfehlungen für Temperaturstufen im Programm „MULTICOOK“

Arbeitstemperatur °C	Benutzungsempfehlungen
35	Teiggärung, Zubereitung von Kräuternessig
40	Zubereitung von Joghurts
45	Sauerteig
50	Gärung
55	Zubereitung von Cremefüllung
60	Zubereitung von grünem Tee, Babynahrung
65	Kochen von Fleisch in der Vakuumpackung
70	Zubereitung von Punsch
75	Pasteurisieren, Kochen von weißen Tee
80	Zubereitung von Glühwein
85	Zubereitung von Quark oder Lebensmittel mit der langen Kochzeit
90	Zubereitung der roten Tee
95	Zubereitung der Milchbreie
100	Zubereitung des Baisers oder der Marmelade
105	Zubereitung von Sülze
110	Sterilisation
115	Zubereitung des Zuckersirups
120	Zubereitung von Dickbein
125	Zubereitung von Schmorfleisch
130	Zubereitung von Aufläufen
135	Braten von Fertiggerichten bis zur knusprigen Kruste
140	Räuchern

Arbeitstemperatur °C	Benutzungsempfehlungen
145	Überbacken von Gemüse und Fisch in der Folie
150	Überbacken des Fleischs in der Folie
155	Braten von Produkten aus Hefeteig
160	Braten von Geflügel
165	Braten von Steaks
170	Frittieren (Pommes frites, Chicken-Nuggets usw.)

i Siehe auch mitgeliefertes Rezeptbuch.

VI. ZUSATZACCESSOIRES

Sie können Zusatzaccessoires zum Multikocher REDMOND RMC-M90 kaufen und Informationen über die Neuheiten von Produktion REDMOND auf der Webseite www.redmond.company oder in Geschäften von autorisierten Händlern erhalten.

VII. DIE EVENTUELLE FEHLERMELDUNGEN UND IHRE ABHILFE

Fehler	Fehlerursachen	Abhilfe
Auf Display erscheint Mitteilung des Fehlers: E1 – E4	Systemfehler, es ist möglich Ausfall der Steuerungs-disk oder des Heizelementes	Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Decken Sie dicht zu, schalten Sie das Gerät wieder ein
Das Gerät wird nicht eingeschaltet	Der Stromkabel ist am Gerät und/oder am Stromnetz nicht angeschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass das abnehmbare Stromkabel an den entsprechenden Anschluss und am Stromnetz angeschlossen ist.
	Steckdose hat Defekt	Schliessen Sie das Gerät an funktionierende Steckdose an
Das Gerät wird zu langsam zubereitet	Es gibt keinen Strom	Prüfen Sie Stromspannung in Netz. Wenn es keine Stromspannung gibt, wenden Sie sich an die Servicefirma.
	Stromunterbrechungen (Niveau der Stromspannung ist nicht stabil oder niedriger als Norm)	Überprüfen Sie Anwesenheit der stabilen Stromspannung. Wenn sie nicht stabil ist oder niedriger als Norm, wenden Sie sich an die Servicefirma.
	Zwischen der Schale und Heizelement gibt es Fremdkörper oder Schmutz, Gries, Speisereste.	Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Entfernen Sie den Fremdkörper oder Teilchen der Schmutz, Gries, Speisereste.
	Die Schale setzt in Multikocher nicht gerade.	Setzen Sie die Schale gerade, ohne Verkranten
	Heizscheibe ist stark verschmutzt.	Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Reinigen Sie die Heizscheibe.

Fehler	Fehlerursachen	Abhilfe
Während der Zubereitung weicht der Dampf durch Deckel aus	Die Schale setzt in Multikocher nicht gerade.	Setzen Sie die Schale gerade, ohne Verkanten
	Deckel ist nicht dicht zugedeckt oder es gibt den Fremdkörper unter Deckel	Überprüfen Sie, ob es Fremdkörper oder Schmutz, Gries, Speisereste zwischen Deckel und Gerätkörper gibt, entfernen Sie sie. Decken Sie immer den Multikocherdeckel bis zum Einrasten zu.
	Dichtgummi des Innendeckels ist stark verschmutzt, deformiert oder hat Defekte.	Prüfen Sie den Zustand des Dichtgummis des Innendeckels von Gerät. Es ist möglich, dass es gewechselt sein muss.

i 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.

⚠ *Prieš pradėti naudoti šiuo prietaisu, įdėmiai perskaitykite naudotojo vadovą ir jį išsaugokite, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti. Teisingai naudojantis prietaisu, jo eksploataavimo laikas bus žymiai ilgesnis.*

Šiame vadove pateikiamos saugos priemonės ir instrukcijos neapima visų situacijų, kurios gali susidaryti eksploatuojant prietaisą. Dirbdamas su įrenginiu naudotojas turi vadovautis sveiku protu, būti atsargus ir atidus.

ATSARGUMO PRIEMONĖS

- Gamintojas neatsako už pažeidimus, padarytus nesilaikant saugos technikos ir gaminio eksploataavimo taisyklių.
 - Šis elektros prietaisas yra daugiafunkcis įrenginys maistui gaminti buitiniėmis sąlygomis, jis gali būti naudojamas butuose, užmiesčio namuose arba kitomis panašiomis nepramoninio eksploataavimo sąlygomis. Jei prietaisą naudosite pramoniniais arba kitais tikslais, kuriais naudoti jis neskirtas, bus laikoma, kad buvo pažeistos prietaiso tinkamo eksploataavimo sąlygos. Tuo atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
 - Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa sutampa su nominalia prietaiso maitinimo įtampa (žr. gaminio techninius duomenis arba gamyklos lentelę).
 - Naudokite ilginimo laidą, apskaičiuotą gaminio vartojimo galiai – jeigu neatitinka parametrai, gali įvykti trumpasis jungimas arba gali užsiliepsnoti kabelis.
 - Prietaisąjunkite tik į elektros lizdą, kuriame yra įžeminimas – tai privalomas reikalavimas, apsaugantis nuo elektros smūgio. Naudodami ilginimo laidą, įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.
- STOP** *DĖMESIO! Veikiant prietaisui jo korpusas, dubuo ir metalinės detalės įkaista! Būkite atsargūs!*
- Naudokitės virtuvės pirštinėmis. Kad nenusidegintumėte karštais garais, nesilenkite virš įrenginio atidarydami dangtį.

- Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo, kai baigiate naudotis, taip pat valydami arba pernešdami. Elektros laidą traukite sausomis rankomis, laikydami už šakutės, o ne už laido.
- Netieskite elektros laido tarp durų arba arti šilumos šaltinių. Saugokite, kad elektros laidas nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, kampais ir baldų briaunomis.

STOP *ATSIMINKITE: atsitiktinis elektros srovės kabelio pažeidimas gali būti garantijos sąlygas neatitinkančių gedimų ir elektros smūgio priežastimi. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti techninės priežiūros centre.*

- Nedėkite prietaiso ant minkšto paviršiaus, neuždenkite, kai jis veikia – dėl to jis gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama naudotis prietaisu lauko sąlygomis – jeigu į prietaiso korpusą patektų drėgmės arba pašalinių daiktų, tai gali jį stipriai sugadinti.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.

STOP *DRAUDŽIAMA pamerkti prietaiso korpusą į vandenį arba statyti po vandens čiurkšle!*

- 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. Visus techninės priežiūros ir taisymo darbus turi atlikti autorizuotas techninės priežiūros centras. Neprofesionaliai atliktas darbas gali būti prietaiso gedimo, traumų ir turto sugadinimo priežastimi.

STOP

DĖMESIO! Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.

Techninės charakteristikos

Modelis	RMC-M90
Galingumas.....	860-1000 W
Įtampa.....	220-240 V, 50/60 Hz
Dubens talpa.....	5 l
Dubens danga.....	neprisivylanti keraminė
Ekranas.....	spalvotas, šviesos diodų
3D šildymas.....	yra
Matmenys.....	377 × 285 × 240 mm
Neto masė.....	3,5 kg

Programos

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIVIRĖJAS) | 10. ВАКЕ (KERPINIAI) |
| 2. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENIŠKA KOŠĖ) | 11. КРУПЫ (KRUOPOS) |
| 3. ТУШЕНИЕ (TROŠKINIMAS) | 12. ПЛОВ (PLOVAS) |
| 4. ЖАРКА (KERIMAS) | 13. ЙОГУРТ (JOGURTAS) |
| 5. СУП (SRIUBA) | 14. ПИЦЦА (PICA) |
| 6. НА ПАРУ (GARINIMAS) | 15. ХЛЕБ (DUONA) |
| 7. МАКАРОНЫ (МАКАРОНАИ) | 16. ДЕСЕРТЫ (DESERTAI) |
| 8. ТОМЛЕНИЕ (LĒTAS VIRIMAS) | 17. ЭКСПРЕСС (GREITAS VIRIMAS) |
| 9. ВАРКА (VIRIMAS) | |

Funkcijos

Temperatūros palaikymas (gatavų patiekalų automatinis pašildymas).....	iki 24 valandų
Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas.....	yra
Patiekalų šildymas.....	iki 24 valandų
Atidėtas paleidimas.....	iki 24 valandų

Komplektacija

Daugiafunkcis puodas	1 vnt.
Dubuo	1 vnt.
Talpa, skirta maistui gaminti garuose.....	1 vnt.
Jogurto indeliai.....	6 vnt.
Dozatorius.....	1 vnt.
Samtis.....	1 vnt.
Plokščias šaukštas	1 vnt.
Samčio/šaukšto laikiklis	1 vnt.
Elektros maitinimo kabelis	1 vnt.
Knyga receptų.....	1 vnt.
Naudojimosi instrukcija.....	1 vnt.
Techninio aptarnavimo knygelė	1 vnt.

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

Daugiafunkcio puodo įranga (A1 schema, p. 3)

- | | |
|------------------------------|---|
| 1. Prietaiso dangtis | 9. Plokščias šaukštas |
| 2. Nuimamas išorinis dangtis | 10. Šaukštas sriubai |
| 3. Dubuo | 11. Dozatorius |
| 4. Dangčio pakėlimo mygtukas | 12. Talpa, skirta maistui gaminti garuose |
| 5. Valdymo pultas su ekranu | 13. Jogurto indeliai |
| 6. Korpusas | 14. Samčio / šaukšto laikiklis |
| 7. Rankena nešti | 15. Tinklo kabelis |
| 8. Nuimamas garo vožtuvas | 16. Kondensato surinkimo talpa |

Valdymo pultas (A2 schema, p. 4)

Daugiafunkcis puodas REDMOND RMC-M90 turi jutiklinį valdymo pultą su daugiafunkčiu, spalvotu šviesos diodų ekranu.

- „Подогрев/Отмена“ („Pašildyti/Atšaukti“) – pašildymo funkcijos įjungimas / išjungimas, maisto gaminimo programos nutraukimas, pasirinktų nuostatų atšaukimas
- „Отложенный старт“ („Laiko atidėjimas“) – atidėto paleidimo laiko režimo nustatymo įjungimas
- „Температура“ („Temperatūra“) – „МУЛЬТИПОВАР“ programos temperatūros vertės nustatymas
- „Час“ („Valandos“) – valandų vertės pasirinkimas maisto gaminimo ir paleidimo atidėjimo nuostatų režimuose
- „Мин“ („Minutės“) – minučių vertės pasirinkimas maisto gaminimo ir paleidimo atidėjimo nuostatų režimuose

6. „Экспресс“ („Greitas virimas“) – „ЭКСПРЕСС“ programos paleidimas
7. „Меню“ („Meniu“) – automatinio maisto gaminimo programos pasirinkimas
8. „Старт“ („Paleidimas“) – pasirinkto maisto gaminimo režimo paleidimas
9. Ekranas

Ekranų išdėstymas (A3 schema, p. 4)

1. Automatinės programos „ЭКСПРЕСС“ vykdymo indikatorius
2. Gaminimo / pašildymo programos veikimo indikatorius
3. Gaminimo etapų indikatorius
4. Pasirinktos „МУЛЬТИПОВАР“ programos temperatūros indikatorius
5. „Отложенный старт“ funkcijos veikimo indikatorius
6. Laikmačio rodmenų režimo indikatorius
7. Laikmatis
8. Automatinės pasirinktos gaminimo programos indikatorius

I. PRIEŠ JUNGDAMI PIRMĄ KARTĄ

Išimkite iš dėžės gaminį. Pašalinkite visą pakuotės medžiagą ir reklamos lipdukus.



Būtina palikite vietoje perspėjamuosius lipdukus, lipdukus-rodykles (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.

Visiškai išvyniokite elektros srovės laidą. Nušluostykite gaminio korpusą drėgnu audiniu. Nuimamas dalis nuplaukite muilinu vandeniu, prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą, kruopščiai nušluostykite visas jo dalis.

Pastatykite prietaisą ant tvirto, lygaus ir horizontalaus paviršiaus, kad iš garų vožtuvo išseina tys 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 negali būti jokių pašalinių daiktų.



DĖMESIO! Pakelti lazeris už rankenėlę virvutė su laikomasi *часовой* draudžiama. Pakelti prietaisą už rankenos indo draudžiama!

Nejunkite prietaiso be įdėto vidinio indo ar su tuščiu indu – atsitiktinio gaminimo programos paleidimo atveju tai gali sukelti prietaiso perkaitinimą arba pažeisti nelipnią dangą. Prieš produkto kepimą įpilkite į indą nedidelį aliejus kiekį.

II. DAUGIAFUNKCIO PUODO EKSPLOATACIJA

Gaminimo laiko nustatymas

Daugianfunkciame puode REDMOND RMC-M90 galima savarankiškai nustatyti kiekvienos gaminimo programos laiką (išskyrus „ЭКСПРЕСС“). Galimas pasirinkto laiko diapazonas ir jo keitimo intervalas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos. Norint pakeisti laiką:

1. Pasirinkę gaminimo programą, spauskite „Час“ mygtuką ir nustatykite norimą valandų reikšmę. Kelias sekundes palaikius nuspaustą mygtuką, prasidės pagreitinta reikšmės kaita.
2. Spausdami „Мин“ mygtuką, nustatykite minučių reikšmę. Kelias sekundes palaikius nuspaustą mygtuką, prasidės pagreitinta reikšmės kaita.
3. Norint nustatyti trumpesnį, nei vienos valandos maisto gaminimo laiką, spauskite „Час“ mygtuką, iki valandų reikšmė pasieks nulį. Tuomet, spausdami „Мин“ mygtuką, nustatykite reikiamą minučių reikšmę.
4. Nustačius reikiamą maisto gaminimo laiką (ekranas mirksės), atitinkamai pasirinktos gaminimo programos algoritmui, galite pereiti prie kito etapo. Norint atšaukti nuostatas, spauskite „Подогрев/Отмена“ mygtuką ir iš naujo įveskite visą gaminimo programą.



Rankiniu būdu nustatant gaminimo laiką ir atsižvelgiant į gamyklines lentelės nuostatas, turėkite omenyje iš anksto numatytą pasirinktos gaminimo programos galimą nuostatų diapazoną ir intervalą.

Jūsų patogumui, gaminimo programų nustatomo laiko diapazonas prasideda nuo minimalių verčių. Todėl programos veikimą galima trumpam pratęsti, jei nustatytu laiku patiekalas dar nebuvo gatavas.

Kai kuriose automatinėse programose nustatyto gaminimo laiko atskaita pradeda tik prietaisui pasiekus pasirinktą temperatūrą. Pavyzdžiui, įpylus šalto vandens ir pasirinkus programą „НА ПАРУ“ bei nustatant 5 min. gaminimo laiką, programos paleistis ir atbulinė nustatyto gaminimo laiko atskaita prasidės tik vandeniu užvirus ir dubenyje susidarius pakankamam garų kiekiui.

Programoje „МАКАРОНН“ nustatyto gaminimo laiko atskaita prasideda užvirus vandeniu ir pakartotinai paspaudus „Старт“ mygtuką.

„Отложенный старт“ („Laiko atidėjimas“) 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 „Старт“ mygtuką.

Atidėto paleidimo laiką galite nustatyti išsirinę automatinę programą, temperatūrą ir gaminimo trukmę:

1. Paspaudę „Отложенный старт“ mygtuką, įjungsite atidėto paleidimo laiko nustatymo režimą. Ekrane atsiras užrašas „Отложенный старт“ ir pradės mirksėti laikmatis.
2. Spaudžiant „Час“ mygtuką, intervalais keisis laikrodžio reikšmė. Nustatytas laiko formatas – 24 valandos. Kelias sekundes palaikius nuspauštą mygtuką, prasidės pagreಿತinta reikšmės kaita.
3. Spausdami „Мин“ mygtuką, intervalais keisite minučių reikšmę. Kelias sekundes palaikius nuspauštą mygtuką, prasidės pagreಿತinta reikšmės kaita.
4. Norint nustatyti trumpesnį, nei vienos valandos trukmės maisto gaminimo laiką, spauskite „Час“ mygtuką, iki valandų reikšmė pasieks nulį. Tuomet, spausdami „Мин“ mygtuką, nustatykite reikiamą minučių reikšmę.
5. Norint atsaukti nuostatas, spauskite „Подогрев/Отмена“ mygtuką ir iš naujo įveskite visą gaminimo programą.
6. Nustačius laiką, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Старт“ mygtuką. Įsižiėbs veikimo funkcijos „Отложенный старт“ indikatorius, bus pradėtas programos vykdymas ir atgalinė laiko atskaita.
7. Patiekalas bus pagamintas per nustatytą laiką. Programai pasibaigus, automatiškai įsijungs gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinio pašildymo) ir įsižiėbs „Подогрев/Отмена“ mygtuko indikatorius.
8. Norint atjungti automatinį pašildymą, spauskite „Подогрев/Отмена“ mygtuką. Mygtuko indikatorius užges.



Atidėto paleidimo funkcija taikoma visoms esamoms automatinėms gaminimo programoms, išskyrus „ЖАРКА“, „МАКАРОНЫ“ ir „ЭКСПРЕСС“ programas.

Nerekomenduojama naudoti „Отложенный старт“ funkciją, jeigu recepte numatyti greitai gendantys produktai (kiaušiniai, šviežias pienas, mėsa, sūris ir t. t.).

Nustatant „Отложенный старт“ funkcijos laiką, reikia turėti omenyje, kad programoje „НА ПАРУ“ laiko atskaita prasideda tik daugiafunkciam puodui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą (užvirus vandeniui).

Gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija „Автоподогрев“ (automatinis pašildymas)

Funkcija įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programos veikimo laikui, o gatavo patiekalo temperatūrą gali 24 val. palaikyti 70-75°C ribose. Esant aktyviai automatinio pašildymo funkcijai, šviečia „Подогрев/Отмена“ mygtuko indikatorius, o ekrane rodoma tiesioginė šio veikimo režimo laiko atskaita. Esant poreikiui, automatinį pašildymą galima išjungti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Подогрев/Отмена“ mygtuką.

Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas

Pasibaigus gaminimo programos laikui, automatinio pašildymo įsijungimas ne visuomet reikalingas. Turint tai omenyje, daugiafunkciame puode REDMOND RMC-M90 numatyta išankstinė šios funkcijos atjungimo galimybė, aktyvuojama paleidžiant pagrindinę gaminimo pro-

gramą arba jos veikimo metu. Norint tai atlikti, paleidžiant programą arba jai jau veikiant, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Меню“ mygtuką, kol neužges „Подогрев/Отмена“ mygtuko indikatorius. Norint vėl įjungti automatinį pašildymą, dar kartą paspauskite „Меню“ mygtuką (įsižiėbs „Подогрев/Отмена“ mygtuko indikatorius).

Patiekalų pašildymo funkcija

Daugiafunkcij puodą REDMOND RMC-M90 galima naudoti šaltiems patiekalams šildyti. Norint tai atlikti:

1. Sudėkite produktus į dubenį ir įstatykite jį į daugiafunkcij puodą.
2. Uždenkite dangčiu, o prietaisą įjunkite į elektros tinklą.
3. Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Подогрев/Отмена“ mygtuką, kol pasigirs garsinis signalas. Įsižiėbs atitinkamas indikatorius ekrane ir mygtuko indikatorius. Laikmatis pradės šildymo laiko atskaitą.

Prietaisas pašildys patiekalą iki 70-75°C ir 24 val. palaikys jį karštą. Esant poreikiui, šildymą galima sustabdyti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Подогрев/Отмена“ mygtuką, kol ant mygtuko ir ekrane užges atitinkami indikatoriai.



Nepaisant to, kad daugiafunkcis puodas gali iki 24 val. palaikyti patiekalą karštą, nerekomenduojama palikti 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 tos pačios priežasties DRAUŽIAMA naudoti programas «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА», «ХЛЕБ» vandens virimui.

1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiamą produktų kiekį.
2. Laikantis gaminimo programos nurodymų, sudėkite produktus į daugiafunkcij 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.
3. Užspauskite daugiafunkcij puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Spausdami „Меню“ mygtuką išsirinkite reikiamą gaminimo programą (ekrane įsižiėbs atitinkamos programos indikatorius).
1. Jeigu jums netinka pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas, paspaudę „Час“ ir „Мин“ mygtuką, jį galite pakeisti.
2. Esant poreikiui, galite nustatyti ir atidėto paleidimo laiką. Pasirinkus „ЖАРКА“, „МАКАРОНЫ“ ir „ЭКСПРЕСС“ funkcijas, „Отложенный старт“ funkcija nėra prieinama.
3. Norint paleisti gaminimo programą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Старт“ mygtuką, kol įsižiėbs „Старт“ ir „Подогрев/Отмена“ mygtukų indikatoriai. Prasidės pasi-

rinktos programos vykdymas ir atgalinė gaminimo laiko atskaita. Programoje „НА ПАРУ“ atgalinė laiko atskaita prasideda užvirus vandeniu ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje; programoje „МАКАРОНЫ“ – dubenyje užvirus vandeniu, sudėjus produktus ir pakartotinai paspaudus „Старт“ mygtuką.



DĖMESIO! Jeigu Jūs gaminate nustačius aukštą temperatūrą bei su dideliu kiekiu aliejaus, visada palikite dangtelį atidarytą.

- Esant poreikiui, automatinio pašildymo funkciją galima iš anksto atjungti, paspaudus ir palaikius „Меню“ mygtuką, kol neužges ir „Подогрев/Отмена“ mygtuko indikatorius. Pakartotinai paspaudus „Меню“ mygtuką, ši funkcija bus vėl įjungta. Automatinio pašildymo funkcija nėra galima, naudojant „ЙОГУРТ“ ir „ХЛЕБ“ programas.
- Apie gaminimo programos pabaigą įspės garsinis signalas. Toliau, priklausomai nuo pasirinktos programos ar esamų nuostatų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo (švies „Подогрев/Отмена“ mygtuko indikatorius) arba budėjimo režimą (mirksės „Старт“ mygtuko indikatorius).
- Norint atšaukti įvestą programą, nutraukti gaminimo arba automatinio pašildymo procesą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Подогрев/Отмена“ mygtuką.



Siekiant kokybiško rezultato, siūlome išbandyti vieną iš prie daugiafunkcio puodo REDMOND RMC-M90 pridėdamas receptų knygos receptų patiekalų, numatytų ruošti būtent šiuo modeliu.

Jeigu jūsų manymu, pasirinkus įprastines automatines programas nepavyko pasiekti norimo rezultato, siūlome pasinaudoti universalia „МУЛЬТИПОВАР“ programa, turinčia praplėstas rankines nuostatas ir atveriančia plačias jūsų kulinariųjų eksperimentų galimybes.

„МУЛЬТИПОВАР“ programa

Ši programa skirta praktiškiems patiekalams, vartotojo pasirinktais temperatūros ir gaminimo laiko parametrais ruošti. „МУЛЬТИПОВАР“ programos dėka daugiafunkcis puodas REDMOND RMC-M90 galės pakeisti daugybę virtuvės prietaisų, o jūs galėsite gaminti praktiškai pagal bet kurį jums patikusį receptą, surastą senoje kulinarijos knygoje ar internete. Jūsų patogumui, gaminant patiekalus iki 80°C temperatūroje, automatinio pašildymo funkcija yra atjungta. Esant poreikiui, ją galima įjungti rankiniu būdu, paleidus gaminimo programą, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Меню“ mygtuką, kol įsižišiebs „Подогрев/Отмена“ indikatorius.

- Pagal nutyliėjimą, „МУЛЬТИПОВАР“ gaminimo laikas – 15 minučių, gaminimo temperatūra – 100°C.
- Rankinio temperatūros reguliavimo diapazonas (keičiamas paspaudus „Температура“ mygtuką): 35-170°C, 5°C intervalu.
- Rankinio laiko reguliavimo diapazonas: 5 min. – 12 valandų, su 1 min. laiko keitimo intervalu, keičiant iki 1 valandos, arba 5 min. – kai laiko intervalas didesnis nei 1 valanda.



Programa „МУЛЬТИПОВАР“ galima paruošti daugybę įvairių patiekalų. Rekomenduojame pasinaudoti mūsų profesionalių virėjų paruošta knyga receptų arba specialia rekomenduojamų temperatūrų, skirtų įvairiems patiekalams ir produktams gaminti, lentele.



Naudojant prietaisą vandens virimui (pavyzdžiui, verdant produktus), DRAUDŽIAMA nustatyti darbinę temperatūrą didesnę nei 100°C.

„МОЛОЧНАЯ КАША“ programa

Rekomenduojama pieniškoms košėms virti. Pagal nutyliėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 10 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 5 min. iki 1 val. 30 min. diapazone.

„МОЛОЧНАЯ КАША“ programa skirta košėms su neriebiu pasteurizuotu pienu virti. Vengiant pieno užvirimo ir siekiant norimo rezultato, prieš gaminant rekomenduojama atlikti šiuos veiksmus:

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

Pieno ir kuopų savybės, priklausomai nuo jų kilmės ir gamintojo, gali skirtis, todėl atitinkamai gali skirtis ir gaunamas rezultatas.



Nepasiekus norimo rezultato „МОЛОЧНАЯ КАША“ programa, siūlome pasinaudoti universalia „МУЛЬТИПОВАР“ programa. Optimali košės virimo temperatūra – 95°C. Produktų kiekį ir virimo laiką nustatykite laikydamiesi recepto.

„ТУШЕНИЕ“ programa

Rekomenduojama daržovėms, mėšai, paukštienai, jūros gėrybėms troškinti. Pagal nutyliėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 20 min. iki 12 val.

„ЖАРКА“ programa

Rekomenduojama daržovėms, mėšai, paukštienai, jūros gėrybėms kepti. Pagal nutyliėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 15 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 5 min. iki 1 val. 30 min. diapazone. „Отложенный старт“ funkcija šioje programoje nėra galima.



