

REDMOND

Multicooker RMC-M4510



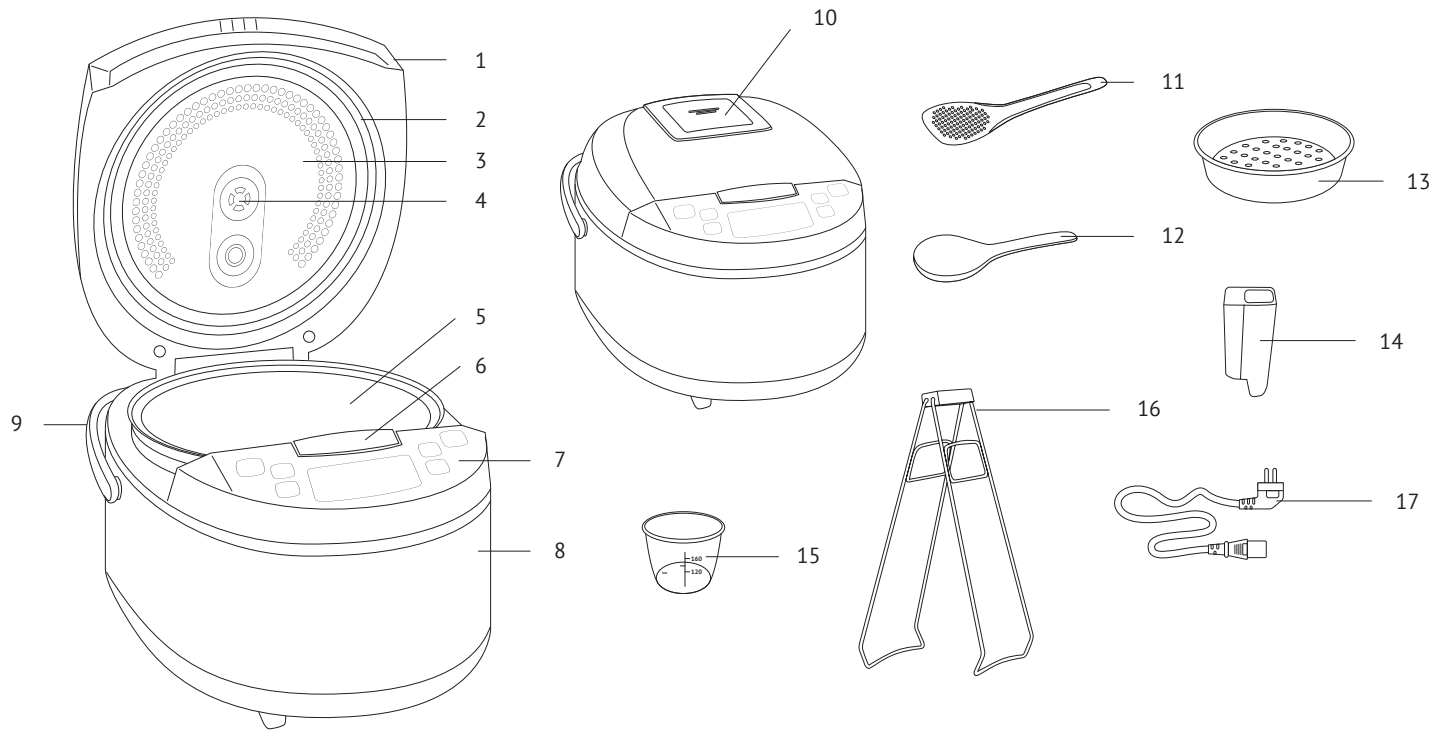
User Manual

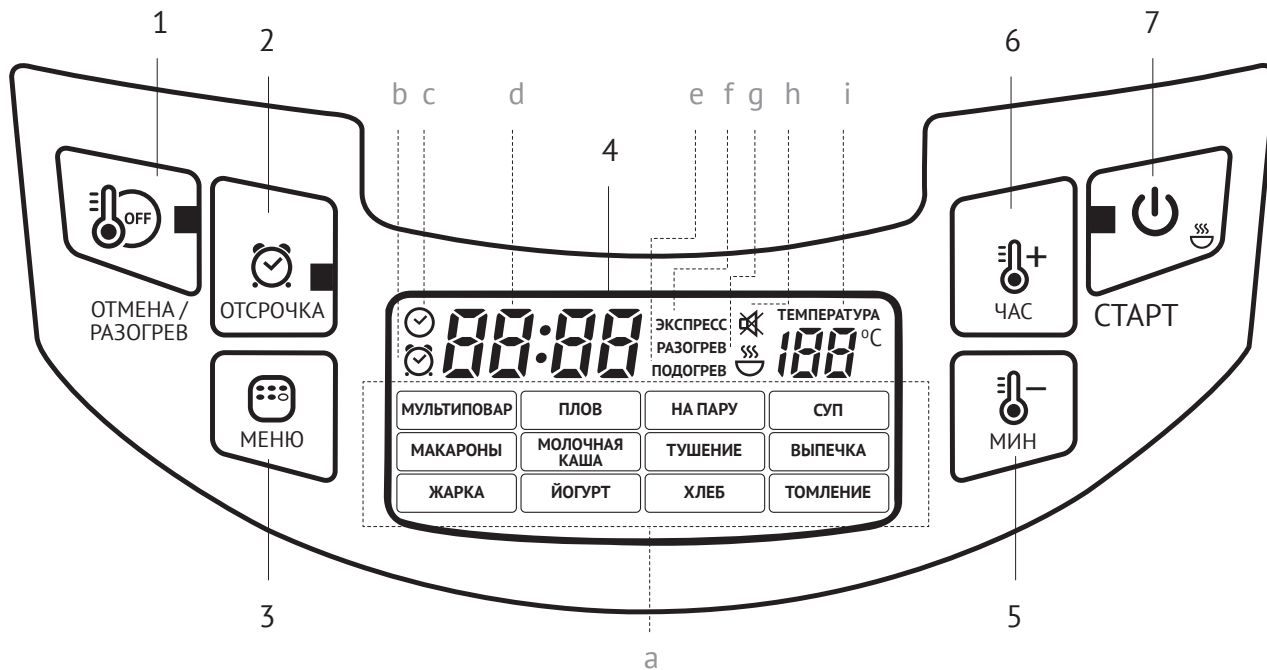
RUS	6
GBR	18
DEU	28
LTU	40
LVA	50
EST	60
UKR	70
KAZ	81


СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6	III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	13
Технические характеристики	7	IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	13
Программы.....	7	Общие правила и рекомендации	13
Функции.....	7	Очистка корпуса.....	13
Комплектация	7	Очистка чаши	13
Устройство мультиварки.....	7	Очистка внутренней крышки.....	13
Панель управления	8	Очистка съемного парового клапана	13
Устройство дисплея.....	8	Удаление конденсата	14
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	8	Очистка рабочей камеры.....	14
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ	8	V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	14
Настройка часов.....	8	Ошибки при приготовлении и способы их устранения	14
Отключение звуковых сигналов.....	8	Блюдо не приготовилось до конца.....	14
Установка времени приготовления.....	8	Продукт переварился.....	15
Отсрочка старта программы	9	При варке продукт выкипает	15
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	9	Блюдо пригорает	15
Предварительное отключение автоподогрева.....	9	Продукт потерял форму нарезки	15
Разогрев блюд	9	Выпечка получилась влажной.....	15
Функция «MASTERCHIEF LITE»	9	Выпечка не поднялась.....	16
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	10	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	16
Программа «МУЛЬТИПОВАР»	10	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	16
Программа «ПЛОВ»	11	Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	17
Программа «НА ПАРУ»	11	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	17
Программа «СУП».....	11	VII. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ.....	17
Программа «МАКАРОНЫ»	11	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	18
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»	11		
Программа «ТУШЕНИЕ».....	12		
Программа «ВЫПЕЧКА»	12		
Программа «ЖАРКА»	12		
Программа «ЙОГУРТ».....	12		
Программа «ХЛЕБ»	12		
Программа «ТОМЛЕНИЕ»	12		
Программа «ЭКСПРЕСС».....	12		

A1





 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 многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

STOP **ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

STOP **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 недо-

статком опыта или знаний, можно пользоваться прибором только под присмотром и/или в том случае, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают опасности, связанные с его использованием. Дети не должны играть с прибором. Держите прибор и его сетевой шнур в месте недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т.д.) может 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-M4510
Мощность.....	860-1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50/60 Гц
Защита от поражения электотоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное DAIKIN®
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан.....	съёмный
Внутренняя крышка.....	съёмная

Программы

- | | |
|----------------|------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 4. СУП |
| 2. ПЛОВ | 5. МАКАРОНЫ |
| 3. НА ПАРУ | 6. МОЛОЧНАЯ КАША |

7. ТУШЕНИЕ
8. ВЫПЕЧКА
9. ЖАРКА
10. ЙОГУРТ

11. ХЛЕБ
12. ТОМЛЕНИЕ
13. ЭКСПРЕСС

Функции

«MASTERCHIEF LITE» (настройка времени и температуры приготовления в процессе работы программы).....	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 12 часов
Отсрочка старта.....	до 24 часов
Отключение звуковых сигналов.....	есть

Комплектация

Мультиварка.....	1 шт.	Щипцы для чаши.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.	Книга рецептов.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару....	1 шт.	Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.	Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.	Сервисная книжка.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.	Шнур электропитания.....	1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Устройство мультиварки (схема А1, стр. 4)

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. Крышка прибора | 10. Съёмный паровой клапан |
| 2. Уплотнительное кольцо | 11. Плоская ложка |
| 3. Съёмная внутренняя крышка | 12. Черпак |
| 4. Отверстие для выхода пара | 13. Контейнер для приготовления на пару |
| 5. Чаша | 14. Держатель для черпака и ложки |
| 6. Кнопка открытия крышки | 15. Мерный стакан |
| 7. Панель управления с дисплеем | 16. Щипцы для чаши |
| 8. Корпус | 17. Шнур электропитания |
| 9. Ручка для переноски | |

Панель управления (схема А2, стр. 5)

1. Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс пользовательских настроек
2. Кнопка «Отсрочка» – включение режима установки отсрочки старта
3. Кнопка «Меню» – выбор автоматической программы приготовления

4. Дисплей
5. Кнопка «Мин/–» – выбор значения минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта
6. Кнопка «Час/+» – выбор значения часов в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта
7. Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления

Устройство дисплея (схема А2, стр. 5)

- | | |
|---------------------------------------|---|
| a. Индикаторы автоматических программ | f. Индикатор программы «ЭКСПРЕСС» |
| b. Индикатор режима отсрочки старта | g. Индикатор режима разогрева |
| c. Индикатор режима приготовления | h. Индикатор отключения звуковых сигналов |
| d. Индикатор значения времени | i. Индикатор значения температуры |
| e. Индикаторы режима автоподогрева | |

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее двух 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».

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Настройка часов

Подключите прибор к электросети. Нажмите и удерживайте кнопку «Час/+» или «Мин/–». Индикатор текущего времени на дисплее начнет мигать. Для установки значения часов нажимайте кнопку «Час/+», минут – кнопку «Мин/–». Увеличение значения часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По завершении установки текущего времени в течение 5 секунд не нажимайте кнопки на панели. Настройки будут сохранены автоматически.


Отключение звуковых сигналов

Для отключения звуковых сигналов нажмите и удерживайте кнопку «Меню» в любом режиме. На дисплее загорится индикатор отключения звуковых сигналов. Для включения звуковых сигналов повторно нажмите и удерживайте кнопку «Меню».

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-M4510 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.


После выбора автоматической программы и нажатия кнопки «Меню» используйте кнопку «Час/+», чтобы установить значение часов, и кнопку «Мин/–» – для установки значения минут. Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

 *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 достаточно плотного пара в чаше. В программе «МАКАРОНЫ» отсчет установленного времени приготовления начинается после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт».*

Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать время, к которому блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы). Максимальное время отсрочки старта составляет 24 часа. Время отсрочки старта по умолчанию составляет время работы программы и время, необходимое мультиварке для выхода на рабочие параметры (если это предусмотрено заводскими настройками программы). Шаг установки времени отсрочки старта – 1 минута.

Для изменения времени отсрочки старта после подтверждения выбора автоматической программы нажмите кнопку «Отсрочка». Для увеличения значения часов нажимайте кнопку «Час/+». Для изменения значения минут – кнопку «Мин/–». Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

 *Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее отображается значение текущего времени. Чтобы увидеть время готовности блюда, нажмите и удерживайте кнопку «Отсрочка». Функция отсрочки старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС». Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).*

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 12 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Отмена/

Разогрев», на дисплее отображаются индикатор «Подогрев» и прямой отсчет времени работы в данном режиме.

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

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND RMC-M4510 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время работы функции «Отсрочка старта» или основной программы приготовления. Для этого во время работы программы нажмите кнопку «Старт». Чтобы снова включить автоподогрев, повторно нажмите кнопку «Старт».

i Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» и при установке в программе «МУЛЬТИПОВАР» температуры приготовления ниже 80°C.

Разогрев блюд

Мультиварку REDMOND RMC-M4510 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 «Отмена/Разогрев». Загорятся соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке. Таймер начнет прямой отсчет времени разогрева.

Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 12 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев», пока не погаснут соответствующие индикаторы.

💡 Благодаря функциям автоподогрева и разогрева мультиварка может сохранять продукт горячим до 12 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюдо в горячем состоянии более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Функция «MASTERCHIEF LITE»

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой функцией «MASTERCHIEF LITE»! Если программа «МУЛЬТИПОВАР» позволяет задавать параметры работы программы до ее запуска, то, используя функцию «MASTERCHIEF LITE», вы сможете изменять настройки прямо в процессе приготовления.

Вы всегда сможете настроить работу любой программы так, чтобы она соответствовала именно вашим пожеланиям. Выкипает суп? Молочная каша «убегает»? Овощи на пару готовятся слишком долго? Измените температуру или время приготовления, не прерывая работу программы, как если бы вы готовили на плите или в духовом шкафу.

i Вы можете использовать функцию «MASTERCHIEF LITE» только во время приготовления. Во время использования программы «ЭКСПРЕСС», работы функции «Отсрочка старта» и ожидания выхода на рабочие параметры функция «MASTERCHIEF LITE» недоступна.

Изменение температуры при использовании функции «MASTERCHIEF LITE» возможно в диапазоне от 35 до 170°C с шагом в 1°C. Возможный диапазон времени приготовления зависит от выбранной программы. Шаг изменения – 1 минута.

💡 Функция «MASTERCHIEF LITE» может оказаться особенно полезной, если вы готовите блюда по сложным рецептам, требующим сочетания различных программ приготовления (например, при приготовлении голубцов, бефстроганова, супов и пасты по различным рецептам, джема и т. д.).

Для изменения температуры приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку «Меню». Индикатор значения температуры на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемую температуру. Для увеличения температуры нажимайте кнопку «Час/+», для уменьшения – кнопку «Мин/-». Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

i Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 130°C максимальное время работы программы ограничивается двумя часами (кроме программ «ВЫПЕЧКА»). При использовании автоматической программы «ЙОГУРТ» функция изменения температуры приготовления недоступна.

Для изменения времени приготовления:

1. Во время работы программы приготовления дважды нажмите кнопку «Меню». Индикатор значения времени на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемое время приготовления. Для увеличения значения с шагом в 1 час нажимайте кнопку «Час/+», с шагом в 1 минуту – кнопку «Мин/-». Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

i Если установлено значение времени приготовления 00:00, работа программы будет остановлена.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки в соответствии с программой пригото-

ления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.

3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Для выхода из режима ожидания нажмите кнопку «Меню». Выберите необходимую программу приготовления с помощью кнопок «Час/+» и «Мин/-» (соответствующий индикатор программы на дисплее будет мигать). Подтвердите выбор программы повторным нажатием кнопки «Меню».
- i** В программе «МУЛЬТИПОВАР» после подтверждения выбора программы вы можете установить желаемую температуру приготовления. Для увеличения значения, установленного по умолчанию, используйте кнопку «Час/+», для уменьшения – кнопку «Мин/-». Для завершения настройки температуры нажмите кнопку «Меню».
5. Для изменения времени приготовления, установленного по умолчанию, используйте кнопки «Час/+» и «Мин/-».
6. При необходимости установите время отсрочки старта.
- i** Функция «Отсрочка старта» недоступна при использовании программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС».
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Отмена/Разогрев». Обратный отсчет времени приготовления, в зависимости от выбранной программы приготовления, начнется сразу после нажатия кнопки «Старт» или по достижению необходимой температуры в чаше.
- i** При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт». Погаснет индикатор кнопки «Отмена/Разогрев». Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию. Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ» и «ЭКСПРЕСС».
8. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал, на дисплее появится надпись «End». Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» и надпись «Подогрев» на дисплее) или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

📖 Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M4510 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 блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M4510 сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, найденному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета.

i Если температура приготовления блюда не превышает 80°C, функция автоподогрева будет отключена без возможности включения вручную.

По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 30 минут, температура приготовления – 100°C. Диапазон ручной установки температуры в программе составляет от 35-170°C с шагом в 5°C. Диапазон ручной установки времени – от 2 минут до 15 часов с шагом в 1 минуту.

i **ВНИМАНИЕ!** В целях безопасности при установке температуры более 130°C время приготовления будет ограничено двумя часами.

📖 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.

Программа «ПЛОВ»

Программа предназначена для приготовления различных видов плова. По умолчанию время приготовления в программе составляет 35 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

Программа «НА ПАРУ»

Предназначена для приготовления мяса, птицы, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд на пару. По умолчанию время приготовления в программе составляет 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

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

1. Налейте в чашу 400-800 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 пунктов 3-8 общего порядка действий при использовании автоматических программ.

i После закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше прибор подаст звуковой сигнал. Начнется обратный отсчет времени работы программы приготовления.

Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару».

Программа «СУП»

Предназначена для приготовления бульонов, заправочных, овощных и холодных супов из мяса, рыбы, птицы или овощей.


По умолчанию время приготовления в программе составляет 40 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.

 *Перед выходом на рабочие параметры приготовления прибор подаст звуковой сигнал.*

Программа «МАКАРОНЫ»

Программа предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление. О моменте закипания воды и необходимости загрузки продуктов вас оповестит звуковой сигнал. Обратный отсчет времени приготовления начнется после повторного нажатия кнопки «Старт».

По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту. Функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев» в данной программе недоступны.

 *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 «МОЛОЧНАЯ КАША»

Предназначена для приготовления каши с использованием пастеризованного молока малой жирности.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 25 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом в 1 минуту.

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 сливаемая в процессе вода не станет прозрачной;
- 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 производителя и места происхождения, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления.*

Если желаемый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» не был достигнут, воспользуйтесь универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальная температура при-

готовления молочной каши составляет 95°C. Количество ингредиентов и время приготовления установите согласно рецепту.

Программа «ТУШЕНИЕ»


Предназначена для приготовления гуляша, жаркого и рагу.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 12 часов с шагом в 5 минут.

Программа «ВЫПЕЧКА»

Предназначена для приготовления кексов, запеканок и пирогов из дрожжевого теста.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 50 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 4 часов с шагом в 10 минут.

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

При приготовлении выпечки рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда. Готовый продукт вынимайте из мультиварки сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.

Программа «ЖАРКА»

Предназначена для жарки мяса, птицы, рыбы и многокомпонентных блюд.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 15 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

 *По достижении заданной температуры приготовления прибор подаст звуковой сигнал.*

Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть. Рекомендуется обжаривать продукты с открытой крышкой – это позволит добиться хрустящей корочки.

Программа «ЙОГУРТ»

Предназначена для приготовления домашних йогуртов и расстойки теста. По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 12 часов с шагом в 30 минут. При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они занимали не более половины полезного объема чаши. Функция автоподогрева в данной программе недоступна.


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


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 10 минут до 6 часов с шагом установки в 5 минут.

Максимальное время работы функции «Автоподогрев» в данной программе ограничено тремя часами. Не рекомендуется использование функции «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки.

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. Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.

 При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они занимали не более половины полезного объема чаши.

 При установке времени приготовления менее 1 часа после нажатия кнопки «Старт» начнется процесс выпекания. Чтобы хлеб пропекся равномерно, его необходимо переворнуть после подачи прибором звукового сигнала.

 **ВНИМАНИЕ!** Используйте кухонные рукавицы для извлечения хлеба из прибора.

Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

Программа «ТОМЛЕНИЕ»


Программа предназначена для приготовления тушенки, рульки, а также топленого молока.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом в 10 минут.

Программа «ЭКСПРЕСС»


Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Возможность ручной установки времени приготовления, а также функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев» в данной программе недоступны.

Для запуска программы приготовления в режиме ожидания нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы режима приготовления и подсветка кнопки «Старт». Начнется выполнение установленной программы.

 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
- Приготовление во фритюре
- Приготовление творога, сыра
- Приготовление детского питания
- Стерилизация посуды
- Пастеризация жидких продуктов

 Рецепты указанных в разделе блюд вы можете найти в книге рецептов или на сайте www.redmond.com.au.

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию разогрева.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.

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

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

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей мультиварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю крышку и съемный паровой клапан необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производителя).

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.

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

Очистка внутренней крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. В нижней части внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора. Не прилагая чрезмерных усилий, потяните внутреннюю крышку немного на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной крышки.
3. Протрите поверхности обеих крышек влажной кухонной салфеткой или губкой. При необходимости вымойте снятую крышку под струей воды, используя средство для мытья посуды. Использовать посудомоечную машину в данном случае не следует.
4. Вытрите обе крышки насухо.
5. Вставьте крышку в верхние пазы. Совместите съемную крышку с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на фиксаторы до щелчка.

Очистка съемного парового клапана

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

1. Аккуратно потяните внешний кожух за выступ в углублении крышки вверх и на себя.
2. Надавите на пластмассовый фиксатор на нижней стороне клапана и снимите внутренний кожух.
3. При необходимости аккуратно извлеките резинки клапана. Промойте все части клапана.
4. Проведите сборку в обратном порядке: вставьте резинки на место, совместите фиксаторы основной части клапана с соответствующими петлями на внутреннем кожухе и совместите кожухи до щелчка. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.

⚠ ВНИМАНИЕ! Во избежание деформации резинки клапана не скручивайте и не вытягивайте ее при снятии, очистке и установке.

Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. После каждого использования мультиварки удалите оставшийся в полости вокруг чаши конденсат с помощью кухонной салфетки.

Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна. Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхности рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.

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

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

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика. При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.

i *При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. Само по себе это не является признаком неисправности устройства и не влияет на правильность его работы.*

Хранение и транспортировка

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности 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		Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным		Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды
Продукт образует пену	Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать клапан или готовить при открытой крышке

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5-7 минут
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Яйца с сахаром не были взбиты	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям
Тесто долго простояло с разрыхлителем	
Мука не была просеяна или недостаточно вымешено тесто	
Неправильно заложены ингредиенты	

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / кол-во	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	30/40
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	40
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
Рыба (филе)	300	800	15
Морской коктейль (свежемороженый)	300	800	5
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
Овощи (свежемороженые)	500	800	5
Яйцо куриное	5 шт.	800	10

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

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	00:30	2 мин – 15 ч / 1 мин Если температура выше 130°C: 2 мин – 2 ч / 1 мин	+	+	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	00:35	10 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	00:30	10 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	00:40	20 мин – 8 ч / 5 мин	+	+	+
МАКАРОНЫ	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов	00:08	2 мин – 1 ч / 1 мин	-	+	-
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	00:25	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	+	+	+
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1:00	20 мин – 12 ч / 5 мин	+	-	+
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	00:50	20 мин – 4 ч / 10 мин	+	-	+
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	00:15	5 мин – 1 ч / 1 мин	-	+	+
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8:00	30 мин – 12 ч / 30 мин	+	-	-
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)	3:00	10 мин – 6 ч / 5 мин	+	-	+
ТОПЛЕНИЕ	Приготовление топленого молока, тушенки, рульки, холодца, заливного	3:00	5 мин – 12 ч / 10 мин	+	-	+
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде	-	-	-	-	-

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура, °С	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста, приготовление укуса
40	Приготовление йогуртов
45	Закваска
50	Брожение
55	Приготовление помидки
60	Приготовление зеленого чая, детского питания
65	Варка мяса в вакуумной упаковке
70	Приготовление пулша
75	Пастеризация, 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
135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140	Копчение
145	Запекание овощей и рыбы в фольге
150	Запекание мяса в фольге
155	Жарка 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 REDMOND RMC-M4510 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.company либо в магазинах официальных дилеров.

VII. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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. Плотно закройте крышку, 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
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
Блюдо готовится слишком долго	В электросети отсутствует напряжение	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попали посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
	Уплотнительная резинка на внутренней 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.

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й — год выпуска устройства.

Установленный производителем срок службы прибора составляет 5 лет со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.




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

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

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

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

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

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

- This appliance can be used by children over 8 y.o. and physically or mentally challenged persons or as well as those who lack experience and knowledge only provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Keep the appliance and the power cord out of reach of children under 8 y.o. Cleaning and maintenance should not be performed by children without supervision.
- Keep packaging (film, foam plastic and other) out of reach of children as they may choke on them.
- No kind of modification or adjustment to the product is not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service center. Failure

to do so may result in the device breakage, property damage or physical injury.

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

Technical specifications

Model.....	RMC-M4510
Power.....	860-1000 W
Voltage.....	220-240 V, 50/60 Hz
Electrical safety.....	class I
Bowl capacity.....	5 l
Bowl coating.....	non-stick by DAIKIN®
Display.....	LED
Steam valve.....	removable
Inner lid.....	removable

Programmes

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (MULTICOOK) | 8. ВЫПЕЧКА (BAKE) |
| 2. ПЛОВ (PILAF) | 9. ЖАРКА (FRY) |
| 3. НА ПАРУ (STEAM) | 10. ЙОГУРТ (YOGURT) |
| 4. СУП (SOUP) | 11. ХЛЕБ (BREAD) |
| 5. МАКАРОНЫ (PASTA) | 12. ТОМЛЕНИЕ (SLOW COOK) |
| 6. МОЛОЧНАЯ КАША (PORRIDGE) | 13. ЭКСПРЕСС (EXPRESS) |
| 7. ТУШЕНИЕ (STEW) | |

Functions

"MASTERCHIEF LITE" (to set cooking time and temperature during operation).....	yes
"Keep Warm".....	up to 12 hours
"Keep Warm" mode disabled in advance.....	yes
Reheat.....	up to 12 hours
"Time Delay".....	up to 24 hours
Audible signals disabled.....	yes

Package includes

Multicooker.....	1 pc.	Bowl tongs.....	1 pc.
Bowl.....	1 pc.	Book of recipes.....	1 pc.
Steaming basket.....	1 pc.	Spoon/paddle holder.....	1 pc.
Stirring paddle.....	1 pc.	User manual.....	1 pc.
Serving spoon.....	1 pc.	Service booklet.....	1 pc.
Measuring cup.....	1 pc.	Power cord.....	1 pc.

Manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging, or technical specifications of the product without prior notice.

Multicooker parts (scheme A1, p. 4)

- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| 1. Main lid | 10. Removable steam valve |
| 2. Sealing ring | 11. Stirring paddle |
| 3. Removable inner lid | 12. Serving spoon |
| 4. Steam hole | 13. Steaming basket |
| 5. Bowl | 14. Spoon/paddle holder |
| 6. Inner lid detach button | 15. Measuring cup |
| 7. Control panel with display | 16. Bowl tongs |
| 8. Housing | 17. Power cord |
| 9. Carrying handle | |

Control panel (scheme A2, p. 5)

- "Отмена/Разогрев" (Cancel/Reheat) button is used to enable the "Reheat" and "Keep Warm" functions, to stop a cooking programme operation, to reset settings.
- "Отсрочка" (Time Delay) button is used to enable the "Time Delay" function.
- "Меню" (Menu) button – to confirm a cooking programme selection.
- Display.
- "Мин/–" ("Min/–") button – to select an automatic cooking programme, to adjust the minute value, to reduce the temperature value.
- "Час/+ " ("Hour/+") button – to select an automatic cooking programme, to adjust the hour value, to increase the temperature value.
- "Старт" button is used to start the selected mode.

Display (scheme A2, p. 5)

- | | |
|-------------------------------------|--|
| a. Automatic programmes indicators. | f. "ЭКСПРЕСС" programme indicator. |
| b. "Time Delay" mode indicator. | g. Reheat mode indicator. |
| c. Cooking mode indicator. | h. Audible signals disabled indicator. |
| d. Timer. | i. Temperature value indicator. |
| e. "Keep Warm" mode indicators. | |

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. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits!

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".

II. MULTICOOKER OPERATION

To adjust the current time

Plug in the appliance. Press and hold "Час/+" or "Мин/-" buttons. Current time indicator will start flashing. Use "Час/+" button to adjust the hour value and "Мин/-" button to adjust the minute value. The hour value increases irrespective of the minute value. After the maximum value is reached the adjustment starts again. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. After setting is complete do not press the buttons on the panel for 5 seconds. Settings will be saved automatically.

Disabled audible signals

To disable audible signals press and hold "Меню" button in any mode. The disabled audible signals indicator will be flashing. To enable audible signals press and hold "Меню" button again.

To adjust cooking time

REDMOND RMC-M4510 enables to adjust cooking time for every programme, except for "ЭКСПРЕСС". Adjustment increments and range depend on the selected programme.

After an automatic programme is selected and "Меню" button is pressed, use the "Час/+" button, to adjust the hour value and "Мин/-" button to adjust the minute value. The hour value changes irrespective of the minute value. After the maximum value is reached the adjustment starts again. Press and hold the corresponding button to scroll through the digits.

i In some automatic programmes the cooking time countdown starts only after the appliance reaches the set temperature. For example, if you pour cold water and set "НА ПАРУ" for 5 minutes, the programme will start to countdown only after water comes to a boil and sufficient amount of steam is generated in the bowl. In "МАКАРОНЫ" the time starts to countdown after water comes to a boil and "Старт" is pressed again.

"Time Delay"

"Time Delay" function allows adjusting the time by which the dish will be ready (including the programme time). Maximum time of delay is 24 hours. Default time of delay comprises the programme time and the time required to enter the operational parameters (if provided by the factory settings of the programme). A programme can be delayed by 1 minute increments.

To adjust the time of delay after selecting of an automatic programme press "Отсрочка" button. To increase the hour value press "Час/+" button. To adjust the minute value press "Мин/-" button. The hour value changes irrespective of the minute value. After the maximum value is reached the adjustment starts again. Press and hold the corresponding button to scroll through the digits.

i Current time value is displayed during "Time Delay". To see the cooking end time press and hold "Отсрочка" button. The function is available for all automatic programmes, except for "ЖАРКА", "МАКАРОНЫ" and "ЭКСПРЕСС". Avoid using "Time Delay" function for perishable meals (eggs, fresh milk, meat, cheese, etc.).

"Keep Warm"

This function automatically activates at the end of cooking, and keeps the food warm at 70-75°C for 12 hours. The "Подогрев", "Отмена/Разогрев" indicators and direct countdown are lit on the display. To disable "Keep Warm" press and hold "Отмена/Разогрев" button.

"Keep Warm" disabled in advance

To enable "Keep Warm" function at the end of a programme is not always desirable. REDMOND RMC-M4510 provides disabling this function in advance during "Time Delay" or the main cooking programme. To activate this function press "Старт" during cooking. To enable "Keep Warm" function press "Старт" button again.

i "Keep Warm" function is not applicable for "ЙОГУРТ", "МАКАРОНЫ", "ЭКСПРЕСС" and "МУЛЬТИПОВАР" programmes with the cooking temperature set below 80°C.

Reheat

REDMOND RMC-M4510 can reheat cold dishes. To reheat a dish:

1. Fill the bowl with food and position it inside the multicooker.
2. Close the lid and plug in the appliance.
3. Press and hold "Отмена/Разогрев" button. The indicators will light up solid. The timer will start direct countdown of the reheating time.

The appliance will reheat food up to 70-75°C and will keep it warm during 12 hours. "Reheat" function can be disabled by pressing and holding "Отмена/Разогрев" button, until the indicators go out.

💡 The "Keep Warm" and "Reheat" functions enable the appliance to maintain the temperature of a dish for 12 hours, however it is not recommended to keep a meal warm for more than 2-3 hours, because this may affect its flavour.

"MASTERCHIEF LITE"

Discover more possibilities for culinary creativity with the new "MASTERCHIEF LITE" function! While "МУЛЬТИПОВАР" allows setting a programme parameters before it starts, then "MASTERCHIEF LITE" allows adjustments during the cooking process.

You can always adjust any programme, so that it corresponds to you wishes. Does your soup boil over? Does your oatmeal "escape"? Are your vegetables steamed for too long? Adjust the cooking temperature or time, without interrupting a cooking programme as if you cook on the stove or in the oven.

i You can use "MASTERCHIEF LITE" only during cooking. "MASTERCHIEF LITE" is not applicable for "ЭКСПРЕСС", "Time Delay" and waiting to access operating parameters.

When using "MASTERCHIEF LITE" the temperature can be adjusted between 35 and 170°C with 1°C increments. Possible cooking time range on the selected programme with 1 minute increments.



"MASTERCHIEF LITE" can be very useful especially when you cook meals on complex recipes, requiring combination of different cooking programmes (e.g. cooking cabbage rolls, beef stroganoff, soup and different types of pasta, jam, etc.).

To adjust cooking temperature:

1. Press "Меню" button during cooking. The temperature value indicator will be flashing.
2. Set the desired temperature. To increase the value press "Час/+" button, to reduce the value press "Мин/-" button. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits.
3. After the maximum (minimum) value is reached the adjustment starts again. Do not press the buttons on the control panel for 5 seconds. Settings will be saved automatically.



For overheat protection when setting the cooking temperature higher than 130°C the maximum programme operating time is limited to two hours (except for "ВЫПЕЧКА"). Cooking temperature adjustment is not applicable for "ИЮГУРТ" programme.

To adjust cooking time:

1. Press "Меню" button twice during cooking. Time value indicator will be flashing.
2. Set the desired cooking time. To increase the value with 1 hour increments press "Час/+" button, to increase the value with 1 minute increments press "Мин/-" button. The hour value changes irrespective of the minute value. After the maximum value is reached the adjustment starts again. Press and hold the corresponding button to scroll through the digits.
3. Do not press the buttons on the control panel for 5 seconds. Settings will be saved automatically.



When setting cooking time value to 00:00, the programme operation will be stopped.

Standard Operating Procedure for Automatic Programmes

1. Prepare (measure) the ingredients.
2. Fill the multicooker bowl with ingredients according to the cooking programme and position it inside the appliance. Ensure that all ingredients are evenly spread below the maximum fill mark on the inside of the bowl. Ensure that it has full contact with the heating element.
3. Close the main lid until it clicks into place. Plug in the appliance.
4. Use "Меню" button to resume from standby mode. Use "Час/+" and "Мин/-" buttons to select a programme (the corresponding programme indicator will be flashing). Press "Меню" button again to confirm the programme selection.



"МУЛЬТИПОВАР" enables to set the desired cooking temperature. Use "Час/+" button to increase the default value, "Мин/-" button to reduce the value. Press "Меню" button to finish the temperature setting.

5. Use "Час/+" and "Мин/-" buttons to adjust default cooking time.

6. Set time of delay if necessary.



"Time Delay" function is not applicable for "ЖАРКА", "МАКАРОНЫ" and "ЭКСПРЕСС" programmes.

7. Press "Старт" button to begin cooking. "Старт" and "Отмена/Разогрев" indicators will light up solid. Depending on the selected programme, the timer will begin countdown after pressing "Старт" button or upon reaching the required temperature in the bowl.



"Keep Warm" function can be disabled in advance by pressing "Старт" button. The "Отмена/Разогрев" indicator will go out. Press "Старт" button again to enable this function. "Keep Warm" is not applicable for "ИЮГУРТ" and "ЭКСПРЕСС" programmes.

8. An audible signal will be produced to indicate that cooking is complete, the End indicator will light up on the display. Depending on the selected programme or current settings the appliance will either enter the "Keep Warm" mode ("Отмена/Разогрев" and "Подогрев" indicators are lit on the display) or the Standby mode.
9. To cancel a programme, to interrupt cooking or "Keep Warm" function, press and hold "Отмена/Разогрев" button.



To achieve a good result refer to the recipes included in the REDMOND RMC-M4510 cookbook, designed specifically for this model. You can also find corresponding recipes on www.redmond.compy.

If you failed to achieve the desired result using standard automatic programmes, use "МУЛЬТИПОВАР" programme, that provides great opportunities for your culinary experiments.

"МУЛЬТИПОВАР" Programme

The programme allows cooking time and temperature adjustment according to your needs. "МУЛЬТИПОВАР" enables the REDMOND RMC-M4510 multicooker to function as a number of kitchen appliances and to cook any recipe found on the Internet or in a family cookbook.



If the cooking temperature does not exceed 80°C, "Keep Warm" function will be disabled without possibility of manual switching.

Default cooking time of the programme is 30 minutes; default temperature is 100°C. The temperature can be manually adjusted between 35 and 170°C in 5°C increments, the time between 2 minutes and 15 hours in 1 minute increments.



ATTENTION! For security purposes if the temperature is set to more than 130°C the cooking time will be limited to two hours.



"МУЛЬТИПОВАР" programme enables to cook a wide variety of dishes. Use the attached cookbook by our professional chefs or the table of recommended temperature for cooking different dishes and products. You can also find necessary recipes on www.redmond.compy.


"ПЛОВ" Programme

The programme is recommended for cooking different rice pilaf. Default cooking time of the programme is 35 minutes. The time can be manually adjusted between 10 minutes and 2 hours in 5 minute increments.

“НА ПАРУ” Programme

The programme is recommended for steaming meat, fish, poultry, vegetables and multicomponent steamed dishes. Default cooking time of the programme is 30 minutes. The time can be manually adjusted between 10 minutes and 2 hours in 5 minute increments. Use the steaming basket, provided with the appliance, to steam meals:

1. Fill the bowl with 400–800 ml of water. Position the steaming basket inside the appliance.
2. Measure and prepare ingredients according to the recipe directions and evenly distribute them inside the basket. Position the bowl inside the appliance. Ensure that it has full contact with the heating element.
3. Follow the instructions indicated in paragraphs 3-8 of the Standard Operating Procedure for Automatic Programmes”.

 An audible signal will be heard after water comes to a boil and sufficient amount of steam is generated in the bowl. The programme time will start to count down.

