

# REDMOND

Daugiafunkcis puodas  
Multikatls  
Multikeetja  
Мультиварка

RMC-M95

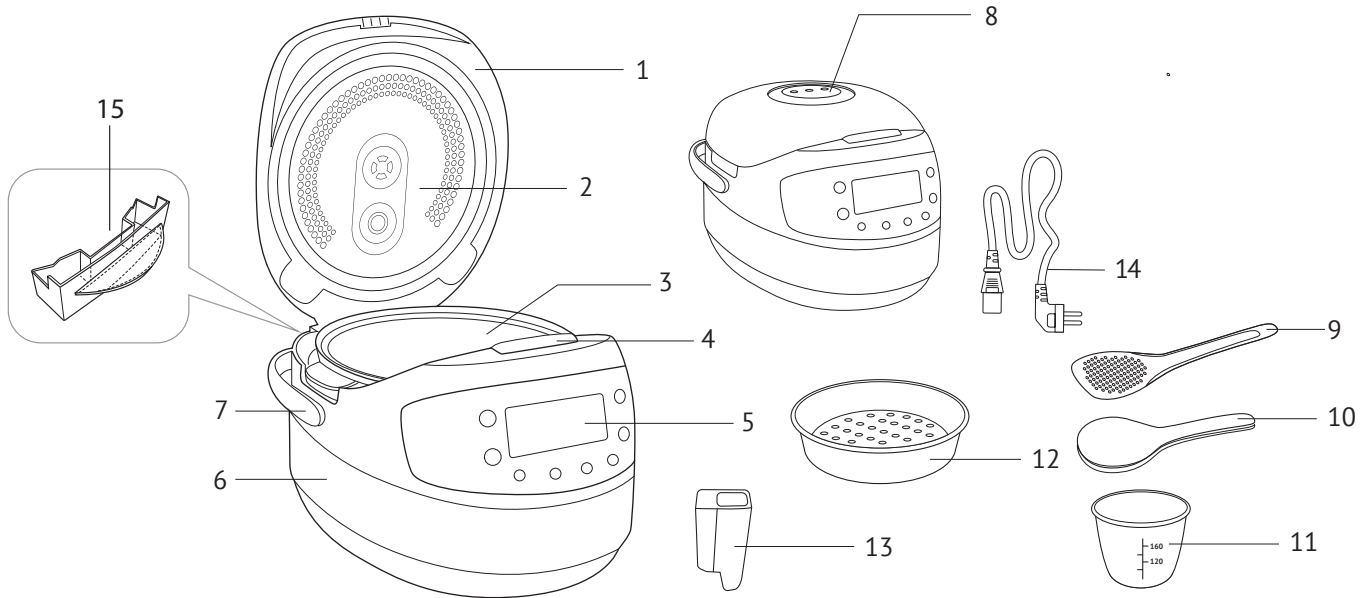
Naudojimosi instrukcija  
Lietošanas instrukcija  
Kasutusjuhend  
Руководство по эксплуатации



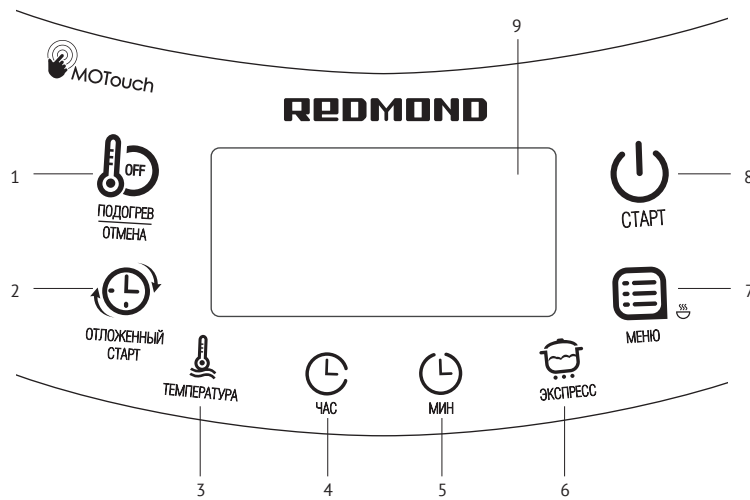
LTU	.....	7
LVA	.....	15
EST	.....	23
RUS	.....	31

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

Importer: SIA "SPILVA TRADING", Edoles iela 5, Rīga, Latvia, LV1055.

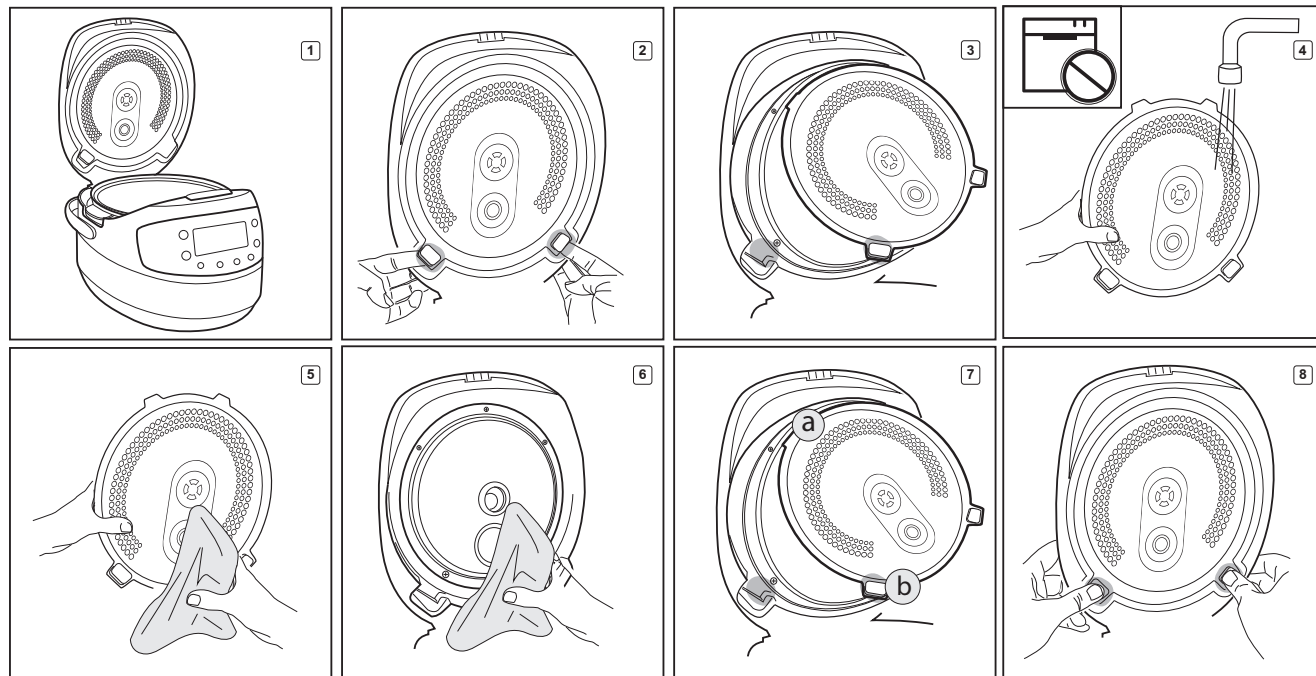


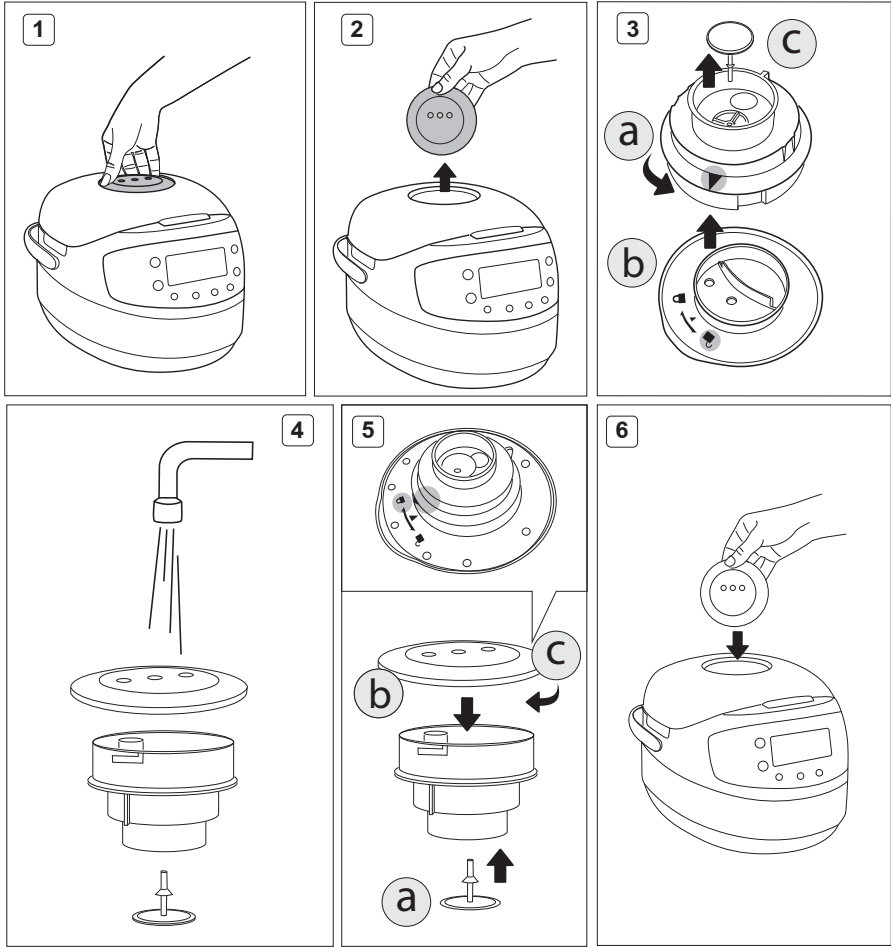
A2



A3







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

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

## ATSARGUMO PRIEMONĖS

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

- Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo, kai baigiate naudotis, taip pat valydami arba pernešdami. Elektros laidą traukite sausomis rankomis, laikydami už šakutės, o ne už laido.
  - Netieskite elektros laido tarp durų arba arti šilumos šaltinių. Saugokite, kad elektros laidas nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, kampais ir baldų briaunomis.
- STOP** *ATSIMINKITE: atsitiktinis elektros srovės kabelio pažeidimas gali būti garantijos sąlygas neatitinkančių gedimų ir elektros smūgio priežastimi. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti techninės priežiūros centre.*
- Nedėkite prietaiso ant minkšto paviršiaus, neuždenkite, kai jis veikia – dėl to jis gali perkaisti ir sugesti.
  - Draudžiama naudotis prietaisu lauko sąlygomis – jeigu į prietaiso korpusą patektų drėgmės arba pašalinių daiktų, tai gali jį stipriai sugadinti.
  - Prieš valydami prietaisą įsitinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.
- STOP** *DRAUDŽIAMA pamerkti prietaiso korpusą į vandenį arba statyti po vandens čiurkšle!*
- 8 metų ir vyresni vaikai, o taip pat ribotų fizinių, protinių ir psichinių gebėjimų ar nepakankamai patirties ar žinių turintys asmenys gali naudotis prietaisu tik tuomet, kai jie yra prižiūrimi ir/arba buvo apmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supranta galimus pavojus. Vaikams negalima žaisti prietaisu. Prietaisą ir tinklo kabelį laikykite vaikams, jaunesniems kaip 8 metų, neprieinamoje vietoje. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar juo naudotis.
  - Pakavimo medžiagos (plėvelė, putų polistirolas ir kt.) gali būti pavojingos vaikams. Pavojus uždusti! Laikykite pakuotę neprieinamoje vaikams vietoje.
  - Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Visus techninės priežiūros ir taisymo darbus turi atlikti autorizuotas techninės

priežiūros centras. Neprofesionaliai atliktas darbas gali būti prietaiso gedimo, traumų ir turto sugadinimo priežastimi.