Tam, kad produktai neprisviltų, sekite receptų knygos nuorodas ir reguliariai maišykite dubens turinį. Galima gaminti ir esant nukeltam daugiafunkcio puodo dangčiui.

„СУП“ programa

Rekomenduojama įvairiems sultiniams ir pirmiesiems patiekalams, o taip pat kompotams ir gėrimams virti. Pagal nutyliėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 20 min. iki 8 val.

„НА ПАРУ“ programa

Rekomenduojama daržovėms, žuvims, mėšai, dietiniams ir vegetariniams patiekalams, o taip pat patiekalams vaikams gaminti garuose. Pagal nutyliėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 15 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes (nuo 2 val.).

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

- Įpilkite į dubenį 600-1000 ml vandens. Įstatykite dubenį į talpą, kad galėtumėte gaminti garuose.
- Laikydami recepto, pamatuokite ir paruoškite reikiamą produktų kiekį, tolygiai išdėliokite juos talpoje ir įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitinkinkite, kad dubuo glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu.
- Sekite 3-10 skyriaus „Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ nurodymų.



Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasideda užvirus vandeniui ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje.



Nenaudojant automatiniių šios programos laiko nuostatų, pasinaudokite rekomenduojamo įvairių produktų gaminimo laiko garuose lentele.

„МАКАРОНЫ“ programa

Rekomenduojama makaronams, koldūnams, dešrelėms, chinkaliams, kiaušiniams ir t. t. virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuota virimo trukmė – 8 minutės. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 2 iki 20 min. intervalu. Programoje numatyta: vandens užvirimas, produktų sudėjimas ir tolesnis jų gaminimas. Apie tai, jog vanduo užvirė ir reikia sudėti produktus, įspės garsinis signalas. Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasidės pakartotinai paspaudus „Старт“ mygtuką.

„Отложенный старт“ funkcija šioje programoje nėra galima.



Verdant kai kuriuos produktus (pvz., makaronus, koldūnus ir kt.) susidaro putos. Vengiant galimo išsiliejimo už dubens kraštų, praėjus kelioms minutėms po produktų sudėjimo į verdantį vandenį, galima nukelti dangtį.

„ТОМЛЕНИЕ“ programa

Rekomenduojama troškiniams gaminti, pienui virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 5 valandos. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minučių, nuo 1 iki 8 val.

„ВАРКА“ programa

Rekomenduojama daržovėms ir pupoms virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 40 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 5 min. iki 2 val.

„ВЫПЕЧКА“ programa

Rekomenduojama biskvitui, apkepui, mielinės ir sluoksniuotos tešlos pyragams kepti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 20 minutes, nuo 5 min. iki 8 val.



Ar biskvitas jau iškepęs, galima patikrinti įbedus į jį medinį pagaliuką (pvz., dantų krapštuką). Ištraukus pagaliuką, ant jo neturi likti prilipusios tešlos likučių, nes būtent tuomet biskvitas yra gatavas.

Keptai duoną, rekomenduojama visuose gaminimo etapuose atjungti automatinio patiekalų pašildymo funkciją.

„КРУПЫ“ programa

Programa rekomenduojama įvairių kruopų birioms košėms ir garinams virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 35 minutės. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes (nuo 4 val.).

„ПЛОВ“ programa

Programa rekomenduojama įvairių rūšių plovui gaminti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minutę, nuo 20 min. iki 1 val. 30 min. diapazone.

„ЙОГУРТ“ programa

Šia programa savo namuose galėsite pasigaminti gardų ir vertingą jogurtą. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 8 valandos. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minučių, nuo 6 iki 12 val. Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima.



Sudedant produktus atkreipkite dėmesį, kad jie būtų žemiau 1/2 žymos, esančios vidinėje dubens pusėje.

„ПИЦЦА“ programa

Rekomenduojama picai kepti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 25 minutės. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 20 min. iki 1 val.

„ХЛЕБ“ programa

Rekomenduojama įvairių rūšių kvietinei duonai su ruginiais miltais kepti. Programa numatyta pilnam duonos gaminimo ciklui: nuo kildinimo iki kepimo. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 3 valandos. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minučių, nuo 1 iki 6 val.

Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima.

- Sudedant produktus atkreipkite dėmesį, kad jie būtų žemiau 1/2 žymos, esančios vidinėje dubens pusėje.
- Reikia turėti omenyje, kad pirmąją programos veikimo valandą yra kildinama tešla, o tik po to duona kepama.
- Prieš naudojant miltus, rekomenduojama juos nusijoti, tokiu būdu prisotinant miltus deguonimi ir pašalinant priemaišas.
- Nerekomenduojama naudotis funkcija „Atidėtas paleidimas“, nes tai gali turėti įtakos kepinio kokybei.
- Pilnai nepasibaigus kepimo procesui, neatidarykite daugiafunkcio puodo dangčio! Nuo to priklauso kepinio kokybė.


- Gaminimo laikui sutrumpinti ir procesui supaprastinti rekomenduojama naudoti duonos ruošinius.

„ДЕСЕРТЫ“ programa

Rekomenduojama įvairiems vaisių ir uogų desertams gaminti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes (nuo 4 val.).

„ЭКСПРЕСС“ programa

Programa skirta greitai virti ryžiams, birioms kruopų košėms. Šioje programoje nereguliuojamas gaminimo laikas ir negalima „Отложенный старт“ funkcija.


 Jei naudojantis automatinėmis programomis nepavyko pasiekti laukto rezultato, perskaitykite skyrių „Maisto gaminimo patarimai“, kuriame rasite atsakymų į dažniausiai kylančius klausimus ir gausite reikalingų rekomendacijų.

III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Tešlos kildinimas
- Fondiu
- Kepimas gruzdintuvėje
- Varškės, sūrio virimas
- Skystų produktų pasterizavimas
- Vaikiškų produktų šildymas
- Indų ir asmens higienos priemonių sterilizavimas

IV. PRIETAISO VALYMAS

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

 **STOP** 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!

Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapus po maisto gaminimo, rekomenduojame 15 minučių pavirinti pusę citrinos „НА ПАРУ“ programa.

Dubenį, vidinį aliumininį dangtį ir garo vožtuvą reikia plauti po kiekvieno naudojimo. Dubenį galima plauti ir indaplovėje. Išplovus dubenį, išorinį jo paviršių nušluostykite.

Valant vidinį aliumininį dangtį (A4 schema, p. 5):

1. Nukelkite daugiafunkcio puodo dangtį.
2. Tuo pat metu centro link paspauskite vidinėje dangčio pusėje esančius fiksuojamus prietaisus.
3. Nenaudojant jėgos, šiek tiek patraukite vidinį aliumininį dangtį į save žemyn, kad jis atsijungtų nuo pagrindinio dangčio.

4. Nušluostykite abiejų dangčių paviršių drėgnu audiniu ar servetėle. Esant poreikiui, išimtą dangtį nuplaukite vandens srove, naudojant indų plovimo priemones. Plauti dangčio indaplovėje nerekomenduojame.
5. Surinkite atvirkštine seka: įstatykite aliumininį dangtį į viršutinius griovelius, suderinkite su pagrindiniu dangčiu ir nespirtai spustelėkite fiksuojant iki spragtelės. Vidinis aliumininis dangtis turi patikimai užsifiksuoti.

Garų vožtuvas yra specialiame lizde, esančiame ant viršutinio prietaiso dangčio, jį sudaro dvi dalys: išorinis diskas ir pagrindas. Vožtuvui nuvalyti (A5 schema, p. 6):

1. Rūpestingai patraukite diską už išorinių išsikišimų į save aukšty, kaip pavaizduota paveikslėlyje.
2. Vidinėje disko pusėje iki pasipriešinimo prieš laikrodžio rodyklę pasukite pagrindinę vožtuvo dalį (Т) ir nuimkite.
3. Išimkite vožtuvo gumelę. Laikydami aukščiau nurodytų taisyklių, nuplaukite visas vožtuvo dalis.


 **STOP** DĖMESIO! Tam, kad vožtuvo gumelė nebūtų deformuota, draudžiama ją sukuti ar tempti.

4. Surinkite atvirkštine seka: įdėkite gumelę į vietą, suderinkite pagrindinės vožtuvo dalies griovelius su atitinkamais vidinėje disko pusėje esančiais išsikišimais ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę (Т). Įstatykite garo vožtuvą į ant prietaiso dangčio esantį lizdą (išorinio disko padėtis turi būti išsikišimu atgal, kad jį būtų galima išimti).

Maisto gaminimo metu susidarantis kondensatas šiamo modelyje kaupiasi specialioje talpoje, esančioje aplink dubenį ant prietaiso korpuso ir nuteka į talpą, esančią galinėje prietaiso dalyje.

1. Atidarykite dangtį, išimkite dubenį. Esant poreikiui, šiek tiek kilstelėkite priekinę daugiafunkcio puodo dalį, kad kondensatas pilnai nutekėtų į talpą.
2. Nespirtai truketelėkite talpą už atsikišimo į save ir nuimkite.
3. Išplaukite kondensatą. Išplaukite talpą ir įstatykite ją į vietą.
4. Aplink dubenį likusį kondensatą nušluostykite virtuvine šluoste.

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 paviršių, kad nebūtų sutrikdytas prietaiso veikimas ir jis nelūžtų.

 Prieš valant daugiafunkcio puodo darbinę kamerą įsitinkinkite, kad ji atjungta nuo elektros tinklo ir visiškai atvėsė!

Šoninės darbinės kameros sienelės, kaitinimo disko paviršius ir centrinio šilumos jutiklio gaubtas (jis yra kaitinimo disko viduje) valomas drėgna (nešlapi!) kempine arba servetėle. Jei naudojate indų ploviklį, būtina kruopščiai nusikalaukite jo likučius, kad gaminant maistą neatsirasėtų pašalinis kvapas.

Patekus svetimkūnių į aplink centrinį šilumos jutiklį esančią įdubą, atsargiai pašalinkite juos pincetu, nespausdami jutiklio gaubto. Užsiteršus kaitinimo disko paviršiui, galima naudoti vidutinio šiurkštumo drėgną kempinę arba sintetinę šepetėlį.

i *Reguliariai naudojant prietaisą, gali pilnai arba dalinai pakisti kaitinimo disko spalva. Tai nėra prietaiso gedimo požymis ir jis neturi jokios įtakos prietaiso veikimui.*

Prieš atidėdami ar naudodami pakartotinai, visas prietaiso dalis išplaukite ir išdžiovinkite. Laikykite prietaisą sausoje ir vėdinamoje vietoje, toliau nuo įkaišančių prietaisų ir tiesioginių saulės spindulių.

Pervežant ir sandėliuojant prietaisą draudžiamas mechaninis poveikis, kuris gali pažeisti prietaisą ir/arba pakuotę.

Saugokite prietaiso pakuotę nuo vandens ir kitų skysčių.

V. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

Gaminimo klaidos ir jų sprendimo būdai

Šiame skyriuje aprašytos tipinės klaidos, daromos daugiafunkciame puode gaminant maistą, išnagrinėtos galimos jų priežastys ir sprendimo būdai.

PATIEKALAS NEBUVO IKI GALO GATAVAS

Galimos priežastys	Sprendimo būdai	
Užmiršote uždaryti prietaiso dangtį arba uždėte jį nesandariai, todėl buvo nepakankamai aukšta gaminimo temperatūra	Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcio puodo dangčio. Dangtis užsidaro 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 korpuse turi stovėti tiesiai, o jo dugnas turi būti gerai prigludęs prie kaitinimo elemento. Įsitikinkite, kad daugiafunkcio puodo kameroje nėra pašalinių daiktų. Neleiskite, kad kaitinimo diskas užsiterštų	
Nesėkmingai parinkti patiekalo produktai. Šie produktai netinka būti gaminami jūsų pasirinktu būdu arba pasirinktoje netinkamą gaminimo programą. Produktai supjaustyti per stambiai, viršytos bendrosios produktų proporcijos. Greičiausiai nenustatėte (neapskaičiavote) gaminimo laiko. Pasirinktas receptas netinka gaminti maisto šiame daugiafunkciame puode	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Naudokite tuos receptus, kuriais galite pasikliauti. Produktų atranka, jų pjaušimo 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 dvejotate, gaminimo proceso metu patikrinkite vandens lygį	
Kepant	Dubenyje įpilta pernelyg daug aliejaus	Kepant įprastiniu būdu pakanka, kad aliejus plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Kepdami gruzdintuvėje, laikykitės recepte pateiktų nurodymų
	Dubenyje yra drėgmės perteklius	Jeigu recepte nenurodyta, kepdami daugiafunkciame puode, neuždarykite jo dangčio. Prieš kepdami užšaldytus produktus, iš pradžių juos atitirpinkite ir nupilkite atitirpusį vandenį
Verdant: verdant padidinto rūgštingumo produktus, išgaruoja sultinys	Kai kuriems produktams, prieš juos verdant, būtinas specialus apdorojimas: praplovimas, apkepimas ir pan. Laikykitės pasirinkto recepto nurodymų.	

Galimos priežastys	Sprendimo būdai	
Kepant kepinius (tešla neiškepė)	Kildinimo metu tešla prilipo prie viršutinio dangčio ir uždengė garų išleidimo vožtuvą	Į dubenį dėkite mažesnę teštos kiekį
	Dubenyje yra per didelis teštos kiekis	Išimkite iš dubens kepinį, apverskite ir įdėkite atgal į dubenį bei tęskite gaminti iki bus gatava. Ateityje rekomenduojame dėti į dubenį mažiau teštos

LTU

PRODUKTAI PERVERIĖ

Apsirinkote pasirinkdami produktus arba nustatydami (apskaičiuodami) gaminimo laiką. Per mažas produktų kiekis	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų atranka, jų pjaušimo 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 daugiafunkcio puodo modelyje numatytas 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 prietaiso modeliui) receptai. Produktų pasirinkimas, paruošiamasis jų apdoravimo būdas ir proporcijos turi atitikti rekomendacijas. Nesuminkintas kruopas, mėsą, žuvis ir jūros gėrybes visuomet kruopščiai nuplaukite

PATIEKALAS PRISVYLA

Po paskutinio maisto gaminimo, buvo blogai išplautas dubuo. Pažeista neprisvylanti dubens danga	Prieš pradėdami gaminti įsitikinkite, kad dubuo yra gerai išplautas, neprisvylanti danga nepažeista
Produktų įdėta mažiau, nei rekomenduojama recepte	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką	Sutrumpinkite gaminimo laiką arba laikykitės recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų
Kepant: pamiršote į dubenį įpilti aliejaus, nemišėte 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
Troškinant: dubenyje nepakanka skysčių	Įpilkite į dubenį daugiau skysčių. Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcio puodo dangčio
Verdant: dubenyje per mažai skysčių (nesilaikoma produktų proporcijų)	Laikykitės teisingo skysčių ir kietų produktų santykio
Kepant kepinius: prieš gaminant, nesutepėte 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	Sutrinkite gaminimo laiką arba laikykitės recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų

KEPINYS DRĖGNAS

Naudojote netinkamus, pernelyg daug drėgnės 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 daugiafunkciame puode.	Pasistenkite iš daugiafunkcio puodo išimti gatavą kepinį iš karto, kai tik jis pagaminamas. Esant poreikiui, gaminį trumpam galite palikti daugiafunkciame puode, esant įjungtam automatiniam pašildymui

KEPINYS NEIŠKILO

Blogai išplakti kiaušiniai su cukrumi	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų parinkimas, paruošiamasis jų apdorojimo būdas ir proporcijos turi atitikti rekomendacijas
Tešla, kurioje yra kildinančios medžiagos, stovėjo per ilgai	
Nenusiojote miltų arba blogai užminkėte tešlą	
Padarėte kokių nors klaidų dėdami sudedamąsias dalis	
Pasirinktas receptas netinka būti naudojamas šiuo daugiafunkcio puodo modeliui	

i *Daugelyje daugiafunkčių puodų REDMOND modelių, esant nepakankamam skysčių kiekiui, programose „ТУШЕНИЕ“ ir „СУП“ suveikia apsaugos nuo įrenginio perkaitimo sistema. Tokiu atveju gaminimo programa sustabdoma, o daugiafunkcio puodo veikimas persijungia į automatinio pašildymo režimą.*

Rekomendacinis įvairių produktų gaminimo garuose laika

Produktas	Svoris, g/kiekis, vnt.	Vandens kiekis, ml	Gaminimo laikas, min.
1 Kiaulienos/jautienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	500	20/30
2 Avienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	500	25
3 Vištienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	500	15
4 Frikadėlės/kotletai	180 (6 vnt.) / 450 (3 vnt.)	500	10/15
5 Žuvis (filė)	300	500	10
6 Jūros gėrybės (šaldytos)	300	500	5
7 Bulvės (ketvirčiuotos)	500	500	15
8 Morkos (1,5-2 cm kubeliais)	500	500	35
9 Burokai (ketvirčiuoti)	500	500	95

Produktas	Svoris, g/kiekis, vnt.	Vandens kiekis, ml	Gaminimo laikas, min.
10 Daržovės (užšaldytos)	500	500	10
11 Vištos kiaušinis	3 vnt.	500	10

i *Turėkite omenyje, jog tai yra bendro pobūdžio rekomendacijos. Realus laikas gali skirtis nuo rekomenduojamo, priklausomai nuo konkretaus produkto kokybės, o taip pat nuo jūsų valgyamo įpročių.*

Gaminimo programų bendra lentelė (gamykliniai nustatymai)

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas	Gaminimo laiko / nustatymo etapo diapazonas	Aukštas paleidimas, val.	Persijungimo į garbinius parametrus laukimo	Automatinis pašildymas
МУЛЬТИПОВАР	Įvairių patiekalų gaminimas, su galimybe nustatyti temperatūrą ir gaminimo laiką.	0:15	5 min. – 1 val. / 1 min. 1-12 val. / 5 min.	✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Pieniškų košių virimas	0:10	5 min. – 1 val. 30 min. / 1 min.	✓		✓
ТУШЕНИЕ	Mėsos, žuvų, daržovių garnyrų ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų troškinimas	1:00	20 min. – 12 val. / 5 min.	✓		✓
ЖАРКА	Mėsos, žuvų, daržovių garnyrų ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų kepimas	0:15	5 min. – 1 val. 30 min. / 1 min.			✓
СУП	Sultinių, marinatų, daržovių ir šaltų sriubų virimas	1:00	20 min. – 8 val. / 5 min.	✓		✓
НА ПАРУ	Mėsos, žuvų, daržovių ir kitų produktų gaminimas garuose	0:15	5 min. – 2 val. / 5 min.	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Makaronų gaminių iš įvairių kvietinių miltų rūšių, gaminimas; dešrelių, koldūnų ir kitų pusfabrikačių virimas	0:08	2 – 20 min. / 1 min.		✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Kondensuoto pieno, troškintos mėsos, šaltienos, drebutienos gamimas	5:00	1-8 val. / 10 min.	✓		✓
ВАРКА	Daržovių ir pupų virimas	0:40	5 min. – 2 val. / 5 min.	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Rekomenduojama keksui, biskvitui, apkepiui, mielinės ir sluoksniuotos tešlos pyragams kepti	1:00	20 min. – 8 val. / 5 min.	✓		✓

Programa	Naudojami rekomendacijos	Pagal nurodytą nustatytas gaminimo laikas	Gaminimo laiko / nustatymo etapo diapazonas	Atidėtas paleidimas, val.	Persijungimo į darbinius parametrus laikina	Automatinis pasilijimas
КРУПЫ	Įvairių kruopų ir garnyrų gaminimas. Birių košių virimas ant vandens	0:35	5 min. – 4 val. / 5 min.	✓		✓
ПЛОВ	Įvairių plovo rūšių gaminimas (su mėsa, žuvis, paukštiena, daržovėmis)	1:00	20 min. – 1 val. / 30 min. / 10 min.	✓		✓
ЙОГУРТ	Įvairių jogurto rūšių gaminimas.	8:00	6-12 val. / 10 min.	✓		
ПИЦЦА	Picos kepimas	0:25	20 min. – 1 val. / 5 min.	✓		✓
ХЛЕБ	Ruginės ir kvietinės duonos kepimas (įskaitant tešlos kildinimo etapą).	3:00	1-6 val. / 10 min.	✓		
ДЕСЕРТЫ	Įvairių šviežių vaisių ir uogų desertų gaminimas	1:00	5 min. – 4 val. / 5 min.	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Greitas ryžių ir birių košių ant vandens virimas	Automatinio išjungimo po pilną verdančio vandens				

i Nustatyta vidutinė kaitinimo elemento darbinė temperatūra.

Rekomenduojami temperatūros režimų nustatymai programoje „МУЛЬТИПОВАР“

Arbeitstemperatur °C	Benutzungsempfehlungen
35	Tešlos kildinimas, acto gaminimas
40	Jogurto gaminimas
45	Rauginimas
50	Fermentavimas
55	Glajaus gaminimas
60	Žalios arbatos virimas, vaikų maisto gaminimas
65	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje
70	Punšo gaminimas
75	Pasterizacija, baltos arbatos virimas
80	Karšto vyno virimas
85	Varšėtas ar ilgai gaminamų patiekalų virimas

Arbeitstemperatur °C	Benutzungsempfehlungen
90	Raudonos arbatos virimas
95	Pieniškų košių virimas
100	Bežė, uogienės virimas
105	Šaltienos gaminimas
110	Sterilizacija
115	Cukraus sirupo virimas
120	Vyniotinių gaminimas
125	Troškintos mėsos gaminimas
130	Apkepo gaminimas
135	Gatavų patiekalų apskrudinimas, suteikiant traškią luobelę
140	Rūkymas
145	Daržovių ir žuvų kepimas folijoje
150	Mėsos kepimas folijoje
155	Mielinės tešlos gaminių kepimas
160	Paukštienos kepimas
165	Kepsnių kepimas
170	Gruzdinimas gruzdintuvėje (bulvytės, vištienos piršteliai ir pan)

i Taip pat žiūrėkite pridėdama receptų knyga.

VI. PAPILDOMI PRIEDAI

Įsigyti naujų daugiafunkcio puodo REDMOND RMC-M90 priedų ir sužinoti apie naują REDMOND produkciją galima apsilankius tinklapyje www.redmond.company arba oficialių atstovų pa duotuvėse.

VII. GALIMOS TRIKTYS IR JŲ ŠALINIMO BŪDAI

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Ekране atsirado pranešimas apie klaidą: E1 – E4	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 veikiantį kištukinį lizdą.
	Nėra įtampos elektros tinkle.	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampos nėra, kreipkitės į jusų namų aptarnaujančią įmonę.

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas	
Per ilgai gaminamas patiekalas.	Elektros maitinimo tinklo trikdžiai (elektros įtampa nepastovi arba žemiau normos ribos).	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampa nepastovi, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę.	
	Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko pašalinis objektas arba dalelės (šiuokšlės, kruopos, maisto gabaliukai).	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Pašalinkite pašalinis objektus arba daleles.	
	Daugiafunkcio puodo korpusse dubuo stovi nelygiai.	Pastatykite dubenį tiesiai.	
	Stipriai užsiteršęs kaitinimo diskas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą.	
Gaminant maistą, iš po dangčio kyla garai.	Pažeista dubens ir daugiafunkcio puodo vidinio dangčio jungties hermetiškumas.	Dubuo prietaiso korpusse stovi kreivai.	Pastatykite dubenį tiesiai.
		Nesandariai uždarytas dangtis arba po juo pateko pašalinis objektas.	Patikrinkite ar tarp dangčio ir prietaiso korpuso nėra pašalinių objektų (šiuokšlių, kruopų, maisto gabaliukų), pašalinkite juos. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas).
		Vidinio dangčio tarpinė guma labai nešvari, deformuota arba pažeista.	Patikrinkite vidinio prietaiso dangčio tarpinės gumos būklę. Gali būti, jog ją reikia pakeisti.

i 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 nebenaudojamus prietaisus į specialius surinkimo punktus arba priduoti atitinkamoms organizacijoms. Tokiu būdu jūs prisidėsite prie vertingos žaliavos perdirbimo ir valymo nuo kenksmingų medžiagų programos.

Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos direktyvos 2012/19/ES, reguliuojančios elektros ir elektronikos įrangos utilizavimą, reikalavimus.

Ši direktyva nustato pagrindinius elektros ir elektronikos prietaisų atliekų utilizacijos ir perdirbimo reikalavimus, galiojančius visoje Europos Sąjungos teritorijoje.

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

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

DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies drošības tehnikas un izstrādājuma lietošanas noteikumu prasību neievērošanas dēļ.
 - Šis elektriskais aparāts ir daudzfunkcionāla ierīce ēdienu gatavošanai sadzīves apstākļos un var tikt izmantota dzīvokļos, privātmājās vai citās tamlīdzīgās telpās nerūpnieciskas ekspluatācijas apstākļos. Rūpnieciska vai jebkura cita nelietderīga ierīces lietošana tiks uzskatīta par izstrādājuma atbilstošas lietošanas noteikumu pārkāpumu. Tādos gadījumos ražotājs nenes atbildību par iespējamām sekām.
 - Pirms ierīces pieslēgšanas pie elektrotīkla pārbaudiet, vai spriegums tajā sakrīt ar ierīces barošanas nominālo spriegumu (skat. ierīces tehnisko raksturojumu vai ražotāja informāciju uz ierīces korpusa).
 - Izmantojiet pagarinātāju, kas ir paredzēts ierīces izmantojamajai jaudai – parametru neatbilstība var izraisīt īssavienojumu vai pat kabeļa aizdegšanos.
 - Ierīci pieslēdziet tikai pie rozetēm, kas aprīkotas ar zemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju, pārliecinieties, ka arī tas ir aprīkots ar zemējumu.
- STOP** *UZMANĪBU! Ierīces darbības laikā tās korpus, kauss un metāliskās detaļas sasilst! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtuves cimdus. Lai neapdedzinātos ar karstajiem tvaikiem, nelieciniet pāri ierīcei, kad verat vaļā vāku.*
- Pēc lietošanas, kā arī tās tīrīšanas vai pārvietošanas laikā izslēdziet ierīci no rozetes. Elektrisko vadu izņemiet no rozetes ar sausām rokām, turot to aiz dakšiņas, nevis aiz vada.

- Novietojiet elektropadeves vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Uzmaniet to, lai elektrības vads nesagriežas un nepārlokas, nav saskarē ar asiem priekšmetiem, mēbeļu stūriem un šķautnēm.