In case you don't use automatic time settings in this programme refer to the table “Recommended Steaming Time for Different Meals”.

“СУП” Programme


The programme is recommended for cooking broth, filling, vegetable and cold soup. Default cooking time of the programme is 40 minutes. The time can be manually adjusted between 20 minutes and 8 hours in 5 minute increments.

 Before entering the operational parameters an audible signal will be heard.

“МАКАРОНЫ” Programme

The programme provides bringing water to a boil, adding ingredients and further cooking. An audible signal will be heard when water comes to a boil. Press “Срап” button again to begin the countdown. Default cooking time of the programme is 8 minutes.

The time can be manually adjusted between 2 minutes and 1 hour in 1 minute increments. “Time Delay” and “Keep Warm” functions are not applicable for the programme.

 When cooking certain dishes (e.g. pasta, ravioli, etc.) some foam can be formed. Open the lid several minutes after adding ingredients into boiling water to prevent its possible leakage outside the bowl.

“МОЛОЧНАЯ КАША” Programme


The programme is recommended for cooking porridge with pasteurized skimmed or semi-skimmed milk. Default cooking time of the programme is 25 minutes. The time can be adjusted between 5 minutes and 1 hour 30 minutes in 1 minute increments.

For best results and in order to prevent milk from boiling away, we recommend you to do the following:

- rinse grain (rice, millet, etc.) thoroughly until water runs clear;

- grease the sides of the bowl with butter;
- follow proportions suggested in the recipe book, increase or reduce the amount of ingredients proportionately;
- using whole milk dilute it by half with water.

 Cooking results may vary depending on the manufacturer and the origin of grain and milk.

 If you have failed to achieve the desired result using “МОЛОЧНАЯ КАША” programme, apply “МУЛЬТИПОВАР” instead. The optimal cooking temperature is 95°C. Measure the ingredients and adjust cooking time according to the recipe directions.

“ТУШЕНИЕ” Programme

The programme is recommended for making goulash, fried meat and ragout. Default cooking time of the programme is 1 hour. The time can be manually adjusted between 20 minutes and 12 hours in 5 minute increments.

“ВЫПЕЧКА” Programme

The programme is recommended for baking cakes, puddings, pies from puff and yeast pastry dough. Default cooking time of the programme is 50 minutes. The time can be manually adjusted between 20 minutes and 4 hours in 10 minute increments.

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

Disable “Keep Warm” function when baking. Remove baked goods out of the appliance immediately after cooking is complete, to prevent them from getting extra-moist or soggy, or leave on “Keep Warm” for a short period of time only.

“ЖАРКА” Programme

The programme is recommended for frying vegetables, meat, fish, poultry and multicomponent fried dishes.

Default cooking time of the programme is 15 minutes. The time can be manually adjusted between 5 minutes and 1 hour in 1 minute increments. “Time Delay” function is not applicable for the programme.

 A signal will be heard when the appliance reaches the desired temperature.

Follow the recipe directions and stir ingredients occasionally to prevent them from burning or sticking. Let the appliance cool down thoroughly, before restarting the “ЖАРКА” programme. Fry meals with an open lid to create crispy crust.

“ЙОГУРТ” Programme

The programme is recommended for making homemade yogurt and proofing dough. Default cooking time of the programme is 8 hours. The time can be manually adjusted between 30 minutes and 12 hours in 30 minute increments. Ensure that the ingredients take no more than


a half of the useful volume of the bowl. “Keep Warm” function is not applicable for the programme.

 You can use the REDMOND RAM-G1 yogurt jar set (optional).


“ХЛЕБ” Programme

The programme is recommended for making different types of wheat flour bread with rye flour addition. The programme provides complete cooking cycle from dough proofing to baking. Default cooking time of the programme is 3 hours. The time can be manually adjusted between 10 minutes and 6 hours in 5 minute increments. The maximum operating time of the “Keep Warm” function is limited to three hours. “Time Delay” function is not recommended for this programme, as it can affect the quality of baking.

Note that dough is proofed within the first hour of the programme and then starts baking. It is recommended to bolt the flour before use for oxygenation and removal of impurities. Use instant bread-mixes to save the time and facilitate cooking.

 Ensure that the ingredients take no more than half of the useful volume of the bowl. If time is set to less than 1 hour the baking process will begin after pressing “Смаж” button. To bake bread evenly flip it over after the signal is heard.

Do not open the lid during dough proofing! Product quality depends on it.


 **ATTENTION!** Use kitchen gloves to remove the bread from the appliance.

“ТОМЛЕНИЕ” Programme

The programme is recommended for cooking canned meat, fore shank and baked milk. Default cooking time of the programme is 3 hours. The time can be manually adjusted between 5 minutes and 12 hours in 10 minute increments.

“ЭКСПРЕСС” Programme

The programme is recommended for cooking rice, fluffy water porridge. The programme is automatically disabled after complete boiling. Manual adjustment, the “Time Delay” and “Keep Warm” functions are not applicable for this programme. Press “Смаж” button to start cooking in the standby mode. Cooking mode indicators and the “Смаж” button will light up solid.

 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


- Dough proofing
- Make fondue
- Deep fry
- Make cheese, cottage cheese
- Make baby food
- Sterilize tableware
- Pasteurize liquid foods


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

IV. CLEANING AND MAINTENANCE

General Guidelines

- Prior to the first use or in order to remove the odour after cooking steam half a lemon for 15 minutes using the “НА ПАРУ” programme.
- Do not leave the cooking bowl with meals or liquids inside a closed multicooker for over 24 hours. Store cooked meals in a refrigerator and reheat them when required, using the “Reheat” function.
- If not in use for long time, unplug the appliance. The cooking chamber, heating disc, cooking bowl, inner lid, steam valve, safety valve, and condensation collector must be dry and clean.
- Before you start cleaning the appliance, make sure that it is unplugged and has completely cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean.

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

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

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

To Clean the Housing

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

To Clean the Bowl

Wash the bowl by hand, using soft sponge and mild soap, or in a dishwasher (following its manufacturer’s recommendations).

If necessary fill the bowl with warm water, let soak, and clean. Wipe the outer surface of the bowl dry before positioning it back inside the multicooker.

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

To Clean Inner Lid

1. Open the main lid. Press 2 plastic holders located in the lower part of its inner side.
2. Remove inner lid and pull the sealing ring out of the rim.
3. Wipe the surfaces of both lids with a damp cloth or sponge. If necessary, wash inner lid

and sealing ring with mild soap and rinse under running water. It is not recommended to use dishwashing machine. Wipe both lids dry.

- Place sealing ring back into its original position. Ensure that the ring is securely in place.
- Position inner lid into lower slots, align with the main lid, and slightly press until it clicks into place.

To Clean Removable Steam Valve

Steam valve is located on the main lid of the appliance and consists of inner and outer casings.

- Carefully pull the outer casing holding it by the ledge, to remove.
- Press plastic holder on the inner casing to separate the two casings from each other.
- Remove the silicone sealing insert, if necessary. Rinse all parts of the steam valve.
- Reassemble the valve in reverse order of disassembly. Place sealing insert back into its original position, align ledges of the inner casing with corresponding slots on the outer casing, and press until they click into place. Screw the cap back onto the steam valve, cover with the outer casing, and press until it clicks into place.

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

To Remove Condensate

Condensate accumulates in the special cavity on the housing around the bowl. Wipe off any condensate remaining around the bowl with a dry cloth or tissue after each use.

To Clean Cooking Chamber

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

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

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

Milk boils away	Depending on both quality and properties of the milk used, it may boil away. To avoid this, we recommend that you use only ultra-pasteurized skimmed milk. Mix the milk with some water if needed
Foods were not properly processed (were not rinsed well, etc.) Wrong general proportions or ingredients	We recommend that you use the recipes adapted for the device. Try choosing proven recipes only. Set the time and cooking program, 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 product froths	We recommend you to rinse the product thoroughly, to remove the steam valve, or to cook with the lid open

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".

Recommended Steaming Time for Different Meals

Meal	Weight, g / Quantity, pcs.	Water, ml	Cooking time, min
Pork/beef fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	30/40
Mutton fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	40
Chicken fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	20
Meatballs/cutlets	500	800	25/40
Fish (fillet)	300	800	15
Seafood mix (frozen)	300	800	5
Potatoes (cut into 4 pieces)	500	800	20
Carrots (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	35
Beet (cut into 4 pieces)	500	1500	90
Vegetables (frozen)	500	800	5
Eggs	5 pcs.	800	10

i Please note, that these are general guidelines. Steaming time may vary, depending on the quality of the foods used and your personal preferences.

Table of Default Settings

Programme	Recommendations for use	Default time	Adjustment range/ increments	"Time Delay"	Waiting to access operating parameters	"Keep Warm"
МУЛЬТИПО-ВАР	Adjust cooking time and temperature to cook any dish of your choice	00:30	2 min – 15 h/ 1 min If temperature is higher than 130°C: 2 min – 2 h/ 1 min	+	+	+
ПЛОВ	Cook meat, fish, poultry, and vegetable pilafs	00:35	10 min – 2 h/ 5 min	+	+	+

Programme	Recommendations for use	Default time	Adjustment range/ increments	"Time Delay"	Waiting to access operating parameters	"Keep Warm"
НА ПАРУ	Steam meat, fish, vegetables, poultry, and other foods	00:30	10 min – 2 h / 5 min	+	+	+
СУП	Cook different types of soups and broths	00:40	20 min – 8 h / 5 min	+	+	+
МАКАРОНЫ	Cook different types of pasta, sausages, ravioli and other convenience foods	00:08	2 min – 1 h / 1 min	-	+	-
МОЛОЧНАЯ КАША	Cook porridges with milk	00:25	5 min – 1 h 30 min / 1 min	+	+	+
ТУШЕНИЕ	Make meat, fish, vegetable, side and multicomponent dishes stews	1:00	20 min – 12 h / 5 min	+	-	+
ВЫПЕЧКА	Bake cakes, biscuits, puddings and pies from puff pastry dough and yeast dough	00:50	20 min – 4 h / 10 min	+	-	+
ЖАРКА	Cook fried meat, fish, vegetable and multicomponent dishes	00:15	5 min – 1 h / 1 min	-	+	+
ЙОГУРТ	Cook different types of yogurt	8:00	30 min – 12 h / 30 min	+	-	-
ХЛЕБ	Make bread from rye and wheat flour (including dough proofing stage)	3:00	10 min – 6 h / 5 min	+	-	+
ТОМЛЕНИЕ	Cook baked milk, canned meat, fore shank, meat jelly and aspic	3:00	5 min – 12 h / 10 min	+	-	+
ЭКСПРЕСС	Quick cook rice, fluffy water porridge	-	-	-	-	-

Recommended Temperature for “МУЛЬТИПОВАР”

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

Temperature, °C	Recommendations for use
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

Optional accessories for the REDMOND RMC-M4510 multicooker can be purchased separately. Information on the innovations is 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 failure	Unplug the appliance and let it cool down. Close the lid until tight, plug in the appliance

Problem	Possible causes	Solution	
The appliance does not switch on	Power cord is not connected to the appliance and (or) to the outlet	Ensure that the removable power cord is connected to the corresponding socket on the appliance and plugged in	
	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.

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

VIII. PRODUCT WARRANTY

We warrant this product to be free from defects for a period of 2 years from the date of purchase. If the appliance fails to operate properly within the warranty period and is found to be defective in material or workmanship, we will repair or replace it. This warranty comes into force only in case the purchase date can be proved with an original warranty service coupon containing a serial article number and accurate impress of the company of the seller. This limited warranty does not cover damage caused by the failure to use this product for its normal purpose or in accordance with the instructions on the proper use and maintenance of the product, or any kind of repair works. Do not try to disassemble the device and keep all package contents. This warranty does not cover normal wear of the device and its parts (filters, bulbs, non-stick coating, sealing rings, etc.).

Service life and the applicable product warranty period start on the date of purchase or the date of manufacture (if the purchase date cannot be established).

You can determine manufacture date by the serial number on the identification label on the housing of the device. The serial number consists of 13 digits. The 6th and 7th digits of the serial number refer to the month, whereas the 8th digit refers to the year of manufacture.

Service life of the product, established by the manufacturer is 5 years from the date of purchase, provided that the appliance is used and maintained in accordance with the user manual and applicable technical standards.




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 Bedienungsanweisung und bewahren Sie die zum späteren Nachschlagen. Die richtige Verwendung des Gerätes wird seine Lebensdauer erheblich verlängern.*

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

SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Der Hersteller trägt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Betriebsanleitung des Gerätes verursacht wurden.
- Dieses Elektrogerät ist eine universelle Vorrichtung für Zubereitung des Essens ausschließlich im Haushalt und kann in den Wohnungen, Landhäuser, Hotelzimmer, Serviceräume von Geschäften, Büros oder beim nicht industriellen Gebrauch verwendet werden. Gewerbliche Nutzung oder jede andere missbräuchliche Verwendung des Gerätes wird als Verstoß gegen die Voraussetzungen für eine ordnungsgemäße Verwendung des Produkts werden. In diesem Fall übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für mögliche Folgen.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz vergewissern Sie sich, dass die Spannung im Stromnetz der Nennspannung des Gerätes entspricht (siehe technische Daten oder Typenschild).
- Bei Bedarf verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, das für die aufgenommene Leistung des Geräts geeignet ist - Nichtbeachtung kann zu einem Kurzschluss oder einem Brandfall führen.
- Schließen sie das Gerät nur an den geerdeten Steckdosen an. Das ist eine Pflichtanforderung zum Schutz gegen Stromschlag. Vergewissern Sie sich, dass ein verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.

STOP

ACHTUNG! Während der Nutzung des Gerätes werden Gehäuse, Topf und metallische Bes-tandteile erhitzt! Seien Sie vorsichtig! Benutzen

Sie Topfhandschuhe. Um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden, beugen Sie sich nicht über das Gerät, besonders wenn der Deckel geöffnet ist.

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

STOP

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

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

STOP

ES IST VERBOTEN, das Gehäuse des Gerätes in Wasser einzu-tauchen oder unter den Wasserstrahl zu stellen!

- Kinder im Alter von 8 Jahren und Personen mit beschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen können das Gerät nur unter Aufsicht verwenden und / oder wenn sie

auf der sicheren Verwendung des Gerätes unterwiesen und realisieren Gefahren, die mit ihrer Anwendung verbunden sind. Die Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen von den Kindern ohne Aufsicht von Erwachsenen nicht gemacht werden.

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

STOP

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

Technische Daten

Modell.....	RMC-M4510
Leistungsaufnahme	860-1000 W
Netzspannung.....	220-240 V, 50/60 Hz
Schutz gegen elektrischen Schlag.....	Klasse I
Fassungsvermögen der Schale	5 L
Beschichtung des Innentopfs.....	Antihafbeschichtung DAIKIN®
Display.....	LED
Dampfventil	abnehmbar
Innendeckel.....	abnehmbar

Programme

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (MULTICOOK) | 5. МАКАРОНЫ (NUDELN) |
| 2. ПЛОВ (PAELLA) | 6. МОЛОЧНАЯ КАША (MILCHREIS) |
| 3. НА ПАРУ (DAMPFGAREN) | 7. ТУШЕНИЕ (SCHMOREN) |
| 4. СУП (SUPPE) | 8. ВЫПЕЧКА (BACKEN) |

9. ЖАРКА (BRATEN)
10. ЙОГУРТ (YOGHURT)
11. ХЛЕБ (BROT)

12. ТОМЛЕНИЕ (SCHONGAREN)
13. ЭКСПРЕСС (EXPRESS)

Funktionen

“MASTERCHIEF LITE” (Kochzeit-und Temperatureinstellung).....	vorhanden
Warmhaltefunktion für fertiger Gerichte (Auto aufwärm).....	bis zu 12 Stunden
Vorläufige Abschaltung des Auto aufwärm	vorhanden
Aufwärmfunktion	bis zu 12 Stunden
Verzögerter Start-Modus.....	bis zu 24 Stunden
Abschaltung der Voice-Signale	vorhanden

Zubehörumfang-und Ersatzteile

Multikocher.....	1 St.
Schale.....	1 St.
Dampfheissatz	1 St.
Schöpfkelle.....	1 St.
Spatel	1 St.
Messbecher.....	1 St.
Zange zum Herausnehmen der Schale.....	1 St.
Kochbuch.....	1 St.
Halter für Schöpfkelle/Spatel	1 St.
Eine Bedienungsanleitung.....	1 St.
Ein Service-Handbuch	1 St.
Stromkabel.....	1 St.

Der Hersteller hat das Recht, Änderungen in Design, Beschaffung sowie seine Produktspezifikationen in der Verbesserung ohne vorherige Ankündigung dieser Änderungen zu vorzunehmen.

Multikochinhaltverzeichnisse (scheme A1, p. 4)

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Deckel | 10. Abnehmbares Dampfventil |
| 2. Dichtungsring | 11. Spatel |
| 3. Abnehmbarer Innendeckel | 12. Schöpfkelle |
| 4. Kondensat Öffnung | 13. Dampfheissatz |
| 5. Schale | 14. Halter für Schöpfkelle/Spatel |
| 6. Der Öffnungsknopf | 15. Messbecher |
| 7. Tuch-Steuerung mit Display | 16. Zange zum Herausnehmen der Schale |
| 8. Körper | 17. Stromkabel |
| 9. Griff | |

Tuch-Steuerung (scheme A2, p. 5)

1. Knopf „Отмена/Разогрев“ (Aufhebung/Aufwärmen) – Einschaltung und Abschaltung der Aufwärmfunktion, Unterbrechung des Vorgangs des Kochprogramms, Reset der Einstellungen.
2. Knopf „Отсрочка“ (Verzögerung) – Einschalten des Startverzögerung-Modus
3. Knopf „Меню“ (Menu) – Bestätigt die Auswahl des automatischen Kochprogramms
4. Display.
5. Knopf „Мин/–“ (Min/–) – die Wahl des automatischen Zubereitungsprogramms, Reduzierung der Temperatur, die Wahl des Minutenstands.
6. Knopf „Час/+“ (Stunden/+) – die Wahl des automatischen Zubereitungsprogramms, Steigerung der Temperatur, die Wahl des Stundenstands.
7. Knopf „Старт“ (Start) – Einschaltung des vorgegebenen Kochprogramms.

Display Beschriftung (scheme A2, p. 5)

- a. Anzeige der automatischen Programme
- b. Anzeige der Verzögerung des Start-Modus
- c. Anzeige des Kochmodus
- d. Anzeige der Kochzeit
- e. Anzeige des Modus von Autoaufwärm
- f. Anzeige des Programms „ЭКСПРЕСС“
- g. Anzeige der Aufwärm-Modus
- h. Anzeige der Voice-Signale-Abschaltung
- i. Anzeige der Temperatur

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 mahrende 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.

II. MULTIKOCHERSBEDINUNG

Uhreinstellung

Schalten Sie das Gerät am Strom ein. Drücken und halten Sie den Knopf „Час/+“ oder „Мин/–“. Die Anzeige der laufenden Zeit von Display beginnt zu blinken. Um die Uhr einzustellen, drücken

Sie den Knopf „Час/+“, für Minute drücken Sie den Knopf „Мин/–“. Die Zunahme der Stunden und Minuten geht unabhängig voneinander. Wann die maximale Zeit erreicht wird, setzt die Einstellung von Anfang des Bereichs fort. Um schnell wechseln, drücken und halten Sie den erforderlichen Knopf. Nach der erforderlichen Zeiteinstellung warten Sie während 5 Sekunde. Die Einstellungen werden automatisch bewährt.


Abschaltung der Voice-Signale

Um die Voice-Signale abzuschalten, drücken und halten Sie den Knopf „Меню“ in jedem Modus. Auf dem Display wird die Anzeige der Abschaltung der Voice-Signale angezeigt. Für Einschalten der Voice-Signale drücken Sie wieder und halten den Knopf „Меню“.

Einstellung der Kochzeit

In Multikocher REDMOND RMC-M4510 kann man selbständig die Kochzeit für jedes Programm ausser des Programms „ЭКСПРЕСС“ einstellen. Der Änderungsschritt und der mögliche Bereich der erforderlichen Zeit hängen von dem gewählten Kochprogramm ab.

Nach der Auswahl des automatischen Programms und dem Druck des Knopfs „Меню“ benutzen Sie den Knopf „Час/+“, um die Uhr einzustellen, und drücken Sie den Knopf „Мин/–“ um die Minuten einzustellen. Die Änderung der Uhr- und Minutenbedeutungen geht unabhängig voneinander. Wann die maximale Bedeutung erreicht wird, setzt die Einstellung von Anfang des Bereichs fort. Um schnell Bedeutungsänderung zu wechseln, drücken und halten Sie den erforderlichen Knopf.

 *In einigen automatischen Programmen beginnt das Abzählen der eingestellten Kochzeit erst nach dem Erreichen mit einer vorgegebenen Betriebstemperatur. Zum Beispiel, wenn Sie kaltes Wasser gießen und im Programm „НА ПИРУ“ Kochzeit von 5 Minuten einstellen, wird dann das Programm gestartet und der Countdown gegebener Kochzeit erst nach Wassersieden und Bildung des ziemlich dichten Dampfs in der Schüssel beginnt. Im Programm „МАКАОНИ“ beginnt Countdown der eingestellten Garzeit nach Wassersieden und erneuten Druck den Knopf „Старт“ zu laufen.*

Verzögerung des Programmstartes

Die Funktion der Startverzögerung erlaubt Ihnen eine Zeit einzugeben, wann das Gericht bereit sein muss (in Betracht der Betriebszeit des Programms). Die maximale Zeit der Startverzögerung ist 24 Stunden. Die Startverzögerungszeit laut Standardprogramm besteht aus Betriebszeit des Programms und aus die Zeit, welche für Multikocher für das Erreichen der Betriebsangaben notwendig ist. Der Schritt der Zeiteinstellung der Startverzögerung beträgt 1 Minute.

Um Startverzögerungszeit nach der Auswahlbestätigung zu ändern, drücken Sie den Knopf „Отсрочка“. Um Zeit zu vergrößern, drücken Sie den Knopf „Час/+“ für Stunden, den Knopf „Мин/–“ für die Minuten. Die Änderung der Stunden und Minuten geht unabhängig voneinander. Wann die maximale Eingabe erreicht wurde, setzt die Einstellung zum Anfang des Bereichs zurück. Um schnelle Änderung zu vorzunehmen, drücken und halten Sie den erforderlichen Knopf gedrückt.

- i** Während der Funktionsvorgangs „Startverzögerung“ erscheint auf dem Display die vorläufige Zeit. Um die Zubereitungszeit des Gerichts zu sehen, drücken und halten Sie den Knopf „Отсрочка“. Die Startverzögerungsfunktion ist für alle automatischen Programme außer „ЖАРКА“, „МАКАРОНЬИ“, „ЭКСПРЕСС“ verfügbar. Es wird nicht empfohlen, die „Startverzögerungsfunktion“ zu benutzen, wenn das Rezept die leichtverderblichen Produkte (Eier, die frische Milch, Käse usw.) hat.

Warmhalten von fertigen gerichten

Diese Funktion schaltet sofort automatisch ein nach Ablauf des Zubereitungsprogramms und kann die Temperatur des fertigen Gerichts in Grenzen von 70–75°C während 12 Stunden warm bewahren. Bei vorläufigem Warmhalten blinkt die Anzeiger von Knopf „Отмена/Разорев“. Auf dem Display in diesem Modus erscheint die Anzeige „Подогрев“ und gleichzeitiges Abzählen der Warmhaltungszeit.

Bei Notwendigkeit kann man die Funktion abschalten, für dieses drücken Sie für einige Sekunden den Knopf „Отмена/Разорев“.

Vorausabschaltung des Programms Warmhalten

Das Programm Warmhalten ist nicht immer erwünscht. Deshalb ist es in Multikoher REDMOND RMC-M4510 vorbestimmt, die Möglichkeit im Voraus dieses Programm während Funktionsanzeige Startverzögerung oder Hauptkochprogramm abzuschalten. Dafür drücken Sie während Programmvorgang den Knopf „Старт“. Um wieder das Programm Warmhalten einzuschalten, drücken Sie wieder den Knopf „Старт“.

- i** Die Warmhaltefunktion ist bei Benutzung der Programme „ЙОГУРТ“, „МАКАРОНЬИ“, „ЭКСПРЕСС“ nicht verfügbar und bei Einstellung im Programm МУЛЬТИПОВАР die Zubereitungstemperatur unter 80°C.

Aufwärmfunktion von gerichten

Multikoher REDMOND RMC-M4510 kann man für Aufwärm der kalten Gerichte benutzen. Dafür:

1. Legen Sie die Speisen in die Schale, richten Sie sie in Multikohergerät ein.
2. Decken Sie zu, schalten Sie das Gerät am Netz ein.
3. Drücken und halten Sie einige Sekunden den Knopf „Отмена/Разорев“. Dann erscheinen die angemessene Anzeiger auf dem Display und auf Knopf. Timer beginnt laufendes Abzählen der Aufwärmzeit zu zeigen.

Das Gerät wärmt das Gericht bis zu 70–75°C auf und wird es im heißen Zustand während 12 Stunden gehalten. Bei Bedarf kann man Aufwärm abstellen, drücken und halten Sie den Knopf „Отмена/Разорев“, bis die angemessene Anzeige erlöschen werden

- 💡** Dank der Funktionen Warmhalten und Aufwärmung kann Multikoher das Gericht bis zu 12 Stunden warm halten, aber wir empfehlen nicht, das Gericht im diesem Zustand mehr als 2–3 Stunden zu lassen, das kann zu Änderung seines Geschmacks führen.

Funktion „MASTERCHIEF LITE“

Eröffnen Sie für Sich selbst noch Mehr Möglichkeiten für kulinarisches Erschaffen mit neuer Funktion „MASTERCHIEF LITE“! Das Programm „МУЛЬТИПОВАР“ erlaubt die Vorgangsangaben

des Programms vor seiner Einschaltung einzustellen, dank Funktion „MASTERCHIEF LITE“ können Sie die Einstellungen gerade während Kochvorgang ändern.

Sie können immer den Vorgang vom jeden Programms so einstellen, um es gerade zu Ihren Wünschen an passen. Kocht die Suppe aus? Überkocht Milchreis? Zubereiten die Gemüse auf Dampf zu lange? Wechseln Sie die Kochtemperatur und Garzeit, ohne den Programmvorgang zu unterbrechen, als ob Sie auf dem Herd oder im Backofen garen würden.

- i** Sie können die Funktion „MASTERCHIEF LITE“ nur während Zubereitung benutzen. Während der Programm Benutzung „ЭКСПРЕСС“, Funktionsvorgang „Startverzögerung“ und Erwartung der Erreichung Vorgangsangaben ist die Funktion „MASTERCHIEF LITE“ nicht verfügbar.

Temperaturänderung ist bei Funktionsbenutzung „MASTERCHIEF LITE“ im Bereich von 5 bis zu 170°C in Schritt von 1°C möglich. Der mögliche Bereich der Zubereitungszeit hängt von dem ausgewählten Programm ab. Änderungsschritt ist 1 Minute.

- 💡** Die Funktion „MASTERCHIEF LITE“ kann besonders nützlich sein, wenn Sie die Gerichte nach komplizierten Rezepten anfertigen, die die Zuordnung der verschiedenen Zubereitungsprogramme (zum Beispiel, bei Zubereitung der Kohlrouladen, Boeuf Stroganoff, der Suppen und Pasten laut verschiedenen Rezepten, der Marmelade usw.) fördern, kochen.

Für Änderung der Zubereitungstemperatur:

1. Während des Vorgangs des Kochprogramms drücken Sie den Knopf „Меню“. Der Anzeiger der Temperaturbedeutung wird auf dem Display blinken.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Für Temperaturvergrößerung drücken Sie den Knopf „Час/+“, um Kochtemperatur zu reduzieren, drücken Sie den Knopf „Мин/-“. Um schnell Kochtemperatur zu ändern, drücken und halten Sie den erforderlichen Knopf. Nach Erreichung der maximalen (oder minimalen) Bedeutungen wird Einstellung von Bereichsanfang fortgesetzt.
3. Drücken Sie die Knöpfe auf der Tuch-Steuerung während 5 Sekunden nicht. Die Änderungen werden automatisch bewahren.

- i** Um gegen Überhitzung bei Einstellung von Kochtemperatur über 130°C zu schützen, muss man die maximale Zeit des Programmvorgangs auf 2 Stunden begrenzen (mit Ausnahme von Programm „БЛПЕЧКА“). Bei Anwendung des automatischen Programms „ЙОГУРТ“ ist Funktion der Kochtemperaturänderung nicht verfügbar.


Für Änderung der Zubereitungszeit:

1. Während des Vorgangs des Kochprogramms drücken Sie zweimal den Knopf „Меню“. Der Anzeiger der Zeit wird auf dem Display blinken.
2. Stellen Sie die gewünschte Kochzeit ein. Drücken Sie den Knopf „Час/+“ für Zeitvergrößerung in 1 Stunde- Schritt und den Knopf „Мин/-“ in 1 Minute-Schritt. Die Uhr- und Minutenänderungen laufen unabhängig voneinander. Nach Erreichung der maximalen Zeit wird Einstellung von Bereichsanfang an fortgesetzt. Um schnell Zeit zu ändern, drücken und halten Sie den erforderlichen Knopf.

- Drücken Sie die Knöpfe auf der Tuch-Steuerung während 5 Sekunden nicht. Die Änderungen werden automatisch gespeichert.

 Wenn Kochzeit 00:00 eingestellt wird, wird der Programmvorgang blockiert.

Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme

- Bereiten Sie (messen Sie) die erforderlichen Zutaten vor.
 - Legen Sie die Zutaten in Schale von Multikocher laut Zubereitungsprogramm und stellen Sie sie in Gerätkörper rein. Beobachten Sie, dass sich alle Zutaten inbegriffen die Flüssigkeit unten maximaler Markierung auf Innenoberfläche der Schale befinden. Vergewissern Sie sich, dass die Schale gerade eingesetzt ist und dicht mit Heizelemente in Verbindung steht.
 - Decken Sie den Multikocher bis zum Einrasten zu. Schalten Sie das Gerät am Stromnetz ein.
 - Um aus Erwartungsmodus rauszugehen, drücken Sie den Knopf „Меню“. Wählen Sie das erforderliche Programm mit Hilfe der Knöpfe „Час/+“ und „Мин/-“ (der angemessene Anzeiger wird auf dem Display blinken). Bestätigen Sie die Auswahl des Programms mit erneutem Knopfdruck „Меню“.
-  In Programm „МУЛЬТИПОВАР“ können Sie nach Programmsauswahlbestätigung gewünschte Kochtemperatur einstellen. Um die Standardzeit zu vergrößern, benutzen Sie den Knopf „Час/+“, um sie zu reduzieren, drücken Sie den Knopf „Мин/-“. Um Temperatureinstellung zu beenden, drücken Sie den Knopf „Меню“.
- Um die Standardzeit zu ändern, drücken Sie die Knöpfe „Час/+“ und „Мин/-“.
 - Bei Bedarf stellen Sie die Startverzögerungszeit ein.
-  Die Funktion „Startverzögerung“ ist bei Anwendung der Programme „ЖАРКА“, „МАКАРОНЫ“ und „ЭКСПРЕСС“ nicht verfügbar.
- Um Kochprogramm zu starten, drücken Sie den Knopf „Старт“. Die Anzeiger der Knöpfe „Старт“ und „Отмена/Паузрев“ werden blinken. Countdown der eingeschalteten Kochzeit beginnt sofort nach Knopfdruck „Старт“ oder nach Erreichen der erforderlichen Temperatur in der Schale.
-  Bei Bedarf kann man die Warmhaltefunktion im Voraus bei Knopfdruck „Старт“ ausschalten. Der Anzeiger der Knopf „Отмена/Паузрев“ schaltet aus. Der erneute Knopfdruck „Старт“ schaltet wieder diese Funktion ein. Die Funktion Warmhalten ist bei Anwendung der Programme „ЙОГУРТ“ und „ЭКСПРЕСС“ nicht verfügbar.
- Am Ende des Kochprogramms betont Sie ein Signalton, auf dem Display erscheint Inschrift End. Dann geht das Gerät in Abhängigkeit von ausgewähltem Programm oder von laufenden Einstellungen in Modus Warmhalten (der Anzeiger des Knopfs „Отмена/Паузрев“ und Inschrift „Подорев“ auf dem Display blinken werden) oder in Wartemodus.
 - Um eingeschaltetes Programm zu löschen, Kochvorgang oder Warmhalten zu unterbrechen, drücken und halten Sie einige Sekunden den Knopf „Отмена/Паузрев“.
-  Um makelloses Ergebnis zu bekommen, empfehlen wir die Rezepte aus dem zu Multikocher REDMOND RMC-M4510 beiliegenden Kochbuch, das speziell für dieses Modell zusammengestellt wurde, zu benutzen. Angemessene Rezepte können Sie auch auf der Webseite www.redmond.company finden.

Ihrer Meinung nach konnten Sie das gewünschte Ergebnis nicht erzielen, benutzen Sie das universale Programm „МУЛЬТИПОВАР“, die riesige Möglichkeiten für Ihre kulinarischen Experimente eröffnet.

Programm „МУЛЬТИПОВАР“


Dieses Programm ist für Zubereitung der Gerichte nach von Benutzer gegebenen Temperatur- und Kochzeitparametern vorbestimmt. Dank Programm „МУЛЬТИПОВАР“ ersetzt Multikocher REDMOND RMC-M4510 eine Reihe der Kuchengeräte und ermöglicht den Gerichten nach jedem interessierten Rezept aus altem Kochbuch oder aus Internet zuzubereiten.

 Wenn Zubereitungs-temperatur der Speise 80°C nicht überschreitet, wird Warmhaltefunktion ohne Möglichkeit der manuellen Einschaltung ausgeschaltet.

Der Standard der Zubereitungszeit von Programm „МУЛЬТИПОВАР“ beträgt 30 Minuten, die Kochtemperatur ist standardweise 100°C. Der Bereich der manuellen Temperatureinstellung beträgt von 35–170°C in 5°C – Schritt.

Der Bereich der manuellen Zeiteinstellung beträgt von 2 Minuten bis zu 15 Stunden in 1 Minute-Schritt.

 ACHTUNG! Die Kochzeit wird für Sicherheitszwecken bei Temperatureinstellung über 130°C auf 2 Stunden begrenzt.

 Das Programm „МУЛЬТИПОВАР“ erlaubt Vielzahl der verschiedenen Gerichte und Produkte zuzubereiten. Benutzen Sie das beiliegende Kochbuch von unseren Profiköchen oder die spezielle Tabelle der empfohlenen Temperaturen für Zubereitung der verschiedenen Gerichte und Produkte. Die gewünschten Rezepte können Sie auch auf der Webseite www.redmond.company finden.

Programm „ПЛОВ“

Das Programm ist für Zubereitung der verschiedenen Arten von Pilaw vorbestimmt. Die Zubereitungszeit ist 35 Minuten laut Standardprogramm, die Kochtemperatur ist standardweise 100°C. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 2 Stunden in 5 Minuten-Schritte möglich.

Programm „НА ПАРУ“

Das Programm ist für Zubereitung von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Mehrkomponenten-Dampfgerichten vorbestimmt. Die Zubereitungszeit ist 30 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 2 Stunden in 5 Minuten-Schritte möglich. Benutzen Sie den speziellen Dampfensatz (er gehört zu Zubehörumfang) für Zubereitung in diesem Programm.

- Geben Sie 400–800 ml Wasser in Schale. Stellen Sie Dampfensatz rein.
- Messen und bereiten Sie die Produkte laut Rezept vor, legen Sie sie in Dampfensatz gleichmässig und stellen Sie die Schale in Gerätkörper rein. Vergewissern Sie sich, dass die Schale dicht mit Heizelement in Verbindung steht.

3. Folgen Sie den Hinweisen der Punkte 3–8 der gemeinsamen Anweisungspunkten bei Anwendung der automatischen Programme.

i Das Gerät gibt ein Signalton nach dem Wassersieden und nach Erreichen der genügenden Dampfjichte in der Schale. Countdown der Kochzeit beginnt.

Wenn Sie die automatische Zeiteinstellung in diesem Programm nicht benutzen, wenden Sie sich an Tabelle „Die empfohlene Zubereitungszeit der verschiedenen Nahrungsmittel auf Dampf“.

Programm „СУП“

Das Programm ist für Zubereitung von Brühen, Kalt- und Gemüsesuppen aus Fleisch, Fisch, Geflügel oder Gemüse vorbestimmt.

Die Zubereitungszeit ist 40 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 20 Minuten bis zu 8 Stunden in 5 Minuten-Schritte möglich.

i Das Gerät gibt Signalton vor Erreichen der Betriebsparameter.

Programm „МАКАРОНЫ“

Das Programm ist vorbestimmt, Wasser zum Sieden zu bringen, die Zutaten bei zu legen und sie weiter zuzubereiten. Das Gerät gibt ein Signalton, wenn das Wasser siedet, wenn man die Zutaten zu legen muss. Der Countdown der Kochzeit beginnt nach dem erneuten Knopfdruck „Старт“.

Die Zubereitungszeit ist 8 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 2 Minuten bis zu 1 Stunde in 1 Minute-Schritt möglich. Die Funktionen „Verzögerungsstart“ und „Warmhalten“ sind in diesem Programm nicht verfügbar.

💡 Bei Zubereitung von bestimmten Nahrungsmitteln (z. B., Nudeln, Ravioli usw.) wird Schaum gebildet. Um seine mögliche Übergießen zu vermeiden, können Sie den Deckel in ein paar Minuten danach öffnen, wenn die Produkte in kochendes Wasser gelegt werden.

Programm „МОЛОЧНАЯ КАША“

Programm „Milchbrei“ ist für die Zubereitung der Brei mit Anwendung der pasteurisierten Milch mit der niedrigen Fettigkeit vorbestimmt. Die Zubereitungszeit ist 25 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis zu 1 Stunde 30 Minuten in 1 Minute-Schritt möglich.

Um das mögliche Übergießen von Milch zu vermeiden und erforderliches Ergebnis zu erzielen, ist es empfohlen, vor dem Kochen die nächsten Handhabungen zu machen:

- Alle Vollkorngrües (Reis, Buchweizen, Hirse usw.) sorgfältig zu waschen, bis Wasser durchsichtig wird;
- Vor der Zubereitung die Schale von Multikocher mit der Butter zu fetten;
- Strikt die Proportionen zu befolgen, die Zutaten laut Rezepten des Kochbuches zu vergleichen (die Anzahl der Zutaten strikt proportional zu reduzieren und zu zufügen);
- Die Vollmilch mit Trinkwasser im Verhältnis von 1:1 zu lösen.

i Die Eigenschaften von Milch und Gries können sich in Abhängigkeit von Hersteller und Ortherkunft unterscheiden, dass die Zubereitungsergebnisse beeinflusst.