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

**Techninės charakteristikos**

Modelis.....	RMC-M95
Galingumas.....	860-1000 W
Įtampa.....	220-240 V, 50/60 Hz
Dubens talpa.....	5 l
Dubens dangą.....	neprisilyinti keraminė
Ekranas.....	spalvotas, šviesos diodų
3D šildymas.....	yra
Matmenys.....	377 × 285 × 240 mm
Neto masė.....	3,5 kg

**Programos**

1. МУЛТИПОВАР (MULTIVIRĖJAS)	10. ВЫПЕЧКА (KERINIAI)
2. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENIŠKA KOŠĖ)	11. КРУПЫ (KRŪPOS)
3. ТУШЕНИЕ (TROŠKINIMAS)	12. ПЛОВ (PĻOVAS)
4. ЖАРКА (KERIMAS)	13. ЙОГУРТ (JOGURTAS)
5. СУП (SRIUBA)	14. ПИЦЦА (PIČA)
6. НА ПАРУ (GARINIMAS)	15. ХЛЕБ (DUONA)
7. МАКАРОНЫ (МАКАРОНАИ)	16. ДЕСЕРТЫ (DESSERTAI)
8. ТОМЛЕНИЕ (LĖTAS VIRIMAS)	17. ЭКСПРЕСС (GREITAS VIRIMAS)
9. ВАРКА (VIRIMAS)	

**Funkcijos**

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

**Komplektacija**

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

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

**Daugiafunkcio puodo įranga (A1 schema, p. 3)**

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

**Valdymo pultas (A2 schema, p. 4)**

Daugiafunkcis puodas REDMOND RMC-M95 turi jutiklinį valdymo pultą su daugiafunkčiu, spalvotu šviesos diodų ekranu.

- „Подогрев/Отмена“ („Pašildyti/Atšaukti“) – pašildymo funkcijos įjungimas / išjungimas, maisto gaminimo programos nutraukimas, pasirinktų nuostatų atšaukimas
- „Отложенный старт“ („Atidėtas paleidimas“) – atidėto paleidimo laiko režimo nustatymo įjungimas
- „Температура“ („Temperatūra“) – „МУЛТИПОВАР“ programos temperatūros vertės nustatymas
- „Час“ („Valandos“) – valandų vertės pasirinkimas maisto gaminimo ir paleidimo atidėjimo nuostatų režimuose
- „Мин“ („Minutės“) – minučių vertės pasirinkimas maisto gaminimo ir paleidimo atidėjimo nuostatų režimuose
- „Экспресс“ („Greitas virimas“) – „ЭКСПРЕСС“ programos paleidimas
- „Меню“ („Meniu“) – automatinio maisto gaminimo programos pasirinkimas
- „Старт“ („Paleidimas“) – pasirinkto maisto gaminimo režimo paleidimas
- Ekranas

**Ekranu išdėstymas (A3 schema, p. 4)**

- Automatinės programos „ЭКСПРЕСС“ vykdymo indikatorius
- Gaminimo / pašildymo programos veikimo indikatorius
- Gaminimo etapų indikatorius
- Pasirinktos „МУЛТИПОВАР“ programos temperatūros indikatorius
- Atidėtas paleidimas funkcijos veikimo indikatorius
- Laikmačio rodmens režimo indikatorius
- Laikmatis
- Automatinės pasirinktos gaminimo programos indikatorius

**I. PRIEŠ ĮJUNGdami PIRMĄ KARTĄ**

Išimkite iš dėžės gaminį. Pašalinkite visą pakuočės 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 pervedimo 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 muiliniu vandeniu, prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą, kruopščiai nušluostykite visas jo dalis.

Pastatykite prietaisą ant tvirtu, lygaus ir horizontalaus paviršiaus, kad iš garų vožtuvo išeina tarsi karai garai nepatektų ant tapetų, dekoratyvinių dangų, elektroninių prietaisų ir kitų daiktų ar medžiagų, kurias gali sugadinti padidinta drėgmė ir temperatūra.

Prieš gaminant maistą įsitikinkite, kad nebūtų pažeistos išorinės ir matomos vidinės daugiafunkcio puodo dalys. Tarp dubens ir kaitinimo elemento negali būti jokių pašalinių daiktų.



**DĖMESIO!** Pakelti lazeris už rankenėlę virvutė su laikomasi *чашей* draudžiama.

Pakelti prietaisą už rankenos indo draudžiama!



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

## II. DAUGIAFUNKCIO PUODO EKSPLOATACIJA

### Gaminimo laiko nustatymas

Daugiafunkciame puode REDMOND RMC-M95 galima savarankiškai nustatyti kiekvienos gaminimo programos laiką (išskyrus „ЭКСПРЕСС“). Galimas pasirinkimo laiko diapazonas ir jo keitimo intervalas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos. Norint pakeisti laiką:

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

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

Jūsų patogumui, gaminimo programų nustatomo laiko diapazonas prasideda nuo minimalių verčių. Todėl programos veikimą galima trumpam prarasti, jei nustatytą laiką patiekalas dar nebuvo gatavas.

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

Programoje „МАКАРОНЫ“ nustatyto gaminimo laiko atskaita prasideda užvirus vandeniui ir pakartotinai paspaudus „Спам“ mygtuką.

### Atidėtas paleidimas funkcija

Šia funkcija galima nustatyti laiko intervalą, kuriam pasibaigus patiekalas turi būti gatavas (įskaitant programos veikimo laiką). 10 minučių intervalu nustatomas laiko tarpas – nuo 10 minučių iki 24 valandų. Reikia turėti omenyje, kad atidėjimo laikas turi būti didesnis nei nustatytas gaminimo laikas, priešingu atveju, programa pradės veikti iš karto, paspaudus „Спам“ mygtuką.

Atidėto paleidimo laiką galite nustatyti išrinktą automatine programą, temperatūrą ir gam nimo trukmę:

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

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

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

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

### Gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija

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

### Įšankstinis automatinio pašildymo išjungimas

Pasibaigus gaminimo programos laikui, automatinio pašildymo įsijungimas ne visuomet reikalingas. Turint tai omenyje, daugiafunkciame puode REDMOND RMC-M95 numatyta išankstinė šios funkcijos atjungimo galimybė, aktyvuojama paleidžiant pagrindinę gaminimo programą arba jos veikimo metu. Norint tai atlikti, paleidžiant programą arba jai jau veikiant, paspauskite ir kelias sekundes palaikiukite „Меню“ mygtuką, kol neužges „Подогрев/Отмена“ mygtuko indikatorius. Norint vėl įjungti automatinį pašildymą, dar kartą paspauskite „Меню“ mygtuką (įsižiebs „Подогрев/Отмена“ mygtuko indikatorius).

### Patiekalų pašildymo funkcija

Daugiafunkcių puodą REDMOND RMC-M95 galima naudoti šaltiems patiekalams šildyti. Norint tai atlikti:

1. Sudėkite produktus į dubenį ir įstatykite jį į daugiafunkcių puodą.
  2. Uždenkite dangčiu, o prietaisą įjunkite į elektros tinklą.
  3. Paspauskite ir kelias sekundes palaikiukite „Подогрев/Отмена“ mygtuką, kol pasigirs garsinis signalas. Įsižiebs atitinkamas indikatorius ekrane ir mygtuko indikatorius. Laikmatis pradės šildymo laiko atskaitą.
- Prietaisas pašildys patiekalą iki 70-75 °C ir 24 val. palaikys jį karštą. Esant poreikiui, šildymą galima sustabdyti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Подогрев/Отмена“ mygtuką, kol ant mygtuko ir ekrane užges atitinkami indikatoriai.



Nepaisant to, kad daugiafunkcis puodas gali iki 24 val. palaikyti patiekalą karštą, nerekomenduojama palikti maisto karšto ilgiau, nei dvi-tris valandas, nes kartais dėl to gali pakisti jo skonis.

### Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas



**DĖMESIO!** Naudojant prietaisą vandens virimui (pavyzdžiui, verdant produktus), DRAUDŽIAMA nustatyti darbinę temperatūrą didesnę nei 100 °C. Tai gali sukelti prietaiso perkaitinimą ar išsvėsti jį iš riuokutės. Dėl tos pačios priežasties DRAUDŽIAMA naudoti programas «БЛЕТЧКА», «ЖАРКА», «ХЛЕБ» vandens virimui.

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 priguldęs prie kaitinimo elemento.
3. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Spausdami „Меню“ mygtuką išsirenkite reikiamą gaminimo programą (ekrane įsižiebs atitinkamos programos indikatorius).
  1. Jeigu jums netinka pagal nulytėjimą nustatytas gaminimo laikas, paspaudę „Час“ ir „Мин“ mygtuką, jį galite pakeisti.
  2. Esant poreikiui, galite nustatyti ir atidėto paleidimo laiką. Pasirinkus „ЖАРКА“, „МАКАРОНЫ“ ir „ЭКСПРЕСС“ funkcijas, „Отложенный старт“ funkcija nėra prieinama.
  3. Norint paleisti gaminimo programą, paspauskite ir kelias sekundes palaikiukite „Спам“ mygtuką, kol įsižiebs „Спам“ ir „Подогрев/Отмена“ mygtukų indikatoriai. Prasidės pasirinktos programos vykdymas ir atgalinė gaminimo laiko atskaita. Programoje „НА ПАРУ“ atgalinė laiko atskaita prasideda užvirus vandeniui ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje; programoje „МАКАРОНЫ“ – dubenyje užvirus vandeniui, sudėjus produktus ir pakartotinai paspaudus „Спам“ mygtuką.
5. **DĖMESIO!** Jeigu jūs gaminate nustačius aukštą temperatūrą bei su dideliu kiekiu aliejaus, visada palikite dangtelį atidarytą.
  4. Esant poreikiui, automatinio pašildymo funkciją galima iš anksto atjungti, paspaudus ir palaikius „Меню“ mygtuką, kol neužges ir „Подогрев/Отмена“ mygtuko indikatorius. Pakartotinai paspaudus „Меню“ mygtuką, ši funkcija bus vėl įjungta. Automatinio pašildymo funkcija nėra galima, naudojant „ЙОГУРТ“ ir „ХЛЕБ“ programas.

- Apie gaminimo programos pabaigą išspės garsinis signalas. Toliau, priklausomai nuo pasirinktos programos ar esamų nustatų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo (švies „Подогрев/Отмена“ mygtuko indikatorius) arba budėjimo režimą (mirksės „Сраб“ mygtuko indikatorius).
- Norint atsaukti įvestą programą, nutraukti gaminimo arba automatinio pašildymo procesą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Подогрев/Отмена“ mygtuką.



Siekiant kokybiško rezultato, siūlome išbandyti vieną iš prie daugiafunkcio puodo REDMOND RMC-M95 pridėdamas receptų knygos receptų patiekalų, numatytų ruošti būtent šiuo modeliu.

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

### „МУЛЬТИПОВАР“ programa

Ši programa skirta praktiškiems patiekalams, vartotojo pasirinktais temperatūros ir gaminimo laiko parametrais ruošti. „МУЛЬТИПОВАР“ programos dėka daugiafunkcis puodas REDMOND RMC-M95 galės pakeisti daugybę virtuvės prietaisų, o jūs galėsite gaminti praktiškai pagal bet kurį jums patikusį receptą, surastą senoje kulinarijos knygoje ar internete. Jūsų patogumui, gaminant patiekalus iki 80°C temperatūroje, automatinio pašildymo funkcija yra atjungta. Esant poreikiui, ją galima įjungti rankiniu būdu, paleidus gaminimo programą, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Меню“ mygtuką, kol įsižiebė „Подогрев/Отмена“ indikatorius.

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



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



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

### „МОЛОЧНАЯ КАША“ programa

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

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

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

Pieno ir kruopų sąvabės, priklausomai nuo jų kilmės ir gamintojo, gali skirtis, todėl atitinkamai gali skirtis ir gaunamas rezultatas.



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

### „ТУШЕНИЕ“ programa

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

### „ЖАРКА“ programa

Rekomenduojama daržovėms, mėsa, paukštienai, jūros gėrybėms kepti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 15 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 5 min. iki 1 val. 30 min. diapazone. Atidėtas paleidimas funkcija šioje programoje nėra galima.



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

### „СУП“ programa

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

### „НА ПАРУ“ programa

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

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

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



Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasideda užvirimo vandeniui ir pasiekus pakankamą garų tūrį dubenyje.



Nenaudojant automatinę šios programos laiko nuostatų, pasinaudokite rekomenduojama įvairių produktų gaminimo laiko garuose lentele.