LVA

STOP *IEGAUMĒJIET: nejaušs elektropadeves kabeļa bojājums vai izraisīt traucējumus, kas neatbilst garantijas nosacījumiem, kā arī var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Bojāts elektrokabelis ir nekavējoties jānomaina servisa centrā.*

- Darbības laikā nelieciniet ierīci uz mīksta virsmas, neapklājiet to – tas var izraisīt pārkaršanu un ierīces sabojāšanu.
 - Ir aizliegts lietot ierīci ārpus telpām – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
 - Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Stingri ievērojiet ierīces tīrīšanas un apkopšanas instrukciju.
- STOP** *AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem ūdens strūkļas!*
- 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. Nelaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci. Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.
 - Iepakošanas materiāli (plēve, putuplasts, u. c.) var būt bīstami bērniem. Nosmakšanas briesmas! Glabājiet tos bērniem nepieejamā vietā.
 - Ir aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai veikt izmaiņas ierīces konstrukcijā. Visi ierīces apkalpošanas un remontu darbi ir jāizpilda autorizētajam servisa centram. Neprofesionāla darbu veikšana var izraisīt ierīces salūšanu, traumas un īpašuma bojājumus.

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

Tehniskais raksturojums

Modelis	RMC-M90
Jauda	860-1000 W
Spriegums	220-240 V, 50/60 Hz
Trauka tilpums	5 l
Trauka pārklājums	pretpiedeguma keramiskais
Displejs	LED, krāsainais
3D-sildīšana	ir
Gabarītizmēri	377 × 285 × 240 mm
Neto masa	3,5 kg

Programmas

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIPAVĀRS) | 10. ВЫПЕЧКА (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI) |
| 2. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENA PUTRA) | 11. КРУПЫ (GRAUDAUGI) |
| 3. ТУШЕНИЕ (SAUTĒŠANA) | 12. ПЛОВ (PLOVS) |
| 4. ЖАРКА (CERŠANA) | 13. ЙОГУРТ (JOGURTS) |
| 5. СУП (ZUPA) | 14. ПИЦЦА (PIČA) |
| 6. НА ПАРУ (TVAICĒŠANA) | 15. ХЛЕБ (MAIZE) |
| 7. МАКАРОНЫ (МАКАРОНИ) | 16. ДЕСЕРТЫ (DESERTI) |
| 8. ТОМЛЕНИЕ (SUTINĀŠANA) | 17. ЭКСПРЕСС (EKSPRESS) |
| 9. ВАРКА (VĀRĪŠANA) | |

Funkcijas

Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšana (autosildīšana)..... līdz 24 stundām
 Autosildīšanas iepriekšēja atslēgšanās..... ir
 Ēdienu uzsildīšana..... līdz 24 stundām
 Atliktais starts..... līdz 24 stundām

Komplektācija

Multikatls	1 gab.
Trauks	1 gab.
Konteiners gatavošanai ar tvaiku.....	1 gab.
Burciņas jogurtam	6 gab.
Mērglāze	1 gab.
Pavarnīca	1 gab.
Lēzena karote.....	1 gab.
Karotes/kausa turētājs	1 gab.
Strāvas vads.....	1 gab.
Grāmata receptes.....	1 gab.

Lietošanas instrukcija.....	1 gab.
Servisa grāmatiņa.....	1 gab.

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

Multikatla uzbūve (shēma A1, 3. lpp.)

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Ierīces vāks | 9. Lēzena karote |
| 2. Noņemams iekšējais vāks | 10. Zupas karote |
| 3. Trauks | 11. Mērglāze |
| 4. Vāka atvēršanas poga | 12. Konteiners tvaicēšanai |
| 5. Vadības panelis ar displeju | 13. Burciņas jogurtam |
| 6. Korpus | 14. Pavarnīca un karotes turētājs |
| 7. Rokturis pārņemšanai | 15. Strāvas vads |
| 8. Noņemams tvaika vārsts | 16. Konteiners kondensāta savākšanai |

Vadības panelis (shēma A2, 4. lpp.)

Multivārāmajam katlam REDMOND RMC-M90 ir sensoru vadības panelis ar daudzfunkcionālu krāsainu LED displeju.

1. "Подогрев/Отмена" ("Atcelšana/Uzsildīšana") – uzsildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana, gatavošanas programmas pārtraukšana, iestaīto programmu atcelšana.
2. "Timedelay" ("Atliktais stars") – atliktā starta režīma laika iestatīšana
3. "Температура" ("Temperatūra") – temperatūras uzstādīšana programmai "МУЛЬТИПОВАР"
4. "Час" ("Stundas") – stundu nozīmes izvēle, uzstādot laika režīmu gatavošanai un atliktajam startam
5. "Мин" ("Мин") – minūšu nozīmes izvēle, uzstādot laika režīmu gatavošanai un atliktajam startam
6. "Экспресс" ("Ekspress") – programmas "ЭКСПРЕСС" palaišana
7. "Меню" ("Izvēlne") – gatavošanas automātiskās programmas izvēle
8. "Старт" ("Starts") – izvēlētā gatavošanas režīma ieslēgšana
9. Displejs


Displeja uzbūve (shēma A3, 4. lpp.)

1. Automātiskās programmas "ЭКСПРЕСС" izpildīšanas indikators
2. Gatavošanas/uzsildīšanas programmas darbības indikators
3. Gatavošanas etapu indikators
4. Programmas "МУЛЬТИПОВАР" uzstādītās temperatūras indikators

5. Funkcijas "Отсрочка старта" darbības indikātors
6. Taimera rādījumu režīma indikātors
7. Taimeris
8. Izvēlētās automātiskās gatavošanas programmas indikātors

I. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS

Izpakojiēt 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.

Pilnībā atīniet elektro vadu. Ierīces korpusu noslaukiet ar mitru drāniņu. Noņemamās detaļas nomazgājiet ziepjūdenī, rūpīgi nožāvējiet visus ierīces elementus pirms pieslēgšanas pie elektrotīkla.

Novietojiet ierīci uz cietas, līdzenas virsmas tā, lai karstais tvaiks, kurš nāk no tvaika vārsta, nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīviem segumiem, elektroierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var ciest no paaugstināta mitruma un temperatūras.

Pirms gatavošanas pārliedcinieties, vai multivāres katla ārējām un iekšējām redzamām daļām nav bojājumu, sļpuma vai citu defektu. Starp kausu un sildlementu nedrīkst atrasties svešķe meņi.

 **UZMANĪBU!** Pacelt ierīci par pārnēsāšanas rokturi ar piepildītu kausu ir aizliegta.
Pacelt ierīci aiz roktura bļodas aizliegta!

Neieslēdziet ierīci, ja tajā nav ielikts speciālais trauks, vai arī, ja trauks ir tukšs - šajā gadījumā, ja gatavošanas programma tiks nejauši iedarbināta, tas izraisīs ierīces kritisku pārkāpšanu vai sabojās pretpiedeguma pārklājumu. Pirms ēdiena cepšanas, ielejiet traukā nedaudz augu vai saulespuķu eļļas.


II. MULTIVĀRES KATLA LIETOŠANA

Gatavošanas laika uzstādīšana

Multivāres katlam REDMOND RMC-M90 var patstāvīgi uzstādīt gatavošanas laiku katrai programmai (izņemot programmu "ЭКСПРЕСС"). Laika iestatīšanas solis ir izvēlēta laika iespējama diapazons ir atkarīgs no izvēlētās programmas. Lai mainītu laiku:

1. Pēc gatavošanas programmas izvēles nospiediet pogu "Час", lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku stundās. Paturot pogu nospiešu pāris sekundes, sāksies paātrināta laika atskaite.
2. Nospiežot pogu "Мин", uzstādiēt nepieciešamo gatavošanas laiku minūtēs. Paturot pogu nospiešu pāris sekundes, sāksies paātrināta laika atskaite.

3. Ja ir nepieciešams uzstādīt laiku, kurš ir mazāks par 1 stundu, spiediet pogu "Час" līdz laika sākuma atskaites punktam. Pēc tam, spiežot pogu "Мин", iestatiet nepieciešamo gatavošanas laiku minūtēs.
4. Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas beigām (displejam ir jāmirgo), pārejiēt pie nākamā etapa saskaņā ar izvēlētās gatavošanas programmas algoritmu. Lai atceltu veikto iestatījumu, nospiediet pogu "Подогрев/Отмена", pēc tam iestatiet visu gatavošanas programmu vēlreiz.

 **Veicot manuālo gatavošanas laika iestatīšanu, ir iespējams izvēlēties laika diapazonu un iestatīšanas soli, kuri ir paredzēti izvēlētajai gatavošanas programmai, saskaņā ar ražotāja iestatījumu tabulu.**

Lietotāja ērtībai laika diapazons gatavošanas programmām sākās minimālajām laika vērtībām. Tas ļauj īstermiņā pagarināt programmas darbības laiku, ja ēdiens nav gatavs programmas galvenajā laikā.

Dažām automātiskajām programmām gatavošanas laika atskaites sākas tikai tad, kad ierīces ir sasniegusi paredzēto darbības temperatūru. Piemēram: ja ielejāt aukstu ūdeni un uzstādiāt programmai "НА ПАРУ" gatavošanas laiku 5 minūtes, tad programmas darbība un laika atpa-kaļskaitīšana sāksies tikai pēc ūdens uzvarīšanās un pietiekama tvaiku daudzuma rašanās traukā.

Programmā "МАКАРОНЫ" gatavošanas laika atpa-kaļskaitīšana sākas pēc ūdens uzvarīšanās un atkārtotas pogas "Старт" nospiešanas.

Funkcija "Отсрочка старта" ("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 iestatījuma soli pa 10 minūtēm. Jāņem vērā, ka atliktajam laikam ir jābūt lielākam par uzstādīto gatavošanas laiku, citādi programma sāks strādāt uzreiz pēc pogas "Старт" nospiešanas.

Jūs varat uzstādīt atliktā starta laiku pēc automātiskās programmas, temperatūras un gatavošanas laika izvēles:

1. Nospiežot pogu "Отложенный старт", ieslēdziet atliktā starta laika uzstādīšanas režīmu. Uz displeja parādīsies uzraksts "Отложенный старт", bet taimeris sāks mirgot.
2. Spiežot pogu "Час", pakāpeniski mainiet stundu iestatījumu. Uzstādītais laika formāts – 24 stundas. Paturot pogu nospiešu pāris sekundes, sāksies paātrināta laika atskaite.
3. Spiežot pogu "Мин", pakāpeniski mainiet minūšu iestatījumu. Paturot pogu nospiešu pāris sekundes, sāksies paātrināta laika atskaite.
4. Ja ir nepieciešams uzstādīt laiku, kurš ir mazāks par 1 stundu, spiediet pogu "Час" līdz laika sākuma atskaites punktam. Pēc tam, spiežot pogu "Мин", iestatiet nepieciešamo gatavošanas laiku minūtēs.
5. Lai atceltu veikto iestatījumus, nospiediet pogu "Подогрев/Отмена", pēc tam iestatiet visu gatavošanas programmu vēlreiz.

6. Pēc laika iestatīšanas nospiediet un paturiet nospiešu pāris sekundes pogu "Старт". Iedegsies funkcijas "Atliktais starts" darbības indikators, sāksies programmas darbība un laika atpakaļskaitīšana.
7. Pēc noteiktā laika ēdiens būs gatavs. Pēc programmas darbības beigām automātiski ieslēgsies gatavā ēdiena temperatūras uzturēšanas funkcija (autosildīšana) un iedegsies pogas "Подогрев/Отмена" indikators.
8. Lai atslēgtu autosildīšanu, nospiediet pogu "Подогрев/Отмена". Pogas indikators nodzīsīs.



Atlikta starta funkcija ir pieejama visām automātiskām gatavošanas programmām, izņemot programmas "ЖАРКА", "МАКАРОНЫ" un "ЭКСПРЕСС".

Neiesakām izmantot funkciju "Atliktais starts", ja recepte satur produktus, kuri ātri bojājas (olas, svaigs piens, gaļa, siers u. c.).

Iestatot laiku funkcijai "Atliktais starts" jāņem vērā, ka laika atskaite programmā "НА ПАРУ" sākas tikai tad, kad multivāres katls ir sasniedzis darībai nepieciešamo temperatūru (pēc ūdens uzvārīšanās).

Gatavo ēdiena temperatūras uzturēšanas funkcija "Автоподогрев" (autosildīšana)

Ieslēdzas automātiski pēc gatavošanas programmas darbības beigām un var uzturēt 70-75°C temperatūru 24 stundas ilgi. Ja autosildīšanas funkcija darbojas, mirgo pogas "Подогрев/Отмена" indikators un uz displeja parādās laika atskaite dotajā režīmā. Nepieciešamības gadījumā autosildīšanas programmu var izslēgt, nospiežot un pāris sekundes paturot nospiešu pogu "Подогрев/Отмена".

Autosildīšanas iepriekšēja atcelšana

Autosildīšanas funkcija pēc programmas darbības beigām ne vienmēr ir nepieciešama. Ņemot to vērā, multivāres katlam REDMOND RMC-M90 ir paredzēta savlaicīga šīs funkcijas atslēgšana, programmu iestatot vai tās darbības laikā. Lai to izdarītu, palaižot programmu vai programmas darbības laikā nospiediet un paturiet nospiešu pogu "Меню" tik ilgi, kamēr pogas "Подогрев/Отмена" indikators nodzīsīs. Lai atkal ieslēgtu autosildīšanas funkciju, vēlreiz nospiediet pogu "Меню" (pogas "Подогрев/Отмена" indikators iedegsies).

Ēdienu uzsildīšanas funkcija

Multivāres katlu REDMOND RMC-M90 var izmantot ēdienu uzsildīšanai. Lai to izdarītu:

1. Pārļieciet produktus kausā, ielieciet kausu multivāres katlā.
2. Aiztaisiet vāku, pievienojiet ierīci elektrotīklam.
3. Nospiediet un pāris sekundes paturiet nospiešu pogu "Подогрев/Отмена" līdz atskan skaņas signāls. Iedegsies atbilstošs displeja indikators un pogas indikators. Taimeris uzsāks laika atskaiti.

Ierīce uzsildīs ēdienu līdz 70-75°C un uzturēs siltumu 24 stundas. Ja ir nepieciešams, uzsildīšanu var pārtraukt, nospiežot un pāris sekundes paturot nospiešu pogu "Подогрев/Отмена", kamēr nenodzīs atbilstošie indikatori uz displeja un pogas.



Neskatoties uz to, ka multivāres katls spēj saglabāt ēdienu uzsildītā veidā līdz pat 24 stundām, neiesakām atstāt uzsildītu ēdienu vairāk kā uz 2-3 stundām, jo tas var novest pie garšas izmaiņām.

Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi



SVARĪGI! Ja jūs izmantojat ierīci ūdens vārīšanai (piemēram, vārot produktos), AIZLIEGTS iestatīt augstāku par 100 °C gatavošanas temperatūru. Tas var izraisīt ierīces pārkaršanu un bojājumus. Šī paša iemesla dēļ AIZLIEGTS ūdens vārīšanai izmantot programmas «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА», «ХЛЕБ».

1. Sagatavojiet (nosveriet) nepieciešamās sastāvdaļas.
2. Ievietojiet sastāvdaļas multivāres katla traukā atbilstoši gatavošanas programmai un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārļiecinieties, ka visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrumu, atrodas zem maksimālās atzīmes, kura atrodas trauka iekšpusē. Pārļiecinietie, ka trauks ir novietots taisni un cieši pieguļ sildelementam.
3. Aiztaisiet multivāres katla vāku, līdz atskan klikšķis. Pievienojiet ierīci eletrotīklam.
4. Nospiežot pogu "Меню", izvēlieties vajadzīgo gatavošanas programmu (uz displeja iedegsies atbilstošas programmas indikators).
5. Ja neapmierina automātiski iestatītais gatavošanas laiks, šo lielumu var mainīt, spiežot podas "Час" un "Мин".
6. Ja nepieciešams, iestatiet atlikta starta laiku. Funkcija "Atliktais starts" nav pieejama izmantojot programmas "ЖАРКА", "МАКАРОНЫ" un "ЭКСПРЕСС".
7. Lai palaistu gatavošanas programmu, nospiediet un turiet nospiešu pogu "Старт" tik ilgi, kamēr iedegsies pogu "Старт" un "Подогрев/Отмена" indikatori. Sāksies iestatītās programmas darbība un gatavošana laika atpakaļskaite. Programmā "НА ПАРУ" laika atskaitē sākas no ūdens uzvārīšanās un nepieciešamā tvaiku daudzuma traukā sasniegšanas brīža; programmā "МАКАРОНЫ" – no ūdens uzvārīšanās, produktu ielikšanas un atkārtotas pogas "Старт" nospiešanas brīža.



UZMANĪBU! Ja jūs gatavošanai iestatāt augstas temperatūrās un izmantojat lielu daudzumu augu eļļas, vienmēr atstājiet ierīces vāku atvērtu.

8. Nepieciešamības gadījumā var iepriekš atslēgt autosildīšanas funkciju, nospiežot un paturot nospiešu pogu "Izvēlne" tik ilgi, kamēr nodzīs pogas "Подогрев/Отмена" indikators. Atkārtoti nospiežot pogu "Меню", var atkal ieslēgt minēto funkciju. Autosildīšanas funkciju nevar izmantot programmām "ЙОГУРТ" un "ХЛЕБ".
9. Par programmas darbības beigām informē skaņas signāls. Tālāk, atkarībā no izvēlētas programmas vai tekošajiem uzstādījumiem, ierīce pāries autosildīšanas režīmā (degas pogas "Подогрев/Отмена" indikators) vai gaidīšanas režīmā (mirgos pogas "Старт" indikators).
10. Lai atceltu iestatīto programmu, pārtrauktu gatavošanas procesu vai autosildīšanu, nospiediet un paturiet pāris sekundes nospiešu pogu "Подогрев/Отмена".



Lai iegūtu kvalitatīvu rezultātu, iesakām izmantot receptes, kuras ir pievienotas multivāres katla REDMOND RMC-M90. Tās ir apkopotas grāmatā receptes un ir izstrādātas speciāli šim modelim.

Ja jums nesanāk sasniegt vēlamo rezultātu ar parastajām automātiskajām programmām, izmantojiet universālo programmu "МУЛЬТИПОВАР" ar plašināto manuālo iestatījumu režīmu, kas ļaus paplašināt jūsu gatavošanas iespējas.

Programma "МУЛЬТИПОВАР"

Šī programma paredzēta gandrīz visu ēdienu gatavošanai ar lietotāja iestatītiem temperatūras un laika parametriem. Pateicoties programmai "МУЛЬТИПОВАР", multivāres katls REDMOND RMC-M90 spēj aizvītiot veselu virkni virtuves ierīču un ļauj pagatavot jebkuru ēdienu pēc izvēlētas receptes, izlasītu senā pavārgrāmatā vai Internetā.

Lietotāja ērtībai, autosildīšanas funkcija ir atslēgta, ja gatavošana notiek līdz 80°C temperatūrā. Nepieciešamības gadījumā, to var ieslēgt manuāli, pēc gatavošanas programmas palaišanas nospiežot un paturot nospiestu pogu "Меню" tik ilgi, kamēr iedegas pogas "Подогрев/Отмена" indikators. Automātiski iestatītais gatavošanas laiks programmai "МУЛЬТИПОВАР" ir 15 minūtes, gatavošanas temperatūra – 100°C.

Temperatūras manuālās regulēšanas diapazons (mainās nospiežot pogu "Температура"): 35-170°C ar iestatīšanas soli pa 5°C. Laika manuālās regulēšanas diapazons: 5 minūtes – 12 stundas ar maiņas soli 1 minūte intervālam līdz 1 stundai vai 5 minūtes – intervālam vairāk par 1 stundu.



Ar programmu "МУЛЬТИПОВАР" var pagatavot daudz dažādu ēdienu. Izmantojiet grāmatu receptes, kuru ir sastādījusi mūsu profesionālo pavāru komanda, vai speciālo tabulu ar ieteicāmām temperatūrām dažādu ēdienu un produktu pagatavošanai.



Ja jūs izmantojat ierīci ūdens vārīšanai (piemēram, vārot produktos), AIZLIEGTS iestatīt augstāku par 100 °C gatavošanas temperatūru.

Programma "МОЛОЧНАЯ КАША"

Paredzēta piena putru pagatavošanai. Automātiskais programmas gatavošanas laiks ir 10 minūtes. Ir iespējams manuāli uzstādīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai 30 minūtēm ar iestatījuma soli 1 minūte.

Programma "МОЛОЧНАЯ КАША" paredzēta putru pagatavošanai no pasterizēta piena ar zemu tauku saturu. Lai izvairītos no piena piedegšanas un sasniegtu vēlamo rezultātu, ieteicams pirms pagatavošanas izpildīt sekojošas darbības:

- rūpīgi noskalot visu veidu putraimusi (rīsi, griķi, prosa utt.), līdz ūdens kļūst tīrs;
- pirms gatavošanas multivāres katlu trauku ieziest ar sviestu;
- stingri ievērot proporcijas, sastāvdaļas nomērit atbilstoši receptu grāmatā norādītajām, sastāvdaļas samazināt vai palielināt proporcionāli;
- izmantojot govus pienu, atšķaidīt to ar dzeramo ūdeni attiecībā 1:1.

Pagatavošanas rezultātu var iespaidot piena un putraimu izcelsmes vietas un īpašības.



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

Programmas "ТУШЕНИЕ"

Paredzēta dārzeņu, gaļas, putnu gaļas, un jūras produktu sautēšanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 12 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Programma "ЖАРКА"

Paredzēta gaļas, dārzeņu, putnu gaļas un jūras produktu cepšanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 15 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai 30 minūtēm ar iestatīšanas soli 1 minūte.

Funkcija "Atliktais starts" šai programmai nav pieejama.



Lai izvairītos no sastāvdaļu piedegšanas, iesākām sekot receptu grāmatas norādījumiem un periodiski apmaisīt trauka saturu. Ir pieļaujama gatavošana ar atvērtu katla vāku.

Programma "СУП"

Paredzēta dažādu buljonu un pirmo ēdienu, kā arī dzērienu un kompotu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 8 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Programma "НА ПАРУ"

Paredzēta dārzeņu, zivs, gaļas, mantu, diētisko un veģetāro ēdienu, bērnu pārtikas pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 15 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Gatavojot ar šo programmu, izmantojiet speciālo konteineri (ietilpst komplektācijā):

1. Ielejiet kausā 600-1000 ml ūdens. Uzstādiet traukā tvaicēšanas konteineru.
2. Nosveriet un sagatavojiet produktus atbilstoši receptei, vienmērīgi salieciet tos konteinerā un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka trauks blīvi pieguļ sildelementam.
3. Sekojiet nodaļas "Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi" 3-10 punkta norādījumiem.



Gatavošanas programmas darbības laika atpakaļskaitīšana sākas no ūdens uzvārīšanās un pietiekama tvaiku daudzuma sasniegšanas brīža.



Ja neizmantojat šai programmai automātiskos laika iestatījumus, izmantojiet tabulu ar ieteicamo tvaicēšanas laiku dažādiem produktiem.

Programma "МАКАРОНИ"

Paredzēta makaronu izstrādājumu, pelmeņu, cīsiņu, hinkali, vārītu olu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 8 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 2 līdz 20 minūtēm ar iestatīšanas soli 1 minūte. Programma paredz ūdens uzvārīšanu, sastāvdaļu ielikšanu un tālāku gatavošanu. Par ūdens uzvārīšanas un pro-

duktu ielikšanas brīdī pavēstīs skaņas signāls. Gatavošanas programmas darbības laika atpakaļskaitīšana sākas pēc pogas "Срап" atkārtotas nospiešanas.

Funkcija "Atliktais starts" šai programmai nav pieejama.



Gatavojot atsevišķus produktus (piemēram, makaronus, pelmeņus un citus), veidojas putas. Lai novērstu to iespējamo izklūšanu ārpus trauka, var atvērt vāku pāris minūtes pēc produktu ievietošanas vārošajā ūdenī.

Programma "ТОМЛЕНИЕ"

Paredzēta sautētas gaļas, karsēta piena pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 5 stundas. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 1 līdz 8 stundām ar iestatīšanas soli 10 minūtes.

Programma "ВАРКА"

Paredzēta dārzeņu un pākšaugu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 40 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Programma "БЫПЕЧКА"

Paredzēta biskvītu, sacēpumu, rauga un kārtainās mīklas pīrāgu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 8 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.



Biskvīta gatavības pakāpi var pārbaudīt, iedurot tajā koka irbulīti. Ja irbulīti izņemot uz tā nav pielīpusi mīkla – biskvīts ir gatavs. Cepot maizi ieteicams atslēgt autosildīšanas funkciju visiem gatavošanas etapiem.

Programma "КРУПЫ"

Paredzēta irdeno putru vārīšanai no dažādiem graudaugiem, kā arī dažādu piedevu gatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 35 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Programma "ПЛОВ"

Programma paredzēta dažādu plovu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 1 stundai 30 minūtēm ar iestatīšanas soli 10 minūtes.

Programma "ЙОГУРТ"

Ar šī programmas palīdzību varat pagatavot dažādus garšīgus un veselīgus jogurtus mājas apstāļos. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 8 stundas. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 6 līdz 12 stundām ar iestatīšanas soli 10 minūtes. Autosildīšanas funkcijas šai programmai nav pieejama.



Ievietojot sastāvdaļas traukā, pārliecinieties, ka tās atrodas zemāk par 1/2 atzīmi kausa iekšpusē.

Programma "ПИЦЦА"

Paredzēta picas pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 25 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 1 stundai ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Programma "ХЛЕБ"

Paredzēta dažādu maizes veidu cepšanai no kviešu un rudzu miltiem. Programma paredz pilnu pagatavošanas ciklu no mīklas raudzēšanas līdz izcepšanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 3 stundas. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 1 līdz 6 stundām ar iestatīšanas soli 10 minūtes. Autosildīšanas funkcijas šai programmai nav pieejama.

- Ievietojot sastāvdaļas traukā, pārliecinieties, ka tās atrodas zemāk par 1/2 atzīmi kausa iekšpusē.
- Jāņem vērā, ka programmas gatavošanas pirmajā stundā notiek mīklas raudzēšana, bet pēc tam notiek pati cepšana.
- Pirms miltu izmantošanas, ieteicams tos izsijāt, lai piepildītu tos ar skābekli un atbūtinātu no piemaisījumiem.
- Neiesakām izmantot "Atliktā starta" funkciju, jo tas var ietekmēt maizes kvalitāti.
- Neatveriet multivāres katla vāku līdz gatavošanas programmas beigām! No tā ir atkarīga cepamā produkta kvalitāte.
- Lai saīsinātu pagatavošanas laiku un vienkāršotu procesu, maizes cepšanai iesakām izmantot gatavos maisījumus.