Wenn das erwünschte Ergebnis bei Programm „МОЛОЧНАЯ КАША“ nicht erzielt wurde, benutzen Sie das universale Programm „МУЛЬТИПОВАР“. Die optimale Zubereitungszeit beträgt 95°C. Geben Sie die Anzahl der Zutaten ein und stellen Kochzeit laut Rezept ein.

Programm „ТУШЕНИЕ“

Dieses Programm ist für Kochen Gulasch, Braten und Eintopf vorbestimmt. Die Zubereitungszeit beträgt 1 Stunde laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 20 Minuten bis zu 12 Stunden in 5 Minuten-Schritte möglich.

Programm „БЫПЕЧКА“

Dieses Programm ist für Backen der Kekse, Aufläufe und Kuchen aus Hefeteig vorbestimmt.

Die Zubereitungszeit beträgt 50 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 20 Minuten bis zu 4 Stunden in 10 Minuten-Schritte möglich.

💡 Bei Biskuitteig kann man feststellen, ob er durchgebacken ist, indem man ein Holzstäbchen (oder Zahnstocher) reinsteckt. Wenn man es rauszieht, und ist kein Teig an Holzstäbchen klebt, bedeutet das, dass Biskuit durchgebacken ist.

Bei Zubereitung des Backens ist es empfohlen, die Funktion Warmhalten auszuschalten. Nehmen Sie das zubereitete Backen sofort nach Garen aus Multikocher heraus, damit es nicht feucht würde. Wenn das unmöglich ist, erlaubt es, das Backen für kurze Zeit in Multikocher beim eingeschalteten Warmhalten zu lassen.

Programm „ЖАРКА“

Dieses Programm ist für Braten von Fleisch, Geflügel, Fisch und Mehrkomponente-Gerichte vorbestimmt.

Die Zubereitungszeit beträgt 15 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis zu 1 Stunde in 1 Minute-Schritt möglich. Die Funktion „Verzögerungsstart“ ist in diesem Programm nicht verfügbar.

i Das Gerät gibt Signalton nach Erreichen der eingestellten Kochtemperatur.

Um Anbrennen der Zutaten zu vermeiden, empfehlen wir, die Hinweisen des Kochbuches zu befolgen und ständig den Inhalt der Schale umzurühren. Um wieder Programm „ЖАРКА“ anzuwenden, lassen Sie das Gerät komplett abkühlen. Um eine richtig knusprige Kruste auf dem Braten zu bekommen, ist es empfohlen, ohne Deckel zu braten.

Programm „ЙОГУРТ“

Dieses Programm ist für Zubereitung der hausgemachten Joghurt und Teiggärung vorbestimmt. Die Zubereitungszeit beträgt 8 Stunden laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 30 Minuten bis zu 12 Stunden in 30 Minuten-Schritte möglich.

Bei Zutatenlegen beachten Sie, dass die Schale maximal nur bis zur Hälfte gefüllt ist. Die Funktion „Warmhalten“ ist in diesem Programm nicht verfügbar.

i Für Zubereitung der Joghurt können Sie Set von Dosen für Joghurt REDMOND RAM-G1 (man muss es apart kaufen) benutzen.

Programm „ХЛЕБ“

Dieses Programm ist für Backen der verschiedenen Brotsorten aus Weizenmehl und mit dem Zusatz von Roggenmehl empfohlen. Das Programm bietet einen vollen Kochzyklus von Teiggärung bis zum Backen. Die Zubereitungszeit beträgt 3 Stunden laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 6 Stunden in 5 Minuten-Schritte möglich.

Die maximale Betriebsdauer der Funktion „Warmhalten“ ist in diesem Programm auf drei Stunden begrenzt. Es ist nicht empfohlen, die Funktion „Startverzögerung“ zu verwenden, weil dadurch die Qualität des Backens beeinflusst werden kann.

Es ist zu berücksichtigen, dass die Teiggärung während der ersten Stunde des Programmvorgangs läuft und dass erst danach gebackt wird. Bei Verwendung des Mehls wird empfohlen, vorher ihn für seine Anreicherung mit Sauerstoff zu sieben und Verunreinigungen zu entfernen. Um die Kochzeit zu reduzieren und Zubereitung zu vereinfachen, empfehlen wir, Kochfertigmischungen für Backen des Brots zu verwenden.

i Bei Zutatenlegen beachten Sie, dass die Schale maximal zur Hälfte gefüllt wird. Bei Einstellung der Kochzeit beginnt Backenprozess weniger als 1 Stunde nach dem Knopfdruck „Старт“. Dass das Brot gleichmässig durchgebacken werde, muss man es nach dem Signalton wenden.

Öffnen Sie den Deckel des Multikochers während Prozess der Teiggärung nicht! Davon hängt die Qualität des Backens ab.

STOP ACTUNG! Benutzen Sie die Kuchenhandschuhe, um das Brot aus Gerät herausnehmen.

Programm „ТОМЛЕНИЕ“

Dieses Programm ist für Schmalzfleisch, Eisbein sowie geschmälzte Milch vorbestimmt. Die Kochzeit beträgt 3 Stunden laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis zu 12 Stunden in 10 Minuten-Schritte möglich.

Programm „ЭКСПРЕСС“

Dieses Programm ist für Zubereitung von Reis und körnige Breies vorbestimmt. Das Programm sorgt für eine automatische Abschaltung nach Wasserauskochen. Manuelle Einstellung der Kochzeit sowie die Funktionen „Startverzögerung“ und „Warmhalten“ sind in diesem Programm nicht verfügbar.

Um Kochprogramm bei Erwartungsmodus zu starten, drücken Sie den Knopf „Старт“. Die Zubereitungsanzeige erscheint und der Knopf „Старт“ beleuchtet. Das eingeschaltete Programm wird aktiviert.

📖 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
- Fröstieren
- Quark- und Käsezubereitung
- Babynahrung
- Sterilisation des Geschirrs
- Pasteurisation der flüssigen Nahrungsmittel

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

IV. REINIGUNG UND PFLEGE

Gemeinsame Regeln und Empfehlungen

- Wir empfehlen die Zitronenhälfte während 15 Minuten vor dem ersten Benutzen des Gerätes sowie für Geruchstilgung in Multikocher nach der Zubereitung in Programm „НА ПАРУ“ zu kochen.
- Es ist Schüssel mit zubereiteter Speise oder mit gefülltem Wasser länger als für 24 Stunden im zugedeckten Multikocher nicht zu lassen. Sie können Schüssel mit zubereiteter Speise im Kühlschrank aufbewahren und bei Bedarf die Speise mit Hilfe Aufwärmen-Funktion in Multikocher aufwärmen.
- Wenn Sie für lange Zeit das Gerät nicht benutzen, schalten Sie es von Netz ab. Das Gerät inbegriffen Heizscheibe, Schale, Innendeckel und Dampfventil müssen sauber und trocken sein.
- Bevor sie das Gerät reinigen, vergewissern Sie sich, dass es von Stromnetz abgeschaltet und komplett abgekühlt ist. Für Reinigung benutzen Sie ein weiches Tuch und ein Feinwaschmittel.

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

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

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Gummiteile des Multikochers reinigen: ihre Beschädigung oder Deformation kann zu fehlerhaften Betrieb des Geräts führen.
- Den Körper von Gerät kann man nach Schmutzigkeit reinigen. Man muss die Schale, Innendeckel und das abnehmbare Dampfventil immer nach jeder Anwendung reinigen. Entsorgen Sie das Kondenswasser bei Zubereitung der Gerichte im Multikocher nach jeder seiner Anwendung. Reinigen Sie Innenoberfläche des Gefässes bei Bedarf.

Körperreinigung

Reinigen Sie den Gerätkörper nach Schmutzigkeit mit einem weichen Küchentuch oder mit feinem Schwamm. Man kann das Feinreinigungsmittel verwenden.

Um eventuelle Wasserstreifen und Flecken auf dem Gerätkörper zu vermeiden, empfehlen wir immer seine Oberfläche trocken abzuwischen.

Reinigung der Schale

Sie können die Schale manuell reinigen, das feine Schwamm und Feinwaschmittel zu verwenden, sowie in Spülwaschmaschine nach Herstellerempfehlungen waschen.

Wenn sie stark verschmutzt ist, giessen Sie in die Schale das warme Wasser und lassen Sie sie für eine Zeit einweichen, reinigen Sie sie erst dann. Wischen Sie unbedingt äusserliche Oberfläche trocken ab, bevor Sie sie in Körper des Multikochers reinstellen.

Es ist Voll- oder Teilfarbearbeitung der Innenantihafbeschichtung nach regelmässiger Benutzung der Schale möglich. Das ist kein Defekt der Schale.


Reinigung des Innendeckels

1. Öffnen Sie den Multikocherdeckel.
2. Drücken Sie gleichzeitig zwei Kunststoffriegel im unten Rand des Innendeckels in Richtung des Zentrums. Ohne Muhe ziehen Sie den Innendeckel auf sich und unten, um ihn von Hauptdeckel loszulassen.
3. Wischen Sie die Oberflächen der beiden Deckel mit feuchtem Küchentuch oder feinem Schwamm ab. Bei Bedarf waschen Sie den abnehmbaren Deckel mit dem Waschmittel unter Wasserstrahl. Es ist die Spülwaschmaschine nicht zu verwenden.
4. Wischen Sie beide Deckel trocken ab.
5. Setzen Sie den deckel in oberen Schlitz. Stellen Sie deckel und Hauptdeckel zusammen. Drücken Sie die Klemme leicht bis zum Einrasten.

Reinigung des abnehmbaren Dampfventils

Dampfventil befindet sich in einem speziellen Sitz und besteht aus äusserem und innerem Mantel.

1. Ziehen Sie vorsichtig den Spitze des äusseren Mantels in Deckelvertiefung nach oben und auf sich raus.
2. Drücken Sie die Kunststoffklemme auf untere Seite des Ventils und nehmen Sie den inneren Mantel ab.
3. Bei Bedarf nehmen Sie vorsichtig Ventilgummis ab. Spülen Sie alle Ventiltteile.
4. Setzen Sie den Ventil in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen: setzen Sie die Gummis wieder rein, setzen Sie die Klemmen des Hauptteiles des Ventils und die passenden Einkerbungen des inneren Mantels und dann beide Mantel bis zum Einrasten zusammen. Setzen Sie das Dampfventil dicht im Sitz der Gerätdeckel rein.


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

Entsorgung des Kondenswassers

In diesem Modell sammelt sich Kondenswasser im Hohlraum von Gerätkörper um die Schale herum. Trocknen Sie das Schale herum gelassene Kondenswasser nach jeder Multikocherbenutzung mit einem Küchentuch ab.

Reinigung der Arbeitskammer

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.

 **STOP** *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 Heisscheibe und den Mantel von Hauptthermosensor, der sich im Zentrum der Heisscheibe 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 Heisscheibe 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 Heisscheibe völlig oder teilweise um die 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, setzen Sie das Gerät nicht unter mechanischen Einfluss, das kann zu Schäden des Geräts führen oder des Packungsinhalts.

Halten Sie die Geräteverpackung fern von Wasser und heissen Flüssigkeiten.

V. ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

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 Gerätdeckel 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 Gerätdeckels 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 Heizeiche voll anlegen. Überzeugen Sie sich, dass sich im Betriebsraum des Multikochers keine Fremdgegenstände befinden. Vermeiden Sie eventuelle Verunreinigungen der Heizeiche.
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 würden 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) Rezept. Verwenden Sie nur solche Rezepte, die 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 eingegossen.	Beim Braten ist gut, wenn das Öl den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Beim Frittieren folgen Sie den Anweisungen des entsprechenden Rezepts
	Überschuss an Flüssigkeit im Topf	Decken Sie den Multikocher beim Braten nicht zu, wenn es im Rezept nicht vorgeschrieben ist. Tauen Sie unbedingt die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Braten auf und gießen Sie das Wasser ab
Beim Kochen: Auskochen der Brühe bei Lebensmitteln mit einem hohen Säuregehalt		Einige Lebensmittel erfordern eine spezielle Vorbehandlung vor dem Kochen: Waschen, Schwitzen usw. Folgen Sie den Empfehlungen des von Ihnen ausgewählten Rezepts
Beim Backen (Der Teig ist nicht ausgebacken):	Während der Gärung hat der Teig am inneren Deckel angehaftet und hat das Dampfausslassventil 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 Produkt schäumt	Wir empfehlen Ihnen das Produkt gründlich abzuwaschen, das Dampfventil abzunehmen oder mit offenem Deckel zu kochen

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 Gerätemodell 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 Topfs nicht mit Butter bestrichen	Vor der Teigeingabe bestreichen Sie den Boden und die Wänden des Topfs mit Butter oder Öl (das Öl nicht in den Topf gießen!)

DAS PRODUKT HAT DIE VORGESEHENE FORM VERLOREN

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

DIE BACKWAREN SIND NASS

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

DAS GEBÄCK IST NICHT GENUG GEGANGEN

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

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

Die empfohlene Zubereitungszeit der verschiedenen Nahrungsmittel auf Dampf

Produkt	Gewicht, g/ Menge	Wassermenge, ml	Zubereitungszeit, Min
Schwein- / Rindfleischfilet / (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Hammelfleischfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	40
Hühnerfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	20
Fleischbällchen/ Frikadellen	500	800	25/40
Fisch (Filet)	300	800	15
Meeresfrüchte-Cocktail (tiefgefroren)	300	800	5
Kartoffeln (geviertelt)	500	800	20
Möhre (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	35
Rote Rübe (geviertelt)	500	1500	90
Gemüse (tiefgefroren)	500	800	5
Ei	5 pcs	800	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.

Sammeltabelle der Zubereitungsprogramme (werksseitige Einstellungen)

Programm	Benutzungsempfehlungen	Zubereitungszeit Standard- Einstellung	Zubereitungszeit- bereich/ Einstellungsintervall	Erreichen der Arbeitsparameter	Zeitvorwahl	Automatische Erhitzung
МУЛЬТИПО- ВАР	Die Zubereitung von unterschiedlichen Gerichten mit der Möglichkeit der Temperatur- und Zubereitungszeiteinstellung	00:30	2 min – 15 s / 1 min Wenn die Temperatur über 130°C: 2 min – 2 s / 1 min	+	+	+
ПЛОВ	Zubereitung von unterschiedlichen Pilaw-Arten	00:35	10 min – 2 s / 5 min	+	+	+
НА ПАРУ	Dampfgeräten vom Fleisch, Fisch, Gemüse, Manti, diätetischen und vegetarischen Gerichten	00:30	10 min – 2 s / 5 min	+	+	+
СУП	Zubereitung von unterschiedlichen Suppen (Borscht, Rassolnik u.s.w.)	00:40	20 min – 8 s / 5 min	+	+	+
МАКАРОНЫ	Zubereitung von Nudeln, Zubereitung von unterschiedlichen Pastagerichten	00:08	2 min – 1 s / 1 min	-	+	-
МОЛОЧНАЯ КАША	Zubereitung von Milchbreien	00:25	5 min – 15 s / 1 min	+	+	+
ТУШЕНИЕ	Dünsten von Gemüse, Fleisch, Fisch	1:00	20 min – 12 s / 5 min	+	-	+
ВЫПЕЧКА	Backen von Kuchen, Biskuiten, Aufläufen, Tarten aus Hefe- und Blätterteig	00:50	20 min – 4 s / 10 min	+	-	+
ЖАРКА	Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse	00:15	5 min – 1 s / 1 min	-	+	+
ЙОГУРТ	Zubereitung von unterschiedlichen Joghurtarten	8:00	30 min – 12 s / 30 min	+	-	-
ХЛЕБ	Backen von Brot	3:00	10 min – 6 s / 5 min	+	-	+
ТОМЛЕНИЕ	Schmoren von Gemüse, Fleisch, Fisch	3:00	5 min – 12 s / 10 min	+	-	+
ЭКСПРЕСС	Schnelle Zubereitung vom Reis, körnigen Breien aus Grützen	-	-	-	-	-

i Hier wurde durchschnittliche Arbeitstemperatur des Heizkörpers angegeben.

Benutzungsempfehlungen für Temperaturstufen im Programm „МУЛЬТИПОВАР“

Arbeitstemperatur °C	Benutzungsempfehlungen
35	Gären, Essigzubereitung
40	Zubereitung von Joghurts

Arbeitstemperatur °C	Benutzungsempfehlungen
45	Gäransatz
50	Fermentation
55	Zubereitung des Kremfondants
60	Zubereitung der grünen Tee, Babynahrung
65	Fleischkochen in Vakuumverpackung
70	Punschzubereitung
75	Pasteurisation, Zubereitung der weißen Tee
80	Glühweinzubereitung
85	Zubereitung von Quark oder Gerichten, die lange Zubereitung benötigen
90	Zubereitung der roten Tee
95	Zubereitung der Milchbreie
100	Zubereitung des Baisers oder der Marmelade
105	Sülz zubereitung
110	Sterilisierung
115	Zubereitung des Zuckersirups
120	Zubereitung der Schweinshaxe
125	Zubereitung des Schmorbratens
130	Zubereitung des Auflaufs
135	Anbraten der fertigen Gerichte für knusprige Kruste
140	Räuchern
145	Überbacken von Gemüse und Fisch in der Folie
150	Überbacken des Fleisches in der Folie
155	Braten von Hefeteigwaren
160	Geflügelbraten
165	Steakbraten
170	Zubereitung von Pommes frites, Hühnerruggets

i Siehe auch mitgeliefertes Rezeptbuch.

VI. ZUSATZACCESSOIRES

(Sie werden apart gekauft)

Sie können Zusatzaccessoires zum Multikocher REDMOND RMC-M4510 kaufen und Informationen über die Neuheiten von Produktion REDMOND auf der Webseite www.redmond.com oder in Geschäfte von autorisierten Händler 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 Steuerungsdisk 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	
	Es gibt keinen Strom	Prüfen Sie Stromspannung in Netz. Wenn es keine Stromspannung gibt, wenden Sie sich an die Servicefirma.	
Das Gericht wird zu langsam zubereitet	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 Verkanten	
	Heizscheibe ist stark verschmutzt.	Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Reinigen Sie die Heizscheibe.	
Während der Zubereitung weicht der Dampf durch Deckel aus	Dichtigkeit zwischen der Schale und dem Innendeckel ist gestört	Die Schale setzt in Multikocher nicht gerade. Setzen Sie die Schale gerade, ohne Verkanten	
	Dichtigkeit zwischen der Schale und dem Innendeckel ist gestört	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.

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

VIII. GARANTIEBEDINGUNGEN

Dieses Produkt hat Garantie für einen Zeitraum von 2 Jahren ab dem Kaufdatum. Während der Garantiezeit verpflichtet sich der Hersteller, jede Mängel, die durch schlechte Qualität der Materialien und Zusammenbau verursacht sind, durch Reparatur, Teileaustausch oder Austausch des gesamten Produktes zu beseitigen. Die Garantie ist nur gültig, wenn das Kaufdatum mit das Stempel und Unterschrift des Verkäufers auf dem Originalgarantieschein bestätigt ist. Diese Garantie wird nur anerkannt, wenn das Produkt laut Bedienungsanleitung verwendet, nicht repariert oder zerlegt und wegen unsachgemäße Handhabung beschädigt wurde, sowie die komplette Zubehörfumfang von Gerät beibehaltet ist. Diese Garantie gilt nicht für den natürlichen Verschleiß des Produktes und der Verbrauchsmaterialien (Filter, Glühbirnen, Antihafbeschichtungen, Dichtstoffe usw.).

Das Betriebsdauer des Produktes und die Gewährleistungsfrist werden ab dem Verkaufsdatum oder ab dem Datum der Herstellung des Produkts gelten und berechnen, wenn das Verkaufsdatum nicht bestimmt werden kann.

Das Herstellungsdatum des Geräts kann in der Seriennummer auf dem Typenschild auf dem Gerätegehäuse gefunden werden. Die Seriennummer besteht aus 13 Ziffern. Die sechste und siebte Zahl bezeichnen den Monat, die achte bedeutet Herstellungsjahr des Geräts.

Die vom Hersteller des Geräts bestimmte Betriebsdauer dauert 5 Jahre ab dem Kaufdatum unter Bedingung, dass das Produkt laut Bedienungsanleitung des Geräts und den geltenden technischen Normen verwendet wurde.



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 eksploatavimo laikas bus žymiai ilgesnis.*

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

ATSARGUMO PRIEMONĖS

- Gamintojas neatsako už gedimus, atsiradusius nesilaikant techninės saugos reikalavimų ir gaminio eksploatacijos taisyklių.
 - Šis elektros prietaisas – tai daugiafunkcis įrenginys, skirtas maistui ruošti namų sąlygomis, kuris gali būti naudojamas butuose, sodybose, viešbučių numeriuose, parduotuvių, biurų poilsio kambariuose ir kitose, panašios nepramoninės paskirties patalpose. Naudojimas pramoniniais ar kitais nenumatytais tikslais bus laikomas šios gaminio eksploatacijos instrukcijos sąlygų pažeidimu. Tokiu atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
 - Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa atitinka prietaiso nominaliąją įtampą (žr. technines gaminio charakteristikas arba gamyklinę gaminio duomenų lentelę).
 - Naudokite gaminio galingumą atitinkantį ilgintuvą, nes parametru neatitikimas gali sukelti trumpąjį jungimą arba gaisrą.
 - Junkite prietaisą tik į įžemintus kištukinius lizdus. Tai būtina sąlyga, sauganti nuo elektros smūgio. Naudodami ilgintuvą įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.
- STOP** *DĖMESIO! Veikimo metu įkaista prietaiso korpusas, dubuo ir metalinės dalys! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis. Vengiant nudegimų karštais garais atidarius dangtį, nesilenkite virš prietaiso.*
- Pasinaudoję, valydami ar perkeldami prietaisą į kitą vietą, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Traukite laikydami kištuką, bet ne laidą, be to, tai darykite sausomis rankomis.

- Netieskite maitinimo laido tarpduryje ar netoli šilumos šaltinių. Pasirūpinkite, kad elektros kabelis nepersisuktų ir nepersilenktų, nesilieštų su aštriais daiktais, kampais ar baldų briaunomis.

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

- Nestatykite prietaiso ant minkšto paviršiaus, jam veikiant – neuždenkite, nes prietaisas gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama eksploatuoti prietaisą lauke: į prietaiso vidų patekus drėgmės ar pašalinių objektų, tai gali sukelti rimtų jo gedimų.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.

STOP *DRAUDŽIAMA merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!*

- 8 metų ir vyresni vaikai, o taip pat ribotų fizinių, protinių ir psichinių gebėjimų ar nepakankamai patirties ar žinių turintys asmenys gali naudotis prietaisu tik tuomet, kai jie yra prižiūrimi ir/arba buvo apmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supranta galimus pavojus. Vaikams negalima žaisti prietaisu. Prietaisą ir tinklo kabelį laikykite vaikams, jaunesniems kaip 8 metų, neprieinamoje vietoje. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar juo naudotis.
 - Pakavimo medžiagos (plėvelė, putų polistirolas ir kt.) gali būti pavojingos vaikams. Pavojus uždusti! Laikykite pakuotę neprieinamoje vaikams vietoje.
 - Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Remontuoti prietaisą gali tik įgalioto klientų aptarnavimo centro specialistas. Neprofesionaliai atlikti darbai gali sugadinti prietaisą, turtą arba sužaloti asmenis.
- STOP** *DĖMESIO! Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.*

Techninės charakteristikos

Modelis	RMC-M4510	Dubens danga	neprisivylanti DAIKIN®
Galingumas	860-1000 W	Ekranas	LED
Įtampa	220-240 V, 50/60 Hz	Garų vožtuvas	nuimamas
Apsauga nuo elektros smūgio	I klasė	Vidinis dangtis	nuimamas
Dubens talpa	5 l		

Programos

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIVIRĖJAS)	8. ВЫПЕЧКА (KERINIAI)
2. ПЛОВ (PLOVAS)	9. ЖАРКА (KERIMAS)
3. НА ПАРУ (GARINIMAS)	10. ЙОГУРТ (JOGURTAS)
4. СУП (SRIUBA)	11. ХЛЕБ (DUONA)
5. МАКАРОНЫ (МАКАРОНАИ)	12. ТОМЛЕНИЕ (LĖTAS TROŠKINIMAS)
6. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENIŠKA KOŠĖ)	13. ЭКСПРЕСС (GREITAS VIRIMAS)
7. ТУШЕНИЕ (TROŠKINIMAS)	

Funkcijos

Funkcija „MASTERCHIEF LITE“ (gaminimo laiko ir temperatūros nustatymas programos veikimo metu)	yra
Gatavų patiekalų temperatūros palaikymas (automatinis pašildymas)	iki 12 val.
Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas	yra.
Patiekalų šildymas	iki 12 val.
Atidėtas paleidimas	iki 24 val.
Garsinių signalų atjungimas	yra

Komplektacija

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

Gamintojas, tobulindamas savo produkciją, be išankstinio įspėjimo pasilieka teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas.

Daugiafunkcio puodo įranga (A1 schema, p. 4)

1. Prietaiso dangtis	6. Dangčio pakėlimo mygtukas
2. Žiedas-tarpiklis	7. Valdymo pultas su ekranu
3. Nuimamas išorinis dangtis	8. Korpusas
4. Garų išėjimo plyšys	9. Rankena nešti
5. Dubuo	10. Nuimamas garų vožtuvas

11. Plokščias šaukštas	15. Dozatorius
12. Samtis	16. Žnyplės dubeniui
13. Talpa, skirta maistui gaminti garuose	17. Elektros maitinimo kabelis
14. Samčio/šaukšto laikiklis	

Valdymo pultas (A2 schema, p. 5)

- Mygtukas „Отмена/Разорев“ („Pašildyti/Atšaukti“) – pašildymo funkcijos įjungimas/išjungimas, maisto gaminimo programos nutraukimas, vartotojo nuostatų atšaukimas.
- Mygtukas „Отсрочка“ („Atidėti“) – atidėto paleidimo režimo įjungimas.
- Mygtukas „Меню“ („Menu“) – automatinės gaminimo programos patvirtina pasirinkimą.
- Ekranas.
- Mygtukas „Мин/–“ („Min./–“) – automatinės gaminimo programos pasirinkimas, temperatūros mažinimas, minučių reikšmės pasirinkimas.
- Mygtukas „Час/+“ („Val./+“) – automatinės gaminimo programos pasirinkimas, temperatūros didinimas, valandų reikšmės pasirinkimas.
- „Старт“ („Start“) – pasirinkto maisto gaminimo režimo paleidimas.

Ekranas išdėstymas (A2 schema, p. 5)

- Automatinių programų indikatoriai.
- Atidėto paleidimo funkcijos indikatorius.
- Gaminimo režimo indikatorius.
- Laiko indikatorius.
- Automatinio pašildymo režimo indikatoriai.
- Programos „ЭКСПРЕСС“ indikatorius.
- Pašildymo režimo indikatorius.
- Garsinių signalų išjungimo indikatorius.
- Temperatūros reikšmės indikatorius.

I. PRIEŠ ĮJUNGdami 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.

II. DAUGIAFUNKCIO PUODO EKSPLOATACIJA

Laiko nustatymas

Ijunkite prietaisą į elektros tinklą. Paspauskite ir laikykite nuspaudę „Час/+“ arba „Мин/-“ mygtuką. Ekране pradės mirksėti faktinio laiko indikatorius. Valandų reikšmei padidinti, spauskite „Час/+“ mygtuką, minučių reikšmei padidinti – spauskite „Мин/-“ mygtuką. Valandų ir minučių didinimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios. Norint greitai pakeisti reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką. Nustačius faktinį laiką, 5 sek. nespauskite pulte jokio mygtuko. Nuostatos bus išsaugotos automatiškai.

Garsinių signalų atjungimas

Garsiniams signalams išjungti, bet kuriame režime spauskite ir palaikykite nuspaudę „Меню“ mygtuką. Ekране atsiras garsinių signalų išjungimo indikatorius. Garsiniams signalams įjungti dar kartą spauskite ir palaikykite nuspaudę „Меню“ mygtuką.

Gaminimo laiko nustatymas

Daugiafunkciame puode REDMOND RMC-M4510 galima savarankiškai nustatyti kiekvienos programos gaminimo laiką, išskyrus „ЭКСПРЕСС“ programoje. Galimas pasirinkimo laiko diapazonas ir jo keitimo intervalas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos.

Išsirinkus automatinę programą ir paspaudus „Меню“ mygtuką, valandų reikšmei nustatyti spauskite „Час/+“, o minučių reikšmei nustatyti – „Мин/-“ mygtuką. Valandų ir minučių didinimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios. Norint greitai pakeisti reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.

i 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 „МАКАРОНЫ“ nustatyto gaminimo laiko atskaita prasideda užvirus vandeniu ir pakartotinai paspaudus mygtuką „Стамр“.

Atidėtas programos paleidimas

Atidėto paleidimo funkcija galima nustatyti laiko intervalą, kuriam pasibaigus patiekalas turi būti gatavas (įskaitant programos veikimo laiką). Maksimalus atidėto paleidimo laikas yra 24 val. Pagal nutylėjimą nustatytas programos atidėtas paleidimo laikas ir laikas, reikalingas prietaisui pasiekti nustatytus darbinus parametrus (jei tai numatyta gamyklinėse programos nuostatose). Atidėto paleidimo nustatymo intervalas – 1 min.

Norint pakeisti atidėto paleidimo laiką, patvirtinę pasirinktą automatinę programą, spauskite „Отсрочка“ mygtuką. Valandų reikšmei padidinti spauskite „Час/+“ mygtuką. Minučių reikšmei pakeisti spauskite „Мин/-“ mygtuką. Valandų ir minučių didinimas vyksta nepriklausomai vienas

nuo kito. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios. Norint greitai pakeisti reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.

i Veikiant funkcijai „Отсрочка“, ekrane bus rodomas faktinis laikas. Norint pamatyti kiek laiko patiekalas gaminamas, spauskite ir palaikykite „Отсрочка“ mygtuką. Atidėto paleidimo funkcija prieinama visose automatinėse gaminimo programose, išskyrus programas „МАКАРОНЫ“, „ЖАРКА“ ir „ЭКСПРЕСС“. Nerekomenduojama naudoti „Отсрочка“ funkcijos, jeigu recepte numatyti greitai gendantys produktai (kiaušiniai, šviežias pienas, mėsa, sūris ir t. t.).

Gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinis pašildymas)

Funkcija įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programos veikimo laikui, o gatavo patiekalo temperatūrą gali 12 val. palaikyti 70-75°C ribose. Esant aktyviai automatinio pašildymo funkcijai, ekrane šviečia „Отмена/Разогрев“ mygtuko indikatorius, o ekrane rodoma tiesioginė šio veikimo režimo laiko atskaita.

Esant poreikiui, automatinį pašildymą galima išjungti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Отмена/Разогрев“ mygtuką.

Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas

Pasibaigus gaminimo programos laikui, automatinio pašildymo įsijungimas ne visuomet reikalingas. Turint tai omenyje, daugiafunkciame puode REDMOND RMC-M4510 numatyta išankstinė šios funkcijos atjungimo galimybė, veikiant „Отсрочка“ arba pagrindei gaminimo programos funkcijai. Norint tai atlikti, veikiant programai spauskite „Старт“ mygtuką. Norint vėl įjungti automatinį pašildymą, dar kartą spauskite „Старт“ mygtuką.

i Automatinio pašildymo funkcija negalima, naudojant programas „ЙОГУРТ“, „МАКАРОНЫ“, „ЭКСПРЕСС“ ir programoje „МУЛЬТИПОВАР“ nustačius žemesnę nei 80°C gaminimo temperatūrą.

Patiekalų šildymas

Daugiafunkcijų puodą REDMOND RMC-M4510 galima naudoti šaltiems patiekalams šildyti. Norint tai atlikti:

1. Sudėkite produktus į dubenį ir įstatykite jį į daugiafunkcijų puodą.
2. Uždenkite dangčiu, o prietaisą įjunkite į elektros tinklą.
3. Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite nuspaudę „Отмена/Разогрев“ mygtuką. Ekrane ir ant mygtuko įsižiebs atitinkamas indikatorius. Laikmatis pradės šildymo laiko atskaitą. Prietaisas pašildys patiekalą iki 70-75°C ir 12 val. palaikys jį karštą. Esant poreikiui, šildymą galima sustabdyti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Отмена/Разогрев“ mygtuką, kol užges atitinkami indikatoriai.

i Nepaisant to, kad prietaise yra automatinio pašildymo funkcija ir jis gali iki 12 val. palaikyti patiekalą karštą, nerekomenduojama palikti maisto karšto ilgiau, nei dvi–tris valandas, nes kartais dėl to gali pakisti jo skonis.

Funkcija „MASTERCHIEF LITE“

Atidarykite sau dar daugiau kulinarinio meno galimybių su naująja „MASTERCHIEF LITE“ funkcija! Jei programoje „МУЛЬТИПОВАР“ galima nustatyti programos veikimo parametrus iki ją paleidžiant, naudojant funkciją „MASTERCHIEF LITE“, galėsite keisti nuostatas tiesiogiai gaminimo proceso metu.

Visuomet galėsite bet kokios programos darbą nustatyti taip, kad ji atitiktų jūsų pageidavimus. Išvada sriuba? Išbėga pieniška košė? Per ilgai garinasi daržovės? Pakeiskite temperatūrą arba gaminimo laiką, nepertraukdami programos veikimo, taip, tarsi gamintumėte ant viryklės arba orkaitėje.

i Funkciją „MASTERCHIEF LITE“ galėsite naudoti tik gaminimo metu. Naudojant programą „ЭКСПРЕСС“, funkcijos „Отсрочка“ veikimas ir laukimo pereiti į darbinius parametrus funkcija „MASTERCHIEF LITE“ negalima.

Temperatūros keitimas, naudojant „MASTERCHIEF LITE“ funkciją, galimas diapazone nuo 35 iki 170°C, keičiant 1°C intervalu. Galimas gaminimo laiko diapazonas priklauso nuo pasirinktos programos. Keitimo intervalas – 1 min.

! Funkcija „MASTERCHIEF LITE“ gali būti ypatingai naudinga, jei gaminate sudėtingus patiekalus, kurių gamybos procese tenka derinti skirtingas gaminimo programas (pvz., gaminant balandėlius, befstrogengą, sriubas, makaronus, džemą ir t. t.).

Norint pakeisti gaminimo temperatūrą:

1. Jau veikiant gaminimo programai paspauskite mygtuką „Меню“. Ekrane pradės mirksėti temperatūros reikšmės indikatorius.
2. Nustatykite pageidaujamą temperatūrą. Norint ją padidinti, spauskite „Час/+“ , o norint sumažinti – „Мин/-“ mygtuką. Norint greitai pakeisti gaminimo laiko reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką. Pasiekus maksimalią (minimalią) reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios.
3. Nespauskite mygtukų valdymo pulte 5 sek. Pakeitimai bus išsaugoti automatiškai.

i Siekiant apsaugoti maisto produktus nuo perkaitimo, esant nustatyta aukštesnei kaip 130°C temperatūrai, maksimalus programos veikimo laikas ribojamas 2 val. (išskyrus „ВЫПЕЧКА“ programą). Naudojant automatinę programą „ЙОГУРТ“ , gaminimo temperatūros keitimo funkcija negalima.

Norint pakeisti gaminimo laiką:

1. Jau veikiant gaminimo programai du kartus paspauskite „Меню“ mygtuką. Ekrane pradės mirksėti laiko reikšmės indikatorius.
2. Nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką. Norint padidinti reikšmę 1 val. intervalu – spauskite „Час/+“ , norint didinti 1 min. intervalu – „Мин/-“ mygtuką. Valandų ir minučių didinimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios. Norint greitai pakeisti reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.
3. Nespauskite mygtukų valdymo pulte 5 sek. Pakeitimai bus išsaugoti automatiškai.

i Nustačius gaminimo laiko reikšmę 00:00, programos veikimas bus sustabdytas.

Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas

1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiamą produktų kiekį.
2. Laikantis gaminimo programos nurodymų, sudėkite produktus į daugiafunkcio 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 priglundęs prie kaitinimo elemento.
3. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Norint išeiti iš laukimo režimo, spauskite „Меню“ mygtuką. Išsirinkite reikalingą gaminimo programą mygtukais „Час/+“ ir „Мин/-“ (ekrane mirksės atitinkamos programos indikatorius). Patvirtinkite pasirinktą programą, pakartotinai spausdami „Меню“ mygtuką.

i Programoje „МУЛЬТИПОВАР“ , patvirtinus pasirinktą programą galėsite nustatyti norimą gaminimo temperatūrą. Pagal nutyklėjimą nustatyta reikšmei padidinti naudokites „Час/+“ mygtuku, o jai sumažinti – „Мин/-“ mygtuku. Temperatūros nuostatomis užbaigti spauskite „Меню“ mygtuką.

5. Pagal nutyklėjimą nustatytam gaminimo laikui pakeisti naudokites „Час/+“ ir „Мин/-“ mygtukais.
6. Esant poreikiui, nustatykite atidėto paleidimo laiką.

i Atidėto paleidimo funkcija negalima naudojant „МАКАРОНЫ“ , „ЖАРКА“ ir „ЭКСПРЕСС“ programas.

7. Gaminimo programai įjungti spauskite „Старт“ mygtuką. Įsijungs mygtukų „Старт“ ir „Отмена/Разоррев“ indikatoriai. Atgalinė gaminimo laiko atskaita, priklausomai nuo pasirinktos programos, prasidės iš karto paspaudus „Старт“ mygtuką arba dubenyje pasiekus reikalingą temperatūrą.

i Jeigu reikia, iš anksto atjunkite automatinio pašildymo funkciją, paspaudę „Старт“ mygtuką. Užges mygtuko „Отмена/Разоррев“ indikatorius. Pakartotinai paspaudus „Старт“ mygtuką, ši funkcija bus vėl įjungta. Automatinio pašildymo funkcija nėra galima, naudojant „ЙОГУРТ“ ir „ЭКСПРЕСС“ programas.

