

REDMOND

Multicooker RMC-M4510



User Manual

RUS	6
GBR	18
DEU	28
LTU	40
LVA	51
EST	62
UKR	73
KAZ	84



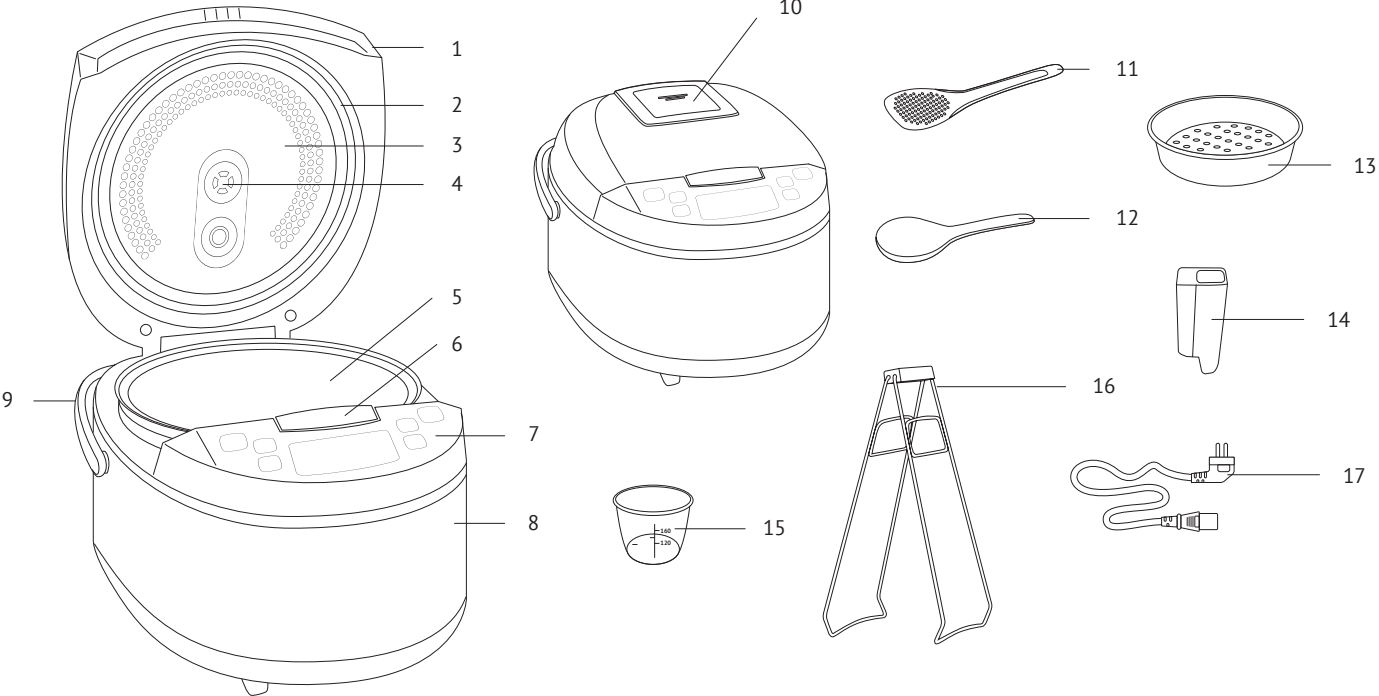
Manufacturer: "Power Point Inc Limited" №1202 Hai Yun Ge (B1) Lin Hai Shan Zhuang Xiameilin Futian Shenzhen China 518049 Under license of REDMOND®
 Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049 По лицензии REDMOND®
 Виробник: "Пауер Пойнт Инк.Лімітед" № 1202 Хай Юн Ге (B1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футьян, Шеньжень, Китай 518049 За ліцензією REDMOND®