Programma "ДЕСЕРТЫ"

Paredzēta dažādu augļu un ogu desertu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Programma "ЭКСПРЕСС"


Paredzēta ātrai rīsu un dažādu putrainu veidu pagatavošanai. Šai programmai nav pieejama gatavošanas laika regulēšana un funkcija "Atliktais starts".



Ja vēlamai rezultāts izmantojot automātiskās gatavošanas programmas nav sasniegts, apskatiet nodaļu «Gatavošanas padomi», kurā Jūs atradīsiet atbildes uz biežāk uzdotajiem jautājumiem un saņemsiet nepieciešamos ieteikumus.

III. PAPILDUS IESPĒJAS

- Mīklas raudzēšana
- Fondī gatavošana
- Fritēšana (vārīšana eļļā)
- Biezpiena, siera pagatavošana
- Šķidro produktu pasterizācija
- Bērnu pārtikas uzsilšana
- Trauku un higiēnas priekšmetu sterilizācija

 *Receptes, kuras ir norādītas ēdienu sadaļā var atrast receptu grāmatā vai mājas lapā www.redmond.company.*

IV. IERĪCES TĪRĪŠANA

Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Izmantojiet mīkstu audumu un neabrazīvus trauku mazgājamus līdzekļus. Iesakām veikt tīrīšanu uzreiz pēc lietošanas.

STOP *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.*

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

Pirms pirmās lietošanas vai smaku likvidēšanai pēc pagatavošanas iesakām 15 minūtes pavārit pusi citrona izmantojot programmu "HA ΠΑΡΥ".

Trauku, iekšējo alumīnija vāku un tvaika vārstu vajag tīrīt pēc katras gatavošanas reizes. Trauku var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Pēc trauka tīrīšanas kartīgi noslaukiet tā ārpusi. Iekšējā alumīnija vāka tīrīšana (shēma **A4**, 5. lpp.):

1. Atveriet multivāres katla vāku.
2. Vāka iekšpusē atrodās fiksatori, reizē nospiediet abus divus plastmasas fiksatorus virzienā uz centru.
3. Viegli pavelciet iekšējo alumīnija vāku uz savu pusi un augšu, lai tas atvienotos no galvenā vāka.
4. Notīriet abu vāku virsmas ar mitru audumu vai salveti. Nepieciešamības gadījumā nomazgājiet noņemto vāku zem tekoša ūdens, izmantojot trauku mazgājamus līdzekļus. Nav vēlams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
5. Veiciet salikšanu apgriezītā secībā: ievietojiet alumīnija vāku augšējās fiksatoru iedobēs, savienojiet ar pamatvāku un viegli uzspiediet uz fiksatoriem, līdz atskan klikšķis. Iekšējam alumīnija vākam ir cieši jānofiksējas.

Tvaika vārsts ir novietots speciālā ligzdā uz ierīces augšējā vāka un sastāv no divām daļām: ārējā diska un pamatnes. Lai notīrītu vārstu (shēma **A5**, 6. lpp.):

1. Uzmanīgi pavelciet ārējo disku uz augšu un uz sevi, kā tas parādīts zīmējumā.
2. Diska iekšpusē pagriežiet galveno vārsta sastāvdaļu pret pulksteņrādītāja virzienu (↻), griežiet līdz galam un noņemiet to.
3. Uzmanīgi izņemiet vārsta gumiju. Nomazgājiet visas vārsta daļas, sekojot iepriekš minētajiem noteikumiem.

⚠ UZMANĪBU! *Lai izvairītos no vārsta gumijas deformēšanās, to aizliegts sarullēt vai izstaipīt.*

4. Veiciet salikšanu apgriezītā secībā: ielieciet vietā gumiju, savienojiet vārsta galvenās daļas fiksatoru iedobēs ar atbilstošiem izvīzījumiem diska otrā pusē un pagriežiet pulksteņrādītāja virzienā (↻). Uzdādiēt tvaika vārstu ierīces vāka ligzdā (ārējam diskam ir jāatrodas virs izvīzījuma).

Kondensāts, kurš rodas ēdiena gatavošanas laikā, dotajam modeli uzkrājas speciālā vietā uz ierīces korpusa apkārt traukam un notek konteinerā, kurš atrodas ierīces aizmugurējā daļā.

1. Atveriet vāku, izņemiet trauku. Ja nepieciešams, nedaudz paceliet multivāres katla priekšējo daļu, lai kondensāts pilnībā notek konteinerā.
2. Noņemiet konteineri, viegli pavelkot aiz izvīzījuma uz savu pusi.
3. Nolejiet kondensātu. Izmazgājiet konteineri un ielieciet atpakaļ.
4. Kondensātu, kurš palicis apkārt traukam, noņemiet ar virtuves salveti palīdzību.

Stingri ievērojot dotās instrukcijas norādījumus, šķidrums, ēdienu daļiņu vai atkritumu iekļūšana ierīces darba kamerā ir minimāla. Ja tomēr netūri tur ir iekļuši, ir nepieciešams notīrīt ierīces darba kameras virsmu, lai izvairītos no ierīces kļūdainas darbības vai bojājuma.

⚠ *Pirms multikatla darba kameras tīrīšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atslēgta no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi!*

Darba kameras sānu sienas, sildīšanas diska virsmu un centrālā temperatūras sensora uzdevu (kas atrodas sildīšanas 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 uzdevu. Sildīšanas diska virsmas tīrīšanai ir pieļaujams izmantot vidēji cietu samitrinātu sūkli vai sintētisku birsti.

i *Regulāri izmantojot ierīci, ar laiku pilnībā vai daļēji var mainīties sildīšanas diska krāsa. Tas nav uzskatāms par ierīces bojājumu un neietekmē ierīces pareizu darbību.*

Pirms glabāšanas un atkārtotas izmantošanas pilnībā notīriet un nožāvējiet visas ierīces daļas. Glabājiet ierīci sausā, labi vēdināmā vietā, tālāk no sildošām ierīcēm un tiešajam saules stariem. Transportēšanas un glabāšanas laikā ir aizliegts ierīci pakļaut mehāniskai ietekmei, kura var novest pie ierīces bojājumiem un/vai iepakojuma bojājumiem.

Nepieciešams sargāt ierīces iepakojumu no ūdens un šķidrums piekļūšanas.

V. GATAVOŠANAS PADOMI

Kļūdas ēdiena gatavošanā un to novēršana

Zemāk redzamajā tabulā ir apkopotas tipiskākās kļūdas, kuras tiek pieļautas gatavojot ēdienu multikatlā, 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 pietiekami augsta	Gatavošanas laikā nevieriet multikatla vāku vaļā bez vajadzības. Aizveriet vāku līdz klikšķim. Pārliecinieties, ka nekas nerauc cieti aizvērt ierīces vāku un iekšējā vāka blīves gumija nav deformējusies

Iespējamie iemesli		Risinājuma veidi
Ir sliktis kontakts starp trauku un sildelementu, tādēļ gatavošanas temperatūra nav pietiekoši augsta		Traukam ierīces korpusā ir jāatrodas līdzieni, tam ir cieši jāpieguļ sildelementa diskam. Pārliecinieties, ka multikatla darba kamerā nav svešķermeņu. Nepieļaujiet sildāmā diska piesārņošanu
Nepareiza ēdiena sastāvdaļu izvēle. Šīs sastāvdaļas neder izvēlētajam gatavošanas veidam vai ir izvēlēta nepareiza gatavošanas programma. Sastāvdaļas sagrieztas pārāk lielos gabalos, nav ievērotas produktu proporcijas. Nepareizi uzstādīts (aprēķināts) gatavošanas laiks. Izvēlēta recepte neder gatavošanai šajā multikatlā		Ieteicams izmantot pārbaudītas (dotajam ierīces modelim adaptētas) receptes. Izmantojiet receptes, kurām varat uzticēties. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas 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	Traukā ir ieliets par daudz eļļas	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 multikatla vāku, ja vien tas nav norādīts receptē. Svaīgi saldētos produktus pirms cepšanas obligāti atkausējiet un nolejiet ūdeni
Vārot: buljona iztvaiko vārot produktus ar paaugstinātu skābes saturu		Dažiem produktiem pirms vārīšanas ir nepieciešama speciāla apstrāde: skalošana, mērcēšana, utt. Ievērojiet receptē norādītos ieteikumus
Miklas izstrādājumiem (mikla nav izcepusies)	Rūgšanas procesā mikla ir pielīpusi pie iekšējā vāka un nosprostojuši tvaika izplūdes vārstu	Ievietojiet traukā mazāku miklas daudzumu
	Traukā ir ielikts pārāk daudz miklas	Iznemiet miklas izstrādājumu no trauka, apgrieziet un ielieciet atpakaļ traukā, pēc tam pabeidziet gatavot. Turpmāk ievietojiet traukā mazāku miklas daudzumu

PRODUKTS IR PĀRVĀRĪJIES

Kļūdaina produktu vai gatavošanas laika izvēle. Sastāvdaļu izmērs ir pārāk mazs	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Pēc gatavošanas beigām ēdiens pārāk ilgi atrodies automātiskās sildīšanas režīmā	Nav ieteicams ilgstoši izmantot automātiskās 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 pastērētu pienu ar 2,5% tauku saturu. Ja nepieciešams, pienu var atšķaidīt ar dzeramo ūdeni
Sastāvdaļas pirms vārīšanas nav apstrādātas vai ir apstrādātas nepareizi (slikti noskolotas, utt.). Nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas vai produkti ir nepareizi izvēlēti	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei. Gaudaugus, galu, 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 ieteicamo	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
Cepot: esat aizmirsuši ieliet traukā eļļu, nav samaisīti vai par vēlu apgriezti gatavojamie produkti	Cepot ielejiet traukā nedaudz eļļas – lai plānā kārtā nosegtu trauka apakšu. Lai ēdiens vienmērīgi apceptos, tas periodiski ir jāapmaisa vai pēc noteikta laika jāapgriež uz otru pusi
Sautējot: traukā nav pietiekams mitruma daudzums	Ielejiet traukā vairāk šķidruma. Gatavošanas laikā bez nepieciešamības nevieriet valā 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 maists	Vienkārši cepot 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

MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS IR MITRS

Izmantotas nepiemērotas sastāvdaļas, kas rada lieku mitrumu (sulīgi dārzeņi vai augļi, saldētas ogas, krējums, utt.)	Izvēlieties sastāvdaļas atbilstoši receptei. Neizvēlieties gatavošanai produktus, kuri satur daudz mitruma vai izmantojiet tos pēc iespējas mazākā daudzumā
Gatavais izstrādājums ir pārāk ilgi turēts aizvērtā multikatlā	Iznemiet izstrādājumu no multikatla uzreiz pēc pagatavošanas. Ja ir nepieciešams, varat atstāt to uz neilgu laiku ar ieslēgtu automātiskās sildīšanas funkciju

MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS NAV UZRŪDZIS

Slikti sakultas olas ar cukuru	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļu izvēlei un proporcijai, to sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Mikla pārāk ilgi ir stāvējusi ar cepamo pulveri	
Nav izsijāti milti vai ir slikti izmīcīta mikla	
Pieļautas kļūdas sastāvdaļu ievietošanā	
Izvēlēta recepte nav piemērota gatavošanai šī modeļa multikatlā	

i Daudzos REDMOND multikatlu modeļos ir aizsardzības sistēma pret ierīces pārkaršanu. Tā iedarbojas gadījumos, ja gatavojot ar programmām «ТУШЕНИЕ» un «ЦУП», traukā nav pietiekami daudz šķidruma. Šīnī gadījumā gatavošanas programma pārtrauc darbību un multikatls pārslēdzas uz automātiskās sildīšanas režīmu.

Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem

Produkts	Svars, g/ Daudzums, gab.	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min
1 Cūkgaļas/liellopu gaļas fileja (1,5-2 cm kubīņi)	500	500	20/30
2 Jēra gaļas fileja (1,5-2 cm kubīņi)	500	500	25
3 Vistas fileja (1,5-2 cm kubīņi)	500	500	15
4 Frikadeles/kotletes	180 (6 gab.) / 450 (3 gab.)	500	10/15
5 Zivs (fileja)	300	500	10
6 Jūras veltes (svaigi saldētas)	300	500	5
7 Kartupeļi (sagriezti 4 daļās)	500	500	15
8 Burkāni (1,5-2 cm kubīņi)	500	500	35
9 Bietes (sagrieztas 4 daļās)	500	500	95
10 Dārzeņi (svaigi saldēti)	500	500	10
11 Vistu olas	3 gab.	500	10

i Jāņem vērā, ka šie ir vispārīgie ieteikumi. Reālais tvaicēšanas laiks var atšķirties no ieteiktā, atkarībā no konkrētā produkta kvalitātes, kā arī jūsu pašu gaumes.

Ēdiena gatavošanas programmu apkopojuma tabula(rūpnīcas uzstādījumi)

Programma	Lietošanas ieteikumi	Biešcē iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Atliktais starts, stundas	Darības parametru gaidīšanas režīms	Autosīdīšana
МУЛЬТИПОВАР	Dažādu ēdienu pagatavošana ar iespēju iestatīt gatavošanas temperatūru un laiku	0:15	5 min – 1 stunda / 1 min 1 stunda – 12 stundas / 5 min	✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Piena putru gatavošana	0:10	5 min – 1 stunda 30 min / 1 min	✓		✓
ТУШЕНИЕ	Gaļas, zivju, dārzeņu, dažādu piedevu un daudzkomponentu ēdienu sautēšana	1:00	20 min – 12 stundas / 5 min	✓		✓
ЖАРКА	Gaļas, zivs, dārzeņu un daudzkomponentu ēdienu cepšana	0:15	5 min – 1 stunda 30 min / 1 min			✓
СУП	Buljonu, mērču, dārzeņu un auksto zupu gatavošana	1:00	20 min – 8 stundas / 5 min	✓		✓
НА ПАРУ	Gaļas, zivs, dārzeņu un citu produktu tvaicēšana	0:15	5 min – 2 stundas / 5 min	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Makaronu izstrādājumu pagatavošana no dažādiem graudaugiem; cīsiņu, pelmeņu un citu pusfabrikātu vārīšana	0:08	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓

Programma	Lietošanas ieteikumi	Biešcē iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Atliktais starts, stundas	Darības parametru gaidīšanas režīms	Autosīdīšana
ТОМЛЕНИЕ	Karsēta piena, sautētas gaļas, stilbiņu, galerta gatavošana	5:00	1 stunda – 8 stundas / 10 min	✓		✓
ВАРКА	Dārzeņu un pārksaugu vārīšana	0:40	5 min – 2 stundas / 5 min	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Keksu, biskvītu, saņemumu, rauga un kārtainās miklas pirāgu gatavošana	1:00	20 min – 8 stundas / 5 min	✓		✓
КРУПЫ	Dažādu graudaugu un piedevu gatavošana. Ūdeni vārīto irideno putru gatavošana	0:35	5 min – 4 stundas / 5 min	✓		✓
ПЛОВ	Dažādu plovu (ar gaļu, zivīm, putnu gaļu, dārzeņiem) gatavošana	1:00	20 min – 1 stunda 30 min / 10 min	✓		✓
ЙОГУРТ	Dažādu jogurtu pagatavošana	8:00	6 stundas – 12 stundas / 10 min	✓		
ПИЦЦА	Picas pagatavošana	0:25	20 min – 1 stunda / 5 min	✓		✓
ХЛЕБ	Kviešu un rudzu maizes gatavošana (ieskaitot miklas raudzēšanu)	3:00	1 stunda – 6 stundas / 10 min	✓		
ДЕСЕРТЫ	Dažādu augļu un ogu desertu gatavošana	1:00	5 min – 4 stundas / 5 min	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Ātra rīsu un ūdeni vārīto irideno putru gatavošana					

Automātiska izstiepšanās pēc plūsmas ūdens vārīšanas

i Šeit ir norādīta sildelementa vidējā darba temperatūra.

Ieteikumi temperatūras režīmu lietošanai programmā "MULTICOOK"

Darba temperatūra °C	Lietošanas ieteikumi
35	Miklas raudzēšana, etiķa pagatavošana
40	Jogurta pagatavošana
45	Skābēšana
50	Raudzēšana
55	Fadža pagatavošana
60	Zaļās tējas, bērnu pārtika pagatavošana
65	Gaļas gatavošana vakuuma iepakojumā
70	Punša pagatavošana
75	Pasterizācija, baltās tējas pagatavošana
80	Karstviņa pagatavošana

Darba temperatūra °C	Lietošanas ieteikumi
85	Biezpiena vai ēdienu gatavošana, kuriem nepieciešams ilgš gatavošanas laiks
90	Sarkanās tējas pagatavošana
95	Piena putru pagatavošana
100	Beze, ievārījumu pagatavošana
105	Galerta pagatavošana
110	Sterilizācija
115	Sīrupa pagatavošana
120	Stilbiņu pagatavošana
125	Sautētas gaļas pagatavošana
130	Sacepuma pagatavošana
135	Gatavo ēdienu apcepšana, lai tie iegūtu kraukšķīgu garoziņu
140	Žāvēšana
145	Dārzenu un zivs cepšana folijā
150	Gaļas cepšana folijā
155	Rauga miklas izstrādājumu cepšana
160	Putnu gaļas cepšana
165	Steiku cepšana
170	Fritēšana (vārīšana eļļā) (fri kartupeļi, vistas nageti, utt.)

i *Kā arī skatiet pievienoto receptu grāmatu.*

VI. PAPILDUS AKSESUĀRI

Iegādāties papildus aksesuārus multikatlam REDMOND RMC-M90 vai uzzināt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājas lapā www.redmond.company vai tirdzniecības vietās pie oficiālajiem pārstāvjiem.

VII. IESPĒJAMIE BOJĀJUMI UN TO NOVĒRŠANA

Bojājums	Iespējamie cēloņi	Bojājumu novēršana
Uz displeja parādījās paziņojums par kļūdu: E1 – E4	Sistēmas kļūda, iespējams vadības plates vai sildelementa bojājums.	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku, pieslēdziet ierīci elektrotīklam.
Ierīce neieslēdzas	Strāvas vads nav pievienots ierīcei un (vai) kontaktligzdai	Pārliedzinieties, ka noņemamais strāvas vads ir ievietots pareizajā ierīces ligzdā un pievienots kontaktligzdai
	Bojāta kontaktligzda	Pieslēdziet ierīci kontaktligzdai, kura darbojas
	Tīklā nav elektropadeves	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir zem normas, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja

Bojājums	Iespējamie cēloņi	Bojājumu novēršana	
Ēdiens gatavojas pārāk ilgi	Strāvas zudumi elektropadeves laikā (nestabils strāvas spriegums vai tas atrodas zem normas)	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir nestabils vai zem normas, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja	
	Starp trauku un sildelementu atrodas svešķermeņi vai kādas daļiņas (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi)	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Likvidējiet svešķermeņus vai daļiņas	
	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni	
	Sildīšanas disks ir ļoti netīrs	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Notīriet sildīšanas disku	
Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks	Trauks un multikatla iekšējais vāks hermētiski nesavienojas	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni
		Vāks nav cieši aizvērts vai zem vāka ir iekļuvusi svešķermeņi	Pārbaudiet, vai starp vāku un ierīces korpusu nav svešķermeņu (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi), izņemiet tos. Aizverot vāku, vienmēr ir jāatskan klikšķim.
	Iekšējā vāka blīvējošā gumija ir netīra, deformējusies vai bojāta	Pārbaudiet iekšējā vāka blīvējošo gumiju. Iespējams, to vajag nomainīt	

i *Gadījumā, ja neizdevās likvidēt bojājumus, griezties 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: neizmestiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

Izmantotās (vecās) ierīces nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem, tos ir nepieciešams utilizēt atsevišķi. Vecās tehnikas īpašniekiem ir jānodod to speciālos pieņemšanas punktos vai atbilstošai 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 elektronisko iekārtu atkritumu utilizācijas un pārstrādes prasības, kuras darbojas visā Eiropas Savienības teritorijā.


 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 juhinduma tervest mõistusest, olla ettevaatlik ja tähelepanelik.

OHUTUSMEETMED

- Tootja ei kannu vastutust vigastuste eest, mis on tingitud toote ohutusnõuete ja kasutusreeglite rikkumisest.
 - Käesolev elektriseade kujutab endast mitmfunktsionaalset seadet toidu valmistamiseks olmetingimustes ning seda võib kasutada korterites, maa-majades ja muudes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud mittesihipärast kasutamist peetakse mittekohaseks toote kasutamiseks. Sel juhul ei kannu tootja vastutust võimalike vigastuste eest.
 - Enne seadme elektrivõrku lülitamist veenduge, et selle pingeline ühtib seadme nominaalpingega (vt tehnilisi iseloomustikke või toote tehasetabelit).
 - Kasutage pikendust, mis on arvestatud seadme tarbimisvõimsusele – parameetrite mittevastavus võib tekitada lühise või kaabli süttimise.
 - Lülitage seade vaid maandusega pistikutesse – kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Kasutades pikendust veenduge, et ka see on maandatud.
-  **TÄHELEPANU!** Seadme töö ajal korpus, anum ja metalldetailid kuumenevad! Olge ettevaatlikud! Kasutage pajalappe. Vältimaks kuumast aurust tekkivat põletust, ärge kummarduge seadme kohale kaane avamisel.
- Peale kasutamist lülitage seade pistikust välja, samuti selle puhastamise või teiselaldamise ajal. Elektrijuhet võte kuivade kätega, hoides seda kahvlist, mitte aga juhtmest.
 - Ärge tõmmake elektrijuhet uksevahedest või soojusallikate läheduses. Jälgige, et elektrijuhe ei oleks keerunud ja painutatud, ei puutuks kokku teravate esemetega, nurkadega ja mööbli äärtega.

 **PIDAGE MEELES:** elektrikaabli juhuslik vigastamine võib tekitada häired, mis ei vasta garantii tingimustele, samuti võivad tekitada elektrilöögi. Vigastatud elektrikaabel on vaja viivitamatult välja vahetada hoolduskeskuses.

- Ärge paigutage seadet pehmele alusele, ärge katke seda töö ajal – see võib tingida seadme ülekuumenemise ja vigastumise.
 - Seadet on keelatud kasutada avatud õhu käes – niiskuse või kõrvaliste esemete sattumine seadme korpusesse võivad tingida seadme tõsisemaid häireid.
 - Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastusjuhendeid.
-  **KEELATUD lasta seadet vette või paigutada seda jooksva 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, penoplast jne.) võivad olla lastele ohtlikud. Lämmatamise oht! Säilitage pakendit lastele kättesaamatus kohas.
 - Seadme iseärase remonti võiks teha konstruktsioonimoodustetegemine onkeelatud. Kõiki hooldus- ja remonditöid peab teostama vaid autoriseeritud hoolduskeskus. Ebaprofessionaalselt teostatud töö võib tingida seadme rikkimiseku, traumad ja vara kahjustuse.
-  **Rikutud seadme kasutamine on keelatud.**

EST

Tehnilised andmed

Mudel	RMC-M90
Võimsus.....	860-1000 W
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz
Sisepoti maht.....	5 liitrit
Sisepoti pinnakate.....	kõrbemisvastane keraamiline
Ekraan	LED, värviline
3D-soojendus.....	olemas
Välismootmed.....	377 × 285 × 240 mm
Netokaal	3,5 kg

Programmid

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIKOKK)	10. ВЫПЕЧКА (KÜPSETISED)
2. МОЛОЧНАЯ КАША (PIIMAPUDER)	11. КРУПЫ (TERAVILJAD)
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. МАКАРОНЫ (МАКАРОНИД)	16. ДЕСЕРТЫ (DESSERDID)
8. ТОМЛЕНИЕ (AURUTAMINE)	17. ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)
9. ВАРКА (KEETMINE)	

Funktsioonid

Valmistoitude temperatuuri ülalhoidmine (autosoojendus).....	kuni 24 tundi
Autosoojenduse eelnev väljalülitamine.....	olemas
Toitude soojendamine	kuni 24 tundi
Eelseadistus.....	kuni 24 tundi

Komplekti kuuluvad

Multikeetja.....	1 tk
Anum	1 tk
Konteiner aurul valmistamiseks.....	1 tk
Jogurtipurgid	6 tk
Mööteklaas	1 tk
Kopsik.....	1 tk
Lame lusikas.....	1 tk
Kulbi/lusika hoidja	1 tk
Toitejuhe.....	1 tk
Brošüür retsepti.....	1 tk
Kasutusjuhend	1 tk
Hooldusraamat	1 tk

Tootjal on õigus oma toodete täiustamise käigus toote disaini, komplekti kuuluvaid esemeid ja toote tehnilisi omadusi muuta ilma neist muudatustest täiendavalt teavitamata. Tehnilistes andmetes on lubatud hälve ±10%.

Multikeetja ehitus (skeem **A1**, lk. 3)

- | | |
|-------------------------|------------------------------------|
| 1. Seadme kaas | 9. Lame lusikas |
| 2. Eemaldatav sisekaas | 10. Kopsik |
| 3. Anum | 11. Mööteklaas |
| 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 auruklapp | 16. Kondensaadi kogumise nõu |

Juhtpaneel (skeem **A2**, lk. 4)

Multikeetja REDMOND RMC-M90 on seadmestatud puuetundliku juhtpaneeliga paljufunktsionaalse värvilise LED-ekraaniga.

1. "Подогрев/Отмена" ("Löpetamine/Soojendamine") – soojendusfunktsiooni sisse-/väljalülitamine; valmistamisprogrammi töö katkestamine; sisestatud parameetrite nullimine
2. "Отложенный старт" ("Eelseadistus") – eelseadistusaja režiimi sisselülitamine
3. "Температура" ("Temperatuur") – temperatuuritähenduse indikaator programmi "МУЛЬТИПОВАР"
4. "Час" ("Tunnid") – tundide tähenduse valik valmistamisaja režiimis ja eelseadistuse režiimis
5. "Мин" ("Minutid") – minutite tähenduse valik valmistamisaja režiimis ja eelseadistuse režiimis
6. "Экспресс" ("Ekspress") – programmi "ЭКСПРЕСС" käivitamine
7. "Меню" ("Menüü") – automaatse valmistusprogrammi valik
8. "Старт" ("Start") – seatud valmistamisrežiimi sisselülitamine
9. Ekraan


Ekraani osad (skeem **A3**, lk. 4)

1. Automaatprogrammi "ЭКСПРЕСС" töö indikaator
2. Valmistamis/soojendamisprogrammi töö indikaator
3. Valmistamisetapi indikaatorid
4. Temperatuuritähenduse indikaator programmi "МУЛЬТИПОВАР"
5. Funktsiooni "Отложенный старт" töö indikaator

6. Taimeri näidurežiimi indikaator
7. Taimer
8. Valitud automaatvalmistamisprogrammi indikaator

I. ENNE ESMAST SISSELÜLITAMIST

Pakkige seade lahti, eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamkleebised.