8. Apie gaminimo programos veikimo pabaigą informuos garsinis signalas, o ekrane atsiras užrašas „End“ . Toliau, priklausomai nuo pasirinktos programos ar esamų nuostatų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo (ekrane švies „Отмена/Разоррев“ mygtuko indikatorius ir užrašas „Подоррев“) arba budėjimo režimą.
9. Norint atšaukti įvestą programą, nutraukti gaminimo arba automatinio pašildymo procesą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Отмена/Разоррев“ mygtuką.

! Siekiant kokybiško rezultato, siūlome išbandyti vieną iš prie daugiafunkcio puodo REDMOND RMC-M4510 pridėdamas knygos receptų, numatytų gaminti būtent šiuo modeliu. Daugiau receptų taip pat galėsite rasti interneto svetainėje www.redmond.comany. Jeigu, jūsų manymu, pasirinkus įprastines automatines programas nepavyko pasiekti norimo rezultato, siūlome pasinaudoti universalio „МУЛЬТИПОВАР“ programa, turinčia praplėstas rankines nuostatas ir atveriančia plačias jūsų kulinarinių eksperimentų galimybes.


Programa „МУЛЬТИПОВАР“

Ši programa skirta patiekalams gaminti vartotojo pasirinktais temperatūros ir gaminimo laiko parametrais. „МУЛЬТИПОВАР“ programos dėka daugiafunkcis greitpuodis REDMOND RMC-M4510 galės pakeisti daugybę virtuvės prietaisų, o jūs galėsite gaminti praktiškai pagal bet kurį jums patikusį receptą, surastą senoje kulinarijos knygoje ar internete.

i Jeigu gaminimo temperatūra neviršija 80°C, automatinio pašildymo funkcija bus atjungta be galimybės įjungti ją rankiniu būdu.

Pagal nutylėjimą programoje „МУЛЬТИПОВАР“ gaminimo laikas sudaro 30 min., gaminimo temperatūra – 100°C. Programos rankinių temperatūros nuostatų diapazonas yra 35-170°C, 5°C intervalu. Rankinių nuostatų diapazonas – nuo 2 min. iki 15 val., 1 min. intervalu.

i DĖMESIO! Saugumo sumetimais, nustatant aukštesnę nei 130°C temperatūrą, gaminimo laikas bus ribojamas 2 val.

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

Programa „ПЛОВ“

Programa rekomenduojama įvairių rūšių plovui gaminti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 35 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 2 val.

Programa „НА ПАРУ“

Programa skirta mėsai, žuvis, daržovėms ir patiekalams iš daugelio produktų garinti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 30 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 2 val.

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

1. Įpilkite į dubenį 400–800 ml vandens. Įstatykite dubenį į talpą, kad galėtumėte gaminti garuose.
2. Laikydami si recepto, pamatuokite ir paruoškite reikiamą produktų kiekį, tolygiai išdėliokite juos talpoje ir įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad dubuo glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu.
3. Sekite 3–8 skyriaus „Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ nurodymus.

i Užvirus vandeniui ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje, pasigirs garsinis signalas. Prasidės atgalinė gaminimo laiko atskaita.

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

Programa „СУП“

Programa skirta sultiniams, daržovių ir šaltoms sriuboms su mėsa, žuvisimis ir paukštiena virti.


Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 40 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 20 min. iki 8 val.

i Prieš prietaisui persijungiant į darbinis gaminimo parametrus, pasigirs garsinis signalas.

Programa „МАКАРОНИ“

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.

Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 8 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 2 min. iki 1 val. Atidėto paleidimo ir automatinio pašildymo funkcijos šioje programoje nėra galimos.

 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.

Programa „МОЛОЧНАЯ КАША“

Programa skirta košėms su neriebiu pasterizuotu pienu virti.

Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 25 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 5 min. iki 1 val. 30 min. diapazone.

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

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

i Pieno ir 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.


Programa „ТУШЕНИЕ“

Programa skirta guliašui, kepsniams ir ragu gaminti. Pagal nutylėjimą gaminimo laikas sudaro 1 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 20 min. iki 12 val.

Programa „ВЫПЕЧКА“

Programa skirta keksui, apkepiui ir mielinės tešlos pyragams kepti. Pagal nutylėjimą,

suprogramuotas gaminimo laikas – 50 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 min., nuo 20 min. iki 4 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.

Naudojant „ВЫПЕЧКА“ programą, rekomenduojama atjungti automatinio patiekalų pašildymo funkciją. Gatavą produktą išimkite iš daugiafunkcio puodo iš karto, kai tik jis yra gatavas, kad jis nesudrėktų. Esant poreikiui, gaminį trumpam galite palikti daugiafunkciame puode, esant įjungtam automatiniam pašildymui.

Programa „ЖАРКА“

Programa skirta mėsai, žuvis, paukštienai ir patiekalams iš daugelio produktų kepti.

Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 15 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 5 min. iki 1 val. Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.

 Pasiekus nustatytą gaminimo temperatūrą, pasigirs garsinis signalas.

Tam, kad produktai neprisviltų, rekomenduojama laikytis receptų knygos nurodymų ir periodiškai maišyti dubens turinį. Pakartotinai naudojant „ЖАРКА“ programą, leiskite prietaisui atvėsti. Rekomenduojama kepti produktus esant atidarytam dangčiui, tuomet bus traški apskrūdusi luobelė.

Programa „ЙОГУРТ“

Programa skirta naminiam jogurtui gaminti ir tešlai kildinti. Pagal nutylėjimą gaminimo laikas sudaro 8 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 30 min., nuo 30 min. iki 12 val. Produktų dėkite ne daugiau kaip iki pusės dubens. Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima.

 Jogurtams ruošti galite naudoti specialų, jogurtui ruošti skirtą REDMOND RAM-G1 indelių komplektą (išsigyjama atskirai).

Programa „ХЛЕБ“

Rekomenduojama įvairių rūšių kvietiniai duonai su ruginių miltų priemaišu 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 5 min., nuo 10 min. iki 6 val.

Maksimalus šios programos automatinio pašildymo veikimo laikas apribotas iki 3 val. Nerekomenduojama naudotis funkcija „Отсрочка“, nes tai gali turėti įtakos kepinio kokybei.

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 prisotinanti juos deguonimi ir pašalinant priemaišas. Gaminimo laikui sutrumpinti ir procesui supaprastinti rekomenduojama naudoti duonos ruošinius.

 Produktų dėkite ne daugiau kaip iki pusės dubens.

Nustatant trumpesnę nei 1 val. gaminimo laiką, paspaudus „Смазм“ mygtuką, prasidės kepimo laikas. Tam, kad duona iškeptų tolygiai, pasigirdus garsiniam signalui, kepinį reikia apversti.

Tešlos kildinimo proceso metu neatidarinėkite prietaiso dangčio! Nuo to priklauso kepinio kokybė.

 STOP

DĖMESIO! Išimant iškeptą duoną, naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis.


Programa „ТОМЛЕНИЕ“

Programa skirta troškiniams ir kondensuotui pienui virti. Pagal nutylėjimą gaminimo laikas sudaro 3 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 min., nuo 5 min. iki 12 val.

Programa „ЭКСПРЕСС“

Programa skirta greitam ryžių ir birių košių virimui vandenyje. Programa, išvirus vandeniui, išsijungia. Rankinių nuostatų galimybės ir atidėto paleidimo bei automatinio pašildymo funkcijų šioje programoje nėra.

Gaminimo programai paleisti, laukimo režime spauskite „Смазм“ mygtuką. Įsijungs gaminimo, automatinio pašildymo indikatoriai ir „Смазм“ mygtuko apšvietimas. Prasidės pasirinktos programos vykdymas.

 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
- Fondiū
- Gruzdinimas
- Varškės, sūrio virimas
- Vaikų maisto gamyba
- Indų sterilizavimas.
- Skystų produktų pasterizavimas


 Patiekalų skyriuje nurodytus receptus rasite receptų knygoje arba interneto svetainėje www.redmond.company.

IV. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

Bendrosios taisyklės ir patarimai

- Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapus po maisto gaminimo, rekomenduojame 15 minučių pavirinti pusę citrinos „НА ПАРУ“ programa.
- Neverta uždarytame daugiafunkciame puode palikti dubens su pagamintu maistu arba vandeniu ilgiau nei 24 val. Dubenį su pagamintu maistu galima laikyti šaldytuve, o prireikus pašildyti maistą, pasirinkus maisto pašildymo funkciją.
- Ilgą laiką nenaudojant prietaiso, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Darbinė kamera, įskaitant kaitinimo diską, dubenį, vidinį dangtį ir garų vožtuvą turi būti švarūs ir sausi.

- Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Prietaisui valyti naudokite minkštą audinį ir indų plovimo priemones.

 *Valant prietaisą DRAUDŽIAMA naudoti šiurkščias servetėles ar kempines bei abrazyvines pastas. Taip pat draudžiama naudoti bet kokias agresyvias chemines priemones arba kitas priemones, nerekomenduojamas naudoti daiktams, kontaktuojantiems su maistu.*

 *DRAUDŽIAMA merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!*

- Atidžiai valykite gumines daugiafunkcio puodo dalis: jas pažeidus arba deformavus gali sutrikti prietaiso veikimas.
- Prietaiso korpusą valykite pagal poreikį. Dubenį, vidinį dangtį ir garo vožtuvą reikia plauti po kiekvieno naudojimo. Gaminimo metu susikaupusį kondensatą valykite po kiekvieno prietaiso naudojimo. Vidinius darbinės kameros paviršius valykite pagal poreikį.

Korpuso valymas

Korpusą valykite minkštu drėgnu rankšluosčiu arba kempine. Galima naudoti švelnią valymo priemonę. Išvalius prietaisą, rekomenduojama jį sausai nuvalyti.

Dubens valymas

Dubenį galima plauti tiek rankomis, naudojant švelnią kempinę ir indų plovimo priemonę, tiek indaplovėje (laikantis jos gamintojo instrukcijų).

Jeigu dubuo labai nešvarus, įpilkite į jį šilto vandens ir palikite kuriam laikui mirkti, tuomet išplaukite. Būtinai nušluostykite dubens paviršių, kad jis būtų sausas, ir tik tuomet statykite į daugiafunkcio puodo korpusą.


Reguliariai naudojant dubenį, gali pilnai arba iš dalies pasikeisti jo vidinio neprisvlančio sluoksnio spalva. Tai nėra dubens defektas.

Valant vidinį dangtį:

1. Nukelkite daugiafunkcio puodo dangtį.
2. Apatinėje dangčio dalyje iš vidaus vienu metu centro link paspauskite du plastikinius fiksatorius. Nenaudojant jėgos, šiek tiek patraukite vidinį dangtį į save žemyn, kad jis atsijungtų nuo pagrindinio dangčio.
3. Nušluostykite abiejų dangčių paviršių drėgnu audiniu ar servetėle. Esant poreikiui, išimtą dangtį nuplaukite vandens srove, naudojant indų plovimo priemones. Naudoti indaplovės šiuo atveju nereikėtų.
4. Nušluostykite sausai dangtį.
5. Įstatykite dangtį į viršutinius griovelius. Suderinkite nuimamą dangtį su pagrindiniu dangčiu. Nestipriai paspauskite fiksatorius (pasigirs spragtelėjimas).

Nuimamo garų vožtuvo valymas

Nuimamas garų vožtuvas yra specialiame lizde, esančiame ant viršutinio prietaiso dangčio, jį sudaro dvi dalys.

1. Atsargiai patraukite už išorinės jo dalies, laikydami už atsikišimo, esančio dangčio įduboje, į save aukštyn.
 2. Spustelėkite apatinėje vožtuvo pusėje esančius plastmasiniu fiksatoriumi ir išimkite vidinį gaubtą.
 3. Jeigu reikia, atsargiai išimkite vožtuvo gumelę. Nuplaukite visas vožtuvo dalis.
 4. Surinkite atvirkštine seka: įdėkite gumelę į vietą, suderinkite pagrindinės vožtuvo dalies fiksatorius su atitinkamomis kilpomis, esančiomis vidinėje gaubto pusėje ir sujunkite (pasigirs spragtelėjimas). Gerai įstatykite garų vožtuvą į lizdą ant prietaiso dangčio.
-  *DĖMESIO! Tam, kad nebūtų deformuota vožtuvo gumelė, nesukukite ir netempkite jos išimant, plaukiant ir statant į vietą.*

Kondensato šalinimas

Šiame modelyje kondensatas kaupiasi specialioje talpoje, esančioje aplink dubenį, ant korpuso. Po kiekvieno prietaiso naudojimo aplink dubenį likusį kondensatą nušluostykite virtuvine šluoste.


Darbinės kameros valymas

Griežtai laikantis čia pateiktų nurodymų, tikimybė patekti skysčiams, maisto dalelėms ar nešvarumams į darbinės kameros vidų minimalus. Jeigu vis dėlto nešvarumų pateko, nuvalykite darbinės kameros paviršių, kad nebūtų sutrikdytas prietaiso veikimas ir jis nelūžtų.

 *Prieš valant daugiafunkcio puodo darbinę kamerą įsitikinkite, kad ji atjungta nuo elektros tinklo ir visiškai atvėso!*

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

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

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

Prieš atidedami ar naudodami pakartotinai, visas prietaiso dalis išplaukite ir išdžiovinkite. Laikykite prietaisą sausoje ir vėdinamoje vietoje, toliau nuo įkaistančių 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 uždarėte jį nesandariai, todėl buvo nepakankamai aukšta gaminimo temperatūra.	Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinkite 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 korpusu 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 užsterštų.	
Nesėkmingai parinkti patiekalo produktai. Šie produktai netinka būti gaminami jūsų pasirinktu būdu arba pasirinkote netinkamą gaminimo programą. Produktai supjaustyti per stambiai, viršytos bendrosios produkto 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 pjaustymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą.	
Gaminant garuose: dubenyje per mažai vandens, kad būtų užtikrintas pakankamas garų tankis.	Būtinai pilkite recepte rekomenduojamą vandens kiekį. Jeigu duvoje, gaminimo proceso metu patikrinkite vandens lygį.	
Kepant:	dubenyje įpilta pernelyg daug aliejaus.	kepant įprastiniu būdu pakanka, kad aliejus plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Kepdami grūdintuvėje, 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, apkepinimas ir pan. Laikykitės pasirinkto recepto nurodymų.	
Kepant kepinius (tešlą neiškepę)	Kildinimo metu tešla prilipo prie viršutinio dangčio ir uždegė garų išleidimo vožtuvą.	Į dubenį dėkite mažesnę tešlos kiekį.
	Dubenyje yra per didelis tešlos kiekis.	Išimkite iš dubens kepinį, apverskite ir įdėkite atgal į dubenį bei tęskite gaminti iki bus gatava. Ateityje rekomenduojame dėti į dubenį mažiau tešlos.

PRODUKTAI PERVERĖ

Apsirinkite pasirinkdami produktus arba nustatydami (apskaičiuodami) gaminimo laiką. Per mažas produkto kiekius.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų atranka, jų pjaustymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą.
Pagaminus patiekalą, per ilgai buvo naudojama automatinio pašildymo funkcija.	Nerekomenduojama ilgai naudoti automatinio pašildymo funkciją. Jeigu šiame daugiafunkcio puodo modelyje numatys išankstinis šios funkcijos atjungimas, galite pasinaudoti šia galimybe.

VERDANT PRODUKTAS IŠGARUOJA

Verdant pienišką košę, išgaruoja pienas.	Pieno kokybė ir jo savybės gali priklausyti nuo jo pagaminimo vietos ir sąlygų. Rekomenduojame naudoti tik 2,5 proc. riebumo pasterizuotą pieną. Esant poreikiui, pieną galima šiek tiek praskiesti geriamuoju vandeniu.
Produktai prieš juos verdant nebuvo apdoroti arba apdoroti neteisingai (blogai nuplauti ir t. t.). Nebuvo laikytasi produkto proporcijų arba neteisingai pasirinktas produkto tipas.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų parinkimas, paruošiamasis jų apdorojimo būdas ir proporcijos turi atitikti rekomendacijas. Nesmulkintas kruopas, mėsą, žuvis ir jūros gėrybes visuomet kruopščiai nuplaukite.
Gaminys puotoja	Todėl rekomenduojame jį gerai nuplauti, nuimti vožtuvą arba gaminti atidengtu dangčiu

PATIEKALAS PRISVYLA

Po paskutinio maisto gaminimo, buvo blogai išplautas dubuo. Pažeista neprisyvanti dubens danga.	Prieš pradėdami gaminti įsitikinkite, kad dubuo yra gerai išplautas, neprisyvanti 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, nemaišėte 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 neatidarinkite daugiafunkcio puodo dangčio.
Verdant: dubenyje per mažai skysčių (nesilaikoma produkto proporcijų).	Laikykitės teisingo skysčių ir kietų produktų santykio.
Kepant kepinus: prieš gamindami, nesutepėte vidinės dubens pusės aliejumi.	Prieš sudėdami tešlą, dubens dugną ir kraštus aptepkite sviestu arba augaliniu aliejumi (nereikėtų riebalų pilti!).

GAMINYS PRARADO SAVO PIRMĄ FORMĄ

Per dažnai vartėte produktus.	Kepdami įprastiniu būdu, maišykite patiekalą ne dažniau nei kas 5-7 minutes.
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką.	Sutrumpinkite gaminimo laiką arba laikykitės recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų.

KEPINYS DRĖGNAS

Naudojote netinkamus, pernelyg daug drėgmės savyje turinčius produktus (sultingus vaisius ar daržoves, šaldytas uogas, grietinę ir pan.).	Rinkitės kepinio recepte nurodytus produktus. Stenkitės nenaudoti pernelyg drėgnų produktų arba, jeigu tai įmanoma, naudokite minimalų jų kiekį.
Gatavą patiekalą per ilgai laikėte daugiafunkciame puode.	Pasistenkite iš daugiafunkcio puodo išimti gatavą kepinį iš karto, kai tik jis pagaminamas. Esant poreikiui, gaminį trumpam galite palikti daugiafunkciame puode, esant jungtam automatiniams 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 porcijomis turi atitikti rekomendacijas.
Tešla, kurioje yra kildinančios medžiagos, stovėjo per ilgai.	
Nenusisijote miltų arba blogai užminkėte tešlą.	
Padarėte kokių nors klaidų dėdami sudedamąsias dalis.	
Pasirinktas receptas netinka būti naudojamas šiuo daugiafunkcio puodo modeliu.	

i Keletas multifunkcinis puodas REDMOND modeliui Programose „ТУШЕНИЕ“ ir „СУП“ jeigu nepakankama skysčio dubenyje įsijungia apsaugos sistema nuo prietaiso perkaitimo. Tuomet gaminimo Programa sustoja ir prietaisas pereina į automatinio šildymo režimą.

Rekomenduojamas gaminimo laikas garuose

Produktas	Svoris, g/kiekis	Vandens kiekis, ml	Gaminimo trukmė, min
Kiaulienos/jautienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	800	30/40
Avienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	800	40
Vištienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	800	20
Frikadėlės/kotletai	500	800	25/40
Žuvis (filė)	300	800	15
Jūros gėrybės (šaldytos)	300	800	5
Bulvės (ketvirčiuotos)	500	800	20
Morkos (1,5-2 cm kubeliais)	500	800	35
Burokai (ketvirčiuoti)	500	1500	90
Daržovės (užšaldytos)	500	800	5
Vištos kiaušinis	5 vnt.	800	10

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

Gaminimo programų bendra lentelė (gamykliniai nustatymai)

Programa	Naudojimo rekomendacijos	Gaminimo trukmė numatytoji	Gaminimo trukmės diapazonas / Pokyčio žingsnis	Išėjimas prie darbo parametru	Pradžios atidėjimas	Automatinio pašildymo funkcija
МУЛЬТИПО-ВАР	Patiekalams gaminti pagal naudotojo nustatytus paruošimo laiko parametrus bei temperatūros parametrus	00:30	2 min – 15 val / 1 min Wenn die Temperatur über 130°C: 2 min – 2 val / 1 min	+	+	+
ПЛОВ	Patiekalams iš ryžių gaminimui	00:35	10 min – 2 val / 5 min	+	+	+

Programa	Naudojimo rekomendacijos	Gaminimo trukmė numatytoji	Gaminimo trukmės diapazonas / Pokyčio žingsnis	Išėjimas prie darbo parametru	Pradžios atidėjimas	Automatinio pašildymo funkcija
НА ПАРУ	Produktų gaminimas garuose	00:30	10 min – 2 val / 5 min	+	+	+
СУП	Sriuboms virti	00:40	20 min – 8 val / 5 min	+	+	+
МАКАРОНЫ	Makaronų virimas	00:08	2 min – 1 val / 1 min	-	+	-
МОЛОЧ-НАЯ КАША	Verdant pienošką košę	00:25	5 min – 1.5 val / 1 min	+	+	+
ТУШЕНИЕ	Produktų troškinimas	1:00	20 min – 12 val / 5 min	+	-	+
ВЫПЕЧКА	Keksams, biskvitams, pyragams iš mielinės ir sluoksniuotos tešlos kepti	00:50	20 min – 4 val / 10 min	+	-	+
ЖАРКА	Kepimas daržovės, mėsa, žuvis	00:15	5 min – 1 val / 1 min	-	+	+
ЙОГУРТ	Jogurtams gaminti	8:00	30 min – 12 val / 30 min	+	-	-
ХЛЕБ	Duonos kepimas	3:00	10 min – 6 val / 5 min	+	-	+
ТОМЛЕНИЕ	Braišing daržovės, mėsa, žuvis	3:00	5 min – 12 val / 10 min	+	-	+
ЭКСПРЕСС	Greitas maisto gaminimas ryžiai, košė trapus ant vandens	-	-	-	-	-

i Nustatyta vidutinė kaitinimo elemento darbinė temperatūra.

Rekomenduojami temperatūros režimų nustatymai programoje „МУЛЬТИПОВАР“

Darbinė temperatūra, °C	Naudojimo rekomendacijos	Darbinė temperatūra, °C	Naudojimo rekomendacijos
35	Tešlos klidimas, acto gaminimas	100	Merengos arba uogienės ruošimas
40	Jogurto gaminimas	105	Šaltienos gaminimas
45	Raugas	110	Sterilizavimas
50	Fermentacija	115	Cukraus sirupo gaminimas
55	Saldainių paruošimas	120	Kiaulės blaudzos gaminimas
60	Žaliosios arbatos, kūdikių maisto gaminimas	125	Troškintos mėsos gaminimas
65	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje	130	Apkepos gaminimas
70	Punšo paruošimas	135	Pagamintų patiekalų apkepimas
75	Pasterizacija, baltos arbatos gaminimas	140	Rūkymas
80	Karšto vyno gaminimas	145	Daržovių ir žuvies folijoje kepimas
85	Varškės paruošimas ar maisto produktų, kurie reikalauja ilgo gaminimo laiko	150	Mėsos folijoje kepimas
90	Raudonos arbatos gaminimas	155	Gamininių iš mielinės tešlos kepimas
95	Pieno košių paruošimas	160	Paukštienos kepimas
		165	Kepsnių kepimas
		170	Skrudintos bulvės paruošimas

 Taip pat žiūrėkite pridėdama receptų knygą.

VI. PAPILDOMI PRIEDAI

(Išgijami atskirai)

Išgity papildomų daugiafunkcio greitpuodžio REDMOND RMC-M4510 priedų ir sužinoti apie naują REDMOND produkciją galima apsilankius tinklalapyje www.redmond.company arba oficialių atstovų parduotuvėse.

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 įtampą nėra, kreipkitės į jūsų namą aptarnaujančią įmonę.
Per ilgai gaminamas patiekalas.	Elektros maitinimo tinklo trikdžiai (elektros įtampa nepastovi arba žemiau normos ribos)	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampą nepastovi, kreipkitės į jūsų namą 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 pašalinius objektus arba daleles
	Daugiafunkcio puodo korpuse dubuo stovi nelygiai	Pastatykite dubenį tiesiai.
	Stipriai užšiteršęs 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	Duobuo prietaiso korpuse stovi kreivai Pastatykite dubenį tiesiai
	Pažeista dubens ir daugiafunkcio puodo vidinio dangčio jungties hermetiškumas	Nesandariai uždarytas dangtis arba po juo pateko pašalinis objektas 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

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

VIII. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam gaminiui, nuo įsigijimo dienos, suteikiama 2 metų garantija. Garantinio laikotarpio metu, esant nepakankamos kokybės medžiagoms ar netinkamam jų surinkimui, gamintojas įsipareigoja šalinti bet kokius gamyklinius gedimus juos remontuojant, keičiant detales arba visą gaminį. Garantija įsigalioja tik tokiu atveju, jeigu garantinio talono originale nurodyta įsigijimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminyje buvo naudojamas laikantis eksploatacijos instrukcijos nurodymų, nebuvo remontuotas, išrinktas ar pažeistas dėl neteisingo ar netinkamo elgesio, o taip pat jeigu yra išsaugota pilna gaminio komplektacija. Ši garantija netaikoma esant natūraliam gaminio nusidėvėjimui ir greitai nusidėvintiems dalims (filtrams, lemputėms, neprisvylančiai dangai, tarpinėms ir t. t.).

Gaminio tarnavimo laikas ir garantinių įsipareigojimų laikas skaičiuojamas nuo pardavimo arba gaminio pagaminimo dienos (tuo atveju, jeigu pardavimo datos nustatyti neįmanoma).


Prietaiso pagaminimo data nurodyta serijos numeryje, nurodytame identifikaciniame lipduke, esančiame ant gaminio korpuso. Serijos numerį sudaro 13 simbolių. 6-as ir 7-as simbolis nurodo mėnesį, 8-as – prietaiso pagaminimo metus.

Gamintojo nurodomas prietaiso tarnavimo laikas – 5 metai, su sąlyga, kad prietaisas naudojamas laikantis šios naudojimosi instrukcijos ir taikytinų techninių standartų nurodymų.



Ekologiškai nekenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija)

Pakuotė, naudojimosi instrukcija ir pats prietaisas utilizuojami laikantis atitinkamų vietos antrinių žaliavų perdirbimo programų. Pasirūpinkite aplinkosauga: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis.

 Negalima išmesti panaudotos (senos) įrangos kartu su buitinėmis atliekomis. Juos reikia išmesti atskirai. Senos įrangos savininkai privalo atnešti nebe naudojamus prietaisus į specialius surinkimo punktus arba priduoti atitinkamoms organizacijoms. Tokiu būdu jūs prisidėsite prie vertingos žaliavos perdirbimo ir valymo nuo kenksmingų medžiagų programos.

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

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

 *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 neapver visas iespējamās situācijas, kas var rasties ierīces ekspluatācijas procesā. Lietojot ierīci, lietotājam jāvadās no veselā saprāta un jābūt maksimāli uzmanīgam.

DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.
 - Šī elektroiekārta ir daudzfunkcionāla ierīce ēdiena gatavošanai mājās apstākļos un to var izmantot dzīvokļos, lauku mājās, viesnīcu numuros, ofisu un veikalu palīgtelpās vai citās līdzīgās vietās. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai. Rūpnieciska vai jebkura cita nepiemērota ierīces izmantošana tiks uzskatīta par izstrādājuma lietošanas noteikumu pārkāpumu. Šajā gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamām sekām.
 - Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai tā spriegums atbilst norādītajam ierīces spriegumam (sk. tehnisko specifikāciju vai izstrādājuma rūpnīcas plāksnīti).
 - Izmantojiet pagarinātāju, kurš atbilst ierīces patēriņa jaudai- parametru neatbilstība var radīt īssavienojumu vai kabeļa aizdegšanos.
 - Pieslēdziet ierīci tikai kontaktligzdām ar sazemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju pārliecinieties, ka tas arī ir ar sazemējumu.
- STOP** *UZMANĪBU! Ierīces darbības laikā tās korpuss, trauks un metāliskās detaļas uzkarst! Esiet uzmanīgi! Izmantojiet virtuves cimds. Atverot ierīces vāku, neliecinieties tai pāri, lai izvairītos no aplaucēšanās ar trauku.*
- Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas pēc lietošanas, kā arī tīrīšanas un pārvietošanas laikā. Atvienojiet strāvas vadu ar sausām rokām, pieturot to aiz kontaktspraudņa, nevelkot aiz vada.

- Nenovietojiet strāvas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Sekojiet tam, lai vads nesagrieztos un nesalocītos, nesaskartos ar asiem priekšmetiem, stūriem vai mēbeļu malām.

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

- Nenovietojiet ierīci uz mīkstas virsmas, neapklājiet to darbības laikā – tas var novest pie ierīces pārkaršanas un bojājumiem.
- Ir aizliegts izmantot ierīci brīvā dabā - mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Precīzi sekojiet ierīces tīrīšanas instrukcijai.

STOP *AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot zem tekoša ūdens!*

- Bērni, vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai nepietiekamu pieredzi vai zināšanām ierīci drīkst izmantot tikai citas personas uzraudzībā un/vai gadījumā, ja ir instruēti par ierīces drošu izmantošanu un apzinās briesmas, saistītas ar tās izmantošanu. Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci. Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.
- Iepakojuma materiāli (plēve, putuplasts, u.c.) var būt bīstami bērniem. Nosmakšanas briesmas! Glabājiet tos bērniem nepieejamā vietā.
- Aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai izmaiņas tās konstrukcijā. Ierīces remontu drīkst veikt tikai autorizētā servisa centra speciālists. Neprofesionāli veikti darbi var novest pie ierīces bojājuma, traumām un īpašuma bojājumiem.

STOP UZMANĪBU! Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.

Tehniskais raksturojums

Modelis	RMC-M4510	Trauka tilpums	5 l
Jauda	860-1000 W	Trauka pārklājums ...	pretpiedeguma DAIKIN®
Spriegums	220-240 V, 50/60 Hz	Displejs	LED
Aizsardzība pret elektriskās strāvas triecienu	I klase	Tvaika vārsts	ņoņemams
		Iekšējais vāks	ņoņemams

Programmas

- | | | |
|-----------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (MULTI-COOK) | 5. МАКАРОНЫ (МАКАРОНИ) | 9. ЖАРКА (CEPŠANA) |
| 2. ПЛОВ (PLOVS) | 6. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENA PUTRA) | 10. ЙОГУРТ (JOGURTS) |
| 3. НА ПАРУ (TVAICEŠANA) | 7. ТУШЕНИЕ (SAUTĒŠANA) | 11. ХЛЕБ (MAIZE) |
| 4. СУП (ZUPA) | 8. ВЫПЕЧКА (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI) | 12. ТОМЛЕНИЕ (SUTINĀŠANA) |
| | | 13. ЭКСПРЕСС (EXPRESS) |

Funkcijas

"MASTERCHIEF LITE" (gatavošanas laika un temperatūras uzstādīšana programma darbības procesā)	ir
Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšanas funkcija (automātiskā sildīšana)	līdz 12 stundām
Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana	ir
Ēdienu uzsildīšana	līdz 12 stundām
Atliktais starts	līdz 24 stundām
Skaņas signālu atslēgšana	ir

Komplektācija

Multikatls	1 gab.	Satvērējs traukam	1 gab.
Trauks	1 gab.	Grāmata receptes	1 gab.
Konteiners gatavošanai ar tvaiku	1 gab.	Karotes/kausā turētājs	1 gab.
Kauss	1 gab.	Lietošanas instrukcija	1 gab.
Lēzena karote	1 gab.	Servisa grāmatīņa	1 gab.
Mērglāze	1 gab.	Strāvas vads	1 gab.

Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehniskos parametrus sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šīm izmaiņām.

Multikatla uzbūve (shēma A1, 4 lpp.)

- | | | |
|----------------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| 1. Ierīces vāks | 4. Atvere tvaika izplūšanai | 7. Vadības panelis ar displeju |
| 2. Bīvējošais gredzens | 5. Trauks | 8. Korpus |
| 3. Ņoņemams iekšējais vāks | 6. Vāka atvēršanas poga | 9. Rokturis pārvietošanai |

- | | | |
|----------------------------|--------------------------------------|----------------------|
| 10. Ņoņemams tvaika vārsts | 13. Konteiners gatavošanai ar tvaiku | 15. Mērglāze |
| 11. Lēzena karote | | 16. Trauka satvērējs |
| 12. Kauss | 14. Karotes/kausā turētājs | 17. Strāvas vads |

Vadības panelis (shēma A2, 5 lpp.)

- Poga „Отмена/Разорев“ („Atcelt/Uzsildīšana“) – uzsildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana, gatavošanas programmas darbības pārtraukšana, veikto iestatījumu atcelšana.
- Poga „Отсрочка“ („Atlikšana“) – atliktā starta iestatīšanas režīma ieslēgšana.
- Poga „Меню“ („Izvēlne“) – automātiskās gatavošanas programmas apstiprina izvēli.
- Displejs.
- Poga „Мин/–“ („Min/–“) – automātiskās ēdiena gatavošanas programmas izvēle, temperatūras pazemināšana, minūšu skaita izvēle.
- Poga „Час/+“ („Stundas/+“) – automātiskās ēdiena gatavošanas programmas izvēle, temperatūras paaugstināšana, stundu skaita izvēle.
- Poga „Старт“ („Starts“) – iestatītā gatavošanas režīma ieslēgšana.

Displeja uzbūve (shēma A2, 5 lpp.)

- | | |
|---|---|
| a. Automātisko programmu indikatori. | f. Programmas „ЭКСПРЕСС“ indikators. |
| b. Atliktā starta režīma indikators. | g. Uzsildīšanas režīma indikators. |
| c. Gatavošanas režīma indikators. | h. Skaņas signālu atslēgšanas indikators. |
| d. Laika vienību indikators. | i. Temperatūras vienību indikators. |
| e. Automātiskās sildīšanas režīma indikators. | |

I. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS

Izpakojiet ierīci. Ņemiet 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 attīniet elektrovadu. Ierīces korpusu noslaukiet ar mitru drāniņu. Ņoņemamās detaļas nomazgājiet ziepjūdenī, rūpīgi nožāvējiet visus ierīces elementus pirms pieslēgšanas pie elektrotīkla.

II. MULTIKATLA LIETOŠANA

Pulksteņa uzstādīšana

Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Nospiediet un turiet nospiestu pogu „Час/+“ vai „Мин/–“. Tekošā laika indikators uz displeja sāks mirgot. Lai iestatītu stundu vienības, spiediet pogu „Час/+“, minūšu vienības – pogu „Мин/–“. Stundu un minūšu vienību palielināšanās notiek neatkarīgi viena no otras. Sasniedzot maksimālās laika vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma. Lai paātrinātu laika vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošo pogu.

Pēc tekošā laika iestatīšanas beigām 5 sekundes nospiediet pogas uz panela. Uzstādījums tiks automātiski saglabāts.

Skaņas signālu atslēgšana

Lai atslēgtu skaņas signālus, nospiediet un turiet nospiestu pogu „Меню” jebkurā režīmā. Uz displeja iedegsies akaņas signālu atslēgšanas indikators. Lai atkal ieslēgtu skaņas signālus, vēlreiz nospiediet un turiet nospiestu pogu „Меню”.

Gatavošanas laika iestatīšana

Multikatlam REDMOND RMC-M4510 ir iespējams patstāvīgi iestatīt gatavošanas laiku katrai programmai, izņemot programmu „ЭКСПРЕСС”. Maiņas solis ir iespējama laika diapazons ir atkarīgs no izvēlētas gatavošanas programmas.

Pēc automātiskās programmas izvēles un pogas „Меню” nospiešanas, izmantojiet pogu „Час/+”, lai iestatītu stundu vienības, un pogu „Мин/-” – lai iestatītu minūšu vienības. Stundu un minūšu vienību maiņa notiek neatkarīgi viena no otras. Sasniedzot maksimālās laika vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma. Lai pārtrinātu laika vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošu pogu.

i *Dažām programmās uzstādītā gatavošanas laika atskaite sāksies tikai tad, kad ierīce būs sasniegusi darbībai nepieciešamo temperatūru. Piemēram, ja ielej aukstu ūdeni un iestata programmai „НА ПАРУ” gatavošanas laiku 5 minūtes, tad iestatītā gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies tikai pēc ūdens uzvārišanās un pietiekama tvaiku daudzuma rašanās traukā. Programmai „МАКАРОНЫ” iestatītā gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies pēc ūdens uzvārišanās un pogas „Срап” atkārtotas nospiešanas.*

Programmas starta atlikšana

Funkcija „Отсрочка” ļauj iestatīt laiku, pēc kura ēdienam ir jābūt gatavam (ņemot vērā programmas darbības laiku). Maksimālais starta atlikšanas laiks ir 24 stundas. Atliktā starta laiku sastāda programmas darbības laiks un laiks, kurš nepieciešams, lai multikatls sasniegtu darba paramatrus (ja tas ir paredzēts rūpnīcas iestatījumos). Atliktā starta laika iestatīšanas solis – 1 minūte.

Lai izmainītu atliktā starta laiku pēc automātiskās programmas izvēles apstiprināšanas, nospiediet pogu „Отсрочка”.

Lai palielinātu laika stundu vienības, spiediet pogu „Час/+”. Lai izmainītu minūšu vienības – pogu „Мин/-”. Stundu un minūšu vienību maiņa notiek neatkarīgi viena no otras. Sasniedzot maksimālās laika vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma. Lai pārtrinātu vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošu pogu.

i *Funkcijas „Отсрочка” darbības laikā uz displeja atspoguļosies tekošā laika vienības. Lai apskatītos ēdiena pagatavošanās laiku, nospiediet un turiet nospiestu pogu „Отсрочка”. Atliktā starta funkcija ir pieejama visām automātiskajām gatavošanas programmām, izņemot programmas „ЖАРКА”, „МАКАРОНЫ” un „ЭКСПРЕСС”. Nav ieteicams izmantot atliktā starta funkciju, ja tiek izmantoti produkti, kas ātri bojājas (olas, piens, gaļa, siers, u.c.).*

Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšana (automātiskā sildīšana)

Šī funkcija ieslēdzas automātiski uzreiz pēc gatavošanas programmas beigām un var uzturēt gatavo ēdienu temperatūru 70-75°C robežās līdz 12 stundām. Kad darbojas automātiskā sildīšana, deg pogas „Отмена/Разогрев” indikators, uz displeja atspoguļojas indikators Reheat darbības tiešā laika atskaite dotajā režīmā.

Ja ir nepieciešams, automātisko sildīšanu var atslēgt, nospiežot un pāris sekundes turot nospiestu pogu „Отмена/Разогрев”.

Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana

Automātiskās sildīšanas ieslēgšanās pēc programmas darbības beigām ne vienmēr ir vēlama. Ņemot to vērā, multikatlam REDMOND RMC-M4510 ir paredzēta iespēja savlaicīgi atslēgt doto funkciju gatavošanas programmas darbības vai atliktā starta funkcijas darbības laikā. Lai to izdarītu, programmas darbības laikā nospiediet pogu „Срап”. Lai atkal ieslēgtu automātisko sildīšanu, vēlreiz nospiediet pogu „Срап”.

i *Automātiskās sildīšanas funkcija nav pieejama izmantojot programmas „ЙОГУРТ”, „МАКАРОНЫ”, „ЭКСПРЕСС” un programmai „МУЛЬТИПОВАР”, ja iestatītā gatavošanas temperatūra ir zemāka par 80°C.*

Ēdienu uzsildīšana

Multikatlu REDMOND RMC-M4510 var izmantot aukstu ēdienu uzsildīšanai. Lai to izdarītu:

1. Pārliciet produktus traukā, ievietojiet trauku multikatla korpusā.
2. Aizveriet vāku, pievienojiet ierīci elektrotīklam
3. Nospiediet un pāris sekundes turiet nospiestu pogu „Отмена/Разогрев”. Uz displeja un pogas iedegsies atbilstoši indikatori. Taimeris sāks uzsildīšanas laika atskaiti.

Ierīce uzsildīs ēdienu līdz 70-75°C un saglabās siltumu līdz 12 stundām. Ja ir nepieciešams, uzsildīšanu var pārtraukt, nospiežot un pāris sekundes turot nospiestu pogu „Отмена/Разогрев”, kamēr nodzisis atbilstoši indikatori.

i *Pateicoties automātiskās sildīšanas un uzsildīšanas funkcijai multikatls var saglabāt ēdienes siltus līdz 12 stundām, tomēr mēs neiesakām izmantot šīs funkcijas ilgāk par 2-3 stundām, jo tas var novest pie ēdiena kvalitātes zuduma.*

Funkcija „MASTERCHIEF LITE”

Atklājiet sev jaunas pavārmākslas iespējas ar funkciju „MASTERCHIEF LITE”! Programma „МУЛЬТИПОВАР” ļauj iestatīt programmas darbības parametrus līdz tās darbības sākumam, turpretim izmantojot funkciju „MASTERCHIEF LITE” Jūs varat mainīt darbības parametrus tieši gatavošanas procesa laikā.

Jūs vienmēr varat uzstādīt jebkuras programmas darbību atbilstoši savām vēlmēm. Pārvārās zupa? Piedeg piens? Dārzeni tvaicējas pārāk ilgi? Izmainiet gatavošanas temperatūru un laiku nepārtraucot gatavošanas procesu, it kā Jūs gatavotu uz plīts vai cepeškrāsnī.

i *Jūs varat izmantot funkciju „MASTERCHIEF LITE” tikai gatavošanas laikā. Izmantojot programmu*

„ЭКСПЕСС“, atlikā starta funkciju un gaidīšanas laikā, kamēr ierice sasnies darbības nepieciešamos parametrus, funkcija „MASTERCHIEF LITE“ nav pieejama.

Izmantojot funkciju „MASTERCHIEF LITE“, temperatūras izmaiņas ir iespējamas diapazonā no 35 līdz 170°C ar soli – 1°C. Iespējamai gatavošanas laika diapazons ir atkarīgs no izvēlētas programmas. Maiņas soli – 1 minūte.



Funkcija „MASTERCHIEF LITE“ var būt ļoti noderīga, ja Jūs gatavojat pēc sarežģītas receptes, kurai ir nepieciešams saskaņot vairākas gatavošanas programmas (piemēram, kāpostu tīteru, befstroganova gatavošana, zupu un dāžu vārīšana, utt.).

Lai izmainītu gatavošanas temperatūru:

1. Gatavošanas programmas darbības laikā nospiediet pogu „Меню“. Temperatūras vienību indikators uz displeja sāks mirgot.
2. Iestatiet vēlamo temperatūru. Lai to palielinātu, spiediet pogu „Час/+“, lai samazinātu – pogu „Мин/-“. Lai paātrinātu vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošu pogu. Sasniedzot maksimālās (minimālās) vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma.
3. 5 sekundes nospiediet pogas uz vadības paneļa. Izmaiņas tiks saglabātas automātiski.



Lai izvairītos no pārkaršanas iestatīt gatavošanas temperatūru, kas ir augstāka par 130°C, maksimālais programmas darbības laiks ir ierobežots ar divām stundām (izņemot programmu „ВЫПЕЧКА“). Izmantojot automātisko programmu „ЙОГУРТ“, gatavošanas temperatūras izmaiņas funkcija nav pieejama.

Lai izmainītu gatavošanas laiku:

1. Gatavošanas programmas darbības laikā divreiz nospiediet pogu „Меню“. Laika vienību indikators uz displeja sāks mirgot.
2. Iestatiet vēlamo gatavošanas laiku. Lai palielinātu laika vienības par 1 stundu, nospiediet pogu „Час/+“, lai palielinātu par 1 minūti – pogu „Мин/-“. Stundu un minūšu vienību maiņa notiek neatkarīgi viena no otras. Sasniedzot maksimālās laika vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma. Lai paātrinātu laika vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošu pogu.
3. 5 sekundes nospiediet pogas uz vadības paneļa. Izmaiņas tiks saglabātas automātiski.



Ja tiks uzstādītas 00:00 gatavošanas laika vienības, programmas darbība tiks apturēta.

Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi

1. Sagatavojiet (nosveriet) nepieciešamās sastāvdaļas.
2. Ielieciet sastāvdaļas multikatla traukā atbilstoši gatavošanas programmai un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārļiecinieties, ka visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrumu, atrodas zemāk par maksimālo atzīmi trauka iekšpusē. Pārļiecinieties, ka trauks ir ievietots līdzīni un cieši saskaras ar sildelementu.
3. Aizveriet multikatla vāku līdz klikšķim. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
4. Lai izietu no gaidīšanas režīma, nospiediet pogu „Меню“. Ar pogām „Час/+“ un „Мин/-“ izvēlieties vajadzīgo gatavošanas programmu (uz displeja mirgos atbilstošais programmas indikators). Apstipriniet programmas izvēli atkārtoti nospiežot pogu „Меню“.



Programmai „МУЛЬТИПОВАР“ pēc programmas izvēles apstiprināšanas Jūs varat iestatīt vēlamo gatavošanas temperatūru. Lai palielinātu ierīcē iestatītās vienības, izmantojiet pogu „Час/+“, lai samazinātu – pogu „Мин/-“. Lai pabeigtu temperatūras iestatīšanu, nospiediet pogu „Меню“.



5. Lai izmainītu ierīcē iestatīto gatavošanas laiku, izmantojiet pogas „Час/+“ un „Мин/-“.



6. Ja ir nepieciešams, iestatiet atlikā starta laiku.



7. Atlikā starta funkcija nav pieejama izmantojot programmas „ЖАРКА“, „МАКАРОНЫ“ un „ЭКСПЕСС“. Lai uzsāktu gatavošanas programmas darbību, nospiediet pogu „Старт“. Iedegies pogu „Старт“ un „Отмена/Пауза“ indikatori. Atkarībā no izvēlētas programmas, gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies uzreiz pēc pogas „Старт“ nospiešanas vai nepieciešamās traika temperatūras sasniegšanas.



8. Ja ir nepieciešams, var iepriekš atslēgt automātiskās sildīšanas funkciju, nospiežot pogu „Снапм“. Pogas „Отмена/Пауза“ indikators nodzisis. Atkārtoti nospiežot pogu „Снапм“, funkcija atkal ieslēgsies. Automātiskās sildīšanas funkcija nav pieejama izmantojot programmas „ЙОГУРТ“ un „ЭКСПЕСС“.



9. Par programmas darbības beigām pavēstīs skaņas signāls, uz displeja parādīsies uzraksts End. Tālāk, atkarībā no izvēlētas gatavošanas programmas vai tekošajiem iestatījumiem, ierīce pāries automātiskās sildīšanas režīmā (uz displeja deg pogas „Отмена/Пауза“ indikators un uzraksts „Подогрев“) vai gaidīšanas režīmā.



10. Lai atceltu iestatīto programmu, pārtrauktu gatavošanas procesu vai automātiskās sildīšanas funkciju, nospiediet un pāris sekundes turiet nospiestu pogu „Отмена/Пауза“.



Lai iegūtu kvalitatīvu rezultātu, piedāvājam izmantot receptes no multikatlam REDMOND RMC-M4510 pievienotās receptu grāmatas, kuras ir izstrādātas speciāli šim modelim. Atbilstošas receptes var atrast arī mājas lapā www.redmond.company.

Ja, pēc Jūsu domām, nav izdevies sasniegt vēlamo rezultātu ar parasto automātisko programmu, izmantojiet universālo programmu „МУЛЬТИПОВАР“, kura atver plašas iespējas Jūsu kulinārijas eksperimentiem.

Programma „МУЛЬТИПОВАР“

Programma paredzēta ēdiena gatavošanai ar lietotāja iestatītajiem gatavošanas temperatūras un laika parametriem. Pateicoties programmai „МУЛЬТИПОВАР“, multikatls REDMOND RMC-M4510 var aizstāt veselu virkni virtuves tehnikas ierīču un ļaus pagatavot jebkādu ēdiena pēc Jūsu receptes, atrastu senā pavārgrāmatā vai Internetā.



Ja gatavošanas temperatūra ir zemāka par 80°C, automātiskās sildīšanas funkcija tiks atslēgta bez iespējas ieslēgt to manuāli.

Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai „МУЛЬТИПОВАР“ ir 30 minūtes, gatavošanas temperatūra – 100°C. Temperatūras manuālās iestatīšanas diapazons šai programmai ir 35-170°C, ar soli – 5°C. Laika manuālās iestatīšanas diapazons – no 2 minūtēm līdz 15 stundām, ar soli – 1 minūte.



Uzmanību! Uzstādot gatavošanas temperatūru, kas ir augstāka par 130°C, drošības nolūkā gatavošanas laiks būs ierobežots ar divām stundām.

 Ar programmu „МУЛЬТИПОВАР” ir iespējams pagatavot daudz dažādu ēdienu. Izmantojiet pievienoto receptu grāmatu, kuru ir sastādījuši mūsu profesionālie pavāri vai izmantojiet tabulu ar ieteicamo temperatūru dažādu ēdienu un produktu pagatavošanai. Tāpat arī vajadzīgās receptes varat atrast mājas lapā www.redmond.company.

Programma „ПЛОВ”


Programma paredzēta dažādu ploveru gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks šai programmai ir 35 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 2 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Programma „НА ПАРУ”

Programma paredzēta gaļas, putnu gaļas, zivju, dārzeņu un daudzkomponentu ēdienu tvaicēšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 30 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 2 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Lai gatavotu ar šo programmu, izmantojiet speciālo konteineri (ietilpst komplektā):

1. Ielejiet traukā 400-800 ml ūdens. Ievietojiet traukā konteineri gatavošanai ar tvaiku.
2. Nosveriet un sagatavojiet produktus atbilstoši receptei, vienmērīgi salieciet tos konteinerā un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārļiecinieties, ka trauks cieši pieguļ sildelementam.
3. Sekojiet kopējo automatisko programmu lietošanas noteikumu 3-8. punktu norādēm.

 Pēc ūdens uzvārīšanās un pietiekama tvaiku daudzuma sasniegšanas traukā atskanēs skaņas signāls. Sāksies gatavošanas programmas darbības laika atpakaļskaitīšana.

Ja Jūs šai programmai neizmantojat ierīcē iestatītās laika vienības, pievērsiet uzmanību tabulai „Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem”.

Programma „СУП”


Programma paredzēta buljonu, mērču, dārzeņu un auksto zupu gatavošanai no gaļas, putnu gaļas un dārzeņiem. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 40 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 8 stundām, ar soli – 5 minūtes.

 Pēc ierīces darbībai nepieciešamo parametru sasniegšanas atskanēs skaņas signāls.

Programma „МАКАРОНЫ”

Programma paredz ūdens uzvārīšanos, sastāvdaļu ielikšanu un to pagatavošanu. Pār ūdens uzvārīšanos un nepieciešamību ievietot produktus paziņos skaņas signāls. Gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies pēc pogas „Срап” atkārtotas nospiešanas.

Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 8 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 2 minūtēm līdz 1 stundai, ar soli – 1 minūte. Atliktā starta un automatiskās sildīšanas funkcijas šai programmai nav pieejamas.

 Gatavojot atsevišķus produktus (makaronus, pelmeņus, utt.), veidojas putas. Lai novērstu to iespējamo izkļūšanu ārpus trauka, pāris minūtes pēc produktu ielikšanas vārosajā ūdenī var atvērt vāku.

Programma „МОЛОЧНАЯ КАША”

Programma paredzēta putru gatavošanai, izmantojot pastērētu pienu ar zemu tauku saturu.

Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 25 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai 30 minūtēm, ar soli – 1 minūte.

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

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

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


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

Programma „ТУШЕНИЕ”

Programma ir paredzēta gulaša, sautējumu un ragū gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 1 stunda. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 12 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Programma „БЫПЕЧКА”

Programma paredzēta dažādu kūksu, sacepumu un pīrāgu gatavošanai no rauga miklas. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 50 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 4 stundām, ar soli – 10 minūtes.

 Biskvīta gatavību var pārbaudīt, iedurot tajā koka kociņu (zobu bakstāmo kociņu). Ja, izņemot kociņu, uz tā nav pieliņi mikla – biskvīts ir gatavs. Gatavojot miklas izstrādājumus ir vēlams atslēgt automatiskās sildīšanas funkciju. Gatavo produktu izņemiet no multikatla uzreiz pēc gatavošanas beigām, lai tas nekļūtu mitrs. Ja tas nav iespējams, ir pieļaujams atstāt produktu multikatlā uz neilgu laiku ar ieslēgtu automatisko sildīšanu.

Programma „ЖАРКА”

Programma paredzēta gaļas, zivju, putnu gaļas un daudzkomponentu ēdienu cepšanai.

Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 15 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai, ar soli – 1 minūte. Atliktā starta funkcija šai programmai nav pieejama.

 Sasniedzot ierīces darbībai nepieciešamo temperatūru, atskanēs skaņas signāls.

Lai izvairītos no produktu piederēšanas, ieskām sekot receptšu grāmatas norādījumiem un periodiski apmaiņt trauka saturu. Pirms atkārtotas programmas „ЖАРКА” izmantošanas ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist. Produktus apcepjiet ar atvērtu vāku – tas ļaus iegūt kraukšķīgu garoziņu.

Programma „ЙОГУРТ”

Paredzēta mājās jogurtu gatavošanai un mīklas raudzēšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 8 stundas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 30 minūtēm līdz 12 stundām, ar soli – 30 minūtes.

Ievietojot sastāvdaļas pārliecinieties, ka tās aizņem ne vairāk par pusi no izmantojamā trauka tilpuma. Automātiskās sildīšanas funkcija šai programmai nav pieejama.

i *Jogurta gatavošanai varat izmantot speciālu burciņu komplektu jogurtam REDMOND RAM-G1 (var iegādāties atsevišķi).*

Programma „ХЛЕБ”

Programma paredzēta dažādu maizes veidu cepšanai no kviešu miltiem un ar pievienotiem rudzu miltiem. Programma paredz pilnu gatavošanas ciklu, no mīklas raudzēšanas līdz maizes cepšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 3 stundas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 6 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Automātiskās sildīšanas funkcijas darbības laiks šai programmai ir ierobežots – 3 stundas. Nav ieteicams izmantot atliktā starta funkciju, jo tas var ietekmēt izstrādājuma kvalitāti.

Jāņem vērā, ka pirmajā programmas darbības stundā notiek mīkla raudzēšana, un tikai pēc tam cepšana. Lai samazinātu gatavošanas laiku un vienkāršotu procesu, izmantojiet gatavos maisījumus maizes gatavošanai.

i *Ievietojot sastāvdaļas pārliecinieties, ka tās aizņem ne vairāk par pusi no izmantojamā trauka tilpuma.*

Ja iestatītais gatavošanas laiks ir mazāks par 1 stundu, pēc pogas „Смаг” nospiešanas sāksies cepšanas process. Lai maize apceptos vienmērīgi, vēlams to apgriezt uz otru pusi pēc skaņas signāla.

Neveriet vaļā multikatla vāku mīklas raudzēšanas etapā! No tā ir atkarīga izstrādājuma kvalitāte.

STOP *UZMANĪBU! Maizes izņemšanai no ierīces izmantojiet virtuves cimds.*

Programma „ТОМЛЕНИЕ”

Programma paredzēta karsēta piena, sutinātas gaļas, stilbiņa, galerta gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 3 stundas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 12 stundām, ar soli – 10 minūtes.

Programma „ЭКСПРЕСС”

Programma paredzēta rīsu gatavošanai un irdeno putru gatavošanai ūdenī. Pēc visa ūdens izvairīšanās, programma automātiski izslēgsies. Gatavošanas laika manuāla iestatīšana, atliktā starta funkcija un automātiskā sildīšana šai programmai nav pieejamas.

Lai uzsāktu programmas darbību, gaidīšanas režīmā nospiediet pogu „Сраг”. Iedegsies gatavošanas režīma indikatori un pogas „Сраг” apgaismojums. Sāksies iestatītās programmas darbība.

и *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
- Biezpiena, siera gatavošana
- Šķidro produktu pastēri-
- Fondi gatavošana
- Bērnu pārtikas gatavošana
- zācija
- Fritēšana
- Trauku sterilizācija

и *Receptes, kuras ir norādītas ēdienu sadaļā var atrast receptšu grāmatā vai mājās lapā www.redmond.company.*

IV. IERĪCES KOPŠANA

Kopējie noteikumi un ieteikumi

- Pirms ierīces pirmās lietošanas, kā arī ēdiena smaku likvidēšanai multikatlā pēc gatavošanas, iesakām 15 minūtes apstrādāt pusīti citrona izmantojot programmu „HA ΠIAPY”.
- Nav ieteicams atstāt aizvērtā multikatlā trauku ar pagatavoto ēdienu vai ūdeni ilgāk par 24 stundām. Trauku ar pagatavoto ēdienu var glabāt ledusskapī un nepieciešamības gadījumā uzsildīt multikatlā, izmantojot ēdienu uzsildīšanas funkciju.
- Ja ierīce ilgstošu laiku netiek izmantota, atslēdziet to no elektrotīkla. Darba kamerai, kā arī sildīšanas diskam, traukam, iekšējam vākam un tvaika vārstam ir jābūt tīriem un sausiem.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Tīrīšanai izmantojiet mīkstu audumu un saudzīgus trauku mazgājamus līdzekļus.

⚠ *AIZLIEGTS izmantot tīrīšanai rupjas salvetes vai sūkļus, abrazīvas pastas. Kā arī aizliegts izmantot jebkādas agresīvas ķīmiskās vielas vai citas vielas, kuras nav ieteicamas lietot virturām, kurām ir saskare ar ēdienu.*

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

- Esiet uzmanīgi tīrot multikatla gumijas detaļas: to bojājums vai deformācija var novest pie ierīces nepareizas darbības.
- Ierīces korpusu var tīrīt pēc nepieciešamības. Trauku, iekšējo vāku un noņemamo tvaika vārstu ir nepieciešams tīrīt pēc katras ierīces izmantošanas reizes. Kondensātu, kurš rodas multikatlā ēdiena gatavošanas procesā, likvidējiet pēc katras ierīces izmantošanas reizes. Darba kameras iekšējo virsmu tīriet pēc nepieciešamības.

Korpusa tīrīšana

Ierīces korpusu tīriet ar mitru virtuves salveti vai sūkli. Var lietot saudzīgu tīrīšanas līdzekli. Lai izvairītos no ūdens notecējumiem un ūdens traipiem uz ierīces korpusa, rūpīgi noslaukiet to pilnīgi sausu.

Trauka tīrīšana

Trauku var tīrīt gan ar rokām, izmantojot mīkstu sūkli un trauku mazgājamos līdzekļus, kā arī var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā (saskaņā ar ražotāja ieteikumiem).

Lielu netīrumu gadījumā ielejiet traukā siltu ūdeni un atstājiet trauku uz kādu laiku atmirk, pēc tam veiciet tīrīšanu.

Obligāti rūpīgi noslaukiet trauka ārējo virsmu pirms tā ielikšanas multikatla korpusā. Regulāri izmantojot trauku ar laiku pilnībā vai daļēji var mainīties tā pretpiedeguma parklājuma krāsa. Pats par sevi tas nav uzskatāms par trauka defektu.

Iekšējā vāka tīrīšana

1. Atveriet multikatla vāku.
2. Reizē nospiediet uz centra pusi divus plastmasas fiksatorus, kuri atrodas vāka iekšpusē lejas daļā. Viegli pavelciet iekšējo vāku uz savu pusi un uz leju, lai tas pilnībā atvienotos no galvenā vāka.
3. Noslaukiet abu vāku virsmas ar mitru virtuves salveti vai sūkli. Ja ir nepieciešams, nomazgājiet noņemto vāku zem tekoša ūdens, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekļus. Šīnī gadījumā nav ieteicams izmantot trauku mazgājamo mašīnu.
4. Rūpīgi noslaukiet abus vākus.
5. Ievietojiet vāku augšējās iedobēs. Savienojiet iekšējo vāku ar galveno vāku. Viegli uzspiediet uz fiksatoriem, līdz atskan klikšķis.

Noņemamā tvaika vārsta tīrīšana

Tvaika vārsts ir uzstādīts speciālā ligzdā uz ierīces augšējā vāka un sastāv no iekšējās un ārējās uzsmavas.

1. Uzmanīgi pavelciet ārējo uzsmavu aiz izvīrzijuma uz augšu un uz savu pusi.
2. Uzspiediet uz plastmasas fiksatora vārsta lejas daļā un noņemiet iekšējo uzsmavu.
3. Ja ir nepieciešams, akurāti izņemiet vārstu gumijas. Nomazgājiet visas vārsta daļas.
4. Salieciet vārstu atpakaļejošā secībā: ievietojiet atpakaļ gumijas, savienojiet galvenā vārsta fiksatorus ar attiecīgām cilpām uzsmavas iekšpusē un savienojiet uzsmavas līdz klikšķim. Stingri iestipriniet tvaika vārstu ierīces vāka ligzdā.

⚠ UZMANĪBU! Lai izvairītos no vārsta gumijas deformācijas, nestiepiet un nesavirpiniet to noņemot, tīrot un uzstādot.

Kondensāta likvidēšana

Dotajam modelim kondensāts uzkrājas iedobē uz ierīces korpusa apkārt traukam. Pēc katras multikatla izmantošanas reizes noņemiet radušos kondensātu ar virtuves salvešu palīdzību.

Darba kameras tīrīšana

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

STOR 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 uzsmavu (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 uzsmavu. 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 sausa, labi vēdināmā vietā, tālāk no sildošām ierīcēm un tiešajiem saules stariem.

Transportēšanas un glabāšanas laikā ir aizliegts ierīci pakļaut mehāniskai ietekmei, kura var novest pie ierīces bojājumiem un/vai iepakojuma bojājumiem.

Nepieciešams sargāt ierīces iepakojumu no ūdens un šķidrums piekļūšanas.

V. GATAVOŠANAS PADOMI

Kļūdas ēdienu 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 pietiekoši augsta	Gatavošanas laikā nevieriet multikatla vāku vaļā bez vajadzības. Aizveriet vāku līdz klikšķim. Pārliecinieties, ka nekas netraucē cieši aizvērt ierīces vāku un iekšējā vāka blīves gumija nav deformējusies
Ir slikts kontakts starp trauku un sildelementu, tādēļ gatavošanas temperatūra nav pietiekoši augsta	Traukam ierīces korpusā ir jāatrodas līdzēni, 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 adaptētās) receptes. Izmantojiet receptes, kurām varat uzticēties. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei

Iespējamie iemiesi		Risinājuma veidi
Gatavojot ar tvaiku: traukā ir parāk 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
Cepot	Traukā ir parāk liels mitrums	Cepot neizveriet multikatlā vāku, ja vien tas nav norādīts receptē. Svaigi saldētos produktus pirms cepšanas obligāti atkausējiet un nolejiet ūdeni
Vārot: buljons iztvaiko vārot produktus ar paaugstinātu skābes saturu		Dažiem produktiem pirms vārīšanas ir nepieciešama speciāla apstrāde: skalošana, mērcešana, utt. Ievērojiet receptē norādītos ieteikumus
Mīklas izstrādājumiem (mīkla nav izcepusies)	Rūgšanas procesā mīkla ir pielīpusi pie iekšējā vāka un nosprostojusi tvaika izplūdes vārstu	Ievietojiet traukā mazāku mīklas daudzumu
	Traukā ir ielikts parāk daudz mīklas	Izņemiet mīklas izstrādājumu no trauka, apgrieziet un ielieciet atpakal traukā, pēc tam pabeidziet gatavot. Turpmāk ievietojiet traukā mazāku mīklas daudzumu

PRODUKTS IR PĀRVĀRĪJIES

Kļūdaina produktu vai gatavošanas laika izvēle. Sastāvdaļu izmērs ir parāk 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 parāk ilgi atrodas 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 piena putru piens pārvārās	Piena kvalitāte un īpašības ir atkarīgas no izgatavošanas vietas ražošanas procesa. Iesakām izmantot tikai pasteurizētu pienu ar 2,5% tauku saturu. Ja nepieciešams, pienu var atšķaidīt ar dzeramo ūdeni
Sastāvdaļas pirms vārīšanas nav apstrādātas vai ir apstrādātas nepareizi (slikti noskalotas, utt.). Nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas vai produkti ir nepareizi izvēlēti	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei. Graudaugus, gaļu, zivis un jūras produktus vienmēr rūpīgi nomazgājiet pirms gatavošanas
Produkts puto	Leteicams rūpīgi nomazgāt produktu, noņemt vārstu vai gatavot ar atvērtu vāku

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 parāk 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 – tā, lai plānā kārtā nosegtu trauka apakšu. Lai ēdiens vienmērīgi apceptos, tas periodiski ir jāpamaisa vai pēc noteikta laika jāapgriež uz otru pusi
Sautējot: traukā nav pietiekams mitruma daudzums	Ielejiet traukā vairāk šķidruma. Gatavošanas laikā bez nepieciešamības neveriet vāļ multikatlā vāku
Vārot: traukā nav pietiekami daudz šķidruma (nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas)	Ievērojiet pareizas proporcijas starp šķidrumu un cietajām sastāvdaļām
Mīklas izstrādājumiem: pirms gatavošanas nav iesmērēta trauka iekšējā virsma	Pirms mīklas ievietošanas traukā, iesmērējiet tā apakšu un sienas ar sviestu vai eļļu (nevajag liet eļļu traukā!)

PRODUKTS IR ZAUDĒJIS GRIEZUMA FORMU

Produkts ir parāk bieži maisīts	Vienkārši cepot produktus, apmaisiet tos ne biežāk kā reizi 5-7 minūtēs
Ir iestatīts parāk 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 lielu 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 parāk ilgi turēts aizvērtā multikatlā	Izņemiet izstrādājumu no multikatlā 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
Mīkla parāk ilgi ir stāvējusī ar cepamo pulveri	
Nav izsijāti milti vai ir slikti izmīcīta mīkla	
Pieļautas kļūdas sastāvdaļu ievietošanā	
Izvēlēta recepte nav piemērota gatavošanai šī modeļa multikatlā	

- i** Vairākos multikatlā REDMOND modeļos programmās "ТУШЕНИЕ" un "СЫП" gadījumos, kad kausā ir par maz šķidruma, nostrādā drošības sistēma, kas aizsargā ierīci no pārkaršanas. Šādā gadījumā ēdiena gatavošanas programma tiek apturēta un multikatlā pāriet autouzsilšanas režīmā

Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem

Produkts	Svars, g (daudz.)	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min.
Cūkgaļas/liellopu gaļas fileja (1,5-2 cm kubīņi)	500	800	30/40
Jēra gaļas fileja (1,5-2 cm kubīņi)	500	800	40
Vistas fileja (1,5-2 cm kubīņi)	500	800	20
Frikadetes/ kotletes	500	800	25/40
Zivs (fileja)	300	800	15
Jūras veltes (svaigi saldētas)	300	800	5
Kartupeļi (sagriezti 4 daļās)	500	800	20
Burkāni (1,5-2 cm kubīņi)	500	800	35
Bietes (sagrieztas 4 daļās)	500	1500	90
Dārzeņi (svaigi saldēti)	500	800	5
Vistu olas	5 gab.	800	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	Gatavošanas laiks pēc noklusējuma	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Darba parametru sasniegšana	Starta atlikšana	Autouzsilde
МУЛЬТИПОВАР	Dažādu ēdienu gatavošana ar iespēju iestatīt gatavošanas laiku un temperatūru	00:30	2 min – 15 st / 1 min Ja temperatūra ir augstāka par 130°C: 2 min – 2 st / 1 min	+	+	+
ПЛОВ	Dažādu ploveru veidu gatavošana (ar gaļu, zivīm, putnu gaļu, dārzeņiem)	00:35	10 min – 2 st / 5 min	+	+	+
НА ПАРУ	Gaļas, zivju, dārzeņu un citu produktu gatavošana ar tvaiku	00:30	10 min – 2 st / 5 min	+	+	+
СУП	Buljonu, mērču, dārzeņu un auksto zupu gatavošana	00:40	20 min – 8 st / 5 min	+	+	+
МАКАРОНЫ	Makaronu gatavošana no dažādām kviešu šķirnēm; cīsiņu, pelmeņu un citu pusfabrikātu vārīšana	00:08	2 min – 1 st / 1 min	-	+	-
МОЛОЧНАЯ КАША	Piena putru gatavošana	00:25	5 min – 1 st 30 min / 1 min	+	+	+
ТУШЕНИЕ	Gaļas, zivju, putnu gaļas, dārzeņu un citu daudzkomponentu ēdienu sautēšana	1:00	20 min – 12 st / 5 min	+	-	+

Programma	Lietošanas ieteikumi	Gatavošanas laiks pēc noklusējuma	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Darba parametru sasniegšana	Starta atlikšana	Autouzsilde
ВЫПЕЧКА	Kēksu, biskvītu, sacepumu, pīrāgu no kārtainās un rauga mīklas cepšana	00:50	20 min – 4 st / 10 min	+	-	+
ЖАРКА	Gaļas, zivju, putnu gaļas, dārzeņu un citu daudzkomponentu ēdienu cepšana	00:15	5 min – 1 st / 1 min	-	+	+
ЙОГУРТ	Dažādu jogurtu gatavošana	8:00	30 min – 12 st / 30 min	+	-	-
ХЛЕБ	Maizes cepšana no rudzu un kviešu multiem (ieskaitot mīklas raudzēšanas etapu)	3:00	10 min – 6 st / 5 min	+	-	+
ТОМЛЕНИЕ	Karsēta piena, sutinātas gaļas, stīlbiņa, galerta gatavošana	3:00	5 min – 12 st / 10 min	+	-	+
ЭКСПРЕСС	Ātra rīsu gatavošana, ūdeni vārīto irdeno putru gatavošana	-	-	-	-	-

i Šeit ir norādīta sildelementa vidējā darba temperatūra.

Ieteikumi temperatūras režīmu lietošanai programmā “МУЛЬТИПОВАР”

Darba temperatūra, °C	Lietošanas ieteikumi	Darba temperatūra, °C	Lietošanas ieteikumi
35	Mīklas raudzēšana, etiķa gatavošana	110	Sterilizācija
40	Jogurta gatavošana	115	Cukura sīrupa gatavošana
45	Ieraugs	120	Stīlbiņa gatavošana
50	Fermentācija	125	Sautētas gaļas gatavošana
55	Pomādes gatavošana	130	Sacepuma gatavošana
60	Zaļās tējas, bērnu pārtika gatavošana	135	Gatavo ēdienu apcepšana, lai tie iegūtu kraukšķīgu garoziņu
65	Gaļas gatavošana vakuuma iepakojumā	140	Kūpinašana
70	Punša gatavošana	145	Dārzeņu un zivs cepšana follijā
75	Pasterizācija, baltās tējas gatavošana	150	Gaļas cepšana follijā
80	Karstvīna gatavošana	155	Rauga mīklas izstrādājumu cepšana
85	Biezpiena vai ēdienu gatavošana, kuriem nepieciešams ilgs gatavošanas laiks	160	Putnu gaļas cepšana
90	Sarkanās tējas gatavošana	165	Steiku cepšana
95	Piena putru gatavošana	170	Fritēšana
100	Bezē, ievārījumu gatavošana		
105	Galerta gatavošana		

i Kā arī skatiet pievienoto recepšu grāmatu.

VI. PAPILDUS AKSESUĀRI

(ir nopērkami atsevišķi)

Iegādāties papildus aksesuārus multikatlam REDMOND RMC-M4510 un uzziņāt par REDMOND produkcijas jaunumiem vai mājas lapā www.redmond.company vai oficiālo pārstāvju veikalos.

VII. IESPĒJAMIEM 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	Pārliecinieties, ka noņemamais strāvas vads ir ievietots pareizajā ierīces ligzdā un pievienots kontaktligzdai	
	Bojāta kontaktligzda	Piestēdziet ierīci kontaktligzdai, kura darbojas	
Ēdiens gatavošanas pārāk ilgi	Tīklā nav elektropadeves	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir zem normas, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja	
	Strāvas zudumi eletropadeves 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 netīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni	
Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks	Sildīšanas disks ir ļoti netīrs	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Notīriet sildīšanas disku	
	Trauks un multikatla iekšējais vāks hermetizēti nesavienojas	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts netīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni
		Vāks nav cieši aizvērts vai zem vāka ir iekļuvis svešķermeņis	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	

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

VIII. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Šai ierīcei ir paredzēta 2 gadu garantija no iegādāšanās brīža. Garantijas periodā ražotājs apņemas novērst jebkādas ražošanas defektus ar remonta palīdzību, detaļu nomainīšanu vai veikt visas ierīces maiņu, ja to izraisījis nepietiekama materiālu vai ražošanas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja pirkuma datums ir apstiprināts ar veikala zīmogu un pārdevēja

parakstu uz oriģinālā garantijas talona. Garantijas apkalpošana ir spēkā tikai gadījumos, ja ierīce ir lietota saskaņā ar lietošanas instrukciju, nav remontēta, nav bijusi izjaukta un nav bijusi bojāta nepareizas lietošanas rezultātā, kā arī ir saglabāta pilna ierīces komplektācija. Minētā garantija neattiecas uz dabisko ierīces un izejmateriālu (filtri, lampiņas, pretpiedeguma pārklājumi, gumijas blīves u.tml.) nodilumu.

Izstrādājuma darbības laiks un garantijas apkalpošanas laiks tiek skaitīti no ierīces pārdošanas datuma vai izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nevar noteikt).


Ierīces izgatavošanas datumu var atrast sērijas numurā, kurš atrodas uz identifikācijas uzlīmes uz ierīces korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm. 6-tā un 7-tā zīme apzīmē mēnesi, 8-tā – ierīces izgatavošanas gadu.

Ražotāja noteiktais ierīces darbības laiks ir 5 gadi no iegādāšanās dienas ar nosacījumu, ka izstrādājuma lietošana notiek saskaņā ar doto instrukciju un piemērojamiem tehniskajiem standartiem.



Ekoloģiski nekaitīga utilizācija (elektronisko un elektrisko ierīču utilizācija)

Iepakojumu, lietošanas instrukciju, kā arī pašu ierīci nepieciešams utilizēt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Rūpējieties par apkārtējo dabu: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

 Izmantotās (vecās) ierīces nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem, tos ir nepieciešams utilizēt atsevišķi. Vecās tehnikas īpašniekiem ir jānodod to speciālos pieņemšanas punktus vai atbilstoši organizācijai. Tādā veidā Jūs palīdzat vērtīgo izejvielu pārstrādes procesam.

Dotā ierīce ir nomarkēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/EU, kas regulē elektrisko un elektronisko iekārtu utilizāciju.

Dotā direktīva nosaka galvenās elektrisko un elektroniski iekārtu atkritumu utilizācijas un pārstrādes prasības, kuras darbojas visā Eiropas Savienības teritorijā.

 Enne käesoleva toote kasutamist lugege hoolikalt läbi kasutusjuhend ja säilitage see käsiraamatuna. Seadme õige kasutus pikendab oluliselt selle kasutusaega.

Käesolevas juhendis olevad ohutusmeetmed ja instruksioonid ei hõlma kõik võimalikud olukorrad, mis võivad tekkida seadme kasutamise protsessis. Seadme kasutamisel kasutaja peab juhinduma tervest mõistusest, olla ettevaatlik ja tähelepanelik.

OHUTUSMEETMED

- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on põhjustatud ohutusnõuete ja kasutusjuhiste eiramisest.
 - See elektriseade on multifunktsionaalne seade toidu valmistamiseks kodustes tingimustes ja seda võib kasutada korteris, suvilas, hotellitoas, kaupluste ja kontorite olmeruumides ning muudes kohtades mittetööstuslikuks otstarbeks. Tööstuslik või muu mitteotstarbekohane kasutamine loetakse toote õigete kasutustingimuste rikkumiseks. Sellisel juhul ei vastuta tootja võimalike tagajärgede eest.
 - Enne seadme vooluvõrku ühendamist veenduge, et vooluvõrgu pinge vastaks seadme nimipingele (vt tehnilisi andmeid või andmekilpi tootel).
 - Kasutage pikendusjuhet, mis on mõeldud seadme tarbitava võimsuse jaoks. Parameetrite eiramine võib põhjustada lühise või juhtme süttimise.
 - Ühendage seade ainult maandatud pistikupesassa: see on kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et see oleks maandatud.
- STOP** *TÄHELEPANU!* Töötamise ajal lähevad seadme korpus, sisepott ja metallosad kuumaks. Olge ettevaatlik! Kasutage pajalappe või -kindaid. Vältimaks kuumast aurust põhjustatud põletusi, ärge kummardage seadme kohale, kui kaas on avatud.
- Pärast seadme kasutamist ning enne selle puhastamist ja teise kohta tõstmist eemaldage pistik elektrikontaktist. Tõmmake pistik pesast välja kuivade kätega ja pistikust kinni hoides, mitte juhtmest tirides.