### „МАКАРОНЫ“ programa

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

Atidėtas paleidimas funkcija šioje programoje nėra galima.



Verdant kai kuriuos produktus (pvz., makaronus, koldūnus ir kt.) susidarą putas. Vengiant galimo išsiliejimo už dubens kraštų, prieš kelias minutes po produktų sudėjimo į verdantį vandenį, galima nukelti dangtį.

### „ТОМЛЕНИЕ“ programa

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

### „ВАРКА“ programa

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

### „БЫПЕЧКА“ programa

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



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

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

### „КРУПЫ“ programa

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

### „ПЛОВ“ programa

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

### „ЙОГУРТ“ programa

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



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

**„ПИЦЦА“ programa**

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

**„ХЛЕБ“ programa**

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

Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima.

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

**„ДЕСЕРТЫ“ programa**

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

**„ЭКСПРЕСС“ programa**

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



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

**III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS**

- Tešlos kildinimas
- Fondiui
- Kepimas gruzdintu vejuje
- Varškės, sūrio virimas
- Skystų produktų pasterizavimas
- Vaikiškų produktų šildymas
- Indų ir asmens higienos priemonių sterilizavimas

**IV. PRIETAISO VALYMAS**

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



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

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

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

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

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

1. Nukelkite daugiafunkcio puodo dangtį.
2. Tuo pat metu centro link paspauskite vidinę dangčio pusę esančius du plastmasinius fiksuotojus.
3. Nenuaudojant jėgos, šiek tiek patraukite vidinį aliumininį dangtį į save žemyn, kad jis atsijungtų nuo pagrindinio dangčio.
4. Nušluostykite abiejų dangčių paviršių drėgnu audiniu ar servetėle. Esant poreikiui, išimta dangtį nuplaukite vandens srove, naudojant indų plovimo priemones. Plauti dangčio indaplovėje nerekomenduojame.
5. Surinkite atvirktinė seka: įstatykite aliumininį dangtį į viršutinio griovelius, suderinkite su pagrindiniu dangčiu ir nestipriai spustelėkite fiksuotojus iki spragtelės. Vidinis aliumininis dangtis turi patikimai užsikimšti.

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

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



*DĖMESIO! Tam, kad vožtuvą gumelė nebūtų deformuota, draudžiama ją sukuti ar tempi.*

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

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

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

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



*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 (nešalpiala) 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. Užšiterus 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 atidėdami ar naudodami pakartotinai, visas prietaiso dalis išplaukite ir išdžiovinkite. Laikykite prietaisą sausoje ir vėdinamoje vietoje, toliau nuo įkaitančių 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 neatidarinėkite daugiafunkcio puodo dangčio. Dangtis užsidaro pasigirdus spragtelėjimui. Įsitikinkite, kad nėra kliūčių sandariai uždaryti prietaiso dangtį ir nėra deformuota ant vidinio dangčio esanti tarpinė guma
Blogas sąlytis tarp dubens ir kaitinimo elemento, todėl buvo nepakankama gaminimo temperatūra	Dubuo prietaiso korpusu turi stovėti tiesiai, o jo dugnas turi būti gerai prigludęs prie kaitinimo elemento. Įsitikinkite, kad daugiafunkcio puodo kameroje nėra pašaliniių daiktų. Neleiskite, kad kaitinimo diskas užšterštų

Galimos priežastys		Sprendimo būdai
Nesėkmingai parinkti patiekalo produktai. Šie produktai netinka būti gaminami jūsų pasirinktu būdu arba pasirinkote netinkamą gaminimo programą. Produktai supjaustyti per stambiai, viršytos bendrosios produktų proporcijos. Greičiausiai nenustatėte (neapskaičiavote) gaminimo laiko. Pasirinktas receptas netinka gaminti maisto šiame daugiafunkciame puode		Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Naudokite tuos receptus, kuriais galite pasitikėti. Produktų atranka, jų pjaustymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą
Gaminant garuose: dubenyje per mažai vandens, kad būtų užtikrintas pakankamas garų tankis		Būtinai pilkite recepte rekomenduojamą vandens kiekį. Jeigu dvejojate, gaminimo proceso metu patikrinkite vandens lygį
Kepant	Dubenyje įpilta pernelyg daug aliejaus	Kepant įprastiniu būdu pakanka, kad aliejus plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Kepdami gruzdintuveje, 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 (tešla neiškepe)	Kildinimo metu tešla prilipo prie viršutinio dangčio ir uždengė 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 PERVIRĖ**

Apsirinkite pasirinkdami produktus arba nustatydami (apskaičiuodami) gaminimo laiką. Per mažas produktų 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 daugiafunkciame puode modelyje numatytas išankstinis šios funkcijos atjungimas, galite pasinaudoti šia galimybe

**VERDANT PRODUKTAS IŠGARUOJA**

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

**PATIEKALAS PRISVYLA**

Po paskutinio maisto gaminimo, buvo blogai išplautas dubuo. Pažeista neprisvylanti dubens danga	Prieš pradėdami gaminti įsitikinkite, kad dubuo yra gerai išplautas, neprisvylanti danga nepažeista
Produktų įdėta mažiau, nei rekomenduojama recepte	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką	Sutrupinkite gaminimo laiką arba laikykitės recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų
Kepant: pamiršote į dubenį įpilti aliejaus, netaišėte 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 pamašyti arba apverst
Troškinant: dubenyje nepakanka skysčių	Įpilkite į dubenį daugiau skysčių. Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcio puodo dangčio
Verdant: dubenyje per mažai skysčių (nesilaikoma produktų proporcijų)	Laikykitės teisingo skysčių ir kietų produktų santykio
Kepant kepinius: prieš gamindami, nesutepėte vidinės dubens pusės aliejumi	Prieš sudėdami tešlą, dubens dugną ir kraštus aptepkite sviestu arba augaliniu aliejumi (nereikėtų riebalų pilti!)

**GAMINYS PRARADO SAVO PIRMĄJĄ FORMĄ**

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

**KEPINYS DRĖGNAS**

Naudojote netinkamus, pernelyg daug drėgmės savyje turinčius produktus (sultingus vaisius ar daržoves, šaldytus 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 automatiniam pašildymui

**KEPINYS NEIŠKILDO**

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

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

### Rekomendacinis įvairių produktų gaminimo garuose laika

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

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

### Gaminimo programų bendra lentelė (gamykliniai nustatymai)

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas	Gaminimo laiko / nustatymo etapo diapazonas	Atidėtas paleidimas, val.	Persijungimo į darbinis parametrus laikina	Automatinis pašildymas
МУЛЬТИПОВАР	Įvairių patiekalų gaminimas, su galimybe nustatyti temperatūrą ir gaminimo laiką.	0:15	5 min. – 1 val. / 1 min. 1-12 val. / 5 min.	✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Pieniškų košių virimas	0:10	5 min. – 1 val. / 30 min. / 1 min.	✓		✓
ТУШЕНИЕ	Mėsos, žuvų, daržovių garnyrų ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų troškinimas	1:00	20 min. – 12 val. / 5 min.	✓		✓
ЖАРКА	Mėsos, žuvų, daržovių garnyrų ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų kepimas	0:15	5 min. – 1 val. / 30 min. / 1 min.	✓		✓
СУП	Sultinių, marinatų, daržovių ir šaltų sriubų virimas	1:00	20 min. – 8 val. / 5 min.	✓		✓
НА ПАРУ	Mėsos, žuvų, daržovių ir kitų produktų gaminimas garuose	0:15	5 min. – 2 val. / 5 min.	✓	✓	✓

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas	Gaminimo laiko / nustatymo etapo diapazonas	Atidėtas paleidimas, val.	Persijungimo į darbinis parametrus laikina	Automatinis pašildymas
МАКАРОНЫ	Makaronų gaminių iš įvairių kvietinių miltų rūšių, gaminimas; dešrelių, koldūnų ir kitų pusfabrikačių virimas	0:08	2 – 20 min. / 1 min.		✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Kondensuoto pieno, troškintos mėsos, šaltienos, drebutienos gaminimas	5:00	1-8 val. / 10 min.	✓		✓
ВАРКА	Daržovių ir pupų virimas	0:40	5 min. – 2 val. / 5 min.	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Rekomenduojama keksui, biskvitui, apkepi, mielinės ir sluoksniuotos tešlos pyragams kepti	1:00	20 min. – 8 val. / 5 min.	✓		✓
КРУПЫ	Įvairių kruopų ir garnyrų gaminimas. Birių košių virimas ant vandens	0:35	5 min. – 4 val. / 5 min.	✓		✓
ПЛОВ	Įvairių plovo rūšių gaminimas (su mėsa, žuvimis, paukštiena, daržovėmis).	1:00	20 min. – 1 val. / 30 min. / 10 min.	✓		✓
ЙОГУРТ	Įvairių jogurto rūšių gaminimas.	8:00	6-12 val. / 10 min.	✓		
ПИЦЦА	Picos kepimas	0:25	20 min. – 1 val. / 5 min.	✓		✓
ХЛЕБ	Ruginės ir kvietinės duonos kepimas (įskaitant tešlos kildinimo etapą).	3:00	1-6 val. / 10 min.	✓		
ДЕСЕРТЫ	Įvairių šviežių vaisių ir uogų desertų gaminimas	1:00	5 min. – 4 val. / 5 min.	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Greitas ryžių ir birių košių ant vandens virimas					Automatinio išjungimo po pilnų verdančio vandens

**i** Nustatyta vidutinė kaitinimo elemento darbinė temperatūra.

### Rekomenduojami temperatūros režimų nustatymai programoje „МУЛЬТИПОВАР“

Arbeitstemperatur °C	Benutzungsempfehlungen
35	Tešlos kildinimas, acto gaminimas
40	Jogurto gaminimas

Arbeitstemperatur °C	Benutzungsempfehlungen
45	Rauginimas
50	Fermentavimas

Arbeitstemperatur °C	Benutzungsempfehlungen
55	Glajaus gaminimas
60	Žalios arbatos virimas, vaikų maisto gaminimas
65	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje
70	Pušo gaminimas
75	Pasterizacija, baltos arbatos virimas
80	Karšto vyno virimas
85	Varškės ar ilgai gaminamų patiekalų virimas
90	Raudonos arbatos virimas
95	Pieniškų košių virimas
100	Bežė, uogienės virimas
105	Šaltienos gaminimas
110	Sterilizacija

Arbeitstemperatur °C	Benutzungsempfehlungen
115	Cukraus sirupo virimas
120	Vyniotinių gaminimas
125	Troškintos mėsos gaminimas
130	Apkepo gaminimas
135	Gatavų patiekalų apskrudinimas, suteikiant traškią luobelę
140	Rūkymas
145	Daržovių ir žuvų kepimas folijoje
150	Mėsos kepimas folijoje
155	Mielinės tešlos gaminių kepimas
160	Paukštienos kepimas
165	Kepsnių kepimas
170	Gruzdinimas gruzdintuvėje (bulvytės, vištienos piršteliai ir pan)

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas	
Per ilgai gaminamas patiekalas.	Daugiafunkcio puodo korpuse dubuo stovi nelygiai.	Pastatykite dubenį tiesiai.	
	Stipriai užsiteršęs kaitinimo diskas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą.	
Gaminant maistą, iš po dangčio kyla garai.	Pažeista dubens ir daugiafunkcio puodo vidinio dangčio jungties hermetiškumas.	Duobuo prietaiso korpuse stovi kreivai.	Pastatykite dubenį tiesiai.
		Nesandariai uždarytas dangtis arba po juo pateko pašalinis objektas.	Patikrinkite ar tarp dangčio ir prietaiso korpuso nėra pašalinių objektų (šiukslių, kruopų, maisto gabaliukų), pašalinkite juos. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas).
	Vidinio dangčio tarpinė guma labai nešvari, deformuota arba pažeista.	Patikrinkite vidinio prietaiso dangčio tarpinės gumos būklę. Gali būti, jog ją reikia pakeisti.	

**i** Taip pat žiūrėkite pridėdama receptų knyga.

## VII. PAPILDOMI PRIEDAI

Jisgyti naujų daugiafunkcio puodo REDMOND RMC-M95 priedų ir sužinoti apie naują REDMOND produkciją galima apsilankius tinklalapyje [www.redmond.company](http://www.redmond.company) arba oficialių atstovų pa duotuvėse.