 Kindlasti säilitage kõik hoiatavad sildid, sildid-tähised (nende olemasolul) ja toote korpusel olev seerianumbriga silt!

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

Harutage elektrijuhe täielikult lahti. Seadme korpus pühkige niiske lapiga. Eemaldatava detailid peske seebiveega, kuivatage hoolikalt enne elektrivõrku lülitamist.

Asetage seade kõvale horisontaalsele pinnale nii, et auruklapist tulev kuum aur ei satuks tapetidele, dekoratiivsetele katetetele ja muudele esemetele ja materjalidele, mis võivad kannatada kõrge temperatuurist ja temperatuurist.

Enne valmistamist veenduge, et multikeetja välised ja nähtavad sisemised osad ei oleks vigastatud, nendel ei esineks kilde ja muid defekte. Anuma ja soojendus kambri põhja vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.

 **TÄHELEPANU!** Tõsta seadet käepidemest kaasas kanda koos täidetud kausi keelatud. Tõsta seade restiga potid on keelatud!

Ärge lülitage seadet sisse ilma sellesse paigutatud anumata või tühja anumaga - valmistamise programmi juhusliku käivitamise korral tingib see seadme kriitilise ülekuumenemise või kõrbe-misvastase katte vigastumise. Enne toiduainete praadimist valage anumasse natuke taimedli või päevalilleõli.

II. MULTIKEETJA KASUTUS

Valmistamisaja seadmine

Multikeetjas REDMOND RMC-M90 võib iseseisvalt seada iga programmi jaoks valmistamisaja (väljaarvatud programm "ЭКСПРЕСС"). Etteantud aja muutmiseks ja võimalik vahemik sõltuvad valitud valmistamise programmist. Aja muutmiseks:

1. Peale valmistamisprogrammi valikut vajutades klahvi "Час" seadke kella tähendus. Kui vajutada klahvi mitme sekundi vältel, algab tähenduse kiirendatud muutmine.
 2. Vajutades klahvi "Мин", seadke minutite tähendus. Kui vajutada klahvi mitme sekundi vältel, algab tähenduse kiirendatud muutmine.
 3. Vajadusel seadke valmistamisaja vähem kui üheks tunniks, vajutage klahvi "Час" kuni kella tähendus nullitakse. Klahvi "Мин" vajutusega seadke vajalik minutite tähendus.
4. Valmistamisaja seadmise lõppedes (ekraan vilgub edasi) suunduge järgmisele etapile vastavalt valitud valmistamisaja algorütmile. Tehtud seadistuste tühistamiseks vajutage klahvi "Подогрев/Отмена", mille järgselt on vaja kogu valmistamisprogramm sisestada uuesti.
 -  Valmistamisaja käsitsi seadmisel arvestage võimalikku ajavahet ja paigaldussammu, mis on ette nähtud teie poolt valitud valmistamisprogrammiga kooskõlas valmistamisprogrammi koondtabeliga.

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

Mõnedes automaatprogrammides algab seatud valmistamisaja tagasiarvestus vaid peale seadme väljumist seadistatud töötemperatuurile. Näiteks, kui kallata külm vesi ja seada programm "НА ПАРУ" valmistamisajaks 5 minutit, käivitub programm ja algab etteantud valmistamisaja tagasiarvestus vaid peale vee keemahakkamist ja anumast piisava koguse auru tekkimist.

Programmis "МАКАРОНЫ" algab etteantud aja tagasiarvestus vaid peale vee keemahakkamist ja klahvi "Старт" korduvalt vajutust.

Funktsioon "Отложенный старт" ("Eelseadistus")

Funktsioon võimaldab ette anda ajavahemiku, mille järgselt peab toit 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 valmistamisaja, vastasel juhul alustab programm tööd kohe peale klahvile "Старт" vajutamist.

Võite valida eelseadistuse aja peale automaatprogrammi valikut, temperatuuritähenduste 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. Seatud ajaformaad – 24 tundi. Kui vajutada klahvi mõne sekundi vältel, algab tähenduse kiirendatud muutmine.
3. Klahvi "Мин" vajutusega muutke samm-sammult minutite tähendust. Kui vajutada klahvi mõne sekundi vältel, algab tähenduse kiirendatud muutmine.
4. Vajadusel seadke valmistamisaja vähem kui üheks tunniks, kella seadmise režiimis vajutage järjestikku klahvi "Час" kella tähenduse nullimiseni. Seejärel vajutades klahvi "Мин", seadke vajalik minutite tähendus.
5. Tehtud seadistuste tühistamiseks vajutage klahvi "Подогрев/Отмена", mille järgselt on vaja kogu valmistamisprogramm sisestada uuesti.

- Aja seadmise lõppedes vajutage ja hoidke all klahvi "Старт" mõne sekundi jooksul. Süttib funktsiooni "Отложенный старт" töö indikaator, programm käivitub ja algab aja tagasiarvestus.
- Määratud aja pärast on toit valmis. Programmi lõppedes lülitub automaatselt välja valmistoitude temperatuuri ülalhoidmise funktsioon (autosoojendus) ja süttib klahvi "Подогрев/Отмена" indikaator.
- Autosoojenduse väljalülitamiseks vajutage klahvi "Подогрев/Отмена". Klahvi indikaator kustub.



Eelsadistuse funktsioon on olemas kõikides valmistamise automaatprogrammides, välja arvatud programmides "ЖАРКА", "МАКАРОНЫ" ja "ЭКСПРЕСС".

Ei soovitata kasutada funktsiooni "Отложенный старт", kui retseptid kasutatakse kiirelt riknevaid toiduaineid (munad, värsked piim, liha, juust jm.).

Aja seadmisel funktsioonis "Отложенный старт" on vaja arvestada, et aja tagasiarvestus programmis "НА ПАРУ" algab vaid peale seda, kui multikeetja on saavutanud vajaliku töotemperatuuri (peale vee keemahakkamist).

Valmistoitude temperatuuri ülalhoiu funktsioon "Автоподогрев" (autosoojendus)

Lülitub sisse automaatselt valmistamisprogrammi töö lõppedes ja võib hoida valmistoitude 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 taastlülitamiseks 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 multikeetja korpusesse.
- Sulgege kaas klõpsatuseni, lülitage seade elektrivõrku.
- Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all klahvi "Подогрев/Отмена" helisignaali kõlamine. Ekraanil süttib vastav indikaator ja soojendus lülitub sisse. Taimer alustab soojendamise aja tagasiarvestust.

Seade soojendab toidu temperatuurini 70-75°C ja võib hoida toitu kuumana 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 multikeetja võib toitu hoida soojana kuni 24 tundi, ei soovitata toitu jätta soojana seisma enam kui kaheks-kolmeks tunniks, kuna see võib tingida toidu maitseomaduste muutuse.

Automaatprogrammide kasutamise üldkord



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

- Valmistage ette (möötkte) vajalikud toiduained.
- Pange toiduained multikeetja anumasse vastavalt valmistamisprogrammile ja asetage see seadme korpusesse. Jälgige, et kõik toiduained, muuhulgas vedelik, oleksid anumaga välispiinal asuvas maksimaalsest märgist allpool. Veenduge, et anum on asetatud otse ja see puutub tihedalt kokku soojenduselemendiga.
- Sulgege multikeetja kaas klõpsatuseni. Lülitage seade elektrivõrku.
- Vajutades klahvi "Меню" valige vajalik valmistamisprogramm (ekraanil süttib vastava programmi indikaator).
- Kui teid ei rahulda vaikumisi seatud valmistamisaeg, võite seda tähendust muuta klahvidele "Час" ja "Мин" vajutades.
- Vajadusel seadke eelsadistuse aeg. Funktsiooni "Отложенный старт" ei ole programmis "ЖАРКА", "МАКАРОНЫ" ja "ЭКСПРЕСС".
- 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 "НА ПАРУ" algab aja tagasiarvestus vee keemahakkamisel ja piisava aurutiheduse saavutamisel anumaga; programmis "МАКАРОНЫ" – peale vee keemahakkamist anumaga, toiduainete panekut ja klahvi "Старт" teistkordset vajutamist.



ЕТТЕВАУТУС! Kõrgel temperatuuril valmistamisel ja suurt kogust taimeõli lisamisel hoidke alati seadme kaane avatuks.

- 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 programmides "ЙОГУРТ" ja "ХЛЕБ".
- Valmistamisprogrammi lõppemisest teavitab teid helisignaali. Järgnevalt, sõltuvalt valitud programmist või jooksvatel seadistustel, läheb seade üle autosoojendusrežiimi (põleb klahvi "Подогрев/Отмена" indikaator) või ooterežiimi (vilgub klahvi "Старт" indikaator).
- Selleks, et tühistada sisestatud programm, katkestada valmistamisaeg või autosoojendus, vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel klahvi "Подогрев/Отмена".



Kvaliteetse tulemuse saavutamiseks soovitate kasutada multikeetjale REDMOND RMC-M90 lisatud raamatus retsepti toodud retsepti, mis on spetsiaalselt välja töötatud antud mudelile.

Kui teie arvates ei suutnud te saavutada soovivat tulemust tavalistes automaatprogrammides, kasutage universaalset, laiendatud käiseadistustega programmi "МУЛЬТИПОВАР", mis avab teie toiduvalmistamise eksperimendidele suured võimalused.

Programm "МУЛЬТИПОВАР"

Nimetatud programm on mõeldud praktiliselt mistahes toitude valmistamiseks kasutaja poolt seatud valmistamisaja ja temperatuuri parameetritega. Tänu programmile "МУЛЬТИПОВАР" võib Multikeetja REDMOND RMC-M90 asendada terve rida köögiseadmeid ja valmistada toitu praktiliselt mistahes teid huvitava, vanaaas kuinaerialases 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 käsitsi sisse lülitada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klavihi "Меню" peale valmistamisaja käivitamist, kuni süttib indikaator "Подогрев/Отмена".

Vaikimisi valmistamise aeg programmis "МУЛЬТИПОВАР" on 15 minutit, vaikumisi valmistamise temperatuur 100°C. Temperatuuri käsitsi reguleerimise vahemik (muudetav klahvile "Температура" vajutamisega): 35-170°C 5°C – muutmissammuga.

Aja käsitsi reguleerimise vahemik: 5 minutit – 12 tunnini 1-minutilise muutmissammuga kuni 1-tunnisele intervallile või 5-minutilise muutmissammule enam kui 1-tunnisele inte vallile.



Programm "МУЛЬТИПОВАР" on võimalik valmistada hulgaliselt erinevaid toite. Kasutage raamatut retsepti meie professionaalsetelt kokkadelt või spetsiaalset temperatuuritabelit erinevate toitude ja toiduainete valmistamiseks.



Kui kasutate seadet vee keetmiseks (näiteks toiduainete keetmisel), ON KEELATUD seada valmistamistemperatuuri üle 100°C.

Programm "МОЛОЧНАЯ КАША"

Soovitatakse piimaputru valmistamiseks. Vaikumisi valmistamise aeg programmis on 10 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutit kuni 1 tunni 30 minutini 1-minutilise paigaldussammuga.

Programm "МОЛОЧНАЯ КАША" on mõeldud putru valmistamiseks vähesel kalorsusega pastöriseeritud piimast. Piima väljakeemise vältimiseks ja vajaliku tulemuse saavutamiseks soovitatakse enne valmistamist:

- hoolikalt pesta läbi kõik täisteraviljad (riis, tatar, hirss), kuni vesi jääb puhtaks;
- enne valmistamist määrada multikeetja anum võiga;
- rangelt järgida proportsioone, mõõtes toiduaineid vastavalt retseptiraamatu soovitudele, suurendada või vähendada toiduainete kogust vaid proportsionaalselt;
- täispiima kasutamisel lahustada see joogiveega vahekorras 1:1.

Piima ja teraviljade omadused võivad erineada sõltuvalt päritolust ja tootjast, mis vahest võib end tunda anda valmistamise tulemustel.



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

Programm "ТУШЕНИЕ"

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

EST

Programm "ЖАРКА"

Soovitatakse liha, juurviljade, linnu ja mereandide praadimiseks. Vaikumisi valmistamise aeg programmis on 15 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutit kuni 1 tunni 30 minutini 1-minutilise paigaldussammuga. "Отложенный старт" funktsiooni nimetatud programmis ei ole.



Selleks, et toiduained ei kõrbeks põhja, järgige retseptiraamatus toodud soovitusi ja periooditi segage anum as olevaid toiduaineid Lubatud on valmistada avatud kaanega multikeetjas.

Programm "СУП"

Soovitatakse erinevate suppide, puljongite, samuti kompottide ja jookide valmistamiseks. Vaikumisi valmistamise aeg programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutit 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm "НА ПАРУ"

Soovitatakse juurviljade, kala, liha, mantide, dieettoitude ja taimetoitude, lastetoitude aurul valmistamiseks. Vaikumisi valmistamise aeg programmis on 15 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutit 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. Mõõtkte ja valmistage toiduained ette vastavalt retseptile, paigutage nad ühtlaselt aurul valmistamise konteinerisse ja asetage anum seadme korpusesse. Veenduge, et see puutub tihedalt kokku soojenduselemendiga.
3. Järgige peatüki "Automaatprogrammide kasutamise üldkord" p. 3-10 näpunäiteid.



Programm "НА ПАРУ" algab aja tagasiarvestust peale vee keemahakkamist ja auru piisava tiheduse saavutamist anum.



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

Programm "МАКАРОНЫ"

Soovitatakse makaronitoodete, pelmeenide, viinerite, hinkalide valmistamiseks, munade keetmiseks jne. Vaikumisi valmistamise aeg moodustab 8 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 2 minutit kuni 20 minutini 1-minutilise paigaldussammuga. Programm näeb ette vee keemahakkamist, toiduainete sisestamist ja nende edasist valmistamist. Vee

keemahakkamisest ja toiduainete sissepanemise vajadusest annab teada helisignaal. Valmistamisprogrammi tööaja tagasiarvestus algab peale korduvat vajutust klahvile "Старт". "Отложенный старт" funktsiooni nimetatud programmis ei ole.



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

Programm "ТОМЛЕНИЕ"

Soovitatakse hautatud liha, ahjupiima 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 "БЫПЕЧКА"

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



Biskviidi valmidust võib kontrollida sellesse puupulga (hambaorgi) torgates. Kui väljavõtmisel ei jää selle külge taigent – on biskviit valmis.

Leiva valmistamisel soovitatakse toidu automaatsoojenduse funktsioon välja lülitada kõikidel etappidel.

Programm "КРУПЫ"

Programmi soovitatakse sömerate putrude valmistamiseks mistahes teraviljadest, erinevate 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 kodus 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 sisepinnast.

Programm "ПИЦЦА"

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

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 sisepinnast.
- Tuleb arvestada, et programmi töö esimesel tunnil toimub taigna kergitamine, seejärel juba vahetult küpsetamine.
- Enne jahu kasutamist soovitatakse see sõeluda hapnikuga rikastamiseks ja lisandite kõrvaldamiseks.
- Ei soovitata kasutada eelseadistuse funktsiooni, kuna see võib mõjuda küpsetise kvaliteedile.
- Ärge avage multikeetja kaant küpsetamisprotsessi täieliku lõppemiseni! Sellest sõltub ka küpsetatava toote kvaliteet.
- Aja kokkuhoiuks ja valmistamise lihtsustamiseks soovime kasutada valmis segusid leiva valmistamiseks.

Programm "ДЕСЕРТЫ"

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

Programm "ЭКСПРЕСС"

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



Kui te ei saavuta automaatprogrammidega soovitud tulemust, vaadake osa „Valmistamis NÕU-ANDED“, kust leiate vastused kõige sagedamini esitatavatele küsimustele ja saate vajalikke soovitusi.

III. TÄIENDAVAD VÕIMALUSED

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

 *Toitude osas viidatud retseptid leiate retseptiraamatust või veebisaidilt www.redmond.company.*

IV. 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 kohe peale kasutust.

STOP *Seadet EI TOHI puhastada kareda lapi ega kraapiva käsna või pastaga. Keelatud on kasutada ka keemiliselt agressiivseid või muid aineid, mida ei soovitata toiduainetega kokkupuutes kasutada.*

Seadme korpuset EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.

Enne esmast kasutamist ja lõhnade kõrvaldamiseks peale valmistamist soovitatakse 15 minuti vältel keeta pool sidrunit programmis "HA ΠΑΡΥ".

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

Sisemise alumiiniumkaane puhastamiseks (skeem **A4**, lk. 5):

1. Avage multikeetja kaas.
2. Kaane sisepoolt vajutage üheaegselt keskpunkti poole kaht plastmassist fiksaatorit.
3. Jõudu kasutamata tõmmake sisekaant veidi enda poole alla, et see tuleks põhikaanest lahti.
4. Hõõruge mõlema kaane pinda niiske köögirätiku või käsna. Vajadusel peske eemaldatud kaas veejoa all ja kasutage nõudepesu vahendeid. Ei soovitata pesta nõudepesumasinas.
5. Pange kokku vastupidises korras: Paigutage alumiiniumkaas ülemistesse soontesse, kohandage see põhikaanega ja vajutage kergelt klõpsatuseni. Alumiiniumsisekaas peab tihedalt fikseeruma.

Auruklapp paikneb seadme ülemises kaanes olevas spetsiaalses pesas ja koosneb kahest osast: välisketast ja alusest Klapi puhastamiseks (skeem **A5**, lk. 6):

1. Tõmmake ettevaatlikult välisketast endast üles ja enda poole, nagu on näidatud joonisel.
2. Ketta siseisel poolel pöörake klapi põhiosa vastupäeva lõpuni (↺) ja võtke see maha.
3. Võtke ettevaatlikult välja klapi kumm. 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 kumm kohale, kohandage klapi põhiosa sooned vastavate eenditega väliskestale ja pöörake päripäeva (↻). Paigutage auruklapp seadme kaanel olevasse pesasse (väljavõtmiseks peab välisketas paiknema eendiga tahapoole).

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

1. Avage kaas, võtke anum välja. Vajadusel tõstke veidi multikeetja 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 õõnsusse jäänud kondensaat eemaldage köögirätiku abil.
- Kasutusjuhiste rangel järgimisel on vedelike, toiduosakeste ja mustuse sattumine seadme töökambri seadme peaaegu välistatud. Kui seade on siiski oluliselt määrdunud, 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.*

Enne hoiulepanemist ja uuesti kasutamist puhastage ja kuivatage hoolikalt kõik seadme osad. Hoidke seadet kuivas ja hea ventilatsiooniga kohas eemal küttekehadedest ja otsesest päikesevalgusest. Transportimise ja hoidmise ajal ei tohi seade olla mehaanilise koormuse all, mis võiks seadmele kahjustusi põhjustada ja/või selle pakendi terviklikkuse rikkuda. Hoidke seadme pakendit vee või vedelike sissetungi eest.

i *Seadme pideval kasutamisel võib kuumutusplaadi värvus aja jooksul täielikult või osaliselt muutuda. See ei viita iseenesest seadme korrast ära olekule ega mõjuta seadme häireteta tööd.*

V. 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 põhijuseta 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 korpusese 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 toiduresept ei sobi selles multikeetjas valmistamiseks	Soovitav 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

Võimalik põhjus		Lahendusviis
Toiduainete aurutamisel: sisepotis on piisavas koguses auru tekkimiseks liiga vähe vett		Valage potti kindlasti retseptis soovitud kogus vett. Kui kahtlete, kontrollige veetaset toiduvalmistamise ajal
Praadimisel	Valasite sisepotti liiga palju taimeõli	Tavaliseks praadimiseks piisab, kui õli katab sisepotti põhja õhukese kihina. Fritimisel 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 eritöötlemist: pesemist, passeerimist vms. Järgige valitud retsepti juhiseid
Küpsetamisel (tainas ei kupsenud läbi)	Tainas kerkis sisepotti kaanele ja ummistas auruklapi	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 valimisega või määrasite (arvestasite) toiduvalmistusaja valesti. Liiga väikesed kogused	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende lõikamise meetod, toiduainete kogused ning programmi ja toiduvalmistusaja valik peavad vastama retsepti soovitudele
Toitu hoiti pärast valmimist liiga kaua automaatses soojashoidmise režiimis	Automaatses soojashoidmist ei ole soovitatav liiga pikka aega sees hoida. Kui teie mudelil on selle funktsiooni eelneva väljalülitamise 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	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende eeltöötlemise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovitudele. Täisteralisi tanginaid, liha, kala ja mereande peab enne keetmist alati põhjalikult pesema, kuni vesi on puhas

TOIT LÄKS KÕRBEMA

Sisepotti ei pestud pärast eelmist toiduvalmistamist korralikult puhtaks. Sisepotti kõrbemisevastane pinnakate on kahjustatud	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 kohandatud) toiduretsepte
Määrasite liiga pika toiduvalmistusaja	Vähendage toiduvalmistusaja 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 et 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 põhjusega multikeetja kaant
Keetmisel: sisepotis on liiga vähe vedelikku (pole järgitud toiduainete koguseid)	Järgige tahkete ja vedelate koostisainete õiget vahekorda
Küpsetamisel: unustasite sisepotti enne küpsetamist rasvane määrida	Enne taigna pottipannemist määrige sisepotti 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 toiduvalmistusaja	Vähendage toiduvalmistusaja või järgige selle mudeli jaoks kohandatud retsepti juhiseid

KÜPSETIS ON NÄTSKE

Kasutasite sobimatuid koostisaineid, mis eritidasid palju niiskust (mahlaseid köögi- või puuvilju, külmutatud marju, hapukoort jms)	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 valmisamist 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 soovitudele
Taigna jäi liiga kauaks küpsetuspulbriga seisma	
Te ei söelunud 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 „СУП” käivitub liiga vähesel vedeliku korral ülekuumenemiskaitse. Sellisel juhul toiduvalmistusprogramm peatub ja multikeetja lülitub automaatses soojashoidmise režiimile.

Mitmesuguste toiduainete soovitatav aurutamisaeg

	Toiduaine	Kaal grammides / kogus, tk	Vee kogus, ml	Toiduvalmistusaeg, min
1	Sea-/veisefilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	20/30

	Toiduaine	Kaal grammides / kogus, tk	Vee kogus, ml	Toiduvalmistusaeg, min
2	Lambafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	25
3	Kanafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	15
4	Frikadellid/kotletid	180 g (6 tk)/ 450 (3 tk)	500	10/15
5	Kala (filee)	300	500	10
6	Mereandide segu (sügavkülmutatud)	300	500	5
7	Kartul (4 osaks lõigatud)	500	500	15
8	Porgand (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	35
9	Peet (4 osaks lõigatud)	500	500	95
10	Aedviljad (värskena külmutatud)	500	500	10
11	Kanamunad	3 tk	500	10

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

Valmistamisprogrammi koondtabel (tehase seadistused)

Programm	Kasutussoovitusel	Valikmisi valmistamise aeg	Valmistamisaja vahemik/ seadistussamm	Stardi eelseadistus	Õtööparameetrite valjumise ootus	Autosoojenitus
МУЛЬТИПОВАР	Erinevate toitade valmistamine temperatuuri ja valmistamisaja seadmise võimalusega	0:15	5 min – 1 tund / 1 tund – 12 tundi / 5 minutit	✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Piimaputru valmistamine	0:10	5 min – 1 tund 30 min / 1 minut	✓		✓
ТУШЕНИЕ	Liha, kala, juurviljade, lisandite ja paljude komponentidega toitade valmistamine	1:00	20 min – 12 tundi / 5 minutit	✓		✓
ЖАРКА	Liha, kala, juurviljade ja paljude komponentidega toitade valmistamine	0:15	5 min – 1 tund 30 min / 1 minut			✓
СУП	Puljongite, juurviljasuppide ja külm- suppide valmistamine	1:00	20 min – 8 tundi / 5 minutit	✓		✓
НА ПАРУ	Soovitatav liha, juurviljade, linnu ja muude toiduainete praadimiseks	0:15	5 min – 2 tundi / 5 minutit	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Erinevast nisujahust makaronitoodete valmistamine; viinerite, pelmeenide ja muude poolfabrikaatide keetmine	0:08	2 min – 20 minutit / 1 minut		✓	✓

EST

Programm	Kasutussoovitusel	Valikmisi valmistamise aeg	Valmistamisaja vahemik/ seadistussamm	Stardi eelseadistus	Õtööparameetrite valjumise ootus	Autosoojenitus
ТОМЛЕНИЕ	Ahjupiima, lihakonservide, koodi, südi, tarretise valmistamine	5:00	1 tund – 8 tundi / 10 minutit	✓		✓
ВАРКА	Juurviljade ja ubade keetmine	0:40	5 min – 2 tundi / 5 minutit	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Soovitatav keekside, biskviitide, vormiroogade, pärmivõi lehttaignast pirukate küpsetamiseks	1:00	20 min – 8 tundi / 5 minutit	✓		✓
КРУПЫ	Erinevate teraviljade ja lisandite valmistamine. Sõmerate putru keetmine veel	0:35	5 min – 4 tundi / 5 minutit	✓		✓
ПЛОВ	Erinevate pilafide valmistamiseks (lihaga, kalaga, linnuliha, juurviljadega)	1:00	20 min – 1 tund 30 minutit / 10 minutit	✓		✓
ЙОГУРТ	Erinevate jogurtite valmistamiseks	8:00	6 tundi – 12 tundi / 10 minutit	✓		
ПИЦЦА	Pitsa valmistamine	0:25	20 min – 1 tund / 5 minutit	✓		✓
ХЛЕБ	Nisu – ja rukki jahust leiva valmistamine (lülitab endasse ka taigna kergitamist)	3:00	1 tund – 6 tundi / 10 minutit	✓		
ДЕСЕРТЫ	Erinevate värsketest puuviljadest ja marjadest dessertide valmistamine	1:00	5 min – 4 tundi / 5 minutit	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Riisi, sõmerate putru kiire valmistamine					

Automaatne väljalülitus pärast rasketele kiire keetmist

i Esitatud on küttelemendi keskmine töotemperatuur

Soovitusel temperatuurirežiimide kasutamisel programmis “MULTICOOK”

Töotemperatuur	Kasutussoovitusel
35°C	Taigna kergitamine, äädika valmistamine
40°C	Jogurtite valmistamine
45°C	Juuretis
50°C	Kääritamine

Töötemperatuur	Kasutussoovitused
55°C	Pumati valmistamine
60°C	Rohelise tee, lastetoidu valmistamine
65°C	Vaakumpakendis liha valmistamine
70°C	Punši valmistamine
75°C	Pastöriseerimine, valge tee valmistamine
80°C	Höõgveini valmistamine
85°C	Kohupiima või pikka töötlemisaega nõudvate toitude valmistamine
90°C	Punase tee valmistamine
95°C	Piimapõhiste putrude valmistamine
100°C	Bese või moosi valmistamine
105°C	Süldi valmistamine
110°C	Steriliseerimine
115°C	Suhkrusiirupi valmistamine
120°C	Koodi valmistamine
125°C	Hautatud liha valmistamine
130°C	Vormiroa valmistamine
135°C	Valmis toitude ülepraadimine krõbeda kooriku 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.)

i Vt ühtlasi juuresolevat retseptiraamatut.