- Ärge paigutage juhet ukse ette ega soojusallikate lähedusse. Veenduge, et juhe ei oleks väändunud ega kokku murtud ja et see ei hõõrduks vastu teravaid esemeid, nurki või mööbliservi.

STOP *PIDAGE MEELES!* Toitejuhtme juhulik kahjustamine võib põhjustada elektrilöögi või rikkeid, mis ei kuulu garantii alla. Kahjustatud toitejuhe tuleb lasta kohe teeninduses välja vahetada.

- Ärge paigaldage seadet pehmele pinnale ega katke seda töötamise ajal kinni – see võib põhjustada ülekuumenemise ja sellest tulenevaid rikkeid.
- Seadet ei tohi kasutada välitingimustes – seadmesse sattunud niiskus või vöörkedad võivad põhjustada tõsiseid kahjustusi.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhiseid.

STOP *Seadme korpus EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.*

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

Tehnilised andmed

Mudel	RMC-M4510	Sisepoti pinnakate.....	kinnikõrbemisevastane
Võimsus.....	860-1000 W	DAIKIN®	
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz	Ekraan	LED
Elektrilöögakaitse	klass I	Auruklapp	eemaldatav
Sisepoti maht.....	5 l	Sisekaas.....	eemaldatav

Programm

- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (MULTICOOK) | 8. ВЫПЕЧКА (KÜPSETAMINE) |
| 2. ПЛОВ (PILAFF) | 9. ЖАРКА (PRAADIMINE) |
| 3. НА ПАРУ (AURUTAMINE) | 10. ЙОГУРТ (JOGURT) |
| 4. СУП (SUPP) | 11. ХЛЕБ (LEIB) |
| 5. МАКАРОНЫ (MAKARONI) | 12. ТОМЛЕНИЕ (AEGLANE HAUTAMINE) |
| 6. МОЛОЧНАЯ КАША (PIIMAPUDER) | 13. ЭКСПРЕСС (EXPRESS) |
| 7. ТУШЕНИЕ (HAUTAMINE) | |

Funktsioonid

Funktsioon „MASTERCHIEF LITE“ (toiduvalmistusaja- ja -temperatuuri seadmine programmi töö ajal).....	on
Valmis toidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine).....	kuni 12 tundi
Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimalus	on
Toidu ülessoojendamine	kuni 12 tundi
Viitstart	kuni 24 tundi
Helisignaali väljalülitamise võimalus.....	on

Komplekti kuuluvad

Multikeetja.....	1 tk	Sisepoti tangid.....	1 tk
Sisepott.....	1 tk	Brošüür retsepti.....	1 tk
Nõu auru keetmiseks	1 tk	Kulbi/lusika hoidja	1 tk
Kulp.....	1 tk	Kasutusjuhend	1 tk
Lusikas.....	1 tk	Hooldusraamat.....	1 tk
Mööteklauas	1 tk	Toitejuhe.....	1 tk

Tootjal on õigus oma toodete täiustamise käigus toote disaini, komplekti kuuluvaid esemeid ja toote tehnilisi omadusi muuta ilma neist muudatustest täiendavalt teavitamata.

Multikeetja ehitus (skeem A1, lk. 4)

- | | | |
|------------------------|-----------------------|--------------------------|
| 1. Seadme kaas | 5. Sisepott | 9. Kandesang |
| 2. Tihend | 6. Kaane avamise nupp | 10. Eemaldatav auruklapp |
| 3. Äravõetav sisekaas | 7. Ekraani juhtpaneel | 11. Lusikas |
| 4. Auru väljalaske ava | 8. Korpus | 12. Kulp |

- | | | |
|-------------------------|---------------------|---------------|
| 13. Aurutus anum | 15. Mööteklauas | 17. Toitejuhe |
| 14. Kulbi/lusika hoidja | 16. Sisepoti tangid | |

Juhtpaneel (skeem A2, lk. 5)

- Nupp „Отмена/Разогрев“ (Väljalülitus/Ülessoojendus) – ülessoojendusfunktsiooni sisse-/väljalülitamiseks; toiduvalmistusprogrammi töö katkestamiseks; kasutaja sisestatud parameetrite tühistamiseks.
- Nupp „Отсрочка“ (Viitae) – viitstardi aja seadmise režiimi sisselülitamiseks.
- Nupp „Меню“ (Menüü) – automaatse toiduvalmistusprogrammi kinnitab valiku.
- Ekraan.
- Nupp „Мин/–“ (Minutid/–) – valmistamise automaatprogrammi valik, temperatuuri alandamine, minutite valik.
- Nupp „Час/+“ (Tunnid/+)- valmistamise automaatprogrammi valik, temperatuuri suurendamine, tundide valik.
- Nupp „Старт“ (Start) – valitud toiduvalmistusrežiimi sisselülitamiseks.

Ekraani osad (skeem A2, lk. 5)

- Automaatsete toiduvalmistusprogrammide indikaatorid.
- Viitstardirežiimi indikaator.
- Toiduvalmistusrežiimi indikaator.
- Ajanäidu indikaator.
- Automaatse soojashoidmise režiimi indikaatorid.
- Programmi „ЭКСПРЕСС“ indikaator.
- Ülessoojendusrežiimi indikaator.
- Helisignaali väljalülitamise indikaator.
- Temperatuurinäidu indikaator.

I. ENNE ESMAST SISSELÜLITAMIST

Pakki 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.

II. MULTIKEETJA KASUTAMINE**Kellaaja seadmine**

Ühendage seade vooluvõrku. Vajutage ja hoidke all nuppu „Час/+“ või „Мин/–“. Praeguse aja indikaator hakkab ekraanil kukuma. Vajutage tunninäidu seadmiseks nuppu „Час/+“, minütinäidu

seadmiseks – nuppu „Мин/–“ Tunni- ja minutinäidu suurenemine toimuvad teineteisest sõltumatult. Suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all. Praeguse kellaaja seadmise lõpetamisel ärge vajutage 5 sekundi jooksul ühtegi nuppu juhtpaneelil. Seaded salvestatakse automaatselt.

Helisignaali väljalülitamine

Helisignaali väljalülitamiseks vajutage ja hoidke mis tahes režiimis all nuppu „Меню“. Ekraanil süttib helisignaali väljalülitamise indikaator. Helisignaali sisselülitamiseks vajutage ja hoidke uuesti all nuppu „Меню“.

Toiduvalmistusaja määramine

Multikeetjal REDMOND RMC-M4510 saab ise toiduvalmistusaja määrata igas programmis peale programmi „ЭКСПРЕСС“. Muudatuse samm ja määratava aja võimalik vahemik sõltuvad valitud toiduvalmistusprogrammist.

Pärast automaatprogrammi valimist ja nupu „Меню“ vajutamist valige nupuga „Час/+“ soovitud tunninäit ja nupuga „Мин/–“ soovitud minutinäit. Tunni- ja minutinäidu muutmine toimub teineteisest sõltumatult. Parameetri suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.

i Mõnedes automaatprogrammides hakatakse seatud toiduvalmistusajaga lugema alles pärast seda, kui seade on saavutanud etteantud töötemperatuuri. Kui valate näiteks seadme sisepotti külma vett ja seate programmis „НА ПАРУ“ toiduvalmistusajaks 5 minutit, algab programmi töö ja seatud aja mahalgemine alles pärast vee keemaminekut ja piisava aurutiheduse saavutamist sisepotis. Programmis „МАКАРОНЫ“ algab seatud toiduvalmistusaja mahalgemine pärast vee keemaminekut ja teistkordset nupu „Смап“ vajutamist.

Programmi viitstart

Viitstartifunktsioon „Отсрочка“ võimaldab sisestada aja, milleks peab toit valmis olema (võttes arvesse programmi töötamise aega). Viitstarti maksimaalne aeg on 24 tundi. Vaikimisi sisaldab viitstarti aeg programmi tööaega ja aega, mida multikeetja vajab tööparameetrite saavutamiseks (kui see on tehaseadetega ette nähtud). Viitstarti aega saab seada 1 minuti kaupa.

Viitstarti aja muutmiseks pärast automaatprogrammi valiku kinnitamist vajutage nuppu „Отсрочка“. Tunninäidu suurendamiseks vajutage nuppu „Час/+“. Minutinäidu muutmiseks – nuppu „Мин/–“. Tunni- ja minutinäidu muutmine toimub teineteisest sõltumatult. Parameetri suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.

i Funktsiooni „Отсрочка“ töö ajal kuvatakse ekraanil praegust kellaega. Et näha aega, milleks toit valmis saab, vajutage ja hoidke all nuppu „Отсрочка“. Viitstartifunktsioon toimib kõigi automaatprogrammidega peale programmide „ЖАРКА“, „МАКАРОНЫ“ ja „ЭКСПРЕСС“. Juhul kui toidu koostisainete hulgas on kiiresti riknevaid toiduaineid (nt munad, värsked piim, liha, juust jms), ei ole viitstartifunktsiooni kasutamine soovitatav.

Valmis toidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine)

See funktsioon lülitub sisse automaatselt kohe pärast toiduvalmistusprogrammi töö lõppu ning võib hoida valmistoidu temperatuuri vahemikus 70-75°C 12 tunni vältel. Automaatse soojashoidmise ajal põleb nupu „Отмена/Разогрев“ indikaator ning ekraanile kuvatakse indikaator „Подогрев“ ning aeg, mille vältel seade on selles režiimis töötanud.

Vajaduse korral saab automaatse soojashoidmise välja lülitada. Selleks vajutage nuppu „Отмена/Разогрев“ ja hoidke seda mõne sekundi vältel all.

Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimalus

Mõnikord ei ole automaatne soojashoidmine pärast toidu valmimist soovitatav. Seepärast on multikeetjal REDMOND RMC-M4510 võimalus see funktsioon funktsiooni „Отсрочка“ või põhiprogrammi töötamise ajal eelnevalt välja lülitada. Selleks vajutage programmi töö ajal nuppu „Смап“. Et automaatne soojashoidmine uuesti sisse lülitada, vajutage veel üks kord nuppu „Смап“.

i Automaatse soojashoidmise funktsiooni ei saa kasutada programmides „ЙОГУРТ“, „МАКАРОНЫ“, „ЭКСПРЕСС“ ega toiduvalmistustemperatuuri seadmisel alla 80°C programmis „МУЛЬТИПОВАР“.

Toidu ülessoojendamine

Multikeetjal REDMOND RMC-M4510 saab kasutada ka jahtunud toidu ülessoojendamiseks. Selleks tehke järgmist.

1. Pange toit sisepotti ja sisepott multikeetjasse.
2. Sulgege kaas ning ühendage seade vooluvõrku.
3. Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all nuppu „Отмена/Разогрев“. Vastavad indikaatorid ekraanil ja nupul süttivad. Taimer hakkab lugema ülessoojendamise algusest kulunud aega.

Seade soojendab toidu temperatuurini 70-75°C ja hoiab seda soojas kuni 12 tunni vältel. Vajaduse korral saab ülessoojenduse peatada. Selleks tuleb vajutada ja all hoida nuppu „Отмена/Разогрев“, kuni vastavad indikaatorid kustuvad.

i Automaatne soojashoidmine ja ülessoojendusfunktsioon võimaldavad multikeetjal toitu kuni 12 tundi soojas hoida. Me ei soovita siiski hoida toitu soojas üle 2-3 tunni, sest see võib rikkuda toidu maitset.


Funktsioon „MASTERCHIEF LITE“

Uus funktsioon „MASTERCHIEF LITE“ annab teie käsutusse veel laiema valiku kokakunsti võimalusi! Kui programm „МУЛЬТИПОВАР“ võimaldab sisestada programmi töö parameetreid kuni programmi käivitamiseni, siis funktsioon „MASTERCHIEF LITE“ võimaldab teil seadeid ka toiduvalmistusprotsessi ajal muuta.

Te saate seada iga programmi tööd nii, et see vastaks just teie eelistustele. Kas supp keeb üle? Kas piimapuder ajab üle? Kas köögiviljad küpsevad aurus liiga kaua? Muutke temperatuuri ja aega programmi tööd katkestamata, just nagu teeksite toitu pliidi või praehajus.


i Funktsiooni „MASTERCHIEF LITE“ saab kasutada ainult toiduvalmistamise ajal. Programmi „ЭКСПРЕСС“ kasutamise ajal ning funktsiooni „Отсрочка“ ja tööparameetrite saavutamise ootamise ajal funktsiooni „MASTERCHIEF LITE“ kasutada ei saa.

Temperatuuri saab funktsioonis „MASTERCHIEF LITE” muuta vahemikus 35-170°C sammuga 1°C. Toiduvalmistusaja vahemik oleneb valitud programmist. Muutmise samm – 1 minut.

 Funktsioon „MASTERCHIEF LITE” võib osutada eriti kasulikuks, kui valmistate toitu keeruka retsepti järgi, mis nõuab erinevate toiduvalmistusprogrammide koos kasutamist (näiteks kapsarullide, bõfstrooganovi, supptide või pasta valmistamisel erinevate retseptide järgi, džemmi valmistamisel jne).

Toiduvalmistustemperatuuri muutmiseks tehke järgmist:

1. Vajutage toiduvalmistusprogrammi töötamise ajal nuppu „Меню”. Temperatuurinäidu indikaator hakkab ekraanil vilkuma.
2. Sisestage soovitud temperatuur. Näidu suurendamiseks vajutage nuppu „Час/+”, vähendamiseks nuppu „Мин/-”. Näidu kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all. Suurima (vähima) võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale.
3. Ärge vajutage 5 sekundi vältel juhtpaneelil ühtegi nuppu. Muudatused salvestatakse automaatselt.

 *Kaitsmaks seadet ülekuumenemise eest, on temperatuuri seadmisel üle 130°C programmi maksimaalne tööaeg piiratud kahe tunniga (välja arvatud programmis „БЫПЕЧКА”). Automaatprogrammi „ЙОГУРТ” kasutamisel toiduvalmistustemperatuuri muutmise funktsiooni kasutada ei saa.*


Toiduvalmistusaja muutmiseks tehke järgmist:

1. Vajutage toiduvalmistusprogrammi töötamise ajal kaks korda nuppu „Меню”. Ajanäidu indikaator hakkab ekraanil vilkuma.
2. Sisestage soovitud toiduvalmistusaeg. Näidu suurendamiseks 1 tunni kaupa vajutage nuppu „Час/+”, 1 minuti kaupa – nuppu „Мин/-”. Tunni- ja minutilise muutmine toimub teineteisest sõltumalt. Suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.
3. Ärge vajutage 5 sekundi vältel juhtpaneelil ühtegi nuppu. Muudatused salvestatakse automaatselt.


 *Kui sisestada toiduvalmistusajaks 00:00, siis programmi töö peatub.*

Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel


1. Mõtte välja vajalikud kogused ja valmistage toiduaained ette.
2. Pange koostisained vastavalt toiduvalmistusprogrammile sisepotti ja asetage sisepott seadme korpusesse. Jälgige, et ühegi koostisaine, sealhulgas vedeliku, tase ei küündiks kõrgemale sisepotti siseküljel olevast maksimaaltaseme tähistusest. Jälgige, et sisepott ei oleks viltu ja et see asetseks tihedalt vastu kuumutuselementi.
3. Sulgege multikeetja kaas, nii et kostaks klõpsatus. Ühendage seade vooluvõrku.
4. Ooterežiimist väljumiseks vajutage nuppu „Меню”. Valige nuppudega „Час/+” ja „Мин/-” vajalik toiduvalmistusprogramm (vastav programmiindikaator ekraanil hakkab vilkuma). Kinnitage programmi valik, vajutades kaks korda nuppu „Меню”.

 *Programm „МУЛЬТИПОВАР” võite pärast programmi valimise kinnitamist valida soovitud toiduvalmistustemperatuuri. Vaikeväärtuse suurendamiseks kasutage nuppu „Час/+”, vähendamiseks – nuppu „Мин/-”. Temperatuuri seadmise lõpetamiseks vajutage nuppu „Меню”.*


5. Vaikimisi määratud toiduvalmistusaja muutmiseks, kasutage nuppe „Час/+” ja „Мин/-”.
6. Vajaduse korral sisestage programmi alguse viitaga.

 *Funktsiooni „Отсрочка” ei saa kasutada programmides „ЖАРКА”, „МАКАРОНЫ” ega „ЭКСПРЕСС”.*

7. Toiduvalmistusprogrammi käivitamiseks vajutage nuppu „Старт”. Süttivad nuppude „Старт” ja „Отмена/Разогрев” indikaatorid. Toiduvalmistusaja mahalugemine algab olenevalt valitud toiduvalmistusprogrammist kas kohe pärast nupu „Старт” vajutamist või vajaliku temperatuuri saavutamise seadmisest.

 *Vajaduse korral saab automaatse soojashoidmise funktsiooni nuppu „Снап” vajutades eelvalt välja lülitada. Nupu „Отмена/Разогрев” indikaator kustub. Teistkordne nupu „Снап” vajutamine lülitab selle funktsiooni uuesti sisse. Programmide „ЙОГУРТ” ja „ЭКСПРЕСС” kasutamisel automaatse soojashoidmise funktsiooni kasutada ei saa.*

8. Toiduvalmistusprogrammi töö lõppemisel kostab helisignaali ja ekraanile ilmub kiri „End”. Edasi lülitub seade valitud programmist või sisestatud seadetest olenevalt kas automaatse soojashoidmise režiimi (põlevad nupu „Отмена/Разогрев” indikaator ja kiri „Подогрев” ekraanil) või ooterežiimi.
9. Sisestatud programmi tühistamiseks või toiduvalmistusprotsessi või automaatse soojashoidmise katkestamiseks vajutage ja hoidke mõni sekund all nuppu „Отмена/Разогрев”.

 *Kvaliteetse tulemuse saamiseks soovime kasutada spetsiaalselt selle mudeli jaoks välja töötatud toiduretsepte REDMOND RMC-M4510 juurde kuuluvast kokaraamatust. Need retseptid leiab ka veebilehelt www.redmond.company.*

Kui teie arvates ei ole tavaliste automaatprogrammide abil võimalik soovitud tulemust saavutada, kasutage universaalset programmi „МУЛЬТИПОВАР”, mis annab teie käsutusse rohkelt võimalusi kulinaarseteks katsetusteks.


Programm „МУЛЬТИПОВАР”

See programm on ette nähtud toitude valmistamiseks kasutaja määratud toiduvalmistamistemperatuuri ja -aja parameetrite järgi. Programm „МУЛЬТИПОВАР” võimaldab multikeetjaga REDMOND RMC-M4510 asendada tervet rida köögiseadmeid ja valmistada toitu vanades kokaraamatutes või Internetis leiduvate mitmesuguste retseptide järgi.

 *Kui toiduvalmistustemperatuur ei ületa 80°C, on automaatse soojashoidmise funktsioon välja lülitatud ja seade ei saa käsitsi sisse lülitada.*

Vaikimisi on toiduvalmistusaeg programmis „МУЛЬТИПОВАР” 30 minutit ja toiduvalmistustemperatuur 100°C. Temperatuuri käsitsi seadmise vahemik on programmis 35-170°C, muuta saab 5°C kaupa. Aja käsitsi seadmise vahemik on 2 minutit kuni 15 tundi, muuta saab 1 minuti kaupa.

 *ТÄНЕЛЕРАНУ! Ohutuse eesmärgil on toiduvalmistusaeg kõrgema kui 130°C temperatuuriseade korral piiratud kahe tunniga.*

 Programmis „МУЛЬТИПОВАР“ saab valmistada väga mitmesuguseid toitusid. Kasutage kaasasolevat kokaraamatut retseptidega meie professionaalsetelt kokkadelt või spetsiaalset tabelit eri toitude ja toiduainete jaoks soovitatud temperatuuridega. Vajalikud retseptid leiata ka veebisaidilt www.redmond.company.

Programm „ПЛОВ“


Programm on mõeldud mitmesuguste pilaffide valmistamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks selles programmis määratud 35 minutit. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta vahemikus 10 minutit kuni 2 tundi, seada saab 5 minuti kaupa.

Programm „НА ПАРУ“

Programm on mõeldud liha, linnuliha, kala, köögiviljade ja kombineeritud toitude aurustamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 30 minutit. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta vahemikus 10 minutit kuni 2 tundi, seada saab 5 minuti kaupa.

Selles programmis toidu valmistamiseks kasutage spetsiaalset nõud (kuulub komplekti):

1. Valage sisepotti 400-800 ml vett. Paigaldage sisepotti aurutusanum.
2. Mõõtk välja ja valmistage ette toiduained vastavalt retseptile ning laotage need ühtlaselt aurutusanumasse. Asetage sisepott seadme korpusesse. Veenduge, et pott on tihedalt küttelelemendi vastas.
3. Järgige punktide 3-8 juhiseid osas „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“.

 Pärast vee keemaminekut ja piisava aurutiheduse saavutamist sisepottis kostab helisignaal. Käivitub toiduvalmistusprogrammi tööaja mahalugemine.

Kui te ei kasuta selles programmis automaatseid ajaseadeid, vaadake tabelit „Mittesuguste toiduainete soovitatav töötlemisega aurutamise korral“.

Programm „СУП“

See programm on mõeldud puljongite, kastmete, aedvilja- ja külmuppid valmistamiseks lihast, kalast, linnuliha või köögiviljadest.


Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 40 minutit. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta vahemikus 20 minutit kuni 8 tundi, seada saab 5 minuti kaupa.

 Enne toiduvalmistusprogrammi tööparameetrite saavutamist kostab helisignaal.

Programm „МАКАРОНЫ“

See programm näeb ette vee kuumutamise keemiseni, koostisainete lisamise ja nende keetmise. Vee keemaminekut ja toiduainete lisamise vajadusest annab märku helisignaal. Toiduvalmistusaja mahalugemine algab teistkordsest nupu „Срап“ vajutamisest.

Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 8 minutit. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 2 minutit kuni 1 tund. Funktsiooni „Отсрочка“ ja automaatset soojashoidmist selles programmis kasutada ei saa.

 Mõnede toodete (näiteks makaronide, pelmeenide jms) valmistamisel tekib vaht. Vahu võimaliku sisepottis väljavalgumise ennetamiseks võib mõni minut pärast toiduainete keevasse vette panemist kaane avada.

Programm „МОЛОЧНАЯ КАША“

Programm on mõeldud pudru valmistamiseks pastöriseeritud, vähese rasvasisaldusega piima põhjal.

Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 25 minutit. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 1 tund ja 30 minutit.

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

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

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

Kui programmis „МОЛОЧНАЯ КАША“ ei õnnestu soovitud tulemust saavutada, kasutage universaalprogrammi „МУЛЬТИПОВАР“. Piimapudru valmistamise optimaalne temperatuur on 95°C. Koostisainete kogus ja toiduvalmistusaeg määrake vastavalt retseptile.


Programm „ТУШЕНИЕ“

Programm on mõeldud guljaši, hautise ja ragu valmistamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 1 tund. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta vahemikus 20 minutit kuni 12 tundi, seada saab 5 minuti kaupa.

Programm „БЫПЕЧКА“

Programm on mõeldud keekside, vormikookide ja pärmitaignapirukate küpsetamiseks.

Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 50 minutit. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta vahemikus 20 minutit kuni 4 tundi, seada saab 10 minuti kaupa.

 Biskviidi valmidust saab kontrollida puudist tikuga (hambaorgiga). Kui tõmbate selle välja ja selle külge ei ole jäänud toorest tainast, on biskviit valmis.

Küpsetiste valmistamisel on soovitatav automaatne soojashoidmine välja lülitada. Võtke valmis küpsetis kohe multikeetjast välja, et see niiskust ei imaks. Kui see ei ole võimalik, võite jätta küpsetise lühikeseks ajaks multikeetjasse nii, et automaatne soojashoidmine on sisse lülitatud.

Programm „ЖАРКА“

Programm on mõeldud liha, linnuliha, kala ja kombineeritud toitude praadimiseks.

Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 15 minutit. Toiduvalmistusaega saab

käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 1 tund. Viitstardifunktsiooni selles programmis kasutada ei saa.

i Määratud toiduvalmistustemperatuuri saavutamisel seadmes kostab helisignaali.

Koostisainete kõrbemamineku vältimiseks soovime järgida retseptiraamatu juhiseid ning sisepti asi aeg-ajalt segada. Enne programmi „ЖАРКА“ uuesti kasutamist laske seadmel täielikult maha jahtuda. Soovime praadida toiduaineid avatud kaanega – nii saate krõbeda kooriku.

Programm „ЙОГУРТ“

See programm on mõeldud koduse jogurti valmistamiseks ja taigna kergitamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 8 tundi. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta vahemikus 30 minutit kuni 12 tundi, seada saab 30 minuti kaupa. Koostisainete sisepti panemisel veenduge, et need ei ületaks poolt poti kasulikust mahust. Automaatse soojashoidmise funktsiooni selles programmis kasutada ei saa.

i Jogurti valmistamiseks võite kasutada spetsiaalset jogurtipurkide komplekti REDMOND RAM-G1 (tuleb eraldi tellida).

Programm „ХЛЕБ“

Soovitav eri liiki leibade küpsetamiseks nisujahust ja rukkijahulisandiga. Programm hõlmab tervet valmistusprotsessi alates taigna kergitamisest kuni leiva küpsetamiseni. Vaikimisi on selles programmis toiduvalmistusaeg 3 tundi. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta vahemikus 10 minutit kuni 6 tundi, seada saab 5 minuti kaupa.

Funktsiooni „Keep Warm“ maksimaalne tööaeg on selles programmis piiratud kahe tunniga. Viitstardifunktsiooni ei ole soovitatav kasutada, kuivõrd see võib mõjutada küpsetise kvaliteeti.

Võtke arvesse, et programmi töö esimese tunni jooksul toimub taigna kergitamine, millele järgneb kohe küpsetamine. Enne jahu lisamist on soovitatav see hapnikuga küllastamiseks ja lisandite eemaldamiseks läbi sõeluda. Aja kokkuvõtteks on soovime kasutada valmis leivasegusid.

i Koostisainete sisepti panemisel veenduge, et need ei ületaks poolt poti kasulikust mahust.

Kui toiduvalmistusajaks on seadud vähem kui 1 tund, algab pärast nupu „Снаrm“ vajutamist küpsetamine. Et leib küpseks ühtlaselt, tuleb seda pärast helisignaali kindlasti keerata.

Ärge avage multikeetja kaant taigna kergitamise ajal! Sellest sõltub küpsetise kvaliteet.

STOP ТÄHELEPANU! Valmis leiva seadmest välja võtmiseks kasutage pajakindaid.

Programm „ТОМЛЕНИЕ“

See programm on mõeldud hautise, rulaadi ja ahjupiima valmistamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 3 tundi. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta vahemikus 5 minutit kuni 12 tundi, seada saab 10 minuti kaupa.

Programm „ЭКСПРЕСС“

Programm on mõeldud riisi ja sömerate putrude keetmiseks vees. Programm näeb ette automaatse väljalülituse pärast vee täielikku keemaminekut. Selles programmis ei saa aega käsitsi muuta ega kasutada funktsioone „Отсрочка“ ja „Keep Warm“.

Toiduvalmistusprogrammi käivitamiseks vajutage ooterežiimis nuppu „Снаrm“. Toiduvalmistusrežiimi ja nupu „Снаrm“ tuli süttivad. Määratud programmi täitmine käivitub.

и Kui te ei saavuta automaatprogrammidega soovitud tulemust, vaadake osa „Soovitus toiduvalmistamiseks“, kust leiate vastused kõige sagedamini esitatavatele küsimustele ja saate vajalikke soovitusi.

III. LISAVÕIMALUSED

- Taigna kergitamine
- Kohupiima ja juustu valmistamine
- Nõude steriliseerimine
- Fondüü valmistamine
- Vedelate toiduainete pastöriseerimine
- Fritüüris praadimine
- Lastetoitude valmistamine

и Tõitude osas viidatud retseptid leiate retseptiraamatust või veebisaidilt redmond.company.

IV. SEADME HOOLDAMINE

Üldised reeglid ja soovitusel

- Enne seadme esimest kasutamist ja samuti toidulõhna eemaldamiseks pärast toiduvalmistamist multikeetjas soovime hautada selles poolt sidrunit 15 minuti jooksul programmis „НА ПАРУ“.
- Me ei soovita jätta valmis toitu või vett suletud kaanega multikeetjasse kauemaks kui 24 tundi. Hoidke valmis toitu siseptiga külmkapis ja soojendage see vajaduse korral multikeetjas üles, kasutades ülessoojendamise funktsiooni.
- Kui te seadet pikema aja jooksul ei kasuta, ühendage see kindlasti vooluvõrgust lahti. Töökambr, sealhulgas kuumutusplaat, sisept, sisekaas ja auruklapp peavad olema puhtad ja kuivad.
- Enne kui hakkate seadet puhastama, veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja pehmetoimelist nõudepesuvahendit.

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

STOP Seadme korpusel EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.

- Olge multikeetja kummidetailide puhastamisel ettevaatlik: kahjustatud või deformeerunud tihendid võivad häirida seadme tööd.
- Puhastage seadme korpusel vajaduse järgi. Sisepti, sisemist kaant ja eemaldatavat auruklappi tuleb puhastada pärast iga kasutuskorda. Toiduvalmistamise ajal multikeetjasse tekkinud kondensaat eemaldage pärast seadme iga kasutuskorda. Töökambr sisepindu puhastage vajaduse järgi.

Korpuse puhastamine

Puhastage seadme korpusel pehme niiske rätiku või käsnaga. Võite kasutada ka pehmetoimelist puhastusvahendit. Võimalike veeplekide vältimiseks soovime korpuse kuiva lapiga kuivaks pühkida.

Sisepoti puhastamine

Te võite puhastada sisepotti kätsi pehme käsna ja nõudepesuvahendiga, aga ka pesta seda nõudepesumasinas (tootja soovitusi järgides).

Kui sisepott on väga määrdunud, valage sellesse vett ja laske liguneda. Seejärel puhastage. Enne multikeetja korpusesse panemist pühkige sisepoti väliskülj kindlasti kuivaks.

Sagedase kasutamise korral võib sisepoti kinnikõrbemisevastase katte värvus aja jooksul osaliselt või täielikult muutuda. See ei ole iseenesest defekti tundemärk.

Sisemise kaane puhastamine

1. Avage multikeetja kaas.
2. Vajutage kaane sisekülje allosas korraga kahe plastfiksaatori keskele. Tõmmake sisekaant jõudu kasutamata enda poole ja üles, nii et see tuleb põhikaane küljest lahti.
3. Puhastage mõlema kaane pind niiske lapi või käsna. Vajaduse korral peske eemaldatud kaant voolava vee all, kasutades nõudepesuvahendit. Nõudepesumasinas pesemine ei ole soovitatav.
4. Pühkige mõlemad kaaned kuivaks.
5. Paigaldage kaas ülemistesse soontesse. Ühendage eemaldatav kaas põhikaanega. Suruge fiksaatorid kergelt kokku, kuni kostab klõpsatus.

Eemaldatava auruklapi puhastamine

Auruklapp on paigaldatud spetsiaalsesse õnarusse seadme väliskaanel ja koosneb välis- ja sisekestast.

1. Tõmmake ettevaatlikult väliskesta eendist kaane õnaruses üles ja enda poole.
2. Vajutage plastfiksaatorit klapi allosa ja võtke sisekest maha.
3. Vajaduse korral eemaldage ettevaatlikult klapi kummitihendid. Peske kõik klapi osad puhtaks.
4. Pange vastupidises järjekorras uuesti kokku: paigaldage kummitihendid, pange klapi põhiosa fiksaatorid kohakuti vastavate triipidega sisekestal ja suruge kestad kokku, kuni kostab klõpsatus. Paigaldage auruklapp oma pesa seadme kaanel.

⚠ TÄHELEPANU! Klapi kummitihendi deformeerumise vältimiseks ärge väänake ega venitage seda mahavõtmise, puhastamise ega tagasipanemise ajal.

Kondensaadi eemaldamine

Sellel mudelil koguneb kondensaat spetsiaalsesse õõnde seadme korpuses sisepoti ümber. Pärast iga kasutuskorda eemaldage sisepoti ümber olevasse õõnde kogunenud kondensaat köögrätikuga.

Töökambri puhastamine

Kasutusjuhiste rangel järgimisel on vedelike, toiduosakeste ja mustuse sattumine seadme töökambri peaaegu välistatud. Kui seade on siiski oluliselt määrdunud, tuleb töökambri pinnad töötõrgete ja seadme rikke vältimiseks puhastada.

STOP Enne kui hakkate multikeetja töökambrit puhastama, veenduge, et seade on vooluvõrgust lahti ühendatud ja täielikult maha jahtunud.

Töökambri külgeinad, kuumutusplaadi pinna ja keskse termoanduri katte (asub kuumutusplaadi keskel) võib puhtaks pühkida niisutatud (mitte märjal) käsna või lapiga. Kui kasutate pesuvahendit, tuleb selle jäägid korralikult eemaldada, et vältida ebasoovitava lõhna teket järgmisel toiduvalmistamise ajal.

Juhul kui keskse termoanduri ümber olevasse süvendisse satub vööriki, eemaldage need ettevaatlikult pintsettide abil. Seejuures ei tohi anduri katele tugevasti suruda. Kui kuumutusplaadi pind on määrdunud, võib seda puhastada niisutatud, keskmise kõvadusega käsna või sünteetilise harjaga.

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

Enne hoieülevaetust ja uuesti kasutamist puhastage ja kuivatage hoolikalt kõik seadme osad. Hoidke seadet kuivaks ja hea ventilatsiooniga kohas eemal küttekehast 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.

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 toiduvalmistus-temperatuur piisavalt kõrge.	Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjuseta multikeetja kaant. Sulgege kaas, nii et kostaks klõpsatus. Veenduge, et miski ei segaks seadme kaane tihedat sulgumist ja et kummitihend sisekaanel ei oleks deformeerunud.
Sisepott ei ole tihedalt vastu kuumutuselementi, seetõttu ei olnud temperatuur piisavalt kõrge.	Sisepott peab olema seadme korpuses otse ja tihedalt vastu kuumutuselementi. Veenduge, et multikeetja töökambri ei oleks vööriki. Ärge laske kuumutusplaadi määrduda.
Valesti valitud koostisained. Potti pandud toiduained ei sobi valitud viisil valmistamiseks või valisite vale toiduvalmistusprogrammi. Toiduained on loigatud liiga suurteks tükkideks või ei ole järgitud toiduainete koguseid. Toiduvalmistusaeg on valesti seatud (arvestatud). Valitud toiduretsept 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.

Toiduainete aurutamisel: sisepotis on piisavas koguses auru tekkimiseks liiga vähe vett.		Valage potti kindlasti retseptis soovitud kogus vett. Kui kahtlute, kontrollige veetaset toiduvalmistamise ajal.
Praadimisel	Valasite sisepotti liiga palju taimseõli.	Tavaliseks praadimiseks piisab, kui õli katab sisepoti põhja õhukese kihina. Frittimisel järgige retsepti juhiseid.
	Sisepotis on liiga palju niiskust.	Ärge pange praadimise ajal kaant peale, kui seda ei ole retseptis nõutud. Külmutatud toiduained sulatage ja nõrutage kindlasti enne praadimist.
Keetmisel: happeliste toiduainete keetmisel keeb puljong üle.		Mõned toiduained vajavad enne keetmist eritöötlmist: pesemist, passeerimist vms. Järgige valitud retsepti juhiseid.
Küpsetamisel (tainas ei küpsenud läbi)	Tainas kerkis sisepoti kaaneni 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 sisepoti 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 režiimil.	Automaatselt 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 kõrge 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 valeli vält toiduaine tüüp.	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende eeltöötlemise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovitudele. Täisteralisi tangaineid, liha, kala ja mereande peab enne keetmist alati põhjalikult pesema, kuni vesi on puhas.
Toiduaine tekitab vahtu	Soovitame toiduainet enne keetmist hoolikalt pesta, auruklapi maha võtta või keeta avatud kaanega

TOIT LÄKS KÕRBEMA

Sisepotti ei pestud pärast eelmist toiduvalmistamist korralikult puhtaks. Sisepoti kõrbemisevastane pinnakate on kahjustatud.	Enne toiduvalmistamist veenduge, et sisepott oleks puhas ja selle pinnakate poleks kahjustatud.
Potti pandud 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 sisepoti enne küpsetamist rasvaneaga määrida.	Enne taigna pottipanemist määrige sisepoti seinu ja põhja margariini või võiga. Ärge valage potti vedelat rasvaint!

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 eritasid palju niiskust (mahlaseid köögi- või puuvilju, külmutatud marju, hapukoort vms).	Valige retseptis ette nähtud koostisained. Püüdke mitte kasutada liiga mahlaseid/vedelaid koostisaineid või vähendage nende koguseid miinimumini.
Jätsite valmis küpsetise multikeetjasse seisma.	Püüdke küpsetis kohe pärast valmisäämist 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 multikeetjamudeli kasutamiseks.	

i Multikeetjate REDMOND terve rea mudelite seas hakkab programmides "ТУШЕНИЕ" ja "СУП" vedelikku puuduse korral tööle seadme ülesoojenemise kaitse. Sel juhul valmistamise programm seiskub ja läheb üle autosoojenemise režiimi.