## VII. GALIMOS TRIKTYS IR JŲ ŠALINIMO BŪDAI

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Ekrane 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.
Per ilgai gaminamas patiekalas.	Nėra įtampos elektros tinkle.	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampos nėra, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę.
	Elektros maitinimo tinklo trikdžiai (elektros įtampa nepastovi arba žemiau normos ribos).	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampa nepastovi, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę.
	Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko pašalinis objektas arba dalelės (šiukslės, kruopos, maisto gabaliukai).	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Pašalinkite pašalinius objektus arba daleles.

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




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

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

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

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

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

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

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

## DROŠĪBAS PASĀKUMI

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

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

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

- Darbības laikā nelieciniet ierīci uz mikstas virsmas, neapklājiet to – tas var izraisīt pārkaršanu un ierīces sabojāšanu.
  - Ir aizliegts lietot ierīci ārpus telpām – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
  - Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Stingri ievērojiet ierīces tīrīšanas un apkopšanas instrukciju.
- STOP** ***AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem ūdens strūkļas!***
- Bērni, vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai nepietiekamu pieredzi vai zināšanām ierīci drīkst izmantot tikai citas personas uzraudzībā un/vai gadījumā, ja ir instruēti par ierīces drošu izmantošanu un apzinās briesmas, saistītas ar tās izmantošanu. Nelaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci. Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.
  - Iepakošanas materiāli (plēve, putuplasts, u. c.) var būt bīstami bērniem. Nosmakšanas briesmas! Glabājiet tos bērniem nepieejamā vietā.
  - Ir aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai veikt izmaiņas ierīces konstrukcijā. Visi ierīces apkalpošanas un remontu darbi ir jāizpilda autorizētajam servisa centram. Neprofesionāla darbu veikšana var izraisīt ierīces salūšanu, traumas un īpašuma bojājumus.

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

**Tehniskais raksturojums**

Modelis .....	RMC-M95
Jauda .....	860-1000 W
Spriegums .....	220-240 V, 50/60 Hz
Trauka tilpums .....	5 l
Trauka pārkāļajums .....	pretpiedeguma keramiskais
Displejs .....	LED, krāsainais
3D-sildīšana .....	ir
Gabarītmēzīri .....	377 × 285 × 240 mm
Neto masa .....	3,5 kg

**Programmas**

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

**Funkcijas**

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

**Komplektācija**

Multikattis .....	1 gab.
Trauks .....	1 gab.
Konteiners gatavošanai ar tvaiku .....	1 gab.
Mērglāze .....	1 gab.
Pavārnīca .....	1 gab.
Lēzena karote .....	1 gab.
Karotes/kausu turētājs .....	1 gab.
Strāvas vads .....	1 gab.
Ģrāmata receptes .....	1 gab.
Lietošanas instrukcija .....	1 gab.
Servisa grāmatiņa .....	1 gab.

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

**Multikattā uzbūve (shēma A1, 3. lpp.)**

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

**Vadības panelis (shēma A2, 4. lpp.)**

Multivārāmajam katlam REDMOND RMC-M95 ir sensoru vadības panelis ar daudzfunkcionālu krāsainu LED displeju.

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

**Displeja uzbūve (shēma A3, 4. lpp.)**

1. Automātiskās programmas "ЭКСПРЕСС" izpildīšanas indikators
2. Gatavošanas/uzsildīšanas programmas darbības indikators
3. Gatavošanas etapu indikators
4. Programmas "МУЛТИПОВАР" uzstādītās temperatūras indikators
5. Funkcijas atliktais stars darbības indikators
6. Taimera rādījumu režīma indikators
7. Taimeris
8. Izvēlētās automātiskās gatavošanas programmas indikators

**I. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS**

Izpakojiet ierīci. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.



*Obligāti atstājiet uz ierīces korpusa uzlīmētās brīdinājuma uzlīmes, uzlīmes – norādījumus (ja tādas ir) un plāksnīti ar sērijas numuru uz ierīces korpusa!*

*Pēc transportēšanas vai glabāšanas zemā temperatūrā ierīci ir jāpatur istabas temperatūrā ne mazāk kā 2 stundas pirms tās ieslēgšanas.*

Pilnībā attīniet elektrovaru. Ierīces korpusu noslaukiet ar mitru drāniņu. Noņemamās detaļas nomazgājiet ziepjūdenī, rūpīgi nožāvējiet visus ierīces elementus pirms pieslēgšanas pie elektrotiltā.

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

Pirms gatavošanas pārliecinieties, vai multivāres katla ārējām un iekšējām redzamām daļām nav bojājumu, slūpuma vai citu defektu. Starp kausu un sildelementu nedrīkst atrasties svešķe meņņi.



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

*Pacelt ierīci aiz roktura blodas aizliegta!*

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

**II. MULTIVĀRES KATLA LIETOŠANA**

**Gatavošanas laika uzstādīšana**

Multivāres katlam REDMOND RMC-M95 var patstāvīgi uzstādīt gatavošanas laiku katrai programmai (izņemot programmu "ЭКСПРЕСС"). Laika iestatīšanas solis un izvēlētā laika iespējams diapazons ir atkarīgs no izvēlētās programmas. Lai mainītu laiku:



1. Pēc gatavošanas programmas izvēles nospiediet pogu "Час", lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku stundās. Paturot pogu nospiestu pāris sekundes, sāksies paštrināta laika atskaite.
2. Nospiežot pogu "Мин", uzstādi nepieciešamo gatavošanas laiku minūtēs. Paturot pogu nospiestu pāris sekundes, sāksies paštrināta laika atskaite.
3. Ja ir nepieciešams uzstādīt laiku, kurš ir mazāks par 1 stundu, spiediet pogu "Час" līdz laika sākuma atskaites punktam. Pēc tam, spiežot pogu "Мин", iestatiet nepieciešamo gatavošanas laiku minūtēs.
4. Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas beigām (displejam ir jāmirgo), pārejiet pie nākamā etapa saskaņā ar izvēlētas gatavošanas programmas algoritmu. Lai atceltu veiktos iestatījumus, nospiediet pogu "Подогрев/Отмена", pēc tam iestatiet visu gatavošanas programmu vēlreiz.

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

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

Dažām automatiskajām programmām gatavošanas laika atskaite sākas tikai tad, kad ierīces ir sasniegusi paredzēto darbības temperatūru. Piemēram: ja ielejāt aukstu ūdeni un uzstādāt programmai "НА ПАРУ" gatavošanas laiku 5 minūtes, tad programmas darbība un laika atpakaļskaitīšana sāksies tikai pēc ūdens uzturēšanas un pietiekama tvaiku daudzuma rašanās traūk.

Programmā "МАКАРОНЫ" gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sākas pēc ūdens uzturēšanas un atkārtotas pogas "Срап" nospiešanas.

### Atliktais starts funkcija

Funkcija ļauj iestatīt laika intervālu, pēc kura beigām ēdienam ir jābūt gatavam (ņemot vērā programmas darbības laiku). Laiku var uzstādīt diapazonā no 10 minūtēm līdz 24 stundām ar laika iestatījuma soli pa 10 minūtēm. Jāņem vērā, ka atliktajam laikam ir jābūt lielākam par uzstādīto gatavošanas laiku, citādi programma sāks strādāt uzreiz pēc pogas "Срап" nospiešanas.

Jūs varat uzstādīt atlikta starta laiku pēc automatiskās programmas, temperatūras un gatavošanas laika izvēles:

1. Nospiežot pogu "Отложенный старт", ieslēdziet atlikta starta laika uzstādīšanas režīmu. Uz displeja parādīsies uzraksts "Отсрочка старта", bet taimeris sāks mirgot.
2. Spiežot pogu "Час", pakāpeniski mainiet stundu iestatījumu. Uzstādītās laika formāts – 24 stundas. Paturot pogu nospiestu pāris sekundes, sāksies paštrināta laika atskaite.
3. Spiežot pogu "Мин", pakāpeniski mainiet minūšu iestatījumu. Paturot pogu nospiestu pāris sekundes, sāksies paštrināta laika atskaite.
4. Ja ir nepieciešams uzstādīt laiku, kurš ir mazāks par 1 stundu, spiediet pogu "Час" līdz laika sākuma atskaites punktam. Pēc tam, spiežot pogu "Мин", iestatiet nepieciešamo gatavošanas laiku minūtēs.
5. Lai atceltu veiktos iestatījumus, nospiediet pogu "Подогрев/Отмена", pēc tam iestatiet visu gatavošanas programmu vēlreiz.
6. Pēc laika iestatīšanas nospiediet un paturiet nospiestu pāris sekundes pogu "Срап". Iedegsies funkcijas "Atliktais starts" darbības indikators, sāksies programmas darbība un laika atpakaļskaitīšana.
7. Pēc noteikta laika ēdiens būs gatavs. Pēc programmas darbības beigām automatiski ieslēgsies gatavā ēdiena temperatūras uzturēšanas funkcija (autosildīšana) un iedegsies pogas "Подогрев/Отмена" indikators.
8. Lai atslēgtu autosildīšanu, nospiediet pogu "Подогрев/Отмена". Pogas indikators nodzīs.

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

Neiesakām izmantot funkciju "Atliktais starts", ja recepte satur produktus, kuri ātri bojājas (olas, sviests, piens, gaļa, siers u. c.). Iestatīta laika funkcija "Atliktais starts" jāņem vērā, ka laika atskaite programmā "НА ПАРУ" sākas tikai tad, kad multivāres katls ir sasniedzis darībai nepieciešamo temperatūru (pēc ūdens uzturēšanas).

### Gatav ēdienu temperatūras uzturēšanas funkcija

Ieslēdzas automatiski pēc gatavošanas programmas darbības beigām un var uzturēt 70-75°C temperatūru 24 stundas ilgi. Ja autosildīšanas funkcija darbojas, mirgo pogas "Подогрев/Отмена" indikators un uz displeja parādās laika atskaite dotajā

režīmā. Nepieciešamības gadījumā autosildīšanas programmu var izslēgt, nospiežot un pāris sekundes paturot nospiestu pogu "Подогрев/Отмена".

### Autosildīšanas iepriekšēja atcelšana

Autosildīšanas funkcija pēc programmas darbības beigām ne vienmēr ir nepieciešama. Ņemot to vērā, multivāres katlam REDMOND RMC-M95 ir paredzēta savlaicīga šīs funkcijas atslēgšana, programmu iestatot vai tās darbības laikā. Lai to izdarītu, palaižot programmu vai programmas darbības laikā nospiediet un paturiet nospiestu pogu "Меню" tik ilgi, kamēr pogas "Подогрев/Отмена" indikators nodzīs. Lai atkal ieslēgtu autosildīšanas funkciju, vēlreiz nospiediet pogu "Меню" (pogas "Подогрев/Отмена" indikators iedegsies).

### Ēdienu uzsildīšanas funkcija

Multivāres katlu REDMOND RMC-M95 var izmantot ēdienu uzsildīšanai. Lai to izdarītu:

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

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



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

### Kopējie automatisko programmu lietošanas noteikumi



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

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



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

8. Nepieciešamības gadījumā var iepriekš atslēgt autosildīšanas funkciju, nospiežot un paturot nospiestu pogu "Меню" tik ilgi, kamēr nodzīs pogas "Подогрев/Отмена" indikators. Atkārtoti nospiežot pogu "Меню", var atkal ieslēgt minēto funkciju. Autosildīšanas funkciju nevar izmantot programmām "ЙОГУРТ" un "ХЛЕБ".
9. Par programmas darbības beigām informē skaņas signāls. Tālāk, atkarībā no izvēlētas programmas vai tekošajiem uzstādījumiem, ierīce pāries autosildīšanas režīmā (degs pogas "Подогрев/Отмена" indikators) vai gaidīšanas režīmā (mirgos pogas "Срап" indikators).

10. Lai atceltu iestatīto programmu, pārtrauktu gatavošanas procesu vai autosildīšanu, nospiediet un paturiet pāris sekundes nospiestu pogu "Подогрев/Отмена".



Lai iegūtu kvalitatīvu rezultātu, iesakām izmantot receptes, kuras ir pievienotas multivāres katla REDMOND RMC-M95. Tās ir apkopotas grāmatā receptes un ir iestrādātas speciāli šim modeļim.