VI. LISATARVIKUD

Multikeetja REDMOND RMC-M90 lisatarvikuid saab soetada ning REDMOND i uudistoodetega saab tutvuda veebisaidil www.redmond.company või ametlike edasimüüjate kauplustes.

VII. VÕIMALIKUD RIKKED JA NENDE LAHENDAMINE

Rike	Võimalik põhjus	Abinõu
Ekraanile ilmus veateade: E1–E4	Süsteemi viga, võimalik juhtplaadi või kuumutuselemendi rike.	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Sulgege tihedalt kaas ja ühendage seade uuesti vooluvõrku.

Rike	Võimalik põhjus	Abinõu
Seade ei lüütu sisse.	Toitejuhe ei ole seadmega ja (või) elektrikontakti ühendatud.	Veenduge, et eemaldatav toitejuhe on ühendatud seadmega ja elektrikontakti.
	Vale elektrikontakt.	Ühendage seade õigesse elektrikontakti.
Toiduvalmistamiseks kulub liiga palju aega.	Toitevõrgus pole voolu.	Kontrollige elektrivõrgu pinget. Kui seda pole, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole.
	Elektritoite katkestus (pinge ei ole stabiilne või on alla normi).	Kontrollige elektrivõrgu pinge stabiilsust. Kui pinge kõigub, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole.
	Sisepoti ja kuumutuselemendi vahel on vöörkeha või toidujäätmed (purud, tangud, toidutükid).	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Eemaldage vöörkeha või toiduosakesed.
	Sisepott on seadmes viltu.	Paigutage sisepott otse.
Toiduvalmistamise ajal toidub kaane vahelt auru.	Kuumutusplaat on tugevalt määrdunud.	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Puhastage kuumutusplaat.
	Sisepott on korpusel viltu.	Paigutage sisepott otse.
	Sisepoti ja sisekaane vaheline ühendus ei ole hermeetiline.	Veenduge, et kaane ja korpusel vahel ei oleks mingit vöörkeha (puru, tangusid, toidutükke). Eemaldage vöörkeha. Sulgege multikeetja kaas alati nii, et kostaks klõpsatus.
	Sisekaane tihend on tugevalt määrdunud, deformeerunud või kahjustatud.	Kontrollige seadme sisekaane tihendi seisundit. Vajaduse korral vahetage välja.

i 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.

 *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 ушкодження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад являє собою багатofункціональний 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, переконаєтесь, що він також має заземлення.

 **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.

- Вимкючайте 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 перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.

 **ПАМ'ЯТАЙТЕ:** випадкове ушкодження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Ушкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі. У разі пошкодження шнура електроживлення для уникнення небезпеки його має замінити виробник або його агент, або аналогічна кваліфікована особа.

- 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.

 **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!**

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійсню-

UKR

ється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуваннями, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.

- 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.



УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-M90
Потужність.....	860-1000 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50/60 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне, керамічне
Дисплей.....	світлодіодний, кольоровий
ЗД-нагрівання.....	є
Габаритні розміри.....	377 × 285 × 240 мм
Вага нетто.....	3,5 кг

Програми

- | | |
|---------------------------------|-------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИПОВАР) | 10. ВЫПЕЧКА (ВИПІКАННЯ) |
| 2. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША) | 11. КРУПЫ (КРУПИ) |
| 3. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ) | 12. ПЛОВ (ПЛОВ) |
| 4. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ) | 13. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ) |
| 5. СУП (СУП) | 14. ПИЦЦА (ПІЦА) |
| 6. НА ПАРУ (НА ПАРИ) | 15. ХЛЕБ (ХЛІБ) |
| 7. МАКАРОНЫ (МАКАРОНИ) | 16. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТИ) |
| 8. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ) | 17. ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС) |
| 9. ВАРКА (ВАРІННЯ) | |

Функції

Підтримка температури готових страв (автопідігрів).....	до 24 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву.....	є
Розігрівання страв.....	до 24 годин
Відкладений старт.....	до 24 годин

Комплектація

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Баночки для йогуртів.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Тримач для черпака/ложки.....	1 шт.
Шнур електроживлення.....	1 шт.
Книга рецептів.....	1 шт.

Інструкція з експлуатації..... 1 шт.
Сервісна книжка..... 1 шт.

Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни. У технічних характеристиках допускається похибка $\pm 10\%$.

Будова моделі (схема А1, стор. 3)

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Кришка приладу | 9. Плоска ложка |
| 2. Знімна внутрішня кришка | 10. Черпак |
| 3. Чаша | 11. Мірна склянка |
| 4. Кнопка відкриття кришки | 12. Контейнер для приготування на парі |
| 5. Панель управління з дисплеєм | 13. Баночки для йогуртів |
| 6. Корпус | 14. Тримач для черпака й ложки |
| 7. Ручка для перенесення | 15. Шнур електроживлення |
| 8. Знімний паровий клапан | 16. Контейнер для збирання конденсату |

Елементи панелі управління (схема А2, стор. 4)

- Кнопка «Подогрев/Отмена» («Підігрів/Скасування») – увімкнення/вимкнення функції підігрівання; переривання роботи програми приготування; скидання зроблених налаштувань
- Кнопка «Отложенный старт» («Відкладений старт») – увімкнення режиму встановленого часу відкладеного старту
- Кнопка «Температура» – встановлення температури приготування в програмі «МУЛЬТИПОВАР»
- Кнопка «Час» («Год») – вибір значення годин у режимах установа часу приготування та відкладеного старту
- Кнопка «Мин» («Хв») – вибір значення хвилин у режимах установа часу приготування та відкладеного старту
- Кнопка «Експресс» – запуск програми «ЭКСПРЕСС»
- Кнопка «Меню» – вибір автоматичної програми приготування; попереднє вимкнення функції автопідігріву
- Кнопка «Старт» – запуск програми приготування
- Дисплей


Будова дисплея (схема А3, стор. 4)

- Індикатор виконання автоматичної програми «ЭКСПРЕСС»
- Індикатор роботи програми приготування/підігрівання
- Індикатор етапів приготування
- Індикатор установленої температури в програмі «МУЛЬТИПОВАР»

- Індикатор роботи функції «Отложенный старт»
- Індикатор роботи програми приготування і режиму показань таймера
- Таймер
- Індикатор вибраної автоматичної програми приготування

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Акуратно дістаньте виріб і його комплектуючі з коробки. Видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.


 *Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-показчики (за наявності) і табличку з серійним номером виробу на його корпусі!*

Після транспортування або зберігання за низьких температур необхідно витримати прилад за кімнатною температури не менше ніж 2 години перед увімкненням.

Протріть корпус пристрою вологою тканиною та промийте чашу, дайте їм просохнути. Щоб уникнути появи стороннього запаху під час першого використання приладу, повністю очистіть його (див. «Догляд за приладом»).

Встановіть прилад на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електричні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкодженими через підвищену вологість і температуру.

Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й внутрішні частини мультиварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею та нагрівальним елементом не має бути сторонніх предметів.

 **УВАГА!** Підняти прилад за ручку для перенесення з наповненою чашею заборонено.
УВАГА! Підняти прилад за ручки чаші ЗАБОРОНЕНО!

Не вмикайте прилад без встановленої всередину чаші або з порожньою чашею – у разі випадкового запуску програми приготування це призведе до критичного перегрівання приладу або до пошкодження антипригарного покриття. Перед смаженням продуктів налийте в чашу небагато рослинної або соняшникової олії.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

Установка часу приготування

У мультиварці можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЭКСПРЕСС». Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.

- Після вибору програми приготування, натиснувши кнопку «Час», встановіть потрібне значення годин.

2. Натискуючи кнопку «Мин», встановіть значення хвилин. Для прискореної зміни значень часу утримуйте натиснутою відповідну кнопку.
3. Щоб встановити час приготування менше однієї години, в режимі встановлення годин натискуйте кнопку «Час» до обнуління значення, потім, натискуючи кнопку «Мин», встановіть потрібне значення хвилин.
4. Після закінчення встановлення часу приготування (дисплей продовжує мерехтіти) перейдіть до наступного етапу відповідно до алгоритму вибраної програми приготування. Для скасування зроблених налаштувань натисніть кнопку «Подогрев/Отмена», після чого введіть всю програму приготування заново.



ВАЖЛИВО! При ручній установці часу приготування врахуйте можливий діапазон часу і крок установки, передбачений обраною вами програмою приготування, у відповідності зі зведеною таблицею програм приготування.



Для вашої зручності діапазон часу, що задається, в програмах приготування починається з мінімальних значень. Це дозволяє продовжити на нетривалий термін роботу програми, якщо в основний час страва ще не приготувалася.

У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, після запуску програми «НА ПАРУ» зворотний відлік заданого часу приготування почнеться лише після закипання води й утворення достатньої кількості пари в чаші.

У програмі «МАКАРОНЫ» відлік встановленого часу приготування починається після закипання води та повторного натиснення кнопки «Старт».

Функція «Отложенный старт»

Дана функція 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. Час відстрочки має бути більше, ніж встановлений час приготування, інакше програма почне роботу відразу після натиснення кнопки «Старт».

Після вибору програми, встановлення значень температури й часу приготування можна встановити час відкладеного старту:

1. Натисненням кнопки «Отложенный старт» увімкніть режим встановлення часу для відкладеного старту. На дисплеї з'явиться напис «Отложенный старт», таймер почне мерехтіти.
2. Натискуючи кнопку «Час», потім кнопку «Мин», встановіть значення часу приготування. Якщо утримувати натиснуту кнопку декілька секунд, почнеться прискорена зміна значення.
3. За необхідності встановити час відкладеного старту менш ніж одна година послідовно натискуйте кнопку «Час» до обнуління значення годин. Потім, натискуючи кнопку «Мин», встановіть потрібне значення хвилин.
4. Для скасування зроблених налаштувань натисніть кнопку «Подогрев/Отмена», після чого введіть всю програму приготування заново.

5. Після закінчення встановлення часу натисніть і утримуйте кнопку «Старт» декілька секунд. Спалахне індикатор роботи функції «Отложенный старт», почнеться виконання програми та зворотний відлік часу.
6. Через призначений час страва буде готова. Після закінчення роботи програми залежно від налаштувань прилад перейде в режим автопідігріву (спалахне індикатор кнопки «Подогрев/Отмена») або в режим очікування (індикатор кнопки «Старт» мерехтітиме). Для вимкнення автопідігріву натисніть кнопку «Меню», індикатор кнопки згасне.



УВАГА! Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старту, якщо у складі страви використовуються швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).

Функція підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Вмикається автоматично, після закінчення роботи програми приготування і може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C упродовж 24 годин. При цьому горить індикатор кнопки «Подогрев/Отмена», а на дисплеї відображується прямиий відлік часу роботи в даному режимі. За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши й утримуючи кілька секунд кнопку «Подогрев/Отмена».

Попереднє вимкнення автопідігріву

Для попереднього вимкнення даної функції під час старту або роботи програми натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Меню», поки індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» не згасне. Щоб знову увімкнути автопідігрів, натисніть і утримуйте кнопку «Меню» повторно (спалахне індикатор кнопки «Подогрев/Отмена»).

Функція розігрівання страв

Мультиварку REDMOND RMC-M90 можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

- Перекладіть готову страву в чашу, встановіть її в мультиварку.
- Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
- Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Подогрев/Отмена» до звукового сигналу. Спалахнуть відповідний індикатор на дисплеї та індикатор кнопки. Таймер почне відлік часу розігрівання. Страва буде розігріта до 70-75°C, дана температура може підтримуватися упродовж 24 годин.

За необхідності розігрівання можна вимкнути, натиснувши і утримуючи декілька секунд кнопку «Подогрев/Отмена», поки не згаснуть відповідні індикатори на дисплеї та кнопці.



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 поломки приладу. З тієї ж причини ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використовувати для кип'ятіння води програми «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА», «ХЛЕБ».

УВАГА! Якщо ви готуєте на високих температурах з використанням великої кількості рослинного масла, завжди залишайте кришку приладу відкритою.

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти за рецептом, викладіть в чашу. Стежте за тим, щоб всі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку шкали на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку мультиварку до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
4. Натиснувши кнопку «Меню», виберіть необхідну програму приготування (на дисплеї загориться відповідний індикатор програми).
5. Стандартний час приготування для кожної програми можна змінити натисненням кнопок «Час» та «Мин».
6. За необхідності встановіть час відкладеного старту.
7. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Старт». Спалахнуть індикатори кнопок «Старт» і «Подогрев/Отмена». Почнетесь процес приготування та зворотний відлік часу роботи програми.
8. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (спалахне індикатор кнопки «Подогрев/Отмена») або в режим очікування (індикатор кнопки «Старт» мерехтітиме). Натиснувши та утримуючи кнопку «Меню», можна заздалегідь вимкнути функцію автопідігріву (індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» згасне). Повторним натисненням кнопки «Меню» можна знову увімкнути дану функцію.
9. Для перевірки процесу приготування, скасування введеної програми або вимкнення автопідігріву натисніть кнопку «Подогрев/Отмена».



Для зміни часу приготування після вибору програми приготування натисніть на кнопки «Час» і «Мин», щоб встановити бажаний час приготування в можливі діпазоні для вибраної програми. Якщо утримувати натиснуту кнопку декілька секунд, почнетесь прискорена зміна значення.

Щоб встановити час приготування менше ніж 1 година, натисніть кнопку «Час» до обнуління значення годин. Потім, натиснувши кнопку «Мин», встановіть потрібне значення хвилин.



УВАГА! Під час ручного встановлення часу приготування враховуйте можливий діпазон часу і крок установки, передбачений програмою приготування. У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається після виходу приладу на задану робочу температуру.

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Програма призначена для приготування практично будь-яких страв за заданими користувачем параметрами температури та часу приготування. Діпазон установки температури: 35-170°C з кроком зміни в 5°C. Діпазон установки часу: від 5 хвилин до 12 годин з кроком зміни в 1 хвилину (для інтервалу від 5 хвилин до 1 години) або в 5 хвилин під час приготування понад 1 годину. У програмі «МУЛЬТИПОВАР» стандартний час приготування становить 15 хвилин.

Дотримуйтеся п. 1-4 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм». Натисненням кнопки «Температура» встановіть температуру приготування, вказану в книзі рецептів. У програмі «МУЛЬТИПОВАР» стандартна температура становить 100°C. Після встановлення температури приготування дотримуйтеся п. 5-9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».



УВАГА! Під час приготування страв на температурі до 80°C функція автопідігріву вимкнена. За необхідності її можна вимкнути вручну, натиснувши і утримуючи декілька секунд кнопку «Меню» після запуску програми приготування.



Якщо ви використовуєте програму «МУЛЬТИПОВАР» для кип'ятіння води (наприклад, при варінні продуктів), ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ встановлювати температуру приготування вище 100°C.

Програма «МОЛОЧНА КАША»

Рекомендується для приготування молочних каш. Стандартний час приготування в програмі «МОЛОЧНА КАША» становить 10 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діпазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком установки в 1 хвилину.

Програма призначена для приготування каші з пастеризованого молока малої жирності.

Щоб уникнути википання молока та отримати необхідний результат, рекомендується:

- ретельно промити всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода не стане прозорою;
- перед приготуванням змачувати чашу мультиварки вершковим маслом;
- чітко дотримувати пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з вказівками книги рецептів, зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів лише пропорційно;
- під час використання незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

Якщо очікуваного результату в програмі «МОЛОЧНА КАША» не було досягнуто, скористуйтеся універсальною програмою «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальна температура приготування молочної каші становить 95°C.

Програма «ТУШЕНИЕ»

Рекомендується для тушкування овочів, м'яса, птиці, морепродуктів. У програмі «ТУШЕНИЕ» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діпазоні від 20 хвилин до 12 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ЖАРКА»

Рекомендується для смаження м'яса, овочів, птиці, морепродуктів. У програмі «ЖАРКА» стандартний час приготування становить 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин з кроком установки в 1 хвилину. Допускається смажити продукти з відкритою кришкою приладу. Функція «Отложенный старт» в даній програмі недоступна.

Програма «СУП»

Рекомендується для приготування різних перших страв, а також компотів і інших напоїв. У програмі «СУП» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування – в діапазоні від 20 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програма «НА ПАРУ»

Рекомендується для приготування на парі овочів, риби, м'яса, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню. У програмі «НА ПАРУ» стандартний час приготування становить 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком установки в 5 хвилин. У даній програмі відлік часу приготування починається після закипання води.

Під час приготування овочів і інших продуктів на парі:

- Налийте в чашу 600-1000 мл води. Встановіть контейнер для приготування на парі в чашу.
- Відміряйте і підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх в контейнері для приготування на парі.
- Дотримуйтеся п. 2-9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма «МАКАРОНЫ»

Рекомендується для приготування макаронних виробів, сосисок, відварювання яєць тощо. У програмі «МАКАРОНЫ» час приготування становить 8 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 2 до 20 хвилин з кроком установки в 1 хвилину.

Зворотний відлік часу роботи програми приготування почнеться після закипання води.

Функція «Отложенный старт» в даній програмі недоступна.

Налийте в чашу води. Стежте за тим, щоб рівень води був нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Дотримуйтеся п. 2-5, потім п. 7 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм». Після закипання води пролунає сигнал.

Обережно відкрийте кришку і опустіть продукти в киплячу воду, закрийте кришку до клацання. Натисніть кнопку «Старт». Почнеться виконання встановленої програми і зворотний відлік часу приготування. Далі дотримуйтеся п. 8-9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендується для приготування тушкованого м'яса, рульки. У програмі «ТОМЛЕНИЕ» стандартний час приготування становить 5 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 1 до 8 годин з кроком установки в 10 хвилин.

Програма «ВАРКА»

Рекомендується для приготування овочів і бобових. У програмі «ВАРКА» стандартний час приготування становить 40 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ВЫПЕЧКА»

Програма рекомендується для випікання бісквітів, запіканок, пирогів з дріжджового і листового тіста. У програмі «ВЫПЕЧКА» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 8 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «КРУПЫ»

Програма рекомендується для варіння розсипчастих каш з різними видами круп, приготування різних гарнірів. У програмі «КРУПЫ» стандартний час приготування становить 35 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ПЛОВ»

Програма рекомендується для приготування різних видів плову. У програмі «ПЛОВ» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком у 10 хвилин.

Програма «ЙОГУРТ»

За допомогою програми «ЙОГУРТ» ви можете приготувати різні смачні і корисні йогурти у себе удома. У програмі «ЙОГУРТ» стандартний час приготування становить 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 6 до 12 годин із кроком установки в 10 хвилин. У програмі «ЙОГУРТ» функція автопідігріву недоступна.

Програма «ПИЦЦА»

Програма рекомендується для приготування піци. У програмі «ПИЦЦА» час приготування становить 25 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 1 години з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ХЛЕБ»

Програма рекомендується для випікання різних видів хліба з пшеничного борошна з додаванням житнього борошна. У програмі «ХЛЕБ» час приготування становить 3 години (упродовж першої години роботи програми йде вистоювання тіста, а потім безпосередньо випікання). Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 1 до 6 годин з кроком установки в 10 хвилин.

Замісіть тісто, дотримуючись рекомендацій із вибраного вами рецепта. Викладіть тісто в чашу. Встановіть чашу в корпус мультиварки. Стежте за тим, щоб всі інгредієнти знаходилися нижче за позначку 1/2 на внутрішній поверхні чаші. Далі дотримуйтеся п. 2-9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм». Не відкривайте кришку мультиварки до повного завершення процесу випікання. У програмі «ХЛЕБ» функція автопідігріву недоступна. Не рекомендується використання функції «Отложенный старт», оскільки це може вплинути на якість випічки.

Програма «ДЕСЕРТЫ»

Програма рекомендується для приготування різних десертів з фруктів і ягід. У програмі «ДЕСЕРТЫ» час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ЭКСПРЕСС»

Рекомендується для приготування рису, розсипчастих каш із круп. У даній програмі недоступні регулювання часу приготування і функція «Отложенный старт». Час роботи програми становить 30 хвилин.

III. ДОДАТКОВІ МОЖЛИВОСТІ

- Вистоювання тіста
- Приготування фондю
- Приготування у фритюрі
- Приготування сиру
- Приготування дитячого харчування
- Стерилізація посуду
- Пастеризація рідких продуктів

IV. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половиною лимона в програмі «НА ПАРУ».
- 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 грубих 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.



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 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 уручну, використовуючи м'яку губку та засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника). У разі сильного забруднення налейте в чашу теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистіть. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус мультиварки.

У разі регулярної експлуатації чаші можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття. Це не є ознакою дефекту чаші.

Очищення внутрішньої кришки

Порядок виймання та встановлення внутрішньої кришки див. на схемі **A4** (стор. 5).

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** (стор. 6).



УВАГА! Щоб уникнути деформації гумки клапана, не скручуйте її не витягуйте її під час очищення.

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші та стікає в спеціальний контейнер, розташований в задній частині приладу. Для очищення контейнера промийте його під струменем води, дотримуючись загальних правил. 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 суттєво забруднення все ж сталося, необхідно очистити поверхні робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.



Перш ніж очищувати робочу камеру мультиварки, переконайтеся, що прилад відключений від електромережі й повністю охолов!

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви 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 довкола центрального термодатчика обережно видаліть їх пінцетом, не натискуючи на кожух датчика.

У разі забруднення поверхні нагрівального диска можна використовувати вологу губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.

i У разі регулярної експлуатації приладу з часом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Це не є ознакою несправності пристрою та не впливає на правильність його роботи.

Зберігання та транспортування

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистьте й повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентиляваному 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 упакунок. Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

V. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Помилки під час приготування та способи їхнього усунення

У наведеній нижче таблиці зібрано типові помилки, що допускаються під час приготування їжі в мультиварках, розглянуто можливі причини та шляхи вирішення.

СТРАВА ОСТАТОЧНО НЕ ПРИГОТУВАЛАСЯ

Можливі причини	Способи вирішення
Ви забули закрити кришку приладу або відкрили її нещільно, тому температура приготування була недостатньо високою	Під час приготування не відкривайте кришку мультиварки без потреби. Закривайте кришку до клацання. Переконайтеся, що нічого не заважає щільному закриттю кришки приладу й ущільнювальна гума на внутрішній кришці не деформована
Чаша та нагрівальний елемент погано контактують, тому температура приготування була недостатньо високою	Чаша має бути встановлена в корпус приладу рівно, щільно прилягаючи дном до нагрівального диска. Переконайтеся, що в робочій камері мультиварки немає сторонніх предметів. Не допускайте забруднення нагрівального диска
Невдалий підбір інгредієнтів страви. Дані інгредієнти непридатні для приготування вибраним вами способом або ви неправильно вибрали програму приготування. Інгредієнти нарізано дуже крупно, порушено загальні пропорції закладки продуктів. Ви неправильно встановили (не розрахували) час приготування. Вибраний вами варіант рецепта неприйнятний для приготування в даній мультиварці	Бажано використовувати перевірені (адаповані для даної моделі приладу) рецепти. Використовуйте рецепти, яким дійсно довіряєте. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої нарізки, пропорції закладки, вибір програми та часу приготування мають відповідати вибраному рецепту

Можливі причини		Способи вирішення
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	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 вологи 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: випікання бульйону під час варіння продуктів із підвищеною кислотністю		Деякі продукти потребують спеціальної обробки перед варінням: промивання, пасерування тощо. Дотримуйтеся рекомендацій вибраного вами рецепта
Під час випікання (тісто не пропеклося)	У процесі вистоювання тісто прилипло до внутрішньої кришки та перекрило клапан випуску пари	Кладіть у чашу менше тіста
	Ви поклали в чашу занадто багато тіста	Дістаньте випічку з чаші, переверніть і знову помістіть у чашу, після чого продовжуйте приготування. Надалі під час випікання кладіть у чашу менше тіста

ПРОДУКТ ПЕРЕТРАВИВСЯ

Ви помилились у виборі типу продукту або під час встановлення (розрахунку) часу приготування. Дуже малі розміри інгредієнтів	Зверніться до перевіреного (адапованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої нарізки, пропорції закладки, вибір програми та часу приготування мають відповідати його рекомендаціям
Після приготування готова страва дуже довго стояла на автопідігріві	Тривале використання функції автопідігріву небажане. Якщо у вашій моделі мультиварки передбачено попереднє вимкнення даної функції, ви можете використати цю можливість

ПРИ ВАРІННІ ПРОДУКТ ВИКИПАЄ

Під час варіння молочної каші википає молоко	Якість і властивості молока можуть залежати від місця й умов його виробництва. Рекомендуємо використовувати тільки ультрапастеризоване молоко жирністю до 2,5%. За необхідності молоко можна трохи розбавити питною водою
Інгредієнти перед варінням не оброблялися або оброблялися неправильно (погано промиті тощо). Не дотримано пропорцій інгредієнтів або неправильно вибрано тип продукту	Зверніться до перевіреного (адапованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої попередньої обробки, пропорції закладки мають відповідати його рекомендаціям. Цільнозернові крути, м'ясо, рибу та морепродукти завжди ретельно промивайте до чистої води
Продукт утворює піну	Рекомендується ретельно промити 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 (адапованого для даної моделі приладу) рецепта
Ви встановили занадто великий час приготування	Скоротіть час приготування або дотримуйтеся вказівок рецепта, адаптованого для даної моделі приладу
Під час смаження: ви забули налити в чашу олію; не перемішували або пізно перевертали продукти, що готуються	Під час звичайного смаження налейте в чашу трохи рослинної олії – так, щоб вона покривала дно чаші тонким шаром. Для рівномірного обсмажування продукти в чаші потрібно періодично помішувати або перевертати через певний час
Під час тушування: в чаші недостатньо вологі	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 вершковим 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 перемішуйте 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 вологі (соковиті овочі або фрукти, заморожені ягоди, сметана тощо)	Вибирайте інгредієнти відповідно до рецепта випічки. Намагайтеся не вибирати як інгредієнти продукти, що містять надто багато вологі, 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 збіли	Зверніться до перевіреного (адапованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої попередньої обробки, пропорції закладки мають відповідати його рекомендаціям
Тісто довго простояло з розпушувачем	
Ви не просіяли борошно або погано вимісили тісто	
Допущено помилки під час закладання інгредієнтів	

i У деяких моделях мультиварок REDMOND у програмах «ТУШЕННЯ» та «СУП» у разі нестачі в чаші рідини спрацьовує система захисту від перегрівання приладу. У цьому випадку програма приготування зупиняється, і мультиварка переходить у режим автопідігріву.