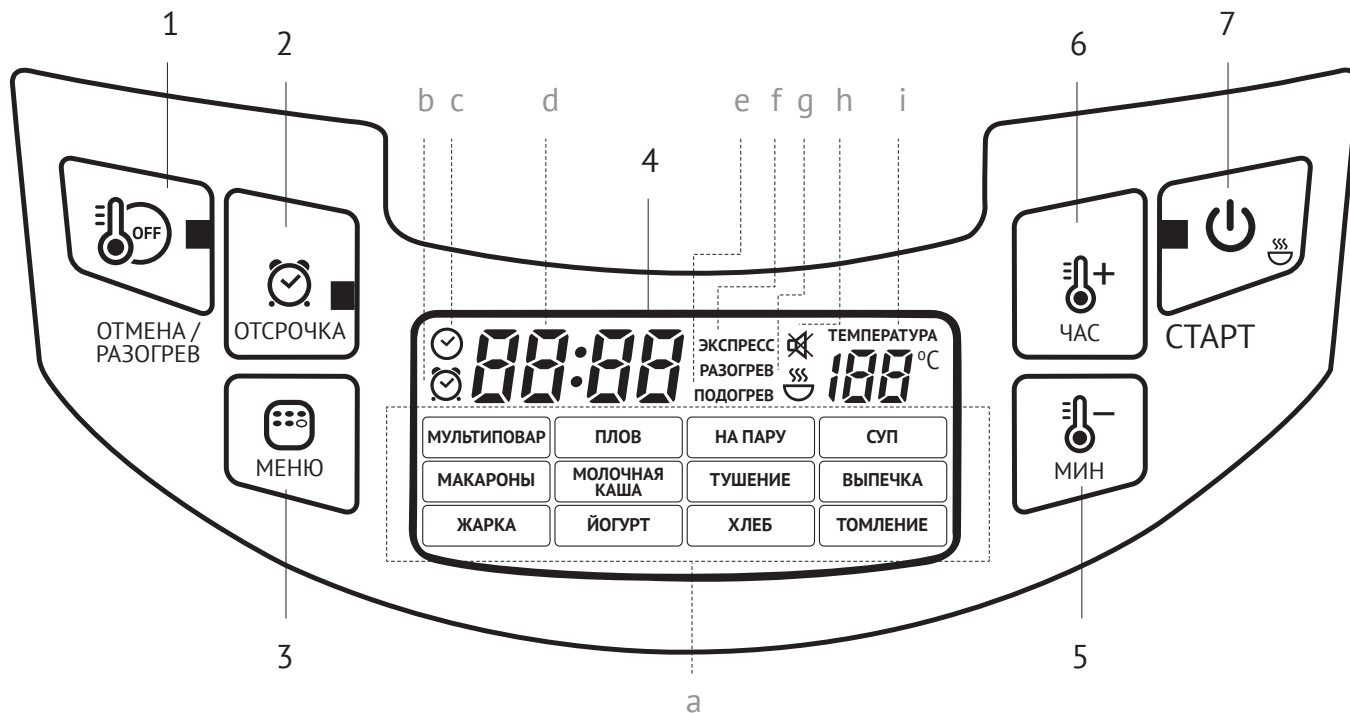
Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING" Address: Jelgava, Meiji cels 43 - 62, LV-3007 Reg.Nr. 43603078598. **BA** Uvoznik i distributer za Bosnu i Hercegovinu: ASBIS d.o.o., Džemala Bijedića 162, 71 000, Sarajevo, Bosna i Hercegovina. Tel: +387 33 770 200, e-mail: prodaja@asbis.ba, www.asbis.ba. **BG** Вносител: АСБИС България ЕООД И.Н.: BG121655056 Адрес: София, бул. Искърско шосе 7, ТЦ Европа, стр. 3. Tel.: 02/4284111, www.asbis.bg. **CZ** Dovožce: ASBIS CZ spol. s r.o. Obchodni 103, 251 01 Cestlice, Praha - vychod, Praha, Czech Republic. Tel: +420 772 117 111, www.asbis.cz. **HU** Importör: ASBIS Magyarország Kft., H-1135, Budapest, Reitter Ferenc utca 46-48. Tel.: +36 1 236-1000, Fax: +36 1 236-1010, www.asbis.hu. **PL** ASBIS POLAND SP Z O.O., Ul. Krasnowolska 17 A, 02-849 Warszawa. Tel +48 22 33 71 510, www.asbis.pl. **RO** Importator: ASBIS Romania SRL, Splaiul Independentei 319, SEMA PARC, Obiectiv 5, Etaj 2, Sector 6, Bucuresti, 062650, Romania. Tel +40 21 337 1099, www.asbis.ro. **RU** Импортёр в РФ: ООО «ОПЛИС» 192019, г. Санкт-Петербург; ул. Седова, д. 11, офис 613. **SK** Importér/distribútor pre SR: ASBIS SK spol. s r.o., Tuňovská 33, 831 06, Bratislava. Tel: +421-2-32165111, www.online.asbis.sk. **RS** Uvoznik i servis za Republiku Srbiju: ASBIS d.o.o., Cara Dušana 205A, 11080 Zemun, Beograd. Tel: +381 11 310 77 00, www.asbis.rs. **LV** Izplatītājs: SIA „ASBIS BALTICS”; Latvia, Rīga, Bauskas iela 58A-15, LV-1004; Tel.: +371 66047820, e-mail: sales@asbis.lv, www.asbis.lv. **UA** Імпортёр в Україні: ТОВ ПІІ «АСБІС-УКРАЇНА», 03061, м. Київ, вул. Газова, будинок 30. Tel. +38 044 455 44 11, www.asbis.ua. **SI** Distributer, dajalec garancije in servis za Slovenijo, Asbis d.o.o., Brodišče 15, 1236 Trzin; Tel: + 386 (0) 590 79 927; e-mail: info@asbis.si; www.asbis.si. **HR** ASBIS-CR d.o.o.; Slavonska avenija, 24/6 -1 kat; 10000, Zagreb, Croatia; Tel: + 385 1 600 9900, e-mail: prodaja@asbis.hr; www.asbis.hr. **EE** Maaletooja: SIA „ASBIS BALTICS”; Turi 10c, 11313, Tallinn, Estonia; Tel.: + 372 66047815, e-mail: sales@asbis.ee; www.asbis.ee. **LT** Importuotojas: SIA „ASBIS BALTICS”; Ateities g. 25B, 06326, Vilnius, Lietuva; Tel.: +370 66047814, e-mail: sales@asbis.lt; www.asbis.lt. **CY** Importer Cyprus: ASBIS Kypros Limited; 26, Spyrou Kyprianou Str, 4040, Germasogeia, Limassol, Cyprus. Tel: +357 25 257 350; Fax: +357 25 322 432, e-mail: info@asbis.com.cy; www.asbis.com.cy