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

### Programma "МУЛЬТИПОВАР"

Šī programma paredzēta gandrīz visu ēdienu gatavošanai ar lietotāja iestatītiem temperatūras un laika parametriem. Pateicoties programmai "МУЛЬТИПОВАР", multivāres katls REDMOND RMC-M95 spēj aizvietot veselu virkni virtuves ierīču un ļauj pagatavot jebkuru ēdienu pēc izvēlētas receptes, izlasītu senā pavārgrāmatā vai Internetā.

Lietotāja ērtībai, autosildīšanas funkcija ir atslēgta, ja gatavošana notiek līdz 80°C temperatūrā. Nepieciešamības gadījumā, to var ieslēgt manuāli, pēc gatavošanas programmas palaišanas nospiežot un paturot nospiestu pogu "Меню" tik ilgi, kamēr iedegas pogas "Подогрев/Отмена" indikātors.

Automātiski iestatītais gatavošanas laiks programmai "МУЛЬТИПОВАР" ir 15 minūtes, gatavošanas temperatūra – 100°C.

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



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



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

### Programma "МОЛОЧНАЯ КАША"

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

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

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

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



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

### Programmas "ТУШЕНИЕ"

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

### Programma "ЖАРКА"

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

Funkcija "Atliktais starts" šai programmai nav pieejama.



Lai izvairītos no sastāvdaļu piedegšanas, iesakām sekot receptu grāmatas norādījumiem un periodiski apmāsit trauka saturu. Ir pieļaujama gatavošana ar atvērtu katlu vaku.

### Programma "СУП"

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

### Programma "НА ПАРУ"

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

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

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



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



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

### Programma "МАКАРОНЫ"

Paredzēta makaronu izstrādājumu, pelmeņu, cīsiņu, hinkali, vārītu olu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 8 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 2 līdz 20 minūtēm ar iestatīšanas soli 1 minūti. Programma paredz ūdens uzvārīšanu, sastāvdaļu ielikšanu un tālāku gatavošanu. Par ūdens uzvārīšanos un produktu ielikšanas brīdi pavēstīs skaņas signāls. Gatavošanas programmas darbības laika atpakaļskaitīšana sākas pēc pogas "Crap" atkārtotas nospiešanas.

Atliktais starts funkcija šai programmai nav pieejama.



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

### Programma "ТОМЛЕНИЕ"

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

### Programma "ВАРКА"

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

### Programma "БЫПЕЧКА"

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



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

### Programma "КРУПЫ"

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

### Programma "ГЛЮБ"

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

### Programma "ЙОГУРТ"

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

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

### Programma "ПИЦЦА"

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

### Programma "ХЛЕБ"

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

Autosildīšanas funkcijas šai programmai nav pieejama.

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

### Programma "ДЕСЕРТЫ"

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

### Programma "ЭКСПРЕСС"

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

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

## III. PAPILDUS IESPĒJAS

- Miklas raudzēšana
- Fondi gatavošana
- Fritēšana (vārīšana eļļā)
- Biezpiena, siera pagatavošana
- Šķidr produktu pastērižācija
- Bērnu pārtikas uzsilšana
- Trauku un higiēnas priekšmetu steriližācija

**📖** *Receptes, kuras ir norādītas ēdīenu sadaļā var atrast receptu grāmatā vai mājās lapā [www.redmond.compy](http://www.redmond.compy).*

## IV. IERĪCES TĪRĪŠANA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**⚠** *Pirms 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 uzvāku (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 pinceiti, nespēžot uz sensora uzvāku. Sildīšanas diska virsmas tīrīšanai ir pieļaujams izmantot vidēji cietu samitrinātu sūkli vai sintētisku birsti.

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

Pirms glabāšanas un atkārtotas izmantošanas pilnībā notīriet un nožāvējiet visas ierīces daļas. Glabājiet ierīci sausā, labi vēdināmā vietā, tālāk no sildošām ierīcēm un tiešajam saules stariem.

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

Nepieciešams sargāt ierīces iepakojumu no ūdens un šķidrums piekļūšanas.

## V. GATAVOŠANAS PADOMI

### Kļūdas ēdīnu gatavošanā un to novēršana

Zemāk redzamajā tabulā ir apkopotas tipiskākās kļūdas, kuras tiek pieļautas gatavojot ēdīenu multikatlā, kā arī apskatīti iespējami cēloņi un risinājumi to novēršanai.

**ĒDIENS NAV KĀRTĪGI PAGATAVOJĪES**

Iespējamie iemesli	Risinājuma veidi
Nebija aizvērts ierīces vāks vai vāks nebija aizvērts pilnībā, tādēļ gatavošanas temperatūra nebija pietiekoši augsta	Gatavošanas laikā neveriet multikatlā vāku vaļā bez vajadzības. Aizvēriet vāku līdz klikšķim. Pārliecinieties, ka nekas netraucē cieši aizvērt ierīces vāku un iekšējā vāka blīvēs gumijai nav deformējusies
Ir sliktis kontakts starp trauku un sildelementu, tādēļ gatavošanas temperatūra nav pietiekoši augsta	Traukam ierīces korpusā ir jāatrodas līdzīgi, tam ir cieši jāpiegūļ sildelementa diskam. Pārliecinieties, ka multikatlā darba kamerā nav svešķermeņu. Nepieļaujiet sildāmā diska piesārņošanu
Nepareiza ēdiena sastāvdaļu izvēle. Šis 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
Gatavojot ar tvaiku: traukā ir pārāk maz ūdens, lai veidotos pietiekams tvaiku daudzums	Ielejiet traukā ūdeni atbilstoši daudzumam, kas norādīts receptē. Ja rodas šaubas, pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesā
Cepot	Traukā ir ieliets par daudz eļļas
	Traukā ir pārāk liels mitrums
Vārot: buljona izvaiko vārot produktus ar paaugstinātu skābes saturu	Dažiem produktiem pirms vārīšanas ir nepieciešama speciāla apstrāde: skalošana, mērcēšana, utt. Ievērojiet receptē norādītos ieteikumus
Miklas izstrādājumiem (mikla nav izcepusies)	Rūgšanas procesā mikla ir pietūpusi pie iekšējā vāka un nosprotojusi tvaika izplūdes vārstu
	Traukā ir ielikts pārāk daudz miklas

**PRODUKTS IR PĀRVĀRĪJĪES**

Kļūdaina produktu vai gatavošanas laika izvēle. Sastāvdaļu izmērs ir pārāk mazs	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Pēc gatavošanas beigām ēdiens pārāk ilgi atradies 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 un ražošanas procesa. Iesakām izmantot tikai pastērētus 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
--	---

**ĒDIENS PĪDEĢS**

Trauks ir slikti iztīrīts pēc pēdējās gatavošanas reizes. Ir bojāts trauka pretpiedeguma pārklājums	Pirms gatavošanas pārliecinieties, ka trauks ir kārtīgi iztīrīts un trauka pretpiedeguma slānis nav bojāts
Kopējais produktu daudzums ir mazāks par receptē ieteicamo	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti
Ir iestatīts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim
Cepot: esat aizmirsuši ieliet traukā eļļu, nav samaisīti vai par vēlu apgriezti gatavojamie produkti	Cepot: esat aizmirsuši ieliet traukā eļļu, nav samaisīti vai par vēlu apgriezti gatavojamie produkti
Sautējot: traukā nav pietiekams mitruma daudzums	Ielejiet traukā vairāk šķidruma. Gatavošanas laikā bez nepieciešamības neveriet vaļā multikatlā vāku
Vārot: traukā nav pietiekami daudz šķidruma (nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas)	Ievērojiet pareizas proporcijas starp šķidrumu un cietajām sastāvdaļām
Miklas izstrādājumiem: pirms gatavošanas nav iesmērēta trauka iekšējā virsma	Pirms miklas ievietošanas traukā, iesmērējiet tā apakšu un sienas ar sviestu vai eļļu (nevajag liet eļļu traukā!)

**PRODUKTS IR ZAUDĒJIS GRIEZUMA FORMU**

Produkts ir pārāk bieži maists	Vienkārši cepot produktus, apmāsiet tos ne biežāk kā reizi 5-7 minūtēs
Ir iestatīts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim

**MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS IR MITRS**

Izmantotas nepiemērotas sastāvdaļas, kas rada lieku mitrumu (sulīgi dārzeņi vai augļi, saldētas ogas, krējums, utt.)	Izvēlieties sastāvdaļas atbilstoši receptei. Neizvēlieties gatavošanai produktus, kuri satur daudz mitruma vai izmantojiet tos pēc iespējas mazākā daudzumā
Gatavais izstrādājums ir pārāk ilgi turēts aizvērtā multikatlā	Izņemiet izstrādājumu no multikatlā uzreiz pēc pagatavošanas. Ja ir nepieciešams, varat atstāt to uz nelielu 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 gatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Mikla pārāk ilgi ir stāvējusī ar cepamo pulveri	
Nav izsijāti milti vai ir slikti izmīcīta mikla	
Pieļautas kļūdas sastāvdaļu ievietošanā	
Izvēlēta recepte nav piemērota gatavošanai šī modeļa multikatlā	

**i** Daudzas REDMOND multikatlū modeļos ir aizsardzības sistēma pret ierīces pārkaršanu. Ņa iedarbojas gadījumos, ja gatavojot ar programām «TYUHEHE» un «CUT», traukā nav pietiekami daudz šķidruma. Sini gadījumā gatavošanas programma pārtrauc darbību un multikatlā pārslēdzas uz automātiskās sildīšanas režīmu.

## Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem

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

**i** Ņem 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 (rūpnieciskie uzstādījumi)

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

Programma	Lietošanas ieteikumi	Bļeriņē iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Atliktais starts, stundas	Darbības parametru gaidīšanas režīms	Autosildīšana
ВАРКА	Dārzeņu un pākšaugu vārīšana	0:40	5 min – 2 stundas / 5 min	✓	✓	✓
ВЫПЕЧКА	Keksu, biskvītu, sacepumu, rauga un kārtainās miklas pīrāgu gatavošana	1:00	20 min – 8 stundas / 5 min	✓	✓	✓
КРУПЫ	Dažādu graudaugu un piedevu gatavošana. Ūdeni vārīto irideno putru gatavošana	0:35	5 min – 4 stundas / 5 min	✓	✓	✓
ПЛОВ	Dažādu plovu (ar gaļu, zivīm, putnu gaļu, dārzeņiem) gatavošana	1:00	20 min – 1 stunda 30 min / 10 min	✓	✓	✓
ЙОГУРТ	Dažādu jogurta pagatavošana	8:00	6 stundas – 12 stundas / 10 min	✓	✓	✓
ПИЦЦА	Picas pagatavošana	0:25	20 min – 1 stunda / 5 min	✓	✓	✓
ХЛЕБ	Kviešu un rudzu maizes gatavošana (ieskaitot miklas raudzēšanu)	3:00	1 stunda – 6 stundas / 10 min	✓	✓	✓
ДЕСЕРТЫ	Dažādu augļu un ogu desertu gatavošana	1:00	5 min – 4 stundas / 5 min	✓	✓	✓
ЭКСПРЕСС	Ātra risu un ūdeni vārīto irideno putru gatavošana					

Автоматическая издегšanas pēc pilnīgas ūdens vārīšanas

**i** Šeit ir norādīta sildeslementa vidējā darba temperatūra.

## Ieteikumi temperatūras režīmu lietošanai programmā "MULTICOOK"

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

Darba temperatūra °C	Lietošanas ieteikumi
85	Biezpiena vai ēdienu gatavošana, kuriem nepieciešams ilgs gatavošanas laiks
90	Sarkanās tējas pagatavošana
95	Piena putru pagatavošana
100	Bežē, ievārijumu pagatavošana
105	Galerta pagatavošana
110	Sterilizācija
115	Sirupa pagatavošana
120	Stīlbiņu pagatavošana
125	Sautētas gaļas pagatavošana
130	Sacepuma pagatavošana
135	Gatavo ēdienu apcepšana, lai tie iegūtu kraukšķīgu garoziņu

Darba temperatūra °C	Lietošanas ieteikumi
140	Žāvēšana
145	Dārzeņu un zivs cepšana folijā
150	Gaļas cepšana folijā
155	Rauga miklas izstrādājumu cepšana

Darba temperatūra °C	Lietošanas ieteikumi
160	Putnu gaļas cepšana
165	Steiku cepšana
170	Fritēšana (vārīšana eļļā) (fri kartupeļi, vistas nageti, utt.)