Mitmesuguste toiduainete soovitatav töötlemisaeg aurutamise korral

Toiduaine	Kaal, g / kogus	Vee kogus, ml	Valmistamisaeg, min
Sea-/veisefilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	30/40
Lambafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	40
Kanafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	20
Frikadellid/kottletid	500	800	25/40
Kala (filee)	300	800	15
Mereandide segu (sügavkülmutatud)	300	800	5
Kartul (4 osaks lõigatud)	500	800	20
Porgand (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	35
Peet (4 osaks lõigatud)	500	1500	90
Aedviljad (värskena külmutatud)	500	800	5
Kanamunad	5 pcs.	800	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	Valkimise aeg, min	Valmistamisaja vahemik/ seadistussamm	Väljumine tööparameetritele	Eelseadistus	Autosoojendus
МУЛЬТИПО-ВАР	Mitmesuguste toitude valmistamine, toiduvalmistustemperatuuri ja -aja seadistamise võimalusega	00:30	2 min – 15 t / 1 min Kui temperatuur on üle 130°C: 2 min – 2 t / 1 min	+	+	+
ПЛОВ	Eri liiki pilaffide valmistamine	00:35	10 min – 2 t / 5 min	+	+	+
НА ПАРУ	Aedviljade, kala, liha, pelmeenid, dieet- ja taimetoitude aurutamine	00:30	10 min – 2 t / 5 min	+	+	+
СУП	Mitmesuguste suppide valmistamine (borš, rassólnik jm)	00:40	20 min – 8 t / 5 min	+	+	+
МАКАРОНЫ	Makaronide keetmine, pasta valmistamine mitmesuguste retseptide järgi	00:08	2 min – 1 t / 1 min	-	+	-
МОЛОЧНАЯ КАША	Piimaputru valmistamine	00:25	5 min – 1.5 t / 1 min	+	+	+
ТУШЕНИЕ	Aedviljade, liha, kala hautamine	1:00	20 min – 12 t / 5 min	+	-	+

Programm	Kasutussoovitusel	Valkimise aeg, min	Valmistamisaja vahemik/ seadistussamm	Väljumine tööparameetritele	Eelseadistus	Autosoojendus
ВЫПЕЧКА	Keekside, biskviitide, vormiroogade, mitmesuguste pärmi- ja lehttaignapirukate küpsetamine	00:50	20 min – 4 t / 10 min	+	-	+
ЖАРКА	Aedviljade, liha, linnuliha praadimine	00:15	5 min – 1 t / 1 min	-	+	+
ЙОГУРТ	Eri liiki jogurtite valmistamine	8:00	30 min – 12 t / 30 min	+	-	+
ХЛЕБ	Leiva küpsetamine	3:00	10 min – 6 t / 5 min	+	-	+
ТОМЛЕНИЕ	Aedviljade, liha, kala moorimine	3:00	5 min – 12 t / 10 min	+	-	+
ЭКСПРЕСС	Kiirriisi valmistamine, sömerate putru valmistamine tangainetest	-	-	-	-	-

i Esitatud on küttelemendi keskmine töötemperatuur.

Soovitusel temperatuurirežiimide kasutamisel programmis "МУЛЬТИПОВАР"

Töötemperatuur, °C	Kasutussoovitusel	Töötemperatuur, °C	Kasutussoovitusel
35	Taigna kergitamine, äädika valmistamine	105	Süldi valmistamine
40	Jogurtite valmistamine	110	Steriliseerimine
45	Hapendamine	115	Suhkrusüriupi valmistamine
50	Kääritamine	120	Rulaadi valmistamine
55	Pumati valmistamine	125	Lihahautise valmistamine
60	Rohelise tee, lastetoitu valmistamine	130	Vormiroo valmistamine
65	Liha keetmine vaakumpakendis	135	Valmistoitude ülepraadimine neile kröbiseva kooriku lisamiseks
70	Punši valmistamine	140	Suitsutamine
75	Pastoriseerimine, valge tee valmistamine	145	Aedvilja- ja kalavormiroogade valmistamine fooliumis
80	Höögveini valmistamine	150	Lihavormiroo valmistamine fooliumis
85	Kohupiima või pikka töötlemisaega nõudvate toitude valmistamine	155	Pärmitaignatoodete praadimine
90	Punase tee valmistamine	160	Linnuliha praadimine
95	Piimapõhiste putru valmistamine	165	Steak'ide praadimine
100	Besee või moosi valmistamine	170	Friikartulite, kananagitsate valmistamine

i Vt ühtlasi juuresolevat retseptiraamatut.

VI. LISATARVIKUD

(tuleb eraldi tellida)

Multikeetjale REDMOND RMC-M4510 lisatarvikuid tellida ja REDMOND i uute toodete kohta info saate veebilehelt www.redmond.company või ametlike edasimüüjate kauplustest.

VII. VÕIMALIKUD RIKKED JA NENDE LAHENDAMINE

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

i Kui probleemi ei õnnestu lahendada, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

VIII. GARANTIIOHUSTUSED

Seadmele antakse garantii 2 aastat ostmisest. Garantii perioodi jooksul kohustub tootja kõrvaldama remondi, osade väljavahetamise või kogu toote asendamise teel kõik tehasedefektid, mis on põhjustatud ebakvaliteetsetest materjalidest või tootmisvigadest. Garantii jõustub ainult siis, kui ostu kinnitatakse kaupluse pitseri ja müüja allkirjaga originaalgarantiitalongil. Garantii kehtib ainult sellisel juhul, kui seadet kasutatakse kasutusjuhiste järgi, kui seda pole remonditud, lahti monteeritud ega väärkasutuse läbi kahjustatud, ning tingimusel, et kogu seadme komplekt on alles. Garantii ei kata seadme loomuliku kulumist ega kulumaterjale (filtreid, lampe, kinnikõrbemisevastast katet, tihendeid jms).

Toote eluiga ja garantii kehtivusaega hakatakse lugema müügikuupäevast või valmistamiskuupäevast (juhul kui müügikuupäeva ei ole võimalik kindlaks määrata).

Valmistamiskuupäev on näidatud toote korpusel oleval identifitseerimisildil. Seerianumber koosneb 13 numbrimärgist. 6. ja 7. märk näitavad kuud, 8. märk seadme väljalaskeastat.

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



Keskonnasõbralik jäätmeäritlus (elektri- ja elektroonikaseadmete romude käitlemine)

Pakend, kasutusjuhend ja seade tuleb kõrvaldada kohalike jäätmeäritluseeskirjade 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 цей прилад, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і зберігайте його в якості довідника. 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.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за пошкодження, викликані недотриманням вимог щодо техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, заміських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів 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 підключенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу. Недотримання цієї вимоги може призвести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення – це обов'язкова вимога захисту від ураження електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що він також має заземлення.

STOP ***УВАГА!** Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою паром не нахиляйтеся над пристроєм при відкриванні кришки.*

- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за провід.
- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.

STOP ***Пам'ятайте:** випадкове пошкодження кабелю електроживлення може призвести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Пошкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.*

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте його під час роботи – це може призвести до перегрівання і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – потрапляння вологи або сторонніх предметів усередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних пошкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком прохолов. Суворо дотримуйтеся інструкції щодо очищення приладу.

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

- Дітям віком від 8 років, а також особам із обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом чи знаннями можна користуватися приладом лише під наглядом і в тому разі, якщо їх було проінструктовано стосовно безпечного використання приладу й вони усвідомлюють небезпеку, пов'язану з його використанням. Діти не мають грати з приладом. Тримайте прилад і його мережевий шнур у місці, недоступному для дітей до 8 років. Очищення й обслуговування пристрою не можуть здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.

- Пакувальний матеріал (плівка, пінопласт тощо) може бути небезпечним для дітей. Небезпека задущення! Зберігайте його в недоступному для дітей місці.
- Заборонений самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Ремонт приладу повинен здійснюватися винятково фахівцем авторизованого сервіс-центру. Непрофесійно виконана робота може призвести до поломки приладу, травм та пошкодження майна.

STOP

УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-M4510	Об'єм чаші.....	5 л
Потужність.....	860-1000 Вт	Покриття чаші.....	антипригарне DAIKIN®
Напруга.....	220-240 В, 50/60 Гц	Дисплей.....	світлодіодний
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I	Паровий клапан.....	змінний
		Внутрішня кришка.....	змінна

Програми

- | | | |
|------------------------------|--------------------------------|-------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИКУХАР) | 5. МАКАРОНИ (МАКАРОНИ) | 9. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ) |
| 2. ПЛОВ (ПЛОВ) | 6. МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША) | 10. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ) |
| 3. НА ПАРУ (НА ПАРІ) | 7. ТУШЕННЯ (ТУШКУВАННЯ) | 11. ХЛЕБ (ХЛІБ) |
| 4. СУП (СУП) | 8. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА) | 12. ТОМЛЕННЯ (ТОМЛІННЯ) |
| | | 13. ЕКСПРЕСС (ЕКСПРЕС) |

Функції

«MASTERCHIEF LITE» (налаштування часу та температури приготування в процесі роботи програми).....	€
Підтримання температури готових страв (автопідігрів).....	до 12 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву.....	€
Розігрівання страв.....	до 12 годин
Відстрочка старту.....	до 24 годин
Вимкнення звукових сигналів.....	€

Комплектація

Мультиварка.....	1 шт.	Щипці для чаші.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.	Книга рецептів.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі... 1 шт.		Тримач для черпака/ложки.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.	Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.	Сервісна книжка.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.	Шнур електроживлення.....	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.

Будова мультиварки (схема А1, стор. 4)

- | | | |
|----------------------------|---------------------------------|--|
| 1. Кришка приладу | 7. Панель управління з дисплеєм | 13. Контейнер для приготування на парі |
| 2. Ущільнювальне кільце | 8. Корпус | 14. Тримач для черпака/ложки |
| 3. Змінна внутрішня кришка | 9. Ручка для перенесення | 15. Мірна склянка |
| 4. Отвір для виходу пари | 10. Змінний паровий клапан | 16. Щипці для чаші |
| 5. Чаша | 11. Плоска ложка | 17. Шнур електроживлення |
| 6. Кнопка відкриття кришки | 12. Черпак | |

Панель управління (схема А2, стор. 5)

1. Кнопка «Отмена/Разогрев» («Скасування/Розігрів») – увімкнення/вимкнення функції розігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання користувацьких налаштувань.
2. Кнопка «Отсрочка» («Відстрочка») – увімкнення режиму встановлення відстрочки старту.
3. Кнопка «Меню» («Меню») – вибір автоматичної програми приготування.
4. Дисплей.
5. Кнопка «Мин/–» («Хв/–») – вибір значення хвилин у режимах встановлення часу приготування та відстрочки старту.
6. Кнопка «Час/+» («Год/+») – вибір значення годин у режимах встановлення часу приготування та відстрочки старту.
7. Кнопка «Старт» («Старт») – увімкнення заданого режиму приготування.

Будова дисплея (схема А2, стор. 5)

- a. Індикатори автоматичних програм.
- b. Індикатор режиму відстрочки старту.
- c. Індикатор режиму приготування.
- d. Індикатор значення часу.
- e. Індикатори режиму автопідігріву.
- f. Індикатор програми «ЭКСПРЕСС».
- g. Індикатор режиму розігрівання.
- h. Індикатор вимкнення звукових сигналів.
- i. Індикатор значення температури.

I. ПЕРЕД ПЕРШИМ УВІМКНЕННЯМ

Розпакуйте виріб, видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.

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

UKR

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

Повністю розмотайте електрошнур. Корпус приладу протріть вологою тканиною. Знімі деталі промийте мильною водою, ретельно просушіть усі елементи приладу перед увімкненням в електромережу.

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

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

Налаштування годинника

Підключіть прилад до електромережі. Натисніть і утримуйте кнопку «Час/+» або «Мин/-». Індикатор поточного часу на дисплеї почне мерехтіти. Для встановлення значення годин натисніть кнопку «Час/+», хвилин – кнопку «Ми/-». Збільшення значення годин і хвилин відбуваються незалежно одне від одного. Після досягнення максимального значення налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після закінчення встановлення поточного часу впродовж 5 секунд не натискайте кнопки на панелі. Налаштування будуть збережені автоматично.

Вимкнення звукових сигналів

Для вимкнення звукових сигналів натисніть і утримуйте кнопку «Меню» в будь-якому режимі. На дисплеї спалахне індикатор вимкнення звукових сигналів. Для увімкнення звукових сигналів повторно натисніть і утримуйте кнопку «Меню».

Встановлення часу приготування

У мультиварці REDMOND RMC-M4510 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 автоматичної програми та натиснення кнопки «Меню» використовуйте кнопку «Час/+», щоб встановити значення годин, і кнопку «Мин/-» – для встановлення значення хвилин. Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення параметра налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

i У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, якщо залити холодну воду й установити в програмі «НА ПАРУ» час приготування 5 хвилин, то запуск

програми та зворотний відлік заданого часу приготування почнеться лише після закипання води й утворення досить густої пари в чаші. У програмі «МАКАРОНЫ» відлік встановленого часу приготування починається після закипання води та повторного натиснення кнопки «Старт».

Відстрочка старту програми

Функція «Отсрочка старта» дозволяє задати час, до якого страва має бути готова (з урахуванням часу роботи програми). Максимальний час відстрочки старту становить 24 години. Стандартний час відстрочки старту складає час роботи програми і час, необхідний мультиварці для виходу на робочі параметри (якщо це передбачено заводськими налаштуваннями програми). Крок установки часу відстрочки старту – 1 хвилина.

Для зміни часу відстрочки старту після підтвердження вибору автоматичної програми натисніть кнопку «Отсрочка». Для збільшення значення годин натискуйте кнопку «Час/+». Для зміни значення хвилин – кнопки «Мин/-». Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення параметра налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

i Під час роботи функції «Отсрочка старта» на дисплеї відображується значення поточного часу. Щоб побачити час готовності страви, натисніть і утримуйте кнопку «Отсрочка». Функція відстрочки старту доступна для всіх автоматичних програм приготування, за винятком програм «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» й «ЭКСПРЕСС».

💡 Не рекомендується використовувати функцію «Отсрочка старта», якщо рецепт містить швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).

Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в межах 70–75°C упродовж 12 годин. Під час автопідігріву світиться індикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплеї відображуються індикатор Подогрев і прямий відлік часу роботи в даному режимі.

За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши й утримуючи декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

Попереднє вимкнення автопідігріву

Увімкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування не завжди бажане. З урахуванням цього, в мультиварці REDMOND RMC-M4510 передбачено можливість попереднього вимкнення даної функції під час роботи функції «Отсрочка старта» або основної програми приготування. Для цього під час роботи програми натисніть кнопку «Старт». Щоб знову увімкнути автопідігрів, повторно натисніть кнопку «Старт».

i Функція автопідігріву недоступна під час використання програм «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» і встановлення в програмі «МУЛЬТИПОВАР» температури приготування нижче ніж 80°C.

Розігрівання страв

Мультиварку REDMOND RMC-M4510 можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус мультиварки.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев». Спалахнуть відповідні індикатори на дисплеї та кнопки. Таймер почне прямиий відлік часу розігрівання.
4. Прилад розігріє страву до 70-75°C і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин. За необхідності розігрівання можна зупинити, натиснувши й утримуючи декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев», поки не згаснуть відповідні індикатори.



Завдяки функціям автоматичного підігрівання та розігрівання мультиварка може зберігати продукт гарячим до 12 годин, проте ми не рекомендуємо залишати страву гарячою більш ніж на два-три години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.

Функція «MASTERCHIEF LITE»

Відкрийте для себе ще більше можливостей для кулінарної творчості з новою функцією «MASTERCHIEF LITE»! Якщо програма «МУЛЬТИПОВАР» дозволяє задавати параметри роботи програми до її запуску, то, використовуючи функцію «MASTERCHIEF LITE», ви зможете змінювати налаштування прямо в процесі приготування.

Ви завжди зможете налаштувати роботу будь-якої програми так, щоб вона відповідала саме вашим побажанням. Википає суп? Молочна каша збігає? Овочі на парі готуються занадто довго? Змініть температуру або час приготування, не перериваючи роботу програми, не наче ви готували на плиті або в духовій шафі.



Ви можете використовувати функцію «MASTERCHIEF LITE» лише під час приготування. Під час використання програми «ЕКСПРЕСС», роботи функції «Отсрочка старта» і очікування виходу на робочі параметри функція «MASTERCHIEF LITE» недоступна.

Зміна температури під час використання функції «MASTERCHIEF LITE» можлива в діапазоні від 35 до 170°C з кроком в 1°C. Можливий діапазон часу приготування залежить від вибраної програми. Крок зміни – 1 хвилина.



Функція «MASTERCHIEF LITE» може виявитися особливо корисною, якщо ви готуєте страву за складними рецептами, що вимагають поєднання різних програм приготування (наприклад, під час приготування голубців, бефстроганова, супів і пасту за різними рецептами, джему тощо).

Для зміни температури приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку «Меню». Індикатор значення температури на дисплеї почне мерехтіти. Встановіть бажану температуру. Для збільшення натискуйте кнопку «Час/+», для зменшення – кнопку «Мин/-». Для швидкої

зміни натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення налаштування продовжиться з початку діапазону.

2. Не натискуйте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.

і Для захисту від перегрівання у разі встановлення температури приготування понад 130°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами (окрім програми «ВЫПЕЧКА»). Під час використання автоматичної програми «ЙОГУРТ» функція зміни температури приготування недоступна.

Для зміни часу приготування:


1. Під час роботи програми приготування двічі натисніть кнопку «Меню». Індикатор значення часу на дисплеї почне мерехтіти. Встановіть бажаний час приготування. Для збільшення значення з кроком в 1 годину натисніть кнопку «Час/+», з кроком в 1 хвилину – кнопку «Мин/-». Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
2. Не натискуйте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.

і Якщо встановити значення часу приготування 00:00, роботу програми буде зупинено.

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки відповідно до програми приготування та вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку мультиварки до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
4. Для виходу з режиму очікування натисніть кнопку «Меню». Виберіть необхідну програму приготування за допомогою кнопок «Час/+» і «Мин/-» (відповідний індикатор програми на дисплеї мерехтітиме). Підтвердьте вибір програми повторним натисненням кнопки «Меню».
- і** У програмі «МУЛЬТИПОВАР» після підтвердження вибору програми ви можете встановити бажану температуру приготування. Для збільшення стандартного значення використовуйте кнопку «Час/+», для зменшення – кнопку «Мин/-». Для завершення налаштування температури натисніть кнопку «Меню».
5. Для зміни стандартного часу приготування використовуйте кнопки «Час/+» і «Мин/-». За необхідності встановіть час відстрочки старту.
- і** Функція «Отсрочка старта» недоступна під час використання програм «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» й «ЕКСПРЕСС».

- Для запуску програми приготування натисніть кнопку «Старт». Спалахнуть індикатори кнопок «Старт» і «Отмена/Разогрев». Зворотний відлік часу приготування, залежно від вибраної програми приготування, почнеться відразу після натиснення кнопки «Старт» або після досягнення необхідної температури в чаші.
- За необхідності можна заздалегідь вимкнути функцію автопідігріву, натиснувши кнопку «Старт». Згасне індикатор кнопки «Отмена/Разогрев». Повторне натиснення кнопки «Старт» знову увімкне дану функцію. Функція автопідігріву недоступна під час використання програм «ЙОГУРТ» і «ЭКСПРЕСС».
- Про завершення програми приготування вас оповістить звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться напис «End». Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (горить індикатор кнопки «Отмена/Разогрев» і напис Подогрев на дисплеї) або в режим очікування.
- Щоб скасувати введену програму, перервати процес приготування або автопідігріву, натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

 Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданої до мультиварки REDMOND RMC-M4510 кулінарної книги, що створена спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.redmond.com/ru.


Якщо, на вашу думку, вам не вдалося досягти бажаного результату на звичайних автоматичних програмах, використайте універсальну програму «МУЛЬТИПОВАР», яка відкриває величезні можливості для ваших кулінарних експериментів.

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Дана програма призначена для приготування страв за заданими користувачем параметрами температури й часу приготування. Завдяки програмі «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M4510 зможе замінити цілу низку кухонних приладів і дозволить приготувати страву практично за будь-яким рецептом, знайденим у старій кулінарній книзі або взятим з Інтернету.

 Якщо температура приготування страви не перевищує 80°C, функцію автопідігріву буде вимкнено без можливості увімкнення вручну.

У програмі «МУЛЬТИПОВАР» стандартний час приготування становить 30 хвилин, температура приготування – 100°C. Діапазон ручного встановлення температури в програмі становить 35-170°C із кроком у 5°C. Діапазон ручного встановлення часу – від 2 хвилин до 15 годин із кроком в 1 хвилину.

 **УВАГА!** Задля безпеки у разі встановлення температури понад 130°C час приготування буде обмежено 2 годинами.

Програма «ПЛОВ»

Програма призначена для приготування різних видів плову. Стандартний час приготування в програмі становить 35 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «НА ПАРУ»

Призначена для приготування м'яса, птиці, риби, овочів і багатокомпонентних страв на парі. Стандартний час приготування в програмі становить 30 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.

Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту):

- Налийте в чашу 400-800 мл води. Встановіть у чашу контейнер для приготування на парі.
- Відміряйте та підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх у контейнері та вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що чаша щільно сти-кається з нагрівальним елементом.
- Дотримуйтеся вказівок пунктів 3-8 загального порядку дій під час використання автоматичних програм.

 Після закипання води та досягнення достатньої щільності пари в чаші прилад подасть звуковий сигнал. Почнеться зворотний відлік часу роботи програми приготування.

Програма «СУП»


Призначена для приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів із м'яса, риби, птиці або овочів. Стандартний час приготування в програмі становить 40 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 8 годин із кроком у 5 хвилин.

 Перед виходом на робочі параметри прилад подасть звуковий сигнал. Відкрийте кришку приладу й зніміть пінку з супу.

Програма «МАКАРОНЫ»

Програма передбачає доведення води до кипіння, завантаження інгредієнтів і їхнє подальше приготування. Про момент закипання води та необхідність завантаження продуктів вас оповістить звуковий сигнал. Зворотний відлік часу приготування почнеться після повторного натиснення кнопки «Старт».

Стандартний час приготування в програмі становить 8 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 2 хвилин до 1 години з кроком в 1 хвилину. Функції «Отсрочка старта» й «Автоподогрев» в даній програмі недоступні.

 Під час приготування деяких продуктів (наприклад, макаронів, пельменів тощо) утворюється піна. Щоб запобігти її можливому витіканню за межі чаші, відкрийте кришку через декілька хвилин після завантаження продуктів в киплячу воду.

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

Призначена для приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності. Стандартний час приготування в програмі становить 25 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком в 1 хвилину.

Щоб уникнути википання молока та отримати необхідний результат, рекомендується перед приготуванням виконувати наступні дії:

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

i Властивості молока й круп, залежно від виробника та місця походження, можуть різнитися, що інколи позначається на результатах приготування.

Якщо бажаного результату в програмі «МОЛОЧНАЯ КАША» не було досягнуто, скористуйтеся універсальною програмою «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальна температура приготування молочної каші становить 95°C. Кількість інгредієнтів і час приготування становить відповідно до рецепта.

Програма «ТУШЕНИЕ»

Призначена для приготування гуляша, печені та рагу. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «ВЫПЕЧКА»

Призначена для приготування кексів, запіканок і пирогів з дріжджового тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 50 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 4 годин із кроком у 10 хвилин.

i Готовність бісквіта можна перевірити, встромивши в нього дерев'яну паличку (зубочистку). Якщо на ній після виймання не залишиться налиплиго тіста – бісквіт готовий.

Під час приготування випічки рекомендується вимкати функцію автоматичного підігрівання страви. Готовий продукт виймайте з мультиварки відразу після приготування, щоб він не став вологим. Якщо це неможливо, можна залишити продукт в мультиварці на нетривалий час з увімкненим автопідігрівом.

Програма «ЖАРКА»

Призначена для смаження м'яса, птиці, риби та багатокомпонентних страв. Стандартний час приготування в програмі становить 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години із кроком в 1 хвилину. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.

Після досягнення заданої температури приготування прилад подасть звуковий сигнал.

i Для уникнення пригорання інгредієнтів рекомендуємо дотримуватися інструкцій із книги рецептів і періодично помішувати вміст чаші. Перед повторним використанням

програми «ЖАРКА» дайте приладу повністю охолонути. Рекомендується обсмажувати продукти з відкритою кришкою – це дозволить отримати хрустку скоринку.

Програма «ЙОГУРТ»

Призначена для приготування домашніх йогуртів і відстоювання тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 30 хвилин до 12 годин із кроком у 30 хвилин. Під час закладання інгредієнтів стежте за тим, щоб вони займали не більше ніж половину корисного об'єму чаші. Функція автопідігріву в даній програмі недоступна.

i Для приготування йогуртів ви можете використовувати спеціальний комплект баночок для йогурту REDMOND RAM-G1 (купується окремо).

Програма «ХЛЕБ»

Рекомендується для випікання різноманітних видів хліба з пшеничного борошна та з додаванням житнього. Програма передбачає повний цикл приготування – від вистоювання тіста до випікання. У програмі стандартний час приготування становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 6 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Максимальний час роботи функції «Автоподогрев» у даній програмі обмежений 3 годинами. Не рекомендується використання функції «Отсрочка старта», оскільки це може вплинути на якість випічки. Необхідно враховувати, що впродовж першої години роботи програми йде вистоювання тіста, а потім – безпосередньо випікання. Перш ніж використати борошно, його рекомендується просіяти для насичення киснем і усунення домішок. Для скорочення часу та спрощення приготування рекомендуємо використовувати готові суміші для приготування хліба.

i Під час закладання інгредієнтів стежте за тим, щоб вони займали не більше ніж половину корисного об'єму чаші.

Під час встановлення часу приготування менше ніж 1 година після натиснення кнопки «Старт» почнеться процес випікання. Щоб хліб пропікся рівномірно, його необхідно перевернути після подавання приладом звукового сигналу.

⚠ УВАГА! Використовуйте кухонні рукавиці для виймання хліба з приладу.

Не відкривайте кришку мультиварки на етапі вистоювання тіста! Від цього залежить якість продукту, що випікається.

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Програма призначена для приготування тушкованого м'яса і рульки. Стандартний час приготування в програмі становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 12 годин із кроком у 10 хвилин.

Програма «ЭКСПРЕСС»

Програма призначена для приготування рису та розсипчастих каш на воді. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википання води. Можливість ручного

встановлення часу приготування, а також функції «Отсрочка старта» й «Автоподогрев» в даній програмі недоступні. Для запуску програми приготування в режимі очікування натисніть кнопку «Старт». Спалахнуть індикатори режиму приготування і підсвічування кнопки «Старт». Почнетесь виконання встановленої програми.

III. ДОДАТКОВІ МОЖЛИВОСТІ


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

 Дивіться прикладену книгу рецептів. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.redmond.com.pau.

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».
- Не варто залишати в закритій мультиварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.
- Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов. Для очищення використовуйте м'яку тканину та делікатні засоби для миття посуду.

 **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** 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

1. Відкрийте кришку мультиварки.
2. У нижній частині внутрішнього боку кришки одночасно натисніть до центру два пластмасові фіксатори. Не докладаючи зусилля, потягніть внутрішню кришку трохи на себе та вниз, щоб вона від'єдналася від основної кришки.
3. Протріть поверхні обох кришок вологою кухонною серветкою або губкою. За необхідності вимийте зняту кришку під струменем води, використовуючи засіб для миття посуду. Використовувати посудомийну машину в даному випадку не варто.
4. Витріть обидві кришки досуха.
5. Вставте кришку у верхні пази. Поедняйте знімну кришку з основною кришкою. З великим зусиллям натисніть на фіксатори до клацання.

Очищення знімного парового клапана

Паровий клапан встановлений в спеціальному гнізді на верхній кришці приладу і складається із зовнішнього та внутрішнього кожухів.

1. Обережно потягніть зовнішній кожух за виступ у заглибленні кришки вгору й на себе.
2. Натисніть на пластмасовий фіксатор на нижньому боці клапана та зніміть внутрішній кожух.
3. За необхідності обережно вийміть гумки клапана. Промийте всі частини клапана.
4. Здійсніть складання в зворотному порядку: вставте гумки на місце, поєднайте фіксатори основної частини клапана з відповідними петлями на внутрішньому кожусі і поєднайте кожухи до клацання. Щільно встановіть паровий клапан в гніздо на кришці приладу.

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

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скупується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші. Після кожного використання мультіварки видаляйте конденсат, що залишився в порожнині довкола чаші, за допомогою кухонної серветки.

Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потрапляння рідини, частинок їжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо суттєве забруднення все ж сталося, необхідно очистити поверхні робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.

STOP *Перш ніж очищувати робочу камеру мультіварки, переконайтеся, що прилад відключений від електромережі й повністю охолів!*

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосовуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування їжі.

У разі потрапляння чужорідних тіл у заглиблення довкола центрального термодатчика обережно видаліть їх пінцетом, не натискаючи на кожух датчика.

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

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

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистьте й повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентильованому місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки.

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

V. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Помилки під час приготування та способи їхнього усунення

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

СТРАВА ОСТАТОЧНО НЕ ПРИГОТУВАЛАСЯ

Можливі причини	Способи вирішення	
Ви забули закрити кришку приладу або закрили її нещільно, тому температура приготування була недостатньо високою	Під час приготування не відкривайте кришку мультіварки 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 мультіварки 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 мультіварці	Бажано використовувати перевірені (адаптовані для даної моделі приладу) рецепти. Використовуйте рецепти, яким дійсно довіряєте. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої нарізки, пропорції закладки, вибір програми та часу приготування мають відповідати вибраному рецепту	
Під час приготування на парі: в чаші дуже мало води, щоб забезпечити достатню густину пари	Наливайте в чашу воду обов'язково в рекомендованому рецептом об'ємі. Якщо ви сумніваєтеся, перевірте рівень води в процесі приготування	
Під час смаження	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 мультіварки 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 ПЕРЕВАРИВСЯ

Ви помилились у виборі типу продукту або під час встановлення (розрахунку) часу приготування. Дуже малі розміри інгредієнтів	Зверніться до перевіреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої нарізки, пропорції закладки, вибір програми та часу приготування мають відповідати його рекомендаціям
--	--

Після приготування готова страва дуже довго стояла на автопідігріві	Тривале використання функції автопідігріву небажане. Якщо у вашій моделі мультиварки передбачено попереднє вимкнення даної функції, ви можете використати цю можливість
---	---

ПІД ЧАС ВАРІННЯ ПРОДУКТ ВИКАПАЄ

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 (адаптованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої попередньої обробки, пропорції закладки мають відповідати його рекомендаціям. Цільнозернові крупи, м'ясо, рибу та морепродукти завжди ретельно промивайте до чистої води
Продукт утворює піну	Рекомендується ретельно промивати продукт, знімати клапан або готувати з відкритою кришкою

СТРАВА ПРИГОРАЄ

Чашу було погано очищено після попереднього приготування їжі. Антипригарне покриття чаші пошкоджено	Перш ніж розпочати готувати, переконайтеся, що чашу добре вимито й антипригарне покриття не має пошкоджень
Загальний об'єм закладки продукту менше, ніж рекомендується в рецепті	Зверніться до перевіреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепта
Ви встановили занадто великий час приготування	Скоротіть час приготування або дотримуйтеся вказівок рецепта, адаптованого для даної моделі приладу
Під час смаження: ви забули налити в чашу олію; не перемішували або пізно перевертали продукти, що готуються	Під час звичайного смаження налейте в чашу трохи рослинної олії – так, щоб вона покривала дно чаші тонким шаром. Для рівномірного обсмажування продукти в чаші потрібно періодично помішувати або перевертати через певний час
Під час тушкування: в чаші недостатньо вологи	Додайте в чашу більше рідини. Під час приготування не відкривайте кришку мультиварки без потреби
Під час варіння: у чаші дуже мало рідини (не дотримано пропорцій інгредієнтів)	Дотримуйте правильного співвідношення рідини та твердих інгредієнтів
Під час випікання: ви не змастили внутрішню поверхню чаші маслом перед приготуванням	Перед закладкою тіста змащуйте дно та стінки чаші верховим 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 вологи (соковиті овочі або фрукти, заморожені ягоди, сметана тощо)	Вибирайте інгредієнти відповідно до рецепта випічки. Намагайтеся не вибирати як інгредієнти продукти, що містять надто багато вологи, або використовуйте їх, якщо можна, в мінімальній кількості
Ви перетримали готову випічку в закритій мультиварці	Намагайтеся виймати випічку з мультиварки одразу після приготування. За необхідності можете залишити продукт у мультиварці на нетривалий час із увімкненим автопідігрівом

ВИПІЧКА НЕ ПІДНЯЛАСЯ

Яйця з цукром погано збіті	Зверніться до перевіреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої попередньої обробки, пропорції закладки мають відповідати його рекомендаціям
Тісто довго простояло з розпушувачем	
Ви не просіяли борошно або погано вимісили тісто	
Допущено помилки під час закладання інгредієнтів	
Вибраний вами рецепт неприйнятний для випікання в даній моделі мультиварки	

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

Рекомендований час приготування різноманітних продуктів на парі

Продукт	Вага, г / Кількість, шт.	Об'єм води, мл	Час приготування, хв.
Філе свинини/яловичини (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20/30
Філе баранини (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20
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
Картопля (нарізана на 4 частини)	500	500	20
Морква (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	30
Буряк (нарізаний на 4 частини)	500	500	1:20
Овочі (свіжозаморожені)	500	500	15
Яйце куряче	3 шт.	500	10

i Необхідно враховувати, що це загальні рекомендації. Реальний час може відрізнятись від рекомендованих значень залежно від властивостей конкретного продукту, а також від ваших смакових уподобань.

Рекомендації щодо використання температурних режимів у програмі «МУЛЬТИПОВАР»

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

 Також дивіться прикладену книгу рецептів.

Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації по використанню	Час приготування за замовчуванням	Діапазон часу приготування / Крок установки	Відкладений старт		
				Очікування виходу на робочу температуру	Автопідігрів	
МУЛЬТИПОВАР	Призначена для приготування страв за заданими користувачем параметрами температури і часу приготування	00:30	2 хв – 15 год / 1 хв У разі встановлення температури понад 130°C: 2 хв – 2 год / 1 хв	+	+	+
ПЛОВ	Приготування різноманітних видів плову	00:35	10 хв – 2 год / 5 хв	+	+	+
НА ПАРУ	Приготування на парі м'яса, риби, овочів та інших продуктів	00:30	10 хв – 2 год / 5 хв	+	+	+
СУП	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів	00:40	20 хв – 8 год / 5 хв	+	+	+
МАКАРОНЫ	Приготування макаронних виробів з різних сортів пшениці; варіння сосисок, пельменів та інших напівфабрикатів	00:08	2 хв – 1 год / 1 хв	-	+	-

МОЛОЧНА КАША	Варіння каш із використанням пастеризованого молока малої жирності	00:25	5 хв – 1 год 30 хв / 1 хв	+	+	+
ТУШЕНИЕ	Тушкування м'яса, риби, овочів, гарнірів і багатоконпонентних страв	1:00	20 хв – 12 год / 5 хв	+	-	+
ВЫПЕЧКА	Випікання кексів, бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового/листового тіста	00:50	20 хв – 4 год / 10 хв	+	-	+
ЖАРКА	Смаження м'яса, риби, овочів і багатоконпонентних страв	00:15	5 хв – 1 год / 1 хв	-	+	+
ЙОГУРТ	Приготування йогуртів	8:00	30 хв – 12 год / 30 хв	+	-	-
ХЛЕБ	Приготування хліба з житнього та пшеничного борошна (включаючи етап вистоювання тіста)	3:00	10 хв – 6 год / 5 хв	+	-	+
ТОМЛЕНИЕ	Приготування топленого молока, тушонки, рульки, холодцю, заливного	3:00	5 хв – 12 год / 10 хв	+	-	+
ЭКСПРЕСС	Швидке приготування рису, розсіпчастих каш на воді	-	-	-	-	-

UKR

VI. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

Додаткові аксесуари не входять до комплекту поставки мультиварки REDMOND RMC-M4510. Придбати їх, а також дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.com.ua або в магазинах офіційних дилерів.

VII. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХНЬОГО УСУНЕННЯ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1-E4	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
Страва готується занадто довго	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видальте сторонній предмет або частки

Несправність	Можливі причини		Спосіб усунення
Страва готується занадто довго	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, круп, 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

i У разі, якщо несправність усунути не вдалося, зверніться до авторизованого сервісного центру.

VIII. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном на 2 роки з моменту його придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або зборки. Гарантія набирає чинності тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був ушкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, ущільнювачі і т.д.).

Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дня продажу або з дати виготовлення виробу (у випадку, якщо дату продажу визначити неможливо).

Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, розташованому на ідентифікаційній наклейці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й — рік випуску пристрою.

Установлений виробником термін служби приладу — 5 років із дня його придбання. Термін дійсний за умови, що експлуатація виробу виконується відповідно до даної інструкції і застосованих технічних стандартів.



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.

⚠ 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.
 - Аспап тек тұрмыстық пайдалануға арналған. Құрылғының өндірістік немесе кез келген басқа пайдаланылуы бұйымды дұрыс пайдалану ережелерінің бұзылысы болып табылады.
 - 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** **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** *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 жүр-

гізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

STOP *Есте сақтаңыз: электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымда-саңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам ауыстыруды талап етеді.*

- 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 (“Аспап күтімі” қараңыз).
- STOP** *Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!*

- 8 және одан үлкен жастағы балаларға, сонымен қатар физикалық, сенсорлық немесе ой шектеулері бар немесе тәжірибе не білім жетіспеушіліктері бар тұлғаларға құралды тек қараумен және/немесе егер олар құралды қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқау алып, оны пайдаланумен байланысты қауіпті сезсе ғана қолдануға болады. Балаларға құралмен ойнауға болмайды. Құрал мен оның электр желісі сымын 8 жасан кіші балалар үшін қол жетімсіз жерде ұстаңыз. Құрылғыны тазалау мен оған қызмет көрсету ересектердің қарауысыз балалармен іске асырылмауы қажет.
- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды автоторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

STOP **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспапты кез келген ақауы бар болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалары

ҮлгіRMC-M4510
 Қуаты.....860-1000 Вт
 Кернеуі 220-240 В, 50/60 Гц
 Электр тоғымен зақымданудан қорғау..... I дәреже
 Таба көлемі 5 л
 Таба жабындысы.....күюге қарсы DAIKIN®
 Дисплей.....LED
 Бу клапаны.....шешілмелі
 Ішкі қақпақ.....шешілмелі

Бағдарламалар

- | | | |
|-------------------------------|--------------------------------|-------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬ-ТИАСПАЗ) | 5. МАКАРОНЫ (МАКАРОН) | 9. ЖАРКА (ҚУЫРУ) |
| 2. ПЛОВ (ПАЛАУ) | 6. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ) | 10. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ) |
| 3. НА ПАРУ (БУДА) | 7. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ) | 11. ХЛЕБ (НАН) |
| 4. СУП (КӨЖЕ) | 8. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ) | 12. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ) |
| | | 13. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС) |

Функциялар

«MASTERCHIEF LITE» (бағдарламаның жұмысы барысында әзірлеу уақыты мен температурасын теңшеу)бар
 Дайын тағам температурасын ұстау (автоысыту).....12 сағатқа дейін
 Автоысытуды алдын ала өшіру.....бар
 Тағамды ысыту.....12 сағатқа дейін
 Стартты шегеру.....24 сағатқа дейін
 Дыбыс сигналдарын өшіру.....бар

Жинағы

Мультипісіргіш1 дана	Таба қысқышы1 дана
Табасы.....1 дана	Рецепт кітабі1 дана
Буда әзірлеу контейнері.....1 дана	Ожау/қасық ұстағышы1 дана
Ожау1 дана	Пайдалану бойынша нұсқаулық.....1 дана
Жалпақ қасық1 дана	Сервистік кітапша1 дана
Өлшеу стақаны.....1 дана	Электрқоректену бауы1 дана

Өндіруші өз өнімін жақсарту барысында өзгерістер туралы қосымша хабарламай бұйымның дизайны, жинағы, сонымен қатар техникалық сипаттамаларына өзгерістерді енгізуге құқылы.