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6	Программа «ТУШЕНИЕ».....	11
Технические характеристики.....	7	Программа «ВЫПЕЧКА».....	11
Программы.....	7	Программа «ЖАРКА».....	12
Функции.....	7	Программа «ЙОГУРТ».....	12
Комплектация.....	7	Программа «ХЛЕБ».....	12
Устройство прибора.....	7	Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	12
Панель управления.....	8	Программа «ЭКСПРЕСС».....	12
Устройство дисплея.....	8	III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	12
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	8	IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	12
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	8	Общие правила и рекомендации.....	12
Настройка часов.....	8	Очистка корпуса.....	13
Отключение звуковых сигналов.....	8	Очистка чаши.....	13
Установка времени приготовления.....	8	Очистка внутренней крышки.....	13
Отсрочка старта программы.....	8	Очистка съемного парового клапана.....	13
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	9	Удаление конденсата.....	13
Предварительное отключение автоподогрева.....	9	Очистка рабочей камеры.....	13
Разогрев блюд.....	9	Хранение и транспортировка.....	14
Функция «MASTERCHEF LITE».....	9	V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	14
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	10	Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	14
Программа «МУЛЬТИПОВАР».....	10	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	15
Программа «ПЛОВ».....	11	Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки).....	15
Программа «НА ПАРУ».....	11	Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	16
Программа «СУП».....	11	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	16
Программа «МАКАРОНЫ».....	11	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	16
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	11		

A1





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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

 **ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Исполни-

зуйте кухонные перчатки. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над прибором при открывании крышки.