**i** *Kā arī skatiet pievienoto receptu grāmatu.*

## VI. PAPILDUS AKSESUĀRI

Iegādāties papildus aksesuārus multikatlam REDMOND RMC-M95 vai uzzināt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājas lapā [www.redmond.company](http://www.redmond.company) vai tirdzniecības vietās pie oficiālajiem pārstāvjiem.

## VII. IESPĒJAMIE BOJĀJUMI UN TO NOVĒRŠANA

Bojājums	Iespējamie cēloņi	Bojājumu novēršana
Uz displeja parādījās paziņojums par kļūdu: E1 – E4	Sistēmas kļūda, iespējams vadības plates vai sildelementa bojājums.	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku, pieslēdziet ierīci elektrotīklam.
Ierīce neieslēdzas	Strāvas vads nav pievienots ierīcei un (vai) kontaktligzdai	Pārlicinieties, ka noņemamais strāvas vads ir ievietots pareizajā ierīces ligzdā un pievienots kontaktligzdai
	Bojāta kontaktligzda	Pieslēdziet ierīci kontaktligzdai, kura darbojas
	Tīklā nav elektropadeves	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir zem normas, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja
Ēdiens gatavojas pārāk ilgi	Strāvas zudumi elektropadeves laikā (nestabils strāvas spriegums vai tas atrodas zem normas)	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir nestabils vai zem normas, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja
	Starp trauku un sildelementu atrodas svešķermeņi vai kādas daļiņas (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi)	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Likvidējiet svešķermeņus vai daļiņas
	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni
Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks	Sildīšanas disks ir ļoti netīrs	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Notīriet sildīšanas disku
	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni
	Trauks un multikatla iekšējais vāks hermētiski nesavienojas	Vāks nav cieši aizvērts vai zem vāka ir iekļuvis svešķermenis Iekšējā vāka blīvējošā gumija ir netīra, deformējusies vai bojāta

**i** *Godījumā, ja neizdevās likvidēt bojājumus, griezieties autorizētajā servisa centrā.*



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

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

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

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

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

## OHUTUSMEETMED

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

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

- Ärge paigutage seadet pehmele alusele, ärge katke seda töö ajal – see võib tingida seadme ülekuumenemise ja vigastumise.
- Seadet on keelatud kasutada avatud õhu käes – niiskuse või kõrvaliste esemete sattumine seadme korpusesse võivad tingida seadme tõsisaid häireid.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastusjuhendeid.

**STOP** **KEELATUD lasta seadet vette või paigutada seda jooksva vee alla!**

- Lapsed vanuses 8 aastat ja vanemad ning keha-, mee- või vaimupuudega inimesed ja inimesed, kellel pole piisavalt kogemusi või teadmisi, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all ja/või juhul, kui neid on eelnevalt seadme ohutus kasutamises instrueeritud ja nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud ohtudest. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8 aastastele lastele kättesaamatus kohas. Lapsed ei tohi seadet ilma täiskasvanute järelevalveta puhastada ega hooldada.
- Pakkematerjalid (kile, penoplast jne.) võivad olla lastele ohtlikud. Lämmitamise oht! Säilitage pakendit lastele kättesaamatus kohas.
- Seadmeiseisev remont võiselle konstruktsioonimuudatustetegemine on keelatud. Kõiki hooldus- ja remonditöid peab teostama vaid autoriseeritud hoolduskeskus. Ebaprofessionaalselt teostatud töö võib tingida seadme rikkimiseku, traumad ja vara kahjustuse.

**STOP** **Rikutud seadme kasutamine on keelatud.**

**Tehnilised andmed**

Mudel.....	RMC-M95
Võimsus.....	860-1000 W
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz
Sisepoti maht.....	5 liitrit
Sisepoti pinnakate.....	kõrbemisvastane keramiiline
Ekraan.....	LED, värviline
3D-soojendus.....	olemas
Välismõõtmed.....	377 × 285 × 240 mm
Netokaal.....	3,5 kg

**Programmid**

- |                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIKOKK)      | 10. ВЫПЕЧКА (KÜPSETISED) |
| 2. МОЛОЧНАЯ КАША (PIIMAPUDER)   | 11. КРУПЫ (TERAVILJAD)   |
| 3. ТУШЕНИЕ (HAUTAMINE)          | 12. ПЛОВ (PILAFF)        |
| 4. ЖАРКА (PRAADIMINE)           | 13. ЙОГУРТ (JOGURT)      |
| 5. СУП (SUPP)                   | 14. ПИЦЦА (PITSA)        |
| 6. НА ПАРУ (AURUL VALMISTAMINE) | 15. ХЛЕБ (LEIB)          |
| 7. МАКАРОНЫ (MAKARONID)         | 16. ДЕСЕРТЫ (DESSERDID)  |
| 8. ТОМЛЕНИЕ (AURUTAMINE)        | 17. ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)  |
| 9. ВАРКА (KEETMINE)             |                          |

**Funktsioonid**

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

**Komplekti kuuluvad**

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

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

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

- |                         |                                    |
|-------------------------|------------------------------------|
| 1. Seadme kaas          | 8. Eemaldatav auruklapp            |
| 2. Eemaldatav sisekaas  | 9. Lame lusikas                    |
| 3. Anum                 | 10. Kopsik                         |
| 4. Kaane avamis nupp    | 11. Mõõteklaas                     |
| 5. Ekraaniga juhtpaneel | 12. Konteiner aurul valmistamiseks |
| 6. Korpus               | 13. Kopsikuja lusikahoidja         |
| 7. Ülekandmise käepide  | 14. Elektrijuhe                    |

15. Kondensaadi kogumise nõu

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

Multikeetja REDMOND RMC-M95 on seadmetatud puuetundliku juhtpaneeliga paljufunktsionaalse värvilise LED-ekraaniga.

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

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

1. Automaatprogrammi "ЭКСПРЕСС" töö indikaator
2. Valmistamis/soojendamisprogrammi töö indikaator
3. Valmistamisetapi indikaatorid
4. Temperatuuritähenduse indikaator programmis "МУЛЬТИПОВАР"
5. Viitstardirežiimi indikaator
6. Taimer näidurežiimi indikaator
7. Taimer
8. Valitud automaatvalmistamisprogrammi indikaator

**I. ENNE ESMAST SISSELÜLITAMIST**

Pakkiye seade lahti, eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamkleebised.



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

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

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

Asetage seade kõvale horisontaalsele pinnale nii, et auruklapist tulev kuum aur ei satuks tapeetidele, dekoratiivsetele katele ja muudele esemetele ja materjalidele, mis võivad kannatada kõrgeenenud niiskusest ja temperatuurist.

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



**TÄHELEPANU!** Tõsta seadet käepidemest kaasas kanda koos täidetud kausi keelatud.

Tõsta seade restiga potid on keelatud!

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



## II. MULTIKEETJA KASUTUS

### Valmistamisaja seadmine

Multikeetjas REDMOND RMC-M95 võib iseseisvalt seada iga programmi jaoks valmistamisaja (väljaarvatud programm "ЭКСПРЕСС"). Etteantud aja muutmisajaks ja võimalik vahemik sõltuvad valitud valmistamise programmist. Aja muutmiseks:

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

**i** Valmistamisaja käsitsi seadmisel arvestage võimalikku ajavahet ja paigaldussammu, mis on ette nähtud teie poolt valitud valmistamisprogrammiga kaasas las valmistasiprogrammi kaonabeliga.

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

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

Programm "МАКАРОНЫ" algab etteantud aja tagasiarvestus vaid peale vee keemahakkamist ja klahvi "Спагн" korduvat vajutust.

### Funktsioon viitardirežiimi

Funktsioon võimaldab ette anda ajavahemiku, mille järgselt peab toit valmis olema (arvestades programmi töö aega). Aja võib seada 10 minutist kuni 24 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga. Peab arvestama, et eelseadistuse aeg peab olema suurem, kui määratud valmistamisaja, vastasel juhul alustab programm tööd kohe peale klahvile "Старт" vajutamist.

Võite valida eelseadistuse aja peale automaatprogrammi valikut, temperatuuritähenduste ja valmistamisaja seadmist:

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

**i** Eelseadistuse funktsioon on olemas kõikides valmistamise automaatprogrammides, väljaarvatud programmides "ЖАРКА", "МАКАРОНЫ" ja "ЭКСПРЕСС".

Ei soovitata kasutada viitardirežiimi funktsiooni, kui retseptid kasutatakse kiirelt riknevaid toiduaineid (munad, värsked piim, liha, juust jms).

Aja seadmisel funktsioonid viitardirežiimi on vaja arvestada, et aja tagasiarvestus programmis "НА ПАРУ" algab vaid peale seda, kui multikeetja on saavutanud vajaliku töitemperatuuri (peale vee keemahakkamist).

### Valmistoitute temperatuuri ülalhoiu funktsioon

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

### Autosoojenduse eelnev väljalülitamine

Autosoojenduse väljalülitamine valmistamisprogrammi töö lõppedes ei ole alati soovitatav. Multikeetjas REDMOND RMC-M95 on võimalus nimetatud programm eelnevalt välja lülitada käivitamise ajal või põhilise valmistamisprogrammi ajal. Selleks vajutage starti ajal või valmistamisprogrammi ajal ja hoidke mõne sekundi jooksul all klahvi "Меню", kuni klahvi "Подогрев/Отмена" indikaator kustub. Autosoojenduse taasiülitamiseks vajutage klahvi "Меню" veelkord (süttib klahvi "Подогрев/Отмена" indikaator).

### Toitude soojendamise funktsioon

Multikeetjat REDMOND RMC-M95 võib kasutada külmade toitude soojendamiseks. Selleks:

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

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



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

### Automaatprogrammide kasutamise üldkord



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

1. Valmistage ette (mõtte) vajalikud toiduained.
2. Pange toiduained multikeetja anumasse vastavalt valmistamisprogrammidele ja asetage see seadme korpusesse. Jälgige, et kõik toiduained, muuhulgas vedelik, oleksid anuma välispinnal asuvas maksimaalselt märgist allpool. Veenduge, et anum on asetatud otse ja see puutub tihedalt kokku soojenduselementidega.
3. Sulgege multikeetja kaas klõpsatuseni. Lülitage seade elektrivõrku.
4. Vajutades klahvi "Меню" valige vajalik valmistamisprogramm (ekraanil süttib vastava programmi indikaator).
5. Kui teid ei rahulda vaikiimis seadud valmistamisaja, võite seda tähendust muuta klahvidele "Час" ja "Мин" vajutades.
6. Vajadusel seadke eelseadistuse aeg. Funktsiooni "Отложенный старт" ei ole programmides "ЖАРКА", "МАКАРОНЫ" ja "ЭКСПРЕСС".
7. Valmistamisprogrammi käivitamiseks vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel klahvi "Старт", kuni süttivad klahvide "Старт" ja "Подогрев/Отмена" indikaatorid. Hakkab tööle seadistatud programm ja valmistamisaja tagasiarvestus. Programmis "НА ПАРУ" algab aja tagasiarvestus vee keemahakkamisel ja piisava aurutiheduse saavutamisel anumasa; programmis "МАКАРОНЫ" – peale vee keemahakkamist anumasa, toiduainete panekut ja klahvi "Старт" teistkordset vajutamist.



**ETTEVAATUS!** Kõrgel temperatuuril valmistamisel ja suurt kogust toimeil lisamisel hoidke alati seadme kaane avatuks.

8. Vajadusel võib autosoojendusfunktsiooni eelnevalt välja lülitada, vajutades ja hoides all klahvi "Меню", kuni kustub klahvi "Подогрев/Отмена" indikaator. Klahvi "Меню" teistkordset vajutust võib antud funktsiooni taas sisse lülitada. Autosoojendusfunktsiooni ei ole programmides "ЙОГУРТ" ja "ХЛЕБ".

- Valmistamisprogrammi lõppemist teavitab teid helisignaal. Järgnevalt, sõltuvalt valitud programmist või jooksvatest seadistustest, läheb seade üle autoosojendusrežiimi (poleb klahvi "Подогрев/Отмена" indikaator) või ooterežiimi (vilgub klahvi "Старт" indikaator).
- Selleks, et tühistada sisestatud programm, katkestada valmistamisega või autoosojendus, vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel klahvi "Подогрев/Отмена".