Рекомендований час приготування різноманітних продуктів на парі

Продукт	Вага, г / Кількість, шт.	Об'єм води, мл	Час приготування, хв.
Філе свинини/яловичини (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20/30
Філе баранини (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	25
Філе куряче (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлети	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
Риба (філе)	500	500	10
Морський коктейль (свіжозаморожений)	500	500	5
Манті/хінкалі	500	500	15
Картопля (нарізана на 4 частини)	500	500	15
Морква (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	35
Буряк (нарізаний на 4 частини)	500	500	95
Овочі (свіжозаморожені)	500	500	10
Яйце куряче	3 шт.	500	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.

Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Відстрочка старту	Оцінювання виходу на робочі параметри	Автопідігрів
МУЛЬТИПОВАР	Приготування різноманітних страв з можливістю встановлення температури і часу приготування	0:15	5 хв – 1 год / 1 хв 1 год – 12 год / 5 хв	✓		✓
МОЛОЧНА КАША	Приготування каш на молоці	0:10	5 хв – 1 год 30 хв / 1 хв	✓		✓
ТУШЕННЯ	Тушування м'яса, риби, овочів, гарнірів і багатокомпонентних страв	1:00	20 хв – 12 год / 5 хв	✓		✓
ЖАРКА	Смаження м'яса, риби, овочів і багатокомпонентних страв	0:15	5 хв – 1 год 30 хв / 1 хв			✓

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Відрізка старту	Оцідування виходу на робочі параметри	Автодіагніз
СУП	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів	1:00	20 хв – 8 год / 5 хв	✓		✓
НА ПАРУ	Приготування на парі або варіння м'яса, риби, овочів та інших продуктів	0:15	5 хв – 2 год / 5 хв	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Приготування макаронних виробів з різних сортів пшениці	0:08	2 хв – 20 хв / 1 хв		✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Програма призначена для томління м'яса, приготування рульки	5:00	1 год – 8 год / 10 хв	✓		✓
ВАРКА	Варіння овочів та інших продуктів	0:40	5 хв – 2 год / 5 хв	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Приготування кексів, бісквітів, запіканок і пирогів з дріжджового та листкового тіста	1:00	20 хв – 8 год / 5 хв	✓		✓
КРУПЫ	Приготування різноманітних круп і гарнірів	0:35	5 хв – 4 год / 5 хв	✓		✓
ПЛОВ	Приготування різних видів плову	1:00	20 хв – 1 год / 30 хв / 10 хв	✓		✓
ЙОГУРТ	Приготування різних видів йогуртів	8:00	6 год – 12 год / 10 хв	✓		
ПИЦЦА	Приготування піци	0:25	20 хв – 1 год / 5 хв	✓		✓
ХЛЕБ	Приготування хліба з житнього й пшеничного борошна	3:00	1 год – 6 год / 10 хв	✓		
ДЕСЕРТЫ	Приготування різних десертів з фруктів і ягід	1:00	5 хв – 4 год / 5 хв	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді					✓

Програма передбачає автоматичне відокремлення повного вимігання води

Рекомендації щодо використання температурних режимів у програмі «МУЛЬТИПОВАР»

Робоча температура, °C	Рекомендації по використанню
35	Вистоювання тіста, приготування оцту
40	Приготування йогуртів
45	Заквашування
50	Бродіння
55	Приготування помадки
60	Приготування зеленого чаю, дитячого харчування
65	Варка м'яса у вакуумній упаковці
70	Приготування пуншу
75	Пастеризація, приготування білого чаю
80	Приготування глінтвейну
85	Приготування сиру або страв, що вимагають тривалого часу приготування
90	Приготування червоного чаю
95	Приготування молочних каш
100	Приготування безе або варення
105	Приготування холодцю
110	Стерилізація
115	Приготування цукрового сиропу
120	Приготування рульки
125	Приготування тушкованого м'яса
130	Приготування запіканки
135	Обсмажування готових страв для додавання їм хрусткої скоринки
140	Копчення
145	Запікання овочів і риби у фользі
150	Запікання м'яса у фользі
155	Жарка виробів з дріжджового тіста
160	Жарка птиці
165	Жарка стейків
170	Приготування у фритюрі


VI. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купуються окремо)

Придбати додаткові аксесуари до мультиварки RMC-M90 і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.com.ua або в магазинах офіційних дилерів.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення	
E1 - E4	Системна помилка, можливі перегрів приладу, вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Перевірте наявність чаші в пристрої і достатнього обсягу продукту в ній. Підключіть прилад до електромережі і знову запустіть програму. Якщо це не дає бажаного, зверніться в авторизований сервісний центр	
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку	
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку	
	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок	
Страва готується 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	
Страва готується занадто довго	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	
	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 гумка на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни

 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 вироби 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.

UKR

 Осы бұйымды пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқыңыз және анықтамалық ретінде сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалансаңыз, оның қызмет ету мерзімі көпке ұзарады.

Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындауы мүмкін барлық жағдайларды қамтымайды. Бұл құрылғымен жұмыс кезінде қолданушы ақылға сүйеніп, абай әрі мұқият болуы тиіс.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қауіпсіздік техникасы талаптары мен бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін өндіруші жауапкершілікке тартылмайды.
 - Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
 - Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
 - Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз – параметрлердің сәйкес келмеуі қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
 - Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.
- STOP** *HAZAR AUDARYŇYZ!* Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.
- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.

- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

STOP *ESTE SAQTANŇYZ!* электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Электр қуат беру сымына зақым келген кезде қауіптілікті болдырмау үшін оны әзірлеуші немесе оның агенті, немесе осыған ұқсас білікті тұлға ауыстыруы керек.

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.

STOP *ASPIR KORPUSYN SUŖA BATYRUŖA NEMESE SU AŖYNYNA TŪSIRUŖE TŪYŪM SALYNADY!*

- Бұйым қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғалардың байқауында болмаған балалардың, тиісті біліктілік пен тәжірибесі жоқ, сонымен қатар физикалық, сенсорлық, ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдардың пайдалануына арналмаған. Балаларды қосылып тұрған аспаптың қасында қараусыз қалдырмаңыз.
 - Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- STOP** *HAZAR AUDARYŇYZ!* Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалары

Үлгі.....	RMC-M90
Қуаты.....	860-1000 Вт
Кернеу.....	220-240 В, 50/60 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Табақ көлемі.....	5 л
Табақ жабындысы.....	күйге қарсы, қыш
Дисплей.....	жарық диодты, түрлі-түсті
3D-қыздыру.....	бар
Габаритті өлшемдері.....	377 × 285 × 240 мм
Таза салмағы.....	3,5 кг

Бағдарламалар

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИАСПАЗ)	10. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
2. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ)	11. КРУПЫ (ЖАРМАЛАР)
3. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ)	12. ПЛОВ (ПАЛАУ)
4. ЖАРКА (ҚҰЫРУ)	13. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
5. СУП (КӨЖЕ)	14. ПИЦЦА (ПИЦЦА)
6. НА ПАРУ (БУДА)	15. ХЛЕБ (НАН)
7. МАКАРОНЫ (МАКАРОНДАР)	16. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТТЕР)
8. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)	17. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)
9. ВАРКА (ПІСІРУ)	

Функциялар

Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автоқыздыру).....	24 с дейін
Автоқыздыруды алдын ала өшіру.....	бар
Тағамдарды қыздыру.....	24 с дейін
Шегерілген старт.....	24 с дейін

Жинақталым

Мультіпісіру.....	1 дана
Табақ.....	1 дана
Буда әзірлеуге арналған контейнер.....	1 дана
Йогуртқа арналған құты.....	1 дана
Өлшеу стақаны.....	1 дана
Көже қасығы.....	1 дана
Жайпақ табақ.....	1 дана
Ожау/қасыққа арналған ұстағыш.....	1 дана
Электр қоректендіру бауы.....	1 дана
Рецепті кітабы.....	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітап.....	1 дана

Өндірушінің дизайн, жинақталымға, сонымен қатар бұл өзгерістер туралы қосымша мәлімдемесіз өз өнімін жетілдіру барысында бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол беріледі.

Мультіпісіргіштің құрылымы (A1 сурет, 3 бет)

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. Аспаптың қақпағы | 9. Жайпақ табақ |
| 2. Шешілмелі ішкі қақпақ | 10. Көже қасығы |
| 3. Табақ | 11. Өлшеу стақаны |
| 4. Қақпақты ашу түймешігі | 12. Буда әзірлеуге арналған контейнер |
| 5. Дисплейлі басқару панелі | 13. Йогуртқа арналған құты |
| 6. Корпус | 14. Ожау және қасыққа арналған ұстағыш |
| 7. Тасымалдау тұтқасы | 15. Электр қоректендіру бауы |
| 8. Шешілмелі бұ клапаны | 16. Конденсатты жинауға арналған контейнер |

Басқару панелінің элементтері (A2 сурет, 4 бет)

- «Подогрев/Отмена» («Жылу/Болдырмау») түймешігі – автоқыздыру функциясын қосу/өшіру; әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату; енгізілген параметрлерді түсіру
- «Отложенный старт» («Шегерілген старт») түймешігі – шегерілген старт уақытын орнату режимін қосу
- «Температура» («Температура») түймешігі – «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу температурасын орнату режимін қосу
- «Час» («Сағат») түймешігі – сағат теңшеу және стартты шегеру режимдерінде сағат мәндерін таңдау
- «Мин» («Мин») түймешігі – сағат теңшелімдері мен стартты шегеру режимдерінде минут таңдау
- «Экспресс» («Экспресс») түймешігі – «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын іске қосу
- «Меню» («Мәзір») түймешігі – автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау; автоқыздыру функциясын алдын ала өшіру
- «Старт» («Старт») түймешігі – әзірлеу бағдарламасын іске қосу
- Дисплей

Дисплей құрылымы (A3 сурет, 4 бет)

- «ЭКСПРЕСС» автоматты бағдарламасын орындау индикаторы
- Әзірлеу/қыздыру бағдарламасы жұмысының индикаторы
- Әзірлеу кезеңдерінің индикаторы
- «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында белгіленген температураның индикаторы
- «Отложенный старт» функциясы жұмысының индикаторы
- Әзірлеу бағдарламасы жұмысының және таймер көрсеткіштерінің режимінің индикаторы
- Таймер
- Таңдалған автоматты әзірлеу бағдарламасының индикаторы

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАР АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын қорықпай абылайлап шығарыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

! Корпусты ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестелені орнында міндетті түрде сақтаңыз!

Тасымалдау немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағатқа бөлме температурасында ұстау керек.

Бұйым корпусын ылғал матамен сүртіп, табақты жуыңыз және кептіріңіз. Аспапты алғашқы пайдаланылғанда бөтен иіс шықпау үшін оны тазалаңыз («Аспапты күтуді» қараңыз). Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұсқағаз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз. Әзірлеудің алдында мультипісіргіштің сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек.

STOP **МАҢЫЗДЫ!** Аспапты тұтқадан ұстап көтермеңіз кезде тостаған толық. Аспапты кесе қаламынан көтеруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

Аспапты ішіне тостағансыз немесе бос тостағанмен жақпаңыз – тамақ дайындау бағдарламасын абайсыздан қосқан кезде бұл аспаптың сыны қызуына немесе антикүйгіш жабындының зақымдануына әкеліп соқтырады. Тағамды қуыру алдында, ыдысқа көкөніс немесе күнбағыс майын құйыңыз.

II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Әзірлеу уақытын орнату

Мультипісіргіштерінде «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақытың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

1. Әзірлеу бағдарламасы таңдалған соң «Час» түймешігін басып, сағаттың қажетті мәнін орнатыңыз. «Мин» түймешігін басып, минут мәнін орнатыңыз. Уақыт мәндерін тез өзгерту үшін тиісті түймешікті басып ұстаңыз.
2. Әзірлеу уақытын бір сағаттан аз орнату үшін сағатты орнату режимінде «Час» түймешігін мән нөлге түскенше басыңыз, одан кейін «Мин» түймешігін басып, минуттың қажетті мәнін орнатыңыз.
3. Әзірлеу уақытын орнату аяқталысымен (дисплей жыпылықтай береді) таңдалған әзірлеу бағдарламасының алгоритміне сәйкес келесі кезеңге ауысыңыз. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз, одан кейін барлық әзірлеу бағдарламасын қайта енгізіңіз.

! Әзірлеу уақытын қолмен орнатқанда сіз таңдаған әзірлеу бағдарламасында қарастырылған ықтимал уақыт диапазоны мен орнату қадамын әзірлеу бағдарламасының жиынтық кестесіне сәйкес ескеріңіз.

i Сізге ыңғайлы болу үшін әзірлеу бағдарламаларында тапсырылатын уақыттың диапазоны ең аз мәндерден басталады. Бұл жағдай негізгі уақытта тағам әлі дайын болмаса, бағдарлама жұмысын біраз мерзімге ұзартуға мүмкіндік береді.

Кейбір автоматты бағдарламаларда орнатылған әзірлеу уақытын есептеу аспап белгіленген жұмыс температурасына шыққаннан кейін басталады. Мысалы, егер салқын су құйып, «НА ПАРУ» бағдарламасында 5 минут әзірлеу уақытын орнатсақ, онда бағдарламаны іске қосу және белгіленген уақыттың кері санағы тек су қайнағаннан кейін және тостағанда жеткілікті тығыз бу түзілгеннен кейін басталады.

«МАКАРОНЫ» бағдарламасында орнатылған әзірлеу уақытының есебі су қайнап, «Старт» түймешігі қайта басылғанда басталады.

«Отложенный старт» функциясы

Осы функция таңдалған әзірлеу бағдарламасы жұмысын бастайтын уақыт интервалын тапсыруға мүмкіндік береді (бағдарлама жұмысының уақытын ескере отырып). Уақытты 10 минуттан 24 сағатқа дейін диапазонында 10 минут орнату қадамымен шегеруге болады. Шегеру уақыты белгіленген әзірлеу уақытына қарағаннан көбірек болуы тиіс «Старт» түймешігін басқан соң бірден жұмысын бастайды.

Бағдарлама, температура мәндері мен әзірлеу уақыты таңдалған соң шегерілген старт уақытын орнатуға болады:

1. «Отложенный старт» түймешігін басу арқылы шегерілген старт уақытын орнату режимін қосыңыз. Дисплейде «Отложенный старт» жазуы пайда болып, таймер жыпылықтай бастайды.
2. «Час» түймешігін, содан кейін «Мин» түймешігін басып тұрып, әзірлеу уақытының мәнін орнатыңыз. Егер түймешікті бірнеше секунд басып тұрса, мәнің тездетілген өзгерісі басталады.
3. Шегерілген старт уақытын бір сағаттан кем уақытқа орнату қажет болса, сағат мәндері нөлге түскенше бірізді түрде «Час» түймешігін басыңыз. Содан кейін «Мин» түймешігін басып ұстап тұрып, минуттардың қажетті мәнін орнатыңыз.
4. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басып, содан кейін әзірлеудің бүкіл бағдарламасын қайта енгізіңіз.
5. Уақытты орнату аяқталған соң «Старт» түймешігін бірнеше секунд басып ұстап тұрыңыз. Бағдарламаны орындау және уақытты кері есептеу басталады.
6. Тағайындалған уақыттан соң тағам дайын болады. Бағдарлама жұмысы аяқталғанда теңшелімдеріне байланысты аспап Автоқыздыру режиміне өтеді («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады) немесе қуту режимінде («Старт» түймешігінің индикаторы жыпылықтайтын болады). Автоқыздыруды өшіру үшін «Меню» мәзірін басыңыз, түймешік индикаторы сөнеді.

i **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Егер тағам құрамында тез бұзылатын азық-түлік (жұмыртқа, жаңа сауылған сүт, ет, ірімшік және т. б.) пайдаланылса, шегерілген старт функциясын пайдалануға кеңес берілмейді.

Дайын ас температурасын ұстау функциясы (Автоқыздыру)

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен автоматты түрде қосылады және дайын тағамның 70-75°C шегіндегі температурасын 24 сағаттың ішінде ұстай алады. Бұл кезде «Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады, дисплейде осы режимде жұмыс істеу уақытының тікелей есептелуі басталады. Қажет болғанда «Подогрев/Отмена» түймешігін басып және бірнеше секунд ұстап, Автоқыздыруды өшіруге болады.

Автожылытуды алдын ала сөндіру

Бағдарламаның старты немесе жұмысы кезінде осы функцияны алдын ала өшіру үшін «Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы өшкенше «Меню» түймешігін басып бірнеше секунд ұстаңыз. Автоқыздыруды қайта қосу үшін, «Меню» түймешігін қайта басып ұстаңыз («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады).

Тағамды қыздыру функциясы

REDMOND RMC-M90 мультипісіргішін суық асты қыздыру үшін пайдаланылуға болады. Бұл үшін:

- Дайын тағамды табаққа салыңыз, оны мультипісіргішке орнатыңыз.
- Қақпақты жабыңыз, аспапты электр желіге қосыңыз.
- «Подогрев/Отмена» түймешігін басып, дыбыс сигналы естілгенше бірнеше секунд ұстаңыз. Дисплейде қыздыру индикаторы және түймешік индикаторы жанады. Таймер қыздыру уақытын тікелей есептей бастайды.

Тағам 70-75°C дейін ысыды, осы температура 24 сағаттың ішінде тұруы мүмкін. Қажет болғанда «Подогрев/Отмена» түймешігін басып, дисплей мен түймешіктегі тиісті индикаторлар өшкенше бірнеше секунд ұстап, қыздыруды өшіруге болады.

i Автожылыту және жылыту функциялары арқасында мультипісіргіш өнімдерді 24 сағатқа дейін ыстық күйінде сақтай алады, алайда біз тағамды ыстық күйінде екі-үш сағаттан астам қалдыруды ұсынбаймыз, себебі бұл оның дәмдік қасиеттерінің өзгеруіне алып келуі мүмкін.

Автоматты бағдарламалар пайдаланылғандағы жалпы әрекеттер тәртібі

! **МАҢЫЗДЫ!** Егер сіз суды қайнатуға арналған құралды қолдансаңыз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасын 100°C-дан жоғары қоюға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Бұл құралдың қызып кетуіне және сынуына әкелуі мүмкін. Осы себеппен суды қайнату үшін «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА», «ХЛЕБ» бағдарламаларын қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

КӨҢІЛ АУДАРЫҢЫЗ! Егер сіз көп өсімдік майын қолданып, жоғары температурада тамақ пісіретін болсаңыз, онда құралдың қақпағын ашық қалдырыңыз.

1. Рецепт бойынша қажетті құрамдастарды дайындаңыз (өлшеп қойыңыз), табаққа салыңыз. Сұйықтықпен қоса, барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі шкаланың ең жоғарғы белгісінен төмен болғанын байқаңыз.

2. Табақты аспаптың корпусына орнатыңыз. Ол қыздыратын элементке тығыз тиетініне көз жеткізіңіз.
3. Мультипісіргіш қақпағын сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желіге қосыңыз.
4. «Меню» түймешігін басып, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз (дисплейде тиісті бағдарлама индикаторы жыпылықтайды).
5. Әр бағдарлама үшін әдепкі бойынша белгіленген әзірлеу уақытын орнату үшін «Час» және «Мин» түймешігін басу арқылы өзгертуге болады. Дисплейде өзгертуге болатын әдепкі орнатылған әзірлеу уақыты жанады.
6. Қажет болғанда шегерілген старт уақытын орнатыңыз.
7. «Старт» түймешігін басып бірнеше секунд ұстаңыз. «Старт» және «Подогрев/Отмена» түймешіктерінің индикаторлары жанады. Әзірлеу уәдерісі және бағдарлама жұмысының керісінше уақыт есебі басталады.
8. Әзірлеу бағдарламасы аяқталуы туралы сізді дыбыстық сигнал ескертеді. Ары қарай, теңшелімдерге байланысты аспап автоқыздыру режиміне («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады) немесе күту режиміне ауысады («Старт» түймешігінің индикаторы жыпылықтайтын болады). «Меню» түймешігін басып және ұстап Автоқыздыру функциясын алдын ала өшіруге болады («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы өшеді). «Меню» түймешігін қайта басып осы функцияны қайта қосуға болады.
9. Әзірлеу уәдерісін үзу, енгізілген бағдарламаны болдырмау немесе автоқыздыруды өшіру үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басып ұстаңыз.

i Әзірлеу бағдарламасын таңдаған соң әзірлеу уақытын өзгерту үшін таңдалған бағдарлама үшін ықтимал диапазонда қалаған әзірлеу уақытын орнату үшін «Час» және «Мин» түймешіктерін басыңыз. Егер түймешікті бірнеше секунд басып күйінде ұстаса, мәннің жылдам өзгеруі басталады. Бір сағаттан аз уақытқа әзірлеу уақытын орнату үшін, сағат мәндері нөлге түскеше «Час» түймешігін басып ұстап тұрыңыз. Содан кейін, «Мин» түймешігін басып ұстап тұрып, минуттардың қажетті мәнін орнатыңыз.

! **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Әзірлеу уақытын қолмен орнатқанда әзірлеу бағдарламасында қарастырылған орнату қадамы мен ықтимал диапазонды ескеріңіз. Кейбір автоматты бағдарламаларда әзірлеудің белгіленген уақытының кері есебі аспап берілген жұмыс температурасына шыққан соң басталады.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

Бағдарлама пайдаланушы тапсырған әзірлеу температурасы мен уақытының параметрлері бойынша кез келген тағамды әзірлеуге арналған. Температураны орнату диапазоны: 5°C өзгеру қадамымен 35-170°C. Уақытты орнату диапазоны: 1 минут (5 минуттан 1 сағатқа дейін интервал үшін) немесе 5 минут (1 сағаттан артық уақыты бойынша) өзгеру қадамымен 5 минуттан 12 сағатқа дейін. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 15 минут құрайды. «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 1-4 т. ұстанаңыз. «Температура» түймешігін басып ұстап тұрып, рецептілер кітабында көрсетілген әзірлеу температурасын орнатыңыз. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әдепкі орнатылған температура 100°C-ді құрайды. Әзірлеу температурасы орнатылған соң «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 5-9 т. ұстанаңыз.



HAZAR AУДАРЫҢЫЗ! Тағамды әзірлеу температурасы 80°C дейін болғанда Автоқыздыру функциясы өшеді. Қажет болғанда әзірлеу бағдарламасы іске қосылған соң «Меню» түймешігін басып және бірнеше секунд ұстап оны қолмен қосуға болады.



Егер сіз суды қайнатуға арналған «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы қолдансаңыз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасын 100°C-дан жоғары қояға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Сүт ботқасын әзірлеуге кеңес беріледі. «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 10 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

Бағдарлама майы аз пастерленген сүттен ботқа әзірлеуге арналған. Сүтті тасытпай, қажетті нәтижеге жету үшін келесіге кеңес беріледі:

- барлық дәні бүтін жарманы су таза болғанынша мұқият жуу (күріш, қарақұмық, тары және т. б.);
- мультипісіргіш табасына әзірлеудің алдында сары май жағу;
- құрамдастарды рецептер кітабының кеңестеріне сәйкес өлшеп, қатынастарды қатаң ұстану, құрамдастардың мөлшерін тек қатынасты азайту немесе көбейту;
- майлы сүтті пайдаланылғанда оны 1:1 қатынаспен ауыз сумен араластырыңыз.

Егер «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында қажетті нәтиже болмаса, «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын пайдаланыңыз. Сүтті ботқаны әзірлеудің тиімді температурасы 95°C құрайды.

«ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

Көкөніс, ет, құс еті, теңіз өнімдерін бұқтыруға кеңес беріледі. «ТУШЕНИЕ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 20 минуттан 12 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

«ЖАРКА» бағдарламасы

Ет, көкөніс, құс еті, теңіз өнімдерін қуыруға кеңес беріледі. «ЖАРКА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 15 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады. Азықты аспаптың қақпағын ашып қуыруға болады.

«Отложенный старт» функциясы осы бағдарламада қол жетімсіз.

«СУП» бағдарламасы

Сұйық тағамды, сонымен қатар компоттар мен басқа сусындарды әзірлеуге кеңес беріледі. «СУП» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 20 минуттан 8 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

«НА ПАРУ» бағдарламасы

Буда көкөніс, балық, ет, диеталық және вегетариандық тағамды, бала мәзірін әзірлеуге кеңес беріледі. «НА ПАРУ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 15 минут құрайды.

Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламада әзірлеу уақыты су қайнаған соң басталады. Көкөніс пен басқа азықты буда әзірлегенде:

- Табаққа 600-1000 мл су құйыңыз. Буда әзірлеуге арналған контейнерді табаққа орнатыңыз.
- Азық-түлікті рецептке сәйкес өлшеп, дайындаңыз, оларды буда әзірлеуге арналған контейнерде біркелкі таратыңыз.
- «Автоматты бағдарламалар пайдаланылғандағы жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 2-9 т. ұстаныңыз.

«МАКАРОНЫ» бағдарламасы

Макарон өнімдерін, сосискі әзірлеуге, жұмыртқа пісіруге және т. б. кеңес беріледі. «МАКАРОНЫ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 8 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 2 минуттан 20 минутқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

Әзірлеу бағдарламасының жұмыс істеу уақытының керісінше есептелуі су қайнаған соң басталады. «Отложенный старт» функциясы осы бағдарламада қол жетімсіз. Табаққа су құйыңыз. Судың деңгейі табақтың ішкі бетіндегі ең жоғары белгісінен төмен болғанын байқаңыз. «Автоматты бағдарламалар пайдаланылғандағы жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 2-5 т., одан кейін 7 т. ұстаныңыз. Су қайнаған соң сигнал естіледі. Қақпақты абайлап ашыңыз және азық-түлікті қайнаған суға салыңыз, қақпақты сыртыл естілгенше жабыңыз. «Старт» түймешігін басыңыз. Орнатылған бағдарламаның орындалуы және әзірлеу уақытының керісінше есептелуі басталады. Ары қарай «Автоматты бағдарламалар пайдаланылғандағы жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 8-9 т. ұстаныңыз.