Мультипісіргіш құрылымы (A1 сурет, 4 бет)

- | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| 1. Аспап қақпағы | 7. Дисплей бар басқару панелі | 13. Буда әзірлеу контейнері |
| 2. Тығыздайтын сақина | | 14. Ожау мен қасық ұстағышы |
| 3. Шешілмелі ішкі қақпақ | 8. Корпус | 15. Өлшеу стақаны |
| 4. Бу шығаратын тесік | 9. Тасымалдау тұтқасы | 16. Таба қысқышы |
| 5. Таба | 10. Шешілмейі бу клапаны | 17. Электрқоректену бауы |
| 6. Қақпақты ашатын түймешік | 11. Жалпақ қасық | |
| | 12. Ожау | |

Басқару панелі (A2 сурет, 5 бет)

- «Отмена/Разогрев» («Отмена/Разогрев») түймешігі – ысыту функциясын қосу/өшіру, әзірлеу бағдарламасы жұмысын үзу, пайдаланушылық теңшелімдерді түсіру.
- «Отсрочка» («Отсрочка») түймешігі – стартты шегеруді орнату режимін қосу.
- «Меню» («Мәзір») түймешігі – автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау.
- Дисплей.
- «Мин/–» («Мин/–») түймешігі – әзірлеу уақытын орнату және стартты шегеру режимдерінде минут мәндерін таңдау.
- «Час/+» («Сағат/+») түймешігі – әзірлеу уақытын орнату және стартты шегеру режимдерінде сағат мәндерін таңдау.
- «Старт» («Старт») түймешігі – тапсырылған әзірлеу режимін қосу.

Дисплей құрылымы (A2 сурет, 5 бет)

- | | |
|--|---|
| a. Автоматты бағдарламалардың индикаторлары. | f. «ЭКСПРЕСС» бағдарламасының индикаторы. |
| b. Стартты шегеру режимінің индикаторы. | g. Ысыту режимінің индикаторы. |
| c. Әзірлеу режимінің индикаторы. | h. Дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы. |
| d. Уақыт мәнінің индикаторы. | i. Температура мәнінің индикаторы. |
| e. Автоысыту режимінің индикаторы. | |

I. АЛҒАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

Бұйымды орамынан шығарып, барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

⚠ Корпустың ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орынында міндетті түрде сақтаңыз!

Тасымалдаған немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау қажет.

Электр бауды толық жайыңыз. Аспап корпусын ылғал матамен сүртіңіз. Шешілмелі бөлшектерді сабынды сумен жуыңыз, аспаптың барлық элементтерін электр желіге қосар алдында мұқият келтіріңіз.

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 мультитіпсіздікті сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек.

II. МУЛЬТИТІПСІЗГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Сағатты теңшеу

Аспапты электржеліге қосыңыз. «Час/+» немесе «Мин/-» түймешігін басып ұстаңыз. Дисплейде ағымдағы уақыт индикаторы жыпылықтай бастайды. Сағат мәнін орнату үшін «Час/+» түймешігін, минут мәнін орнату үшін «Мин/-» түймешігін басыңыз. Сағат және минут мәндері біріне бірі байланыссыз көбейеді. Ең үлкен мән болғанда орнату диапазон басынан жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаңыз. Ағымдағы уақытты орнату аяқталғанда панельдегі түймешіктерді 5 секунд ішінде баспаңыз. Теңшелім-дер автоматты түрде сақталады.

Дыбыс сигналдарын өшіру

Дыбыс сигналдарын өшіру үшін «Меню» түймешігін кез келген режимде басып ұстаңыз. Дисплейде дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы жанады. Дыбыс сигналдарын қосу үшін «Меню» түймешігін қайта басып ұстаңыз.

Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMC-M4510 мультитіпсіздігінде «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын тәңдеіп орната аласыз. Тапсырылған уақыттың өзгеру қадамы мен ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

Автоматты бағдарлама таңдалып, «Меню» түймешігі басылған соң сағат мәнін орнату үшін «Час/+» түймешігін және минут мәнін орнату үшін «Мин/-» түймешігін пайдаланыңыз. Сағат және минут мәндері біріне бірі байланыссыз өзгереді. Параметрдің ең үлкен мәні болғанда орнату диапазон басынан жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаңыз.

i Кейбір автоматты бағдарламаларда орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына шыққан соң басталады. Мысалы, суық су құйылып, «НА ПАРУ» бағдарламасында әзірлеу уақыты 5 минут орнатылса, бағдарламаның іске қосылуы мен тапсырылған әзірлеу уақытының керісінше есебі тек су қайнап, табада жеткілікті тығыз бу қалыптасқан соң басталады. «МАКАРОНЫ» бағдарламасында орнатылған уақыттың есебі су қайнап, «Старт» түймешігі қайта басылған соң басталады.

Бағдарлама стартын шегеру

«Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясы тағам болуы керек уақытты тапсыруға мүмкіндік береді (бағдарлама жұмысы уақытын ескеріп). Стартты шегерудің ең ұзақ уақыты 24 сағат құрайды. Стартты әдепкі шегеру уақыты бағдарламаның жұмыс уақыты мен мультитіпсіз-

дігіше жұмыс параметрлерге шығу үшін қажетті уақытты құрайды (егер бұл бағдарламаның зауыт теңшелімдерімен қарастырылса). Стартты шегеру уақытын орнату қадамы – 1 минут.

Автоматты бағдарламаны таңдауды растаған соң стартты шегеру уақытын өзгерту үшін «Отсрочка» түймешігін басыңыз. Сағат мәндерін көбейту үшін «Час/+» түймешігін басыңыз. Минут мәнін өзгерту үшін «Мин/-» түймешігін пайдаланыңыз. Сағат және минут мәндері біріне бірі байланыссыз өзгереді. Параметрдің ең үлкен мәні болғанда орнату диапазон басынан жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаңыз.

i «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясы жұмыс істеп тұрғанда дисплейде ағымдағы уақыт мәні көрінеді. Тағам дайын болу уақытын көру үшін «Отсрочка» түймешігін басып ұстаңыз. Стартты шегеру функциясы «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларынан басқа, барлық автоматты түрде әзірлеу бағдарлама үшін қол жетімді.

i Егер рецептте тез бузылатын азық (жұмыртқа, сүт, ет, ірімшік және т.б.) болса, «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясын пайдалануға кеңес берілмейді.

Дайын тағам температурасын ұстау (автоысыту)

Осы функция әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен бірден автоматты түрде қосылады және дайын тағам температурасын 70-75°C арасында 12 сағат ішінде ұстай алады. Автоысыту жұмыс істеп тұрғанда «Отмена/Разогрев» түймешігінің индикаторы жанады, дисплейде «Подогрев» («Ысыту») индикаторы мен осы режимде жұмыс істеудің тура есебі көрінеді.

Қажет болғанда «Отмена/Разогрев» түймешігін басып, бірнеше секунд ұстап, автоысытуды өшіруге болады.

Автоысытуды алдын ала өшіру

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен автоысытуды қосқан ылғи дұрыс болмайды. Мұны есепке алғанда, REDMOND RMC-M4510 мультитіпсіздігінде «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясының немесе негізгі әзірлеу бағдарламасының жұмысы кезінде бұл функцияны адын ала өшіру мүмкіндігі қарастырылған. Бұл үшін бағдарламаның жұмысы кезінде «Старт» түймешігін басыңыз. Автоысытуды жаңадан қосу үшін «Старт» түймешігін қайта басыңыз.


i «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» бағдарламалары пайдаланылғанда және «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу температурасы 80°C төмен орнатылғанда автоысыту функциясы қол жетімді емес.

Тағамды ысыту

REDMOND RMC-M4510 мультитіпсіздігін суық тағамды ысыту үшін пайдалануға болады. Бұл үшін:

1. Азық-түлікті табаға салыңыз, оны мультитіпсіздік корпусына қойыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. «Отмена/Разогрев» түймешігін басып, бірнеше секунд ұстаңыз. Дисплей мен түймешік-те тиісті индикаторлар жанады. Таймер ысыту уақытын тура есептей бастайды.


Аспап тағамды 70-75°C ысытады және ыстық күйінде 12 сағат ішінде ұстайды. Қажет болғанда «Отмена/Разогрев» түймешігін басып және тиісті индикаторлар өшкенінше бір-неше секунд ұстап, ысытуды тоқтатуға болады.

 *Мультипісіргіш автосыту және ысыту функциялары арқасында азықты ыстық күйде 12 сағатқа дейін сақтап алады, аллайда тағамды ыстық күйде екі-үш сағаттан артық ұстауға кеңес бермейміз, өйткені бұл кей кезде оның дәмін өзгертуі мүмкін.*


«MASTERCHIEF LITE» функциясы

«MASTERCHIEF LITE» жаңа функциясымен аспаздық шығармашылық үшін өзіңізге көбірек мүмкіндік ашыңыз! Егер «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы бағдарламаның жұмыс параметрлерін оны қосуға дейін тапсыруға мүмкіндік берсе, «MASTERCHIEF LITE» функциясын пайдаланып, теңшелімдерді тура әзірлеу үдерісі кезінде өзгерте аласыз.

Сіз кез келген бағдарлама жұмысын дәл сіздің қалауыңызға сәйкес келетіндей теңшей аласыз. Кеженің суы қайнап азайды ма? Сут ботқасы тасыды ма? Көкөніс өте ұзақ әзірлене ма? Сіз плитада немесе пісіру шкафында әзірленгендей, бағдарлама жұмысын үзбей, әзірлеу температурасы мен уақытын өзгертіңіз.


 *«MASTERCHIEF LITE» функциясын тек әзірлеген кезде пайдалана аласыз. «ЭКСПРЕСС» бағдарламасы пайдаланылған кезде «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясының жұмысы мен «MASTERCHIEF LITE» функциясының жұмыс параметрлеріне шығуды күту қол жетімді емес.*

«MASTERCHIEF LITE» функциясы пайдаланылғанда температура 35 тен 170°C дейінгі диапазонда 1°C қадамымен өзгеруі мүмкін. Әзірлеу уақытының ықтимал диапазоны таңдалған бағдарламаға байланысты. Өзгеріс қадамы – 1 минута.

 *«MASTERCHIEF LITE» функциясы әртүрлі әзірлеу бағдарламасын қамтитын күрделі рецептер бойынша тағамды әзірлесеніз, әсіресе пайдалы болуы мүмкін (мысалы, голубиы, бефстроганов, сорпа мен езбені әртүрлі рецепт бойынша, джемді және т.б. әзірлегенде).*

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы кезінде «Меню» түймешігін басыңыз. Дисплейде температура мәнінің индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Қажетті температураны орнатыңыз. Көбейту үшін «Час/+» түймешігін, азайту үшін «Мин/-» түймешігін басыңыз. Тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстаңыз. Ең үлкен (ең аз) мән болғанда орнату диапазоның басынан жалғасады.
3. Басқару панеліндегі түймешіктерді 5 секундтың ішінде баспаңыз. Өзгерістер автоматты түрде сақталады.

 *Әзірлеу температурасы 130°C жоғары орнатылып тұрғанда қызып кетуден қорғаны үшін бағдарламаның ең ұзақ жұмыс істеу уақыты екі сағатпен шектеледі («ВЫПЕЧКА» бағдарламасынан басқа). «ЙОГУРТ» автоматты бағдарламасы пайдаланылғанда әзірлеу температурасын өзгерту функциясы қол жетімді емес.*


Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасы жұмыс істеп тұрған кезінде «Меню» түймешігін екі рет басыңыз. Дисплейде уақыттың мән индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Қажетті әзірлеу уақытын орнатыңыз. Мәнді 1 сағат қадамымен көбейту үшін «Час/+» түймешігін басыңыз, 1 минут қадамымен көбейту үшін «Мин/-» түймешігін басыңыз. Сағат және минут мәндері біріне бірі байланыссыз өзгереді. Ең үлкен мән болғанда орнату диапазон басынан жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаңыз.
3. Басқару панеліндегі түймешіктерді 5 минуттың ішінде баспаңыз. Өзгерістер автоматты түрде сақталады.


 *Егер әзірлеудің уақыт мәні 00:00 орнатылса, бағдарлама жұмысы тоқтайды.*

Автоматты бағдарламалар пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі


1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Ингредиенттерді мультипісіргіш табасына әзірлеу бағдарламасына сәйкес салыңыз және оны аспаптың ішіне қойыңыз. Сұйықтықты қоса, барлық ингредиенттер табаның ішкі бетіндегі ең жоғары белгіден төмен болғанын байқаныз. Таба қысаймай орнатылғанына және қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
3. Мультипісіргіш қақпағын сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.
4. Күту режимінен шығу үшін «Меню» түймешігін. «Час/+» және «Мин/-» түймешіктері көмегімен қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз (дисплейде бағдарламаның тиісті индикаторы жыпылықтайтын болады). «Меню» түймешігін қайта басып, бағдарлама таңдауын растаңыз.

 *«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында бағдарлама таңдауы расталған соң қажетті әзірлеу температурасын орната аласыз. Әдепкі орнатылған мәнді көбейту үшін «Час/+» түймешігін, азайту үшін «Мин/-» түймешігін пайдаланыңыз. Температураны теңшеуді аяқтау үшін «Меню» түймешігін басыңыз.*

5. Әдепкі орнатылған әзірлеу уақытын өзгерту үшін «Час/+» және «Мин/-» түймешіктерін пайдаланңыз.
6. Қажет болғанда стартты шегеру уақытын орнатыңыз.

 *«Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясы «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламалары пайдаланылғанда қол жетімсіз.*

7. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» түймешігін басыңыз. «Старт» және «Отмена/Разогрев» түймешіктерінің индикаторлары жанады. Әзірлеу уақытының керісінше есебі, таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты, «Старт» түймешігі басылған соң бірден немесе табада қажетті температура болғанда басталады.

 *Қажет болғанда «Старт» түймешігін басып, автоқыздыру функциясын алдын ала өшіруге болады. «Отмена/Разогрев» түймешігінің индикаторы өшеді. «Старт» түймешігі қайта басылса, бұл функция қайта қосылады. «ЙОГУРТ» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламалары пайдаланылғанда автоқыздыру функциясы қол жетімсіз.*


8. Әзірлеу бағдарламасы аяқталуы туралы дыбыс сигналы хабарлайды, дисплейде «End» жазуы пайда болады. Ары қарай, таңдалған бағдарламаға немесе ағымдағы теңшелімдерге байланысты аспап автоқыздыру режиміне («Отмена/Разогрев» түймешігінің индикаторы және дисплейде «Подогрев» («Ысыту») жазуы жанады) немесе күту режиміне ауысады.
9. Енгізілген бағдарламаны болдырмау, әзірлеу үдерісін немесе автоысытуды тоқтату үшін «Отмена/Разогрев» түймешігін басып, бірнеше секунд ұстаңыз.

 Сапалы нәтиже шығару үшін REDMOND RMC-M4510 мультипісіргішіне ілескен арнайы бұл үлгі үшін әзірленген аспаздық кітаптағы тағамды әзірлеу бойынша рецепттерді пайдалануды ұсынамыз. Тіуісті рецепттерді www.multivarka.pro сайтында да таба аласыз.


Егер әдеттегі автоматты бағдарламаларда қажетті нәтижеге жете алмадым деп ойласаңыз, «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын пайдаланыңыз, ол сіздің аспаздық эксперименттеріңіз үшін көп мүмкіндік ашады.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

Осы бағдарлама пайдаланушы тапсырған температура параметрі мен әзірлеу уақыты бойынша тағамды әзірлеуге арналған. REDMOND RMC-M4510 мультипісіргіші «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасының арқасында бір қатар асханалық құралды алмастыра алады және ескі аспаздық кітапта табылған немесе Интернеттен алынған сіз үшін қызық іс жүзінде кез келген рецепт бойынша тағамды әзірлеуге мүмкіндік береді.

 Егер әзірлеу температурасы 80°C аспаса, автоысыту функциясы қолмен қосылу мүмкіндігінсіз өшеді.

Әдепкі «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу уақыты 30 минут, әзірлеу температурасы 100°C құрайды. Бағдарламада температураны қолмен орнату диапазоны 5°C қадамымен 35-170°C құрайды. Уақытты қолмен орнату диапазоны 1 минут қадамымен 2 минуттан 15 сағатқа дейін.

 НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Температура 130°C жоғары орнатылғанда қауіпсіздік мақсатында әзірлеу уақыты екі сағатпен шектеледі.

«ПЛОВ» бағдарламасы

Бағдарлама әртүрлі палу түрлерін әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 35 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 10 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.


«НА ПАРУ» бағдарламасы

Ет, құс еті, балық, көкөніс және құрамдасы көп тағамды буда әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 10 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

Бұл бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнерді пайдаланыңыз (жинаққа кіреді):

1. Табаға 400-800 мл су құйыңыз. Табаға буда әзірлеу контейнерін орнатыңыз.


2. Азық-түлікті рецептке сәйкес өлшеп, дайындаңыз және контейнерге біркелкі салып, табаны аспап корпусына қойыңыз. Таба қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
3. Автоматты бағдарламаларды пайдаланғанда жылпы әрекеттер тәртібінің 3-8 тармақтарының нұсқауларын ұстаныңыз.

 Су қайнаған соң және табада жеткілікті бу тығыздығы болғанда аспап дыбыс сигналын шығарады. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс істеу уақытының керісінше есебі басталады.

«СУП» бағдарламасы

Сорпа, қатық, көкөністік және ет, балық, құс еті немесе көкөністік суық көжелерін әзірлеуге арналған.


Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 40 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 20 минуттан 8 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

 Жұмыс параметріне өтер алдында аспап дыбыстық сигнал береді. Аспаптың қақпағын ашыңыз және сорпаның көбігін алып тастаңыз.

«МАКАРОНЫ» бағдарламасы

Бағдарлама суды қайнатуды, ингредиенттерді салуды және ары қарай әзірлеуді қарастырады. Су қайнау сәті және азықты салу қажеттілігі туралы дыбыс сирналы ескертеді. Әзірлеу уақытының керісінше есебі «Старт» түймешігі қайта басылған соң басталады.

Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 8 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут қадамымен 2 минуттан 1 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») және «Автоподогрев» («Автоысыту») функциялары бұл бағдарламада қол жетімсіз.

 Кейбір азық әзірленгенде (мысалы, макарон, тұшпара және басқасы) көбік қалыптасады. Ол таба сыртына тасымау үшін азық-түлік қайнаған суға салынған соң бірнеше минуттан кейін қақпақты ашуға болады.

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Майы аз пастерленген сүтті пайдаланып, ботқаны әзірлеуге арналған.

Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 25 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут қадамымен 5 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

Сут тасып кетпеу және қажетті нәтижеге жету үшін әзірлеудің алдында келесі әрекеттерді жасауға кеңес беріледі:

- дәні тұтас барлық жарманы (күріш, қарақұмық, тары және т.б.) төгілетін су мөлдірі болғанынша мұқият жуыңыз;
- әзірлеудің алдында мультипісіргіш табасына сары май жағыңыз;
- ингредиенттерді рецептер кітабының нұсқауларына сәйкес өлшеп, шамаластықты қатаң ұстаныңыз (ингредиенттердің мөлшерін қатаң түрде шамаластықпен азайтыңыз немесе көбейтіңіз);

- майы алынбаған сүт пайдаланылғанда оған 1:1 шамаластықпен су қосыңыз.

i Сүт пен жарма қасиеттері өндірілуі мен өндірілген жеріне байланысты ерекшеленуі мүмкін, бұл кей кезде әзірлеу нәтижесіне ықпал етеді.

Егер «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында қажетті нәтиже шықпаса, «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын пайдаланыңыз. Сүт ботқасын ең тиімді әзірлеу уақыты 95°C құрайды. Ингредиенттердің мөлшері мен әзірлеу уақытын рецептке сәйкес орнатыңыз.

«ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

Гуляш, жаркое мен рагу әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 20 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Кекс, пісірме және ашытылған қамырды пирог әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 50 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут қадамымен 20 минуттан 4 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

i Бисквит дайындығын оған ағаш таяқшаны тығып, тексеруге болады (ш). Егер ол шығарылғанда үстіне жабысқа қамыр болмаса, бисквит дайын.

Пісірмені әзірлегенде тағамды автоматты түрде ысыту функциясын өшіруге кеңес беріледі. Дайын азықты дымқыл болып қалмауы үшін, әзірленген соң бірден мультипісіргіштен шығарыңыз. Егер бұған мүмкіндік болмаса, автоысытуды қосып, азықты мультипісіргіштің ішінде біраз мерзімге қалдыруға болады.

«ЖАРКА» бағдарламасы

Ет, құс еті, балық және көпшілік тағамды қуыруға арналған.

Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 15 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут қадамымен 5 минуттан 1 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Бұл бағдарламада стартты шегеру функциясы қол жетімді емес.

i Тапсырылған әзірлеу температурасы болғанда аспап дыбыс сигналын шығарады.

Ингредиенттер күйіп жабыспау үшін рецептер кітабындағы нұсқаулықтарды ұстауға және таба ішіндегісін араластырып тұруға кеңес беріледі. «ЖАРКА» бағдарламасын қайта пайдаланудың алдында аспапты толық суытыңыз. Азықты ашық қақпақпен қуыруға кеңес беріледі — бұл қытырлақ қабықты қалыптастыруға мүмкіндік береді.

«ЙОГУРТ» бағдарламасы

Үйде жасалған йогурт әзірлеуге және қамырды тындыруға арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 8 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 30 минут қадамымен 30 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Ингредиенттерді салғанда олар табаның пайдалы көлемінің жартысынан көп алмайтынын байқаңыз. Бұл бағдарламада стартты шегеру функциясы қол жетімді емес.

i Йогурт әзірлеу үшін REDMOND RAM-G1 йогуртқа арналған арнайы банкалар жинағын пайдалана аласыз (жеке сатып алынады).

«ХЛЕБ» бағдарламасы

Бидай ұнынан және қара бидай ұны қосылған әртүрлі нан түрін пісіруге кеңес беріледі. Бағдарлама қамырды тындырудан пісіруге дейін толық әзірлеу айналымын қарастырады. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 3 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 10 минуттан 6 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

Бұл бағдарламада «Автоподогрев» («Автоысыту») функциясының ең ұзақ жұмыс істеу уақыты үш сағатпен шектелген. «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясын пайдалануға кеңес берілмейді, өйткені бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.

Бағдарламаның бірінші жұмыс істеу уақыты ішінде қамыр тынытынын, одан кейін пісірудің өзі болатынын есепке алу керек. Ұнды пайдаланар алдында оны оттегіге қанықтыру және қоспаларды кетіру үшін елеуге кеңес беріледі. Уақытты қысқарту және әзірлеуді жеңілдету үшін нанды әзірлеудің дайын қоспаларын пайдалануға кеңес береміз.

i Ингредиенттерді салғанда олар табаның пайдалы көлемінің жартысынан көп алмайтынын байқаңыз.

Әзірлеу уақыты 1 сағаттан аз орнатылғанда «Старт» түймешігі басылған соң пісірудерісі басталады. Нан біркелкі пісу үшін оны аспап дыбыс сигналын шығарған соң аудару керек.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Нанды аспаптан шығару үшін асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Мультипісіргіш қақпағын қамырды тындыру кезеңінде ашпаңыз! Бұған пісірлетім азықтың сапасы байланысты.

«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

Бағдарлама бұқтырылған ет, және рулька, әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 3 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут қадамымен 5 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасы


Бағдарлама суға күріш пен үгілмелі ботқа әзірлеуге арналған. Бағдарлама су толық қайнап біткен соң автоматты түрде өшуді қарастырады. Әзірлеу уақытын қолмен орнату мүмкіндігі, сонымен қатар «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») және «Автоподогрев» («Автоысыту») функциялары бұл бағдарламада қол жетімді емес.

Әзірлеу бағдарламасын күту режимінде іске қосу үшін «Старт» түймешігін басыңыз. Әзірлеу режимінің индикаторлары және «Старт» түймешігінің жарығы жанады. Орнатылған бағдарлама орындала бастайды.

III. ҚОСЫМША МҮМКІНДІКТЕР

- Қамырдың толықсытуы
- Фондю әзірлеу


- Шыжып тұрған майда әзірлеу
- Сүзбе, ірімшік әзірлеу
- Балалар тағамын әзірлеу
- Ыдыс-аяқты зарарсыздандыру стерилдеу
- Сұйық азық-түлікті пастерлеу


 Сондай-ақ рецепт қосу кітабын көріңіз. Сәйкес рецепнттерді www.redmond.comany сайтынан таба аласыз.

IV. АСПАП КҮТІМІ

Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультипісіргіште әзірлеген сөң ас иісін кетіру үшін ішінде «НА ПАРУ» бағдарламасында 15 минуттың ішінде жарты лимон өңдеуге кеңес береміз.
- Жабық мультипісіргіште әзірленген тағам бар немесе су толған табаны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаны тоңазыткермикалықта сақтай аласыз және қажет болғанда ысыту функциясын пайдаланып, тағамды мультипісіргіште ысыта аласыз.
- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қыздыру 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!**

- Мультипісіргіштің резина бөлшектерін тазалағанда мұқият болыңыз: олар зақымданса немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемей мүмкін.
- Бұйым корпусын ластанған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі қақпақ және шешілмелі бу клапанын аспапты пайдаланған сайын тазалау керек. Мультипісіргіште ас әзірлену барысында қалыптасатын конденсатты құрылғы пайдаланылған сайын кетіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

Корпусты тазалау

Бұйым копусын 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 мультипісіргіш корпусына қоюдың алдында сыртқы бетін міндетті түрде кептіріп 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

1. Мультипісіргіш қақпағын ашыңыз.
2. Қақпақтың ішкі жағындағы төменгі бөлігінде екі пластмасса бекіткішті ортаға қарай бірге басыңыз. Ішкі қақпақты негізгі қақпақтан бөлінетіндей, күш салмай, өзіңізге қарай төмен жаққа біраз тартыңыз.
3. Екі қақпақтың беттерін ылғал асханалық майлықпен немесе губкамен сүртіңіз. Қажет болғанда шешілген қақпақты ыдыс жуу құралын пайдаланып, ағып тұрған суда жуыңыз. Ыдыс жуу машинасын бұл жағдайда пайдаланбау керек.
4. Екі қақпақты кептіріп сүртіңіз.
5. Қақпақты жоғарғы қуыстарға салыңыз. Шешілмелі қақпақты негізгі қақпақпен салыстырыңыз. Бекіткіштерді сыртыл естілгенше біраз күш салып басыңыз.

Шешілмелі бу клапанын тазалау

Бу клапаны аспаптың жоғарғы қақпағындағы арнайы ұяшыққа орнатылған және сыртқы және ішкі қабықтардан тұрады.

1. Сыртқы қабықты қақпақ қуысындағы шығыңқы жерден ұстап, жоғары және өзіңізге қарай абайлап тартыңыз.
2. Клапанның төменгі жағындағы пластмасса бекіткішті басып, ішкі қабықты шешіңіз.
3. Қажет болғанда клапан резиналарын абайлап шығарыңыз. Клапанның барлық бөліктерін жуыңыз.
4. Керісінше тәртіпте жинаңыз: резиналарды орнына салыңыз, клапанның негізгі бөлік бекіткіштерін жоғарғы қабықтағы тиісті ілмектерге келтіріңіз және қабықтарды сыртыл естілгенше салыстырыңыз. Бу клапанын аспап қақпағындағы ұяшыққа тығыз орнатыңыз.

 **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Клапан резинасын майысып қалмауы үшін оны шешу, тазалау және орнату кезінде бұрмаңыз және тартпаңыз.

Конденсатты кетіру

Осы үлгіде конденсат аспап корпусында таба айналысында арнайы қуыста жиналады. Мультипісіргіш пайдаланылған сайын таба айналасында қалған конденсатты асханалық майлықтың көмегімен кетіріңіз.

Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатаң ұстанғанда сұйықтық, ас бөліктері немесе қоқыстың аспаптың жұмыс камерасының ішіне түсу мүмкіндігі аз. Егер қатыластанса, аспаптың қате жұмысынан немесе аспап бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек.

⚠ *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 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 ұшыратуға 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 ашаңыз. Қақпақты шертпекке дейін жабыңыз. Құрал қақпағының тығыз жабылуына еш нәрсе кедергі жасап тұрмағанына және ішкі қақпақтағы тығыздағыш 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 берменіз

Тағам ингредиенттердің сәтсіз іріктелуі. Берілген ингредиенттер әзірлеудің сіз таңдаған әдісіне сәйкес келмейді немесе сіз әзірлеудің дұрыс емес бағдарламасын таңдадыңыз. Ингредиенттер тым ірі кесілген, өнімдерді салудың жалпы қатынастары бұзылған. Сіз әзірлеу уақытын дұрыс орнатпадыңыз (санамадныңыз). 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
Буда 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 қабатымен жауып тұрса жеткілікті. Шыжыл тұрған майда қуыру кезінде сәйкес рецепттің нұсқауларын сақтаңыз
	Тостағанға ылғалдың артық мөлшері	Егер рецептте 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)	Толықсыту 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 (санаманда) қателестіңіз. Ингредиенттердің тым аз мөлшерлері	Тексерілген (құралдың берілген моделі үшін бейімделген) рецептте қараңыз. Ингредиенттерді іріктеу, оларды кесу әдісі, салу қатынастары, бағдарламаны және әзірлеу уақытын таңдау таңдалған рецептке сәйкес болуы тиіс
Әзірленгеннен кейін дайын тағам автоқыздыруда тым ұзақ тұрды	Автоқыздыру 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 ұлырапастерленген 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	Тексерілген (құралдың берілген моделі үшін бейімделген) рецептте 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 жуаған, қақпағын алған немесе қақпағы ашық кезде әзірлеген абзал
-----------------------	---

ТАҒАМ КҮЙІП КЕТЕДІ

Тостаған алдындағы ас дайындағаннан кейін нашар тазаланған. Тостағанның күйге қарсы жабыны бұзылған	Ас дайындаудың алдында тостаған жақсы жуылған және күйге қарсы жабын ақаулықсыз екендігіне көз жеткізіңіз
Өнім салудың жалпы көлемі рецепте 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 ашпаңыз
Пісіру кезінде: тостағанда 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	Камырды 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 ҰЛҒАЛДЫ БОЛЫП ШЫҚТЫ

Ұлғалдың артық мөлшерін беретін, жарамсыз ингредиенттер пайдаланылған (шырынды көкөністер немесе жемістер, мұздатылған жидектер, қаймақ және т.б.)	Ингредиенттерді пісіру рецептіне сәйкес таңдаңыз. Ингредиенттер ретінде ұлғалдың 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 автоқыздыру 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 қоспытқышпен көп тұрып қалды	
Сіз ұнды елемедіңіз немесе қамырды жақсылап илемедіңіз	
Ингредиенттерді салу кезінде қателіктер кетті	
Өзіңізбен таңдалған рецепт мультипісіргіштің берілген моделінде пісіруге жарамсыз	

i REDMOND мультипісіргіштері модельдерінің қатарында «ТУШЕНИЕ» және «СУП» бағдарламаларында тостағанда сұйықтық жеткіліксіз болған кезде құралдың қызып кетуден қорғау жүйесі іске қосылады. Ондай жағдайда дайындалу бағдарламасы тоқтатылады, мультипісіргіш автоқыздыру тәртібіне көшеді.

Әр түрлі өнімдерді буда дайындаудың ұсынылған уақыты

Өнім	Салмағы, г / Мөлшері, дана	Су көлемі, мл	Дайындалу уақыты, мин
Шошқа/сыыр еті (1,5-2 см-ден текшелермен)	500	500	20/30
Қой еті (1,5-2 см-ден текшелермен)	500	500	30
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	20
Сәбіз (1,5-2 см-ден текшелермен)	500	500	30
Қызылша (4 бөлікке кесілген)	500	500	1:20
Көкөністер (жас қалпында мұздатылған)	500	500	15
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.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында температуралық тәртіпті пайдалану ұсынысы

Жұмыс температурасы	Пайдалану бойынша ұсыныс	Жұмыс температурасы	Пайдалану бойынша ұсыныс
40°C	Йогурт дайындау	85°C	Сүзбені немесе дайындау үшін ұзақ уақыт қажетті тағамды дайындау
45°C	Ашыту	90°C	Қызыл шайды дайындау
50°C	Божу	95°C	Сүт ботқаны дайындау
55°C	Помадка дайындау	100°C	Безе немесе тосапты дайындау
60°C	Көк шайды, балаларға арналған тағамды дайындау	105°C	Тоңазымды дайындау
65°C	Етті вакуумдық орауыш ішінде пісіру	110°C	Стерилдеу
70°C	Пунш дайындау	115°C	Қант шәбатты стерилдеу
75°C	Пастерлеу, ақ шайды дайындау	120°C	Буынды дайындау
80°C	Глинтвейн дайындау	125°C	Буда пісірілген етті дайындау

Жұмыс температурасы	Пайдалану бойынша ұсыныс	Жұмыс температурасы	Пайдалану бойынша ұсыныс
130°C	Пісірмені дайындау	150°C	Жұқалты ішінд етті қыздырып пісіру
135°C	Қабықшаға күтірлекті беру үшін дайын тағамдарды қуырып пісіру	155°C	Ашытқан қамырдан жасалған өнімдерді қуыру
140°C	Ыстау	160°C	Құсты қуыру
145°C	Жұқалты ішінд көкөністерді және балықты қыздырып пісіру		

📖 Сондай-ақ рецепт қосу кітабін көріңіз.

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)

Бағдарламасы	Қолдану (бағдарламаларды) жөніндегі ұсыныс	Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадарымен	Бағдарлама стартын шегеру, сағат	Жұмыс температурасына шығару күту	Автоысыту
МУЛЬТИ-ПОВАР	Осы бағдарлама пайдаланушы тапсырған әзірлеу уақыты мен температура параметрлері бойынша тағамды әзірлеуге арналған	00:30	2 мин – 15 сағ / 1 мин Температура 130°C жоғары орнатылғанда: 2 мин – 2 сағ / 1 мин	+	+	+
ПЛОВ	Палаудың әр түрін әзірлеу	00:35	10 мин – 2 сағ / 5 мин	+	+	+
НА ПАРУ	Ет, балық, көкөніс және басқа өнімдерді буға пісіру	00:30	10 мин – 2 сағ / 5 мин	+	+	+
СУП	Сорпа, қатықтар, көкөністер мен суық көжелерді дайындау	00:40	20 мин – 8 сағ / 5 мин	+	+	+
МАКАРОНЫ	Бидай түрлі сорттарын, макарон пісіру; шұжық, тұшпара және басқа да жартылай фабрикаттар пісірген	00:08	2 мин – 1 сағ / 1 мин	-	+	-
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботқа пісіру	00:25	5 мин – 1 сағ 30 мин / 1 мин	+	+	+
ТУШЕНИЕ	Ет, балық, көкөністер, гарнирлер және құраушылары көп тағамдарды бұқтырып пісіру	1:00	20 мин – 12 сағ / 5 мин	+	-	+
ВЫПЕЧКА	Кекс, тәтті нан, пісірмелер, ашытқы және қабатты қамырды дайындау	00:50	20 мин – 4 сағ / 10 мин	+	-	+
ЖАРКА	Ет, балық, көкөністер мен құраушысы көп тағамды әзірлеу	00:15	5 мин – 1 сағ / 1 мин	-	+	+

ЙОГУРТ	Йогурттарды дайындау	8:00	30 мин – 12 сағ / 30 мин	+	-	-
ХЛЕБ	Қара бидай және бидай ұнынан жасалған нан дайындау (сатысы оқшаулау қоса алғанда)	3:00	10 мин – 6 сағ / 5 мин	+	-	+
ТОМЛЕНИЕ	Жылы сүт дайындау, солонины, хвостовик, дірілдек, желе	3:00	5 мин – 12 сағ / 10 мин	+	-	+
ЭКСПРЕСС	Суға күріш, үгілгіш ботқаларды жылдам әзірлеу	-	-	-	-	-

VI. ҚОСЫМША КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

Қосымша керек-жарақтар REDMOND RMC-M4502 мультипісіргішін жеткізу жиынтығына енбейді. Оларды www.redmond.com.ru сайтында немесе ресми дилерлер дүкендерінен сатып алуға, сонымен қатар REDMOND өнімінің жаңалықтары туралы білуге болады.

VII. БЫҚТИМАЛ АҚАПУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E1-E4	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз
Аспап қосылмайды	Электркоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешімелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткерикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр розеткасында тоқ жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Электр желісінен коректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтың 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 қисық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз	

Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Таба мен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	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 ылғи сыртыл естілгенше жабыңыз
		Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін

i Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

VIII. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 2 жылды мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе құрылдың сапасы жетіспеушілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрмен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.).

Бұйымның қызмет мерзімі мен кепілдік міндеттемелердің жарамдылық мерзімі өндірілген кезден бастап немесе бұйым жасалған кезден бастап есептеледі (егер сатылған күнін анықтау мүмкін болмаса).

Аспаптың өндірілген кезі бұйым корпусындағы сәйкестендіру жапсырмасында орналасқан сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-ші және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құрылғы шыққан жылды білдіреді.

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүрі жағдайында сатып алынған күнінен 5 жылды құрайды.



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/EU Еуропалық бағыттамасына сәйкес белгіленген.

Берілген бағыттама электрлік және электрондық құралдардан қалдықтарды кәдеге жарату және қайта өңдеуге деген, Еуропалық Одақтың барлық аумағында қолданылатын негізгі талаптарды анықтайды.

KAZ

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

Импортер: ООО «АльФА», 198099, Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, корп. 2, литера А.

© REDMOND. Все права защищены. 2017

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

© REDMOND. All rights reserved. 2017

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

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

RMC-M4510-EU-UM-3