Kvaliteetse tulemuse saavutamiseks soovitate kasutada multikeetjale REDMOND RMC-M95 lisatud raamatust retsepti toodud retsepti, mis on spetsiaalselt välja töötatud antud mudelile.

Kui teie arvates ei suutnud te saavutada soovitatav tulemus tavalistes automaatprogrammides, kasutage universaalset, laiendatud käiseseadistustega programmi "МУЛЬТИПОВАР", mis avab teie toiduvalmistamise eksperimentidele suured võimalused.

### Programm "МУЛЬТИПОВАР"

Nimetatud programm on mõeldud praktiliselt mistahes toitude valmistamiseks kasutaja poolt seadud valmistamisaja ja temperatuuri parameetritega. Tänu programmile "МУЛЬТИПОВАР" võib Multikeetja REDMOND RMC-M95 asendada terve rida köögiseadmeid ja valmistada toitu praktiliselt mistahes teid huvitavas, vanas köökiarvates raamatus loetud või Internetist võetud retsepti järgi. Et oleks mugavam, toitude valmistamise korral temperatuuril alla 80°C, on autoosojendus funktsioon välja lülitatud. Vajadusel võib selle käsitsi sisse lülitada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klahvi "Меню" peale valmistamisaja käivitamist, kuni süttib indikaator "Подогрев/Отмена".

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

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



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



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

### Programm "МОЛОЧНАЯ КАША"

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

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

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

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



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

### Programm "ТУШЕНИЕ"

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

### Programm "ЖАРКА"

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



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

### Programm "СУП"

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

### Programm "НА ПАРУ"

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

Nimetatud programmil valmistamiseks kasutage spetsiaalset konteinerit (kuulub komplekti).

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



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



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

### Programm "МАКАРОНЫ"

Soovitatakse makaronitoodete, pelmeenide, viinerite, hinkalide valmistamiseks, munade keetmiseks jne. Vaikimisi valmistamise aeg moodustab 8 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 2 minutit kuni 20 minutini 1-minutilise paigaldussammuga. Programm näeb ette vee keemahakkamist, toiduainete sisestamist ja nende edasist valmistamist. Vee keemahakkamisest ja toiduainete sissepanemisest vajadusest annab teada helisignaal. Valmi tamisprogrammi tööaja tagasiarvestus algab peale korduvalt vajutust klahvile "Старт".

Viitstardirežiimi funktsiooni nimetatud programmis ei ole.



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

### Programm "ТОМЛЕНИЕ"

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

### Programm "ВАРКА"

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

### Programm "ВЫПЕЧКА"

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



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

Leiva valmistamisel soovitate toidu automaatsoojendus funktsioon välja lülitada kõikidel etappidel.

### Programm "КРУПЫ"

Programmi soovitate kasutada sömerate putru valmistamiseks mistahes teraviljadest, erinevate lisandite valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 35 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutit 4 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

### Programm "ПЛОВ"

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

### Programm "ЙОГУРТ"

Nimetatud programmi abil võite oma kodus valmistada erinevaid ja kasulikke jogurte. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 8 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 6 tunnist 12 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga. Autosoojendusfunktsiooni nimetatud programmis ei ole.

**i** Koostisainete panemisel anumasse jälgige, et need oleksid 1/2 jagu allpool anuma sisepinnast.

### Programm "ПИЦЦА"

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

### Programm "ХЛЕБ"

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

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

### Programm "ДЕСЕРТЫ"

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

### Programm "ЭКСПРЕСС"

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

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

## III. TÄIENDAVAD VÕIMALUSED

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

**📖** Toitude osas viidatud retseptid leiate retseptiraamatust või veebisaidil [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

## IV. SEADME PUHASTAMINE

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

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

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

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

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

Sisemise alumiiniumkaane puhastamiseks (skeem A.4, lk. 5):

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

Auruklapp paikneb seadme ülemises kaanes olevas spetsiaalses pesas ja koosneb kahest osast: väliskettast ja alusest Klapi puhastamiseks (skeem A.5, lk. 6):

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

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

4. Pange kokku vastupidises korras: asetage kumm kohale, kohandage klapi põhiosa sooned vastavate eenditega välisketal ja pöörake päripäeva (D). Paigutage auruklapp seadme kaanel olevasse pesasse (väljavõtmiseks peab välisketas paiknema eendiga tahapoole).

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

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

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

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

Enne hoiulepanemist ja uuesti kasutamist puhastage ja kuivatage hoolikalt kõik seadme osad. Hoidke seadet kuivas ja hea ventilatsiooniga kohas eemal küttekahadest ja otsesest päikesevalgusest.

Transportimise ja hoidmise ajal ei tohi seade olla mehaanilise koormuse all, mis võiks seadmele kahjustusi põhjustada ja/või selle pakendi terviklikkuse rikkuda.

Hoidke seadme pakendit vee või vedelike sissetungi eest.

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

## V. SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS

### Vead toiduvalmistamisel ja nende lahendamine

Allpool olevas tabelis on toodud multikeetjaga toiduvalmistamisel esinevad tüüpvead, nende võimalikud põhjused ja lahendused.

**TOIT EI SAANUD VALMIS**

Võimalik põhjus	Lahendusviis	
Unustasite sulgeda seadme kaane või ei sulgenud seda tihedalt, seetõttu ei olnud toiduvalmistustemperatuur piisavalt kõrge	Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjuse ta multikeetja kaant. Sulgege kaas, nii et kostaks klõpsatus. Veenduge, et miski ei segaks seadme kaane tihedalt sulgumist ja et kummitihend sisekaanel ei oleks deformeerunud	
Sisepott ei ole tihedalt vastu kuumutuselementi, seetõttu ei olnud temperatuur piisavalt kõrge	Sisepott peab olema seadme korpusesse otse ja tihedalt vastu kuumutuselementi. Veenduge, et multikeetja töökambri ei oleks võõrkehi. Ärge laske kuumutusplaadil määrduda	
Valesti valitud koostisained. Potti pandud toiduained ei sobi valitud viisil valmistamiseks või valisite vale toiduvalmistusprogrammi. Toiduained on lõigatud liiga suurteks tükkideks või ei ole järgitud toiduainete koguseid. Toiduvalmistusajaga valesti seatud (arvestatud). Valitud toiduretsept ei sobi selles multikeetja valmistamiseks	Soovitav on kasutada soovitud (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 kahtlete, kontrollige veetaset toiduvalmistamise ajal	
Praadimisel	Valasite sisepotti liiga palju taimeõli	Tavaliseks praadimiseks piisab, kui õli katab sisepoti põhja õhukese kihina. Frittisel 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 plüjong üle	Mõned toiduained vajavad enne keetmist eritöötlemist: pesemist, passeerimist vms. Järgige valitud retsepti juhiseid	
Küpsetamisel (tainas ei küpsenud läbi)	Tainas kerkis sisepoti kaane- ni ja ummistas auruklapi	Pange sisepotti vähem tainast
	Panite potti korraka liiga palju tainast	Eemaldage küpsetis sisepotist, pöörake ümber ja pange potti tagasi. Seejärel jätkake küpsetamist. Edaspidi pange sisepotti korraka 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 valmistamist liiga kaua automaatse soojashoidmise režiimil	Automaatsed soojashoidmist ei ole soovitatav liiga pikka aega sees hoida. Kui teie mudelil on selle funktsiooni eelneva väljalülitamise võimalus, kasutage seda

**TOIDUAINED KEEVAD ÜLE**

Piimapudru piim keeb üle	Piima kvaliteet ja omadused olenevad tootmiskohast ja -tingimustest. Soovitame kasutada kõrgel temperatuuril pastöriseeritud väherasvast (2,5%) piima. Vajaduse korral võib piima veega lahjendada
--------------------------	--

Toiduaineid ei töödeldud enne keetmist või töödeldi valesti (nt ei pestud põhjalikult). Ei järgitud toiduainete koguseid või valiti vale toiduaine tüüp	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende eeltöötlemise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovitudele. Täisteralisi taingaaineid, liha, kala ja mereande peab enne keetmist alati põhjalikult pesema, kuni vesi on puhas
--	---

**TOIT LÄKS KÕRBEAMA**

Sisepotti ei pestud pärast eelmist toiduvalmistamist korralikult puhtaks. Sisepoti kõrbeemisvastane 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 toiduvalmistusajaga või järgige selle mudeli jaoks kohandatud retsepti juhiseid
Praadimisel: unustasite sisepotti õli valada, ei pööranud toiduaineid ümber või pöörasite liiga hilja	Tavalisel praadimisel valage sisepotti ainult natuke õli: nii 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 põhjuse ta multikeetja kaant
Keetmisel: sisepotis on liiga vähe vedelikku (pole järgitud toiduainete koguseid)	Järgige tahkete ja vedelate koostisainete õiget vahekorda
Küpsetamisel: unustasite sisepoti enne küpsetamist rasvane määrida	Enne taigna pottipanemist määrige sisepoti seinu ja põhja margariini või võiga. Ärge valage potti vedelat rasvaine!

**TOIT MUUTUS VORMITUKS**

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

**KÜPSETIS ON NÄTSKE**

Kasutasite sobimatuid koostisaineid, mis eritidas palju niiskust (mahlaseid köögi- või puuvilju, külmutatud marju, hapukoort jms)	Valige retseptis ette nähtud koostisained. Püüdke mitte kasutada liiga mahlaseid/vedelaid koostisaineid või vähendage nende koguseid miinimumini
Jätsite valmis küpsetise multikeetjasse seisma	Püüdke küpsetis kohe pärast valmis saamist 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 retsepti ei sobi selle multikeetjamudeliga kasutamiseks	



**Soovitud temperatuurirežiimide kasutamisel programmis "MULTICOOK"**

Töötemperatuur	Kasutussoovitused
35°C	Taigna kergitamine, äädika valmistamine
40°C	Jogurtite valmistamine
45°C	Juuretis
50°C	Kääritamine
55°C	Pumati valmistamine
60°C	Rohelise tee, lastetoidu valmistamine
65°C	Vaakumpakendis liha valmistamine
70°C	Punši valmistamine
75°C	Pastoriseerimine, valge tee valmistamine
80°C	Hõõgyeini valmistamine
85°C	Kohupiima või pikka töötlemisaega nõudvate toitude valmistamine
90°C	Punase tee valmistamine
95°C	Piimäpõhiste putru valmistamine
100°C	Bese või moosi valmistamine

Töötemperatuur	Kasutussoovitused
105°C	Süldi valmistamine
110°C	Steriliseerimine
115°C	Suhkrusirupi valmistamine
120°C	Koodi valmistamine
125°C	Hautatud liha valmistamine
130°C	Vormiroa valmistamine
135°C	Valmis toitude ülepraadimine krõbedaks kooriku moodustumiseks
140°C	Suitsutamine
145°C	Juurviljade ja kala küpsetamine fooliumis
150°C	Liha küpsetamine fooliumis
155°C	Pärmitaignast toodete praadimine
160°C	Linnuliha praadimine
165°C	Steikide praadimine
170°C	Fritüüris praadimine (friikartul, kanagatsad jne.)

**i** Vt ühtlasi juuresolevat retseptiraamatut.

**VI. LISATARVIKUD**

Multikeetja REDMOND RMC-M95 lisatarvikuid saab soetada ning REDMOND i uuistoodetega saab tutvuda veebisaidil [www.redmond.company](http://www.redmond.company) või ametlike edasimüüjate kauplustes.

**VII. VÕIMALIKUD RIKKED JA NENDE LAHENDAMINE**

Rike	Võimalik põhjus	Abinõu
Ekraanile ilmuvad veateaded: 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 seada pole, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole.
Toiduvalmistamiseks kulub liiga palju aega.	Elektritoite katkestus (pinge ei ole stabiilne või on alla normi).	Kontrollige elektrivõrgu pinget 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.