HAZAR AУДАРЫҢЫЗ! Кейбір азықты әзірлегенде көбік қалыптасады. Оны табақтан ықтимал ағызбау үшін азық қайнаған суға салынған соң бірнеше минуттан кейін қақпақты ашуға болады.

«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

Бұқтырылған ет, рулька әзірлеуге кеңес беріледі. «ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 5 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 1 сағаттан 8 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

«ВАРКА» бағдарламасы

Көкөністер мен бұршақтұқымдастарды әзірлеуге кеңес беріледі. «ВАРКА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 40 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Бағдарламада бисквит, пісірме, ашытылған және қатпарлы қамырдан пирогтар пісіруге кеңес беріледі. «ВЫПЕЧКА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 20 минуттан 8 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

«КРУПЫ» бағдарламасы

Бағдарламаны әртүрлі жармадан үгілмелі ботқа пісіруге, әртүрлі гарнир әзірлеуге пайдаланылуға кеңес беріледі. «КРУПЫ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 35 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

«ПЛОВ» бағдарламасы

Бағдарлама палаудың әр түрін әзірлеуге кеңес беріледі. «ПЛОВ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 20 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«ЙОГУРТ» бағдарламасы

«ЙОГУРТ» бағдарламасының көмегімен сіз әртүрлі дәмді және пайдалы йогурттерді үйіңізде әзірлей аласыз. «ЙОГУРТ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 8 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 6 сағаттан 12 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. «ЙОГУРТ» бағдарламасында автоқыздыру функциясы қол жетімсіз.

«ПИЦЦА» бағдарламасы

Бағдарлама пицца әзірлеуге кеңес беріледі. «ПИЦЦА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 25 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 20 минуттан 1 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«ХЛЕБ» бағдарламасы

Бағдарлама бидай ұнынан және қара бидай ұнын қосып әртүрлі нан түрлерін пісіруге кеңес беріледі. «ХЛЕБ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 3 сағатты құрайды (бағдарлама жұмыс істеудің бірінші сағаты ішінде қамыр тынады, одан кейін піседі). Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 1 сағаттан 6 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

Сіз таңдаған рецептідегі кеңестерді ұстанып, қамырды илеңіз. Қамырды табаққа салыңыз. Табақты мультитісіргіштің корпусына орнатыңыз. Барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі 1/2 белгісінен төмен болғанын байқаңыз. Ары қарай «Автоматты бағдарламалар пайдаланылғандағы жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 2-9 т. ұстаныңыз. Пісіру үдерісі толық аяқталғанша мультитісіргіш қақпағын ашпаңыз.

«ДЕСЕРТЫ» бағдарламасы

Бағдарлама жеміс-жидектен түрлі десерттер әзірлеуге кеңес беріледі. «ДЕСЕРТЫ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«КЖСПРЕСС» бағдарламасы

Күрші, жармадан үгілмелі ботқа әзірлеуге кеңес беріледі. Осы бағдарламада әзірлеу уақытын реттеу мен «Отложенный старт» функциясы қол жетімсіз. Бағдарлама жұмысының уақыты 30 минут құрайды.

III. ҚОСЫМША МҮМКІНДІКТЕР

- Қамырдың толықсытуы
- Балалар тағамын әзірлеу
- Фондю әзірлеу
- Ыдыс-аяқты зарарсыздандыру
- Шыжып тұрған майда әзірлеу
- Сұйық азық-түлікті пастерлеу
- Сүзбе, ірімшік әзірлеу

IV. АСПАП КҮТІМІ**Жалпы ережелер мен кеңестер**

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультитісіргіште әзірлеген соң ас иісін кетіру үшін ішінде «НА ПАРУ» бағдарламасында 15 минуттың ішінде жарты лимон өңдеуге кеңес береміз.
- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қы здыру дискісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.
- Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды пайдаланыңыз.



Аспапты тазалағанда қатты майлықты немесе губканы, абразивті пастаны пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сонымен қатар, кез келген химиялық агрессивті немесе асқа тиетін заттар үшін қолдануға кеңес берілмеген басқа заттарды пайдалануға болмайды.



Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағыны астына салуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Мультитісіргіштің резина бөлшектерін тазалағанда мұқият болыңыз: олар зақымданса немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемейді мүмкін.
- Бұйым корпусын ластанған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі қақпақ және шешіlmелі бу клапанын аспапты пайдаланған сайын тазалау керек. Мультитісіргіште ас әзірлену барысында қалыптасатын конденсатты құрғылғы пайдаланылған сайын кетіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

Корпусты тазалау

Бұйым корпусын жұмсақ ылғал асханалық майлықпен немесе губкамен тазалаңыз. Жұмсақ тазалау құралын қолдануға болады. Корпуста аққан су іздері мен айғыздарды болдырмау үшін оның бетін құрғатып сүртуге кеңес береміз.

Табаны тазалау

Сіз табаны жұмсақ губка мен ыдысты жуу құралын пайдаланып, қолмен де, ыдыс жуатын машинада да тазалай аласыз (өндіруші кеңестеріне сәйкес).

Қатты кірлегенде табаға жылы су құйып, біраз уақыт жібітіп қойыңыз, одан кейін тазалап шығыңыз. Табаны мультитісіргіш корпусына қоюдың алдында сыртқы бетін міндетті түрде кетіріп сүртіңіз. Табаны үнемі пайдаланғанда оның күйікке қарсы ішкі жабындысының түсі толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі таба ақауының белгісі болып табылмайды.

Ішкі қақпақты тазалау

Ішкі қақпағын орнату және алып шығу тәртібі **A4** сызбанұсқасында (5 бет).

Негізгі және алмалы-салмалы ішкі қақпақтарын тазарту үшін ылғалды шүберек немесе губканы қолданыңыз. Ішкі қақпағын орнатар алдында екі қақпақтың беттерін құрғатып сүртіңіз.

Алмалы бу қақпақшасын тазалау

Бу клапаны құралдың жоғарғы қақпағындағы арнайы ұялықта орнатылған. Тазарту реті **A5** сызбанұсқасында (6 бет).

HAZAR AУДАРЫҢЫЗ! Клапан резеңкесінің пішін өзгертуінің алдын алу үшін алу, тазарту және орнату кезінде оны айналдырмаңыз және созбаңыз.

Конденсатты жою

Осы үлгіде конденсат тостаған айналасында аспап корпусының арнайы қуысында жинақталады және аспаптың артқы бөлігінде орналасқан арнайы контейнерге ағады. Контейнерді тазарту үшін жалпы ережелерді сақтай отырып ағып тұрған судың астында жуыңыз. Ыдыстың айналасындағы қуыста қалған конденсатты ас үй сүлгісінің көмегімен сүртіңіз.

Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатаң ұстанғанда сұйықтық, ас бөліктері немесе қоқыстың аспаптың жұмыс камерасының ішіне түсу мүмкіндігі аз. Егер қаты ластанса, аспаптың қате жұмысынан немесе аспап бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек.

STOP *Мультипісіргіштің жұмыс камерасын тазалаудың алдында аспап электр желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз!*

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дискісі бетін және орталық термоқадаға қабығын (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауға болады. Егер сіз жуу құралын қолдансаңыз, кейін ас әзірлегенде керексіз иісті болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият кетіру керек.

Бөтен заттар орталық термоқадаға айналасындағы қуысқа түскенде оларды қадаға қабығына баспай, пинцетпен мұқият алып тастаңыз. Қыздыру дискісінің беті кірлегенде ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ыскерамикалықты пайдалануға болады.

i *Аспапты үнемі пайдаланғанда қыздыру дискісінің түсі уақыт өте келе толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі құрылғы ақауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысына әсер етпейді.*

Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралды құрғақ желденетін жерде жылыту аспаптарынан алыс және тікелей күн сәулелерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелуі мүмкін құралды механикалық әсерлерге ұшыртуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

V. ӘЗІРЛЕУ ЖӨНІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

Әзірлеу кезіндегі қателіктер және оларды жою

Төменде келтірілген кестеде мультипісіргіштерде тағамды әзірлеу кезіндегі әдетте жасалынатын қателер жиналған, мүмкін себептер мен шешу жолдары қарастырылған.

ТАҒАМ СОҢЫНА ДЕЙІН ӘЗІРЛЕНБЕДІ

Мүмкін себептер		Шешу әдістері
Сіз құрал қақпағын жабуды ұмыттыңыз немесе оны тығыз емес жаптыңыз, сондықтан әзірлеу температурасы жеткілікті жоғары болмады		Әзірлеу кезінде қажеті болмаса мультипісіргіш қақпағын ашпаныз. Қақпақты шертпекке дейін жабыңыз. Құрал қақпағының тығыз жабылуына еш нарсе кедергі жасап тұрмағанына және ішкі қақпақтағы тыйыздағыш резеңкесінің түр өзгермегеніне көз жеткізіңіз
Тостаған мен қыздыру нышаны нашар байланысқан, сондықтан әзірлеу температурасы жеткілікті жоғары болмады		Тостаған түбімен қыздыру дискісіне нық тіреліп, құрал тұрқысына тура орналастырылуы тиіс.
Мультипісіргіштің жұмыс камерасында бөтен заттардың жоқтығына көз жеткізіңіз. Қыздыру дискісінің ластануына жол бермеңіз		Тостаған түбімен қыздыру дискісіне нық тіреліп, құрал тұрқысына тура орналастырылуы тиіс. Мультипісіргіштің жұмыс камерасында бөтен заттардың жоқтығына көз жеткізіңіз. Қыздыру дискісінің ластануына жол бермеңіз
Тағам ингредиенттердің сәтсіз іріктелуі. Берілген ингредиенттер әзірлеудің сіз таңдаған әдісіне сәйкес келмейді немесе сіз әзірлеудің дұрыс емес бағдарламасын таңдадыңыз. Ингредиенттер тым ірі кесілген, өнімдерді салуың жалпы қатынастары бұзылған. Сіз әзірлеу уақытын дұрыс орнатпадыңыз (санамдыңыз). Өзіңізбен таңдалған рецепт үлгісі берілген мультипісіргіште әзірлену үшін жарамсыз		Тексерілген рецепттерді (құралдың берілген моделі үшін бейімделген) пайдаланған жақсы. Шынымен сенуге болатын рецепттерді пайдаланыңыз. Ингредиенттерді іріктеу, оларды кесу әдісі, салу қатынастары, бағдарламаны және әзірлеу уақытын таңдау таңдалған рецептке сәйкес болуы тиіс
Бұда әзірлеген кезде: тостағанға су будың жеткілікті тығыздығын қамтамасыз ету үшін тым аз		Суды тостағанға міндетті түрде рецептпен ұсынылған көлемде құйыңыз. Егер сіз күмәнданатын болсаңыз, су деңгейін әзірлеу барысында тексеріңіз
Қуыру кезінде	Сіз тостағанға өсімдік майын тым көп құйдыңыз	Кәдімгі қуыру кезінде май тостаған түбін жұқа қабатпен жауып тұрса жеткілікті. Шыжып тұрған майда қуыру кезінде сәйкес рецепттің нұсқауларын сақтаңыз
	Тостағанға ылғалдың артық мөлшері	Егер рецептке жазылмаса, қуыру кезінде мультипісіргіш қақпағын жаппаңыз. Жас қалпында мұздатылған өнімдерді қуыру алдында міндетті түрде ерітіп, олардағы суды төгіңіз
Пісіру кезінде: қышқылдығы жоғарыланған өнімдерді пісірген кезде сорпаның қайнап бітуі		Кейбір өнімдер пісіру алдында арнайы өңдеуді талап етеді: жуу, пастерлеу және т.б. Өзіңізбен таңдалған рецепт нұсқауларын сақтаңыз
Нан тағамдарын пісіру кезінде (қамыр жақсы піспеді)	Топықтық үдерісі кезінде қамыр ішкі қақпаққа жабысып қалды және буды шығару қақпақшасын жауып тастады	Қамырды тостағанға кішіректеу көлемінде салыңыз
	Сіз тостағанға қамырды тым көп салдыңыз	Нан тағамын тостағаннан алып шығыңыз, аударыңыз және қайтадан тостағанға салыңыз, одан кейін әзірлеуді жалғастырыңыз. Келесіде нан тағамдарын пісірген кезде қамырды тостағанға кішіректеу көлемінде салыңыз

ӨНІМ ЕЗІЛІП ПІСТІ

Сіз өнім түрін таңдағанда немесе әзірлеу уақытын орнатқанда (санағанда) қателестіңіз. Ингредиенттердің тым аз мөлшерлері	Тексерілген (құралдың берілген моделі үшін бейімделген) рецептіге қараңыз. Ингредиенттерді іріктеу, оларды кесу әдісі, салу қатынастары, бағдарламаны және әзірлеу уақытын таңдау таңдалған рецептіге сәйкес болуы тиіс
Әзірленгеннен кейін дайын тағам автокыздыруда тым ұзақ тұрды	Автокыздыру атқарымын ұзақ пайдалану ұнамсыз. Егер сіздің мультипісіргіш моделіңізде берілген атқарымының алдын-ала тоқтауы қарастырылса, сіз бұл мүмкіндікті пайдалана аласыз

ПІСІРУ КЕЗІНДЕ ӨНІМ ҚАЙНАП БІТЕДІ

Сүт ботқасын пісірген кезде сүт қайнап бітеді	Сүттің сапасы мен қасиеттері оның өндірісінің орны мен жағдайларына байланысты болуы мүмкін. 2,5% дейін майлылықты ұлытрапастерленген сүтті ғана пайдалануды ұсынамыз. Қажеті болса сүтті ауыз сумен аздап араластыруға болады
Пісіру алдында ингредиенттер өңделмеді немесе дұрыс емес өңделді (нашар жуылды және т.б.). Ингредиент қатынастары сақталмады немесе өнім түрі дұрыс таңдалмады	Отексерілген (құралдың берілген моделі үшін бейімделген) рецептіге қараңыз. Ингредиенттерді іріктеу, оларды алдын-ала өңдеу әдісі, салу қатынастары оның нұсқауларына сәйкес болуы тиіс. Тұтас астық жармалар, ет, балық және теңіз өнімдерін әрдайым мұқият таза суға дейін жуыңыз
Бұйымнан көбік шығады	Бұйымды мұқият жуған, қақпағын алған немесе қақпағы ашық кезде әзірлеген абзал

ТАҒАМ КҮЙІП КЕТЕДІ

Тостаған алдындағы ас дайындағаннан кейін нашар тазаланған. Тостағанның күюге қарсы жабыны бұзылған	Ас дайындаудың алдында тостаған жақсы жуылған және күюге қарсы жабын ақаулықсыз екендігіне көз жеткізіңіз
Өнім салудың жалпы көлемі рецептке ұсынылғаннан аз	Тексерілген (құралдың берілген моделі үшін бейімделген) рецептке қараңыз
Сіз тым үлкен дайындалу уақытын орнаттыңыз	Дайындалу уақытын қысқартыңыз немесе құралдың берілген моделіне бейімделген рецепт нұсқауларын сақтаңыз
Қуыру кезінде: сіз тостағанға май құюды ұмыттыңыз, дайындалатын өнімді араластырмадыңыз немесе кеш аудардыңыз	Кәдімгі қуыру кезінде тостағанға аздап өсімдік майын құйыңыз - ол тостаған түбін жұқа қабатпен жабатындай етіп. Бірқалыпты қуыру үшін тостағандағы өнімдерді кезеңдеп араластыру немесе белгілі бір уақыт сайын аудару қажет
Бұқтырып пісіру кезінде: тостағанда ылғал жеткіліксіз	Тостағанға көбірек сұйықтық қосыңыз. Дайындалу уақыты кезінде қажеті болмаса мультипісіргіш қақпағын ашаңыз
Пісіру кезінде: тостағанға сұйықтық тым аз (ингредиент қатынастары сақталмаған)	Сұйықтық пен қатты ингредиенттердің дұрыс қатынасын сақтаңыз
Нан тағамдарын пісіру кезінде: сіз тостағанның ішкі бетіне дайындау алдында май жақпадыңыз	Қамырды салар алдында тостаған түбі мен қабырғаларына сарымай немесе өсімдік майын жағыңыз (майды тостағанға құюдың қажеті жоқ!)

ӨНІМ КЕСІЛГЕН ПІШІНІН ЖОҒАЛТТЫ

Сіз өнімді тостағанда тым жиі араластырдыңыз	Кәдімгі қуыру кезінде тағамды әр 5-7 мин сайын жиі емес араластырыңыз
Сіз тым үлкен дайындалу уақытын орнаттыңыз	Дайындалу уақытын қысқартыңыз немесе құралдың берілген моделіне бейімделген рецепт нұсқауларын сақтаңыз

НАН ТАҒАМЫ ЫЛҒАЛДЫ БОЛЫП ШЫҚТЫ

Ылғалдың артық мөлшерін беретін, жарамсыз ингредиенттер пайдаланылған (шырынды көкөністер немесе жемістер, мұздатылған жидектер, қаймақ және т.б.)	Ингредиенттерді пісіру рецептіне сәйкес таңдаңыз. Ингредиенттер ретінде ылғалдың тым көп мөлшеріне ие өнімдерді алмауға тырысыңыз немесе оларды мүмкіндігінше минималды мөлшерде пайдаланыңыз
Сіз дайын нан тағамын жабық мультипісіргіште ұзақ ұстадыңыз	Нан тағамын мультипісіргіштен дайындалғаннан кейін бірден алып шығуға тырысыңыз. Қажеті болса өнімді мультипісіргіште автокыздыру іске қосылғанда үлкен емес уақытқа қалдыра аласыз

НАН ТАҒАМЫ КӨТЕРІЛГЕН ЖОҚ

Жұмыртқа мен қант нашар шайқалды	Тексерілген (құралдың берілген моделі үшін бейімделген) рецептке қараңыз. Ингредиенттерді іріктеу, оларды алдын-ала өңдеу әдісі, салу қатынастары оның нұсқауларына сәйкес болуы тиіс
Қамыр қолсытқышымен көп тұрып қалды	
Сіз ұнды елемедіңіз немесе қамырды жақсылап илемедіңіз	
Ингредиенттерді салу кезінде қателіктер кетті	

i REDMOND мультипісіргіштері модельдерінің қатарында «ТУШЕНИЕ» және «СУП» бағдарламаларында тостағанда сұйықтық жеткіліксіз болған кезде құралдың қызып кетуден қорғу жүйесі іске қосылады. Ондай жағдайда дайындалу бағдарламасы тоқтатылады, мультипісіргіш автокыздыру тәртібіне көшеді.

Әр түрлі өнімдерді буда дайындаудың ұсынылған уақыты

Өнім	Салмағы, г / Мөлшері, дана	Су көлемі, мл	Дайындалу уақыты, мин
Шошқа/сиыр еті (1,5-2 см-ден текшелермен)	500	500	20/30
Қой еті (1,5-2 см-ден текшелермен)	500	500	25
Тауық еті (1,5-2 см-ден текшелермен)	500	500	15
Фрикадельки/котлет	180 (6 дана) / 450 (3 дана)	500	10/15
Балық (еті)	500	500	10
Теңіз коктейлі (жас қалпында мұздатылған)	500	500	5
Картоп (4 бөлікке кесілген)	500	500	15
Сәбіз (1,5-2 см-ден текшелермен)	500	500	35
Қызылша (4 бөлікке кесілген)	500	500	95
Көкөністер (жас қалпында мұздатылған)	500	500	10

Өнім	Салмағы, г / Мөлшері, дана	Су көлемі, мл	Дайындалу уақыты, мин
Тауық жұмыртқасы	3 дана	500	10

i Бұл жалпы ұсыныстар екендігін ескерген жөн. Шын уақыт нақты өнім қасиеттеріне, сонымен қатар сіздің дәм ұнатуларыңызға байланысты ұсынылған мәндерден ерекшеленуі мүмкін.

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Стартты шегеру	Жұмыс параметрлеріне шығару куту	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Температура мен пісіру уақытын орнату мүмкіндігімен әртүрлі тағамдарды дайындау	0:15	5 мин – 1 сағ / 1 мин 1 сағ – 12 сағ / 5 мин	✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботқа пісіру	0:10	5 мин – 1 сағ 30 мин / 1 мин	✓		✓
ТУШЕНИЕ	Көкөніс, ет, құс еті, теңіз өнімдерін бұқтыруға, дiрiлдeк пен құйма әзірлеуге кеңес берiледi	1:00	20 мин – 12 сағ / 5 мин	✓		✓
ЖАРКА	Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды қуыруға арналған	0:15	5 мин – 1 сағ 30 мин / 1 мин			✓
СУП	Сорпа, қатықтар, көкөністер мен суық көжелерді дайындау	1:00	20 мин – 8 сағ / 5 мин	✓		✓
НА ПАРУ	Ет, балық, көкөніс және басқа өнімдерді буға пісіру	0:15	5 мин – 2 сағ / 5 мин	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Бидайдың әртүрлі сұрыптарынан макарон бұйымдарын әзірлеу	0:08	2 мин – 20 мин / 1 мин		✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Бағдарлама етті жұмсарту, пісірілген сүтті дайындауға арналған	5:00	1 сағ – 8 сағ / 10 мин	✓		✓
ВАРКА	Бағдарлама көкөністер мен етті, құсты, балықты әзірлеуге арналған	0:40	5 мин – 2 сағ / 5 мин	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Кекс, тәтті нан, пісірмелер, ашытқы және қабатты қамырды дайындау	1:00	20 мин – 8 сағ / 5 мин	✓		✓
КРУПЫ	Түрлі дән-дақылдарды, суға піскен үгілгіш гарнирлерін әзірлеу	0:35	5 мин – 4 сағ / 5 мин	✓		✓
ПЛОВ	Бағдарлама палаудың әртүрін әзірлеуге арналған	1:00	20 мин – 1 сағ 30 мин / 10 мин	✓		✓
ЙОГУРТ	Үй йогурттары ашуын әзірлеуге арналған	8:00	6 сағ – 12 сағ / 10 мин	✓		

Бағдарлана	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Стартты шегеру	Жұмыс параметрлеріне шығару куту	Автоподогрев
ПИЦЦА	Пицца әзірлеу	0:25	20 мин – 1 сағ / 5 мин	✓		✓
ХЛЕБ	Бидай және қара бидай ұнынан нанның әртүрлі түрлерін пісіру үшін ұсынылады	3:00	1 сағ – 6 сағ / 10 мин	✓		
ДЕСЕРТЫ	Әр түрлі десерттер пісіру үшін ұсынылады	1:00	5 мин – 4 сағ / 5 мин	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Суға күріш, үгілгіш ботқаларды жылдам әзірлеу		Бағдарлама сүтпен қайтап тасқан соң, атоматты түрде өшуді қарастырады			✓

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында температуралық тәртіпті пайдалану ұсынысы

Жұмыс температурасы, °C	Пайдалану бойынша ұсыныс
35	Қамырды көтеру, сіркені дайындау
40	Йогурт дайындау
45	Ашыту
50	Божу
55	Помадка дайындау
60	Көк шайды, балаларға арналған тағамды дайындау
65	Етті вакуумдық орауыш ішінде пісіру
70	Пунш дайындау
75	Пастерлеу, ақ шайды дайындау
80	Глинтвейн дайындау
85	Сүзбені немесе дайындау үшін ұзақ уақыт қажетті тағамды дайындау
90	Қызыл шайды дайындау
95	Сүт ботқаны дайындау
100	Безе немесе тосапты дайындау
105	Тоңазымды дайындау
110	Стерилдеу
115	Қант шөбатты стерилдеу
120	Буынды дайындау
125	Буда пісірілген етті дайындау

Жұмыс температурасы, °C	Пайдалану бойынша ұсыныс
130	Пісірмені дайындау
135	Қабықшаға күтірлекті беру үшін дайын тағамдарды қуырып пісіру
140	Ыстау
145	Жұқалты ішінде көкөністерді және балықты қыздырып пісіру
150	Жұқалты ішінде етті қыздырып пісіру
155	Ашытқан қамырдан жасалған өнімдерді қуыру
160	Құсты қуыру

 Сондай-ақ рецепт қосу кітабін көріңіз.

VI. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)


RMC-M90 мультиваркасына қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңалықтары туралы www.redmond.companу сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

VII. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒУДЫҢ АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
E1 - E4	Жүйелік қате, құралдың қызып кетуі мүмкін, басқару тақтасының немесе қыздырушы элементтің істен шығуы	Құралды электржелісінен ажыратыңыз, оған сууға жол беріңіз. Құрылғыда тостағанның және жеткілікті көлемде азық-түліктің болуын тексеріңіз. Құралды электржелісіне қосып, бағдарламаны қайтадан іске қосыңыз. Егер мәселе әлі де шешілмеген болса, авторландырылған қызмет көрсету орталығына жүгініңіз.
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешілмелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткерикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
	Электр розеткасында ток жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінен қоректену жаңылысы (ток кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтық тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісіргіш корпусына қиық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі	
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Табамен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бузылған	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
		Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультипісіргіш қақпағын ылы сыртыл естілгенше жабыңыз
		Ішкіқақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін

KAZ

 Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.



Экологиялық зиянсыз кәдеге жарату (электрлік және электрондық жабдықтарды кәдеге жарату)

Орамның, пайдаланушы нұсқаулығының, сонымен бірге құралдың өзінің кәдеге жаратылуын қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес іске асыру қажет. Қоршаған ортаға қамқорлық танытыңыз: ондай бұйымдарды кәдімгі тұрмыстық қоқыстармен бірге лақтырмаңыз.

Пайдаланған (ескі) құралдар қалған тұрмыстық қоқыстармен лақтырылмауы тиіс, олар бөлек кәдеге жаратылуы қажет. Ескі жабдық иелері құралдарды арнайы қабылдау пунктеріне әкелуге немесе сәйкес ұйымдарға тапсыруға міндетті. Бұнымен сіз құнды шикізатты қайта өңдеу, сонымен қатар ластаушы заттарды тазалау бойынша бағдарламасына көмектесесіз. Берілген құрал электрлік және электрондық жабдықты кәдеге жаратуды реттейтін 2012/19/ЕУ Еуропалық бағыттамамына сәйкес белгіленген.

Берілген бағыттама электрлік және электрондық құралдардан қалдықтарды кәдеге жарату және қайта өңдеуге деген, Еуропалық Одақтың барлық аумағында қолданылатын негізгі талаптарды анықтайды.

www.redmond.company
www.multicooker.com

Made in China

RMC-M90-EU-UM-9