Rike	Võimalik põhjus	Abinõu
Toiduvalmistamiseks kulub liiga palju aega.	Elektritoite katkestus (pinge ei ole stabiilne või on alla normi).	Kontrollige elektrivõrgu pinget 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 viitu.	Paigutage sisepott otse.
Toiduvalmistamise ajal tuleb kaane vahelt auru.	Kuumutusplaat on tugevalt määrdunud.	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Puhastage kuumutusplaat.
	Sisepott on korpuses viitu.	Paigutage sisepott otse.
	Kaas ei ole tihedalt kinni või on kaane vahele sattunud mingi vöörkeha.	Veenduge, et kaane ja korpuse vahel ei oleks mingit vöörkeha (puru, tangusid, toidutükke). Eemaldage vöörkeha. Sulgege multikeetja kaas alati nii, et kostaks klõpsatus.
	Sisekaane tihend on tugevalt määrdunud, deformeerunud või kahjustatud.	Kontrollige seadme sisekaane tihendi seisundit. Vajaduse korral vahetage välja.

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




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

Pakend, kasutusjuhend ja seade tuleb kõrvaldada kohalike jäätmekäitluseskirjade 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 ümber töötlemisele 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.

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

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- 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 недостатком опыта или знаний, можно пользоваться прибором только под присмотром и/или в том случае, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают опасности, связанные с его использованием. Дети не должны играть с прибором. Держите прибор и его сетевой шнур в месте недоступном для детей младше 8 лет. Очист-

ка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Не профессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP

**ВНИМАНИЕ!** *Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

**Технические характеристики**

Модель.....	RMC-M95	Покрытие чаши.....	антипригарное керамическое
Мощность.....	860-1000 Вт	Дисплей.....	светодиодный, цветной
Напряжение.....	220-240 В, 50/60 Гц	3D-нагрев.....	есть
Защита от поражения электротоком.....	класс I	Габаритные размеры.....	377 × 285 × 240 мм
Объем чаши.....	5 л	Вес нетто.....	3,5 кг

**Программы**

1. МУЛЬТИПОВАР	7. МАКАРОНЫ	13. ЙОГУРТ
2. МОЛОЧНАЯ КАША	8. ТОПЛЕНИЕ	14. ПИЦЦА
3. ТУШЕНИЕ	9. ВАРКА	15. ХЛЕБ
4. ЖАРКА	10. ВЫПЕЧКА	16. ДЕСЕРТЫ
5. СУП	11. КРУПЫ	17. ЭКСПРЕСС
6. НА ПАРУ	12. ПЛОВ	

**Функции**

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

**Комплектация**

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

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

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

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

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

Мультиварка REDMOND RMC-M95 оборудована сенсорной панелью управления с многофункциональным цветным светодиодным дисплеем.

1. Кнопка «Подогрев/Отмена» – включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
2. Кнопка «Отложенный старт» – включение режима установки времени отложенного старта
3. Кнопка «Температура» – установка температуры приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР»




4. Кнопка «Час» – выбор значения часов в режимах установки времени приготовления и отложенного старта
5. Кнопка «Мин» – выбор значения минут в режимах установки времени приготовления и отложенного старта
6. Кнопка «Экспресс» – запуск программы «ЭКСПРЕСС»
7. Кнопка «Меню» – выбор автоматической программы приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева
8. Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления
9. Дисплей

#### Устройство дисплея (схема А3, стр. 4)

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

## I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

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

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

*После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.*

Протрите корпус устройства влажной тканью и промойте чашу, дайте им просохнуть. Во избежание появления постороннего запаха при первом использовании прибора произведите его полную очистку (см. Уход за прибором).

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенных влажности и температуры.

Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора и чаши не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

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

**ВНИМАНИЕ!** Поднимать прибор за ручки чаши запрещено!

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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

### Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-M95 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависит от выбранной программы приготовления.

Чтобы изменить время:

1. После выбора программы приготовления, нажимая кнопку «Час», установите значение часов. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
2. Нажимая кнопку «Мин», установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
3. При необходимости установить время приготовления менее одного часа нажимайте кнопку «Час» до обнуления значения часов. Затем, нажимая кнопку «Мин», установите нужное значение минут.

4. По окончании установки времени приготовления (дисплей продолжает мигать) перейдите к следующему этапу в соответствии с алгоритмом выбранной программы приготовления. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку Подогрев/Отмена, после чего введите всю программу приготовления заново.



**ВАЖНО!** При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный заранее выбранной программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек. Для вашего удобства диапазон задаваемого времени в программах приготовления начинается с минимальных значений. Это позволяет продлить на небольшой срок работу программы, если блюдо не успело приготовиться в основное время.

*В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, если залить холодную воду и установить в программе «НА ПАРУ» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнутся только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.*

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

### Функция «Отложенный старт»

Функция позволяет задать интервал времени, по окончании которого блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы). Установить время можно в диапазоне от 10 минут до 24 часов в шагах установки в 10 минут. Следует учитывать, что время отсрочки должно быть больше, чем установленное время приготовления, иначе программа начнет работу сразу после нажатия кнопки «Старт».

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

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



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

*Не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт», если рецепт содержит молочные или другие скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).*

*При установке времени в функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что отсчет времени в программе НА ПАРУ начинается только по достижении мультиваркой необходимой рабочей температуры (после закипания воды).*

### Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 24 часов.

При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

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

### Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND RMC-M95 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время запуска или работы основной программы приготовления. Для этого во время старта или работы программы нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Меню», пока индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку «Меню» еще раз, индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» загорится.

### Функция разогрева блюд

Мультиварку REDMOND RMC-M95 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

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

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

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

### Общий порядок действий при использовании автоматических программ

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. **i** **ВНИМАНИЕ!** Если вы готовите на высоких температурах с использованием большого количества растительного масла, всегда оставляйте крышку прибора открытой.
5. Нажимая кнопку «Меню» выберите необходимую программу приготовления (на дисплее загорится соответствующий индикатор программы).
6. Если вас не устраивает время приготовления, установленное по умолчанию, вы можете изменить данное значение нажатием кнопок «Час» и «Мин».
7. При необходимости установите отложенное время (недоступно при использовании программы «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС»).
8. Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт», пока не загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления. В программе «НА ПАРУ» обратный отсчет начинается после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше; в программе «МАКАРОНЫ» – после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия кнопки «Старт».
9. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав и удерживая кнопку «Меню», пока не погаснет индикатор кнопки «Подогрев/Отмена». Повторное нажатие кнопки «Меню» снова включит данную функцию. Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ» и «ХЛЕБ».
10. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).

**📖** Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагемой к мультиварке REDMOND RMC-M95 книги рецептов, разработанной специально для этой модели. Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **Советы по приготовлению**, где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.

Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата на автоматических программах, в мультиварке REDMOND RMC-M95 предусмотрена универсальная программа МУЛЬТИПОВАР с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов.

**Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)**

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Отопление выхода на рабочий режим	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры в диапазоне 35–170°C с шагом изменения в 5°C. При приготовлении блюд на температуре до 80°C функция автоподогрева отключена. При необходимости ее можно включить вручную, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Меню» после запуска программы приготовления. При этом индикатор «Подогрев/Отмена» загорится	15 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 12 ч / 5 мин	✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	10 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	✓		✓
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1 ч	20 мин – 12 ч / 5 мин	✓		✓
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой	15 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин			✓
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1 ч	20 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект). После выхода прибора на рабочие параметры прозвучат два коротких сигнала, начнется обратный отсчет времени приготовления. Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов	15 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Приготовление различных макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок, пельменей и других полуфабрикатов. После закипания воды прибор подаст два звуковых сигнала: откройте крышку и поместите продукт в кипящую воду. Закройте крышку и повторно нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени приготовления	8 мин	2 мин – 20 мин / 1 мин		✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления (Шаг установки)	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
ТОПЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки, холодца, заливного	5 ч	1 ч – 8 ч / 10 мин	✓		✓
ВАРКА	Варка овощей и бобовых	40 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1 ч	20 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	35 мин	5 мин – 4 ч / 5 мин	✓		✓
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова, с мясом, рыбой, птицей и овощами	1 ч	20 мин – 1 ч 30 мин / 10 мин	✓		✓
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8 ч	6 ч – 12 ч / 10 мин	✓		
ПИЦЦА	Приготовление пиццы	25 мин	20 мин – 1 ч / 5 мин	✓		✓
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки с этапом расстойки теста. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. Не рекомендуется использование функции «Отложенный старт», так как это может повлиять на качество выпечки	3 ч	1 ч – 6 ч / 10 мин	✓		
ДЕСЕРТЫ	Приготовление различных десертов из свежих фруктов и ягод	1 ч	5 мин – 4 ч / 5 мин	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде. Для запуска программы приготовления в режиме ожидания нажмите и в течение нескольких секунд удерживайте кнопку «ЭКСПРЕСС»	Автоматическое оплощение после полного выкипания воды				✓

### III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

#### Общие рекомендации по приготовлению

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

- При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон,пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши не закрывайте крышку прибора в течение нескольких минут после загрузки продуктов в кипящую воду.
- Во время приготовления хлеба, выпечки или йогурта следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши.
- Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.
- Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).

#### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

В представленной ниже таблице собраны типичные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в мультиварках, рассмотрены возможные причины и пути решения.

#### БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины		Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает 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

Возможные причины		Способы решения
При выпечке (тесто не пропеклось)	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 (солнечные 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, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20/30
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	25
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
Рыба (филе)	500	500	10
Морской коктейль (свежемороженый)	500	500	5
Манты/хинкали	500	500	15
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	95
Овощи (свежемороженые)	500	500	10

Продукт	Вес, г/ Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Яйцо куриное	3 шт.	500	10

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

#### Рекомендации по использованию температурных режимов в программе МУЛЬТИПОВАР

t°C	Рекомендации по использованию	t°C	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста и приготовление укуса	105	Приготовление холодца
40	Приготовление йогуртов	110	Стерилизация
45	Закваска	115	Приготовление сахарного сиропа
50	Брожение	120	Приготовление рульки
55	Приготовление помидки	125	Приготовление тушеного мяса
60	Приготовление зеленого чая или детского питания	130	Приготовление запеканок
65	Варка мяса в вакуумной упаковке	135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
70	Приготовление пунша	140	Колчение
75	Пастеризация, приготовление белого чая	145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
80	Приготовление глинтвейна	150	Запекание мяса (в фольге)
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления	155	Выпечка изделий из дрожжевого теста
90	Приготовление красного чая	160	Жарка птицы
95	Приготовление молочных каш	165	Жарка стейков
100	Приготовление беже или варенья	170	Жарка в кляре, приготовление наггетсов и картофеля фри

## IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Приготовление фондю
- Приготовление творога, сыра
- Жарка во фритюре
- Пастеризация
- Приготовление детского питания
- Стерилизация

## V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке RMC-M95 и узнать о новинках можно на сайте [www.redmond.com](http://www.redmond.com), отправив либо в магазинах официальных дилеров.

## VI. 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 порезанного на кусочки лимона в программе «НА ПАРУ», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка, контейнер для сбора конденсата и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.



Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать при очистке прибора грубые салфетки или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных к применению для предметов, контактирующих с пищей.

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

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

### Очистка корпуса

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

### Очистка чаши

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

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмочить, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки. При регулярной эксплуатации чаши возможно полное или частичное изменение цвета ее внутреннего антипригарного покрытия. Это не является признаком дефекта чаши.

### Очистка внутренней крышки

Порядок извлечения и установки внутренней крышки см. на схеме **A4** (стр. 5).

Для очистки основной и съемной внутренней крышек используйте влажную кухонную салфетку или губку. Перед установкой внутренней крышки вытрите поверхности обеих крышек насухо.

### Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на верхней крышке прибора. Порядок очистки см. на схеме **A5** (стр. 6).



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

### Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный в задней части прибора. Для очистки контейнера промойте его под струей воды, следуя вышеупомянутым правилам. Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной салфетки.

### Очистка рабочей камеры

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

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



**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.



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

### Хранение и транспортировка

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

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки. Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения	
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1 - E4	Системная ошибка, возможен перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие чаши в устройстве и достаточного объема продукта в ней. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр	
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке	Подключите прибор к электросети	
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку	
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации	
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации	
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы	
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов	
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск	
Во время приготовления изпод крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
		Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

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



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

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

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

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

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



[www.redmond.company](http://www.redmond.company)  
[www.multicooker.com](http://www.multicooker.com)  
Made in China  
RMC-M95-BALT-UM-2