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

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

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

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

- Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, можно пользоваться прибором только под присмотром и/или в том случае, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают

опасности, связанные с его использованием. Дети не должны играть с прибором. Держите прибор и его сетевой шнур в месте недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

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

STOP

ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель.....	RMC-M4510
Мощность.....	860-1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50/60 Гц
Защита от поражения электрическим током.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрывание чаши.....	антипригарное DAIKIN®
Дисплей.....	светодиодный
Панель управления.....	сенсорная
Внутренняя крышка.....	съёмная
Габаритные размеры.....	242 × 283 × 271 мм
Вес нетто.....	3,55 кг

Программы

- | | |
|----------------|------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 5. МАКАРОНЫ |
| 2. ПЛОВ | 6. МОЛОЧНАЯ КАША |
| 3. НА ПАРУ | 7. ТУШЕНИЕ |
| 4. СУП | 8. ВЫПЕЧКА |

9. ЖАРКА
10. ЙОГУРТ
11. ХЛЕБ

Функции

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

Комплектация

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

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

Устройство прибора (схема А1, стр. 4)

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

Панель управления (схема А2, стр. 5)

1. Кнопка «Отмена/Разогрев» — включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс пользовательских настроек
2. Кнопка «Отсрочка» — включение режима установки отсрочки старта
3. Кнопка «Меню» — выбор автоматической программы приготовления
4. Дисплей
5. Кнопка «Мин/–» — выбор значения минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта
6. Кнопка «Час/+» — выбор значения часов в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта
7. Кнопка «Старт» — включение заданного режима приготовления

Устройство дисплея (схема А2, стр. 5)

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

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



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

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

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



ВНИМАНИЕ! Поднимать прибор за ручку для переноски с наполненной чашей запрещено.

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Настройка часов

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

Отключение звуковых сигналов

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

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-M4510 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программ «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления. После выбора автоматической программы и нажатия кнопки «Меню» используйте кнопку «Час/+», чтобы установить значение часов, и кнопку «Мин/–» — для установки значения минут. Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.



В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, если залить холодную воду и установить в программе «НА ПАРУ» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше. В программе «МАКАРОНЫ» отсчет установленного времени приготовления начинается после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт».

Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать время, к которому блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы). Максимальное время отсрочки старта составляет 24 часа. Время отсрочки старта по умолчанию составляет время работы программы и время, необходимое мультиварке для выхода на рабочие параметры (если это предусмотрено заводскими настройками программы). Шаг установки времени отсрочки старта — 1 минута. Для изменения времени отсрочки старта после подтверждения выбора автоматической программы нажмите кнопку «Отсрочка». Для увеличения значения часов нажимайте кнопку «Час/+». Для изменения значения минут — кнопку «Мин/–». Изменения значений

часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

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

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 12 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее отображаются индикатор «Подогрев» и прямой отсчет времени работы в данном режиме.

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

Предварительное отключение автоподогрева

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

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

Разогрев блюд

Мультиварку REDMOND RMC-M4510 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
2. Закрыйте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев». Загорятся соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке. Таймер начнет прямой отсчет времени разогрева.

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



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

Функция «MASTERCHEF LITE»

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

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



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

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



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

Для изменения температуры приготовления:

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



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

Для изменения времени приготовления:

1. Во время работы программы приготовления дважды нажмите кнопку «Меню». Индикатор значения времени на дисплее начнет мигать.

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

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

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

STOP **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».

- Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
- 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.
- Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Для выхода из режима ожидания нажмите кнопку «Меню». Выберите необходимую программу приготовления с помощью кнопок «Час/+» и «Мин/–» (соответствующий индикатор программы на дисплее будет мигать). Подтвердите выбор программы повторным нажатием кнопки «Меню».

i В программе «МУЛЬТИПОВАР» после подтверждения выбора программы вы можете установить желаемую температуру приготовления. Для увеличения значения, установленного по умолчанию, используйте кнопку «Час/+», для уменьшения – кнопку «Мин/–». Для завершения настройки температуры нажмите кнопку «Меню».

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

- Для изменения времени приготовления, установленного по умолчанию, используйте кнопки «Час/+» и «Мин/–».
- При необходимости установите время отсрочки старта.

i Функция «Отсрочка старта» недоступна при использовании программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС».

- Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Отмена/Разогрев». Обратный отсчет времени приготовления, в зависимости от выбранной программы приготовления, начнется сразу после нажатия кнопки «Старт» или по достижении необходимой температуры в чаше.

i При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт». Погаснет индикатор кнопки «Отмена/Разогрев». Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию. Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ» и «ЭКСПРЕСС».

- О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал, на дисплее появится надпись «End». Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» и надпись «Подогрев» на дисплее) или в режим ожидания.
- Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

STOP Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M4510 кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.company.

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

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Данная программа предназначена для приготовления блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M4510 сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, найденному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета.

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

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

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

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

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

Программа «ПЛОВ»

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

Программа «НА ПАРУ»

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

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

1. Налейте в чашу 400-800 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Следуйте указаниям пунктов 3-8 общего порядка действий при использовании автоматических программ.

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

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

Программа «СУП»

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

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

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

Программа «МАКАРОНЫ»

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

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



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

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Предназначена для приготовления каши с использованием пастеризованного молока малой жирности.

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

Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

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



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

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

Программа «ТУШЕНИЕ»

Предназначена для приготовления гуляша, жаркого и рагу. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 12 часов с шагом в 5 минут.

Программа «ВЫПЕЧКА»

Предназначена для приготовления кексов, запеканок и пирогов из дрожжевого теста. По умолчанию время приготовления в программе составляет 50 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 4 часов с шагом в 10 минут.



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

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

Программа «ЖАРКА»

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

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

i По достижении заданной температуры приготовления прибор подаст звуковой сигнал.

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

Программа «ЙОГУРТ»

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

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

Программа «ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. По умолчанию в программе время приготовления составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 6 часов с шагом установки в 5 минут.

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

Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей. Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.

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

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



ВНИМАНИЕ! Используйте кухонные рукавицы для извлечения хлеба из прибора.

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

Программа «ТОПЛЕНИЕ»

Программа предназначена для приготовления тушенки, рульки, а также теплого молока. По умолчанию время приготовления в программе составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом в 10 минут.

Программа «ЭКСПРЕСС»

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

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



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

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Приготовление сыра
- Приготовление творога
- Приготовление фондю
- Стерилизация
- Пастеризация жидких продуктов
- Подогрев детского питания



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

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи после приготовления рекомендуем обработать в приборе в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ».
- Не следует оставлять в закрытом приборе чашу с водой или приготовленной пищей больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в приборе, используя соответствующую функцию.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, съемная внутренняя крышка, уплотнительное кольцо, контейнер для сбора конденсата и съемный паровой клапан должны быть чистыми и сухими.

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

STOP

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

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

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

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производителя). При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус прибора.

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

Очистка внутренней крышки

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

Очистка съемного парового клапана

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

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



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

Удаление конденсата

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

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 поверхность рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.



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

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

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

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



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

Хранение и транспортировка

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

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки.

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины проблемы		Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была 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. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т.п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта

Возможные причины проблемы		Способы решения
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло паровой клапан	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, проверьте и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5-7 минут

При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	30/40
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	40
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Рыба (филе)	300	800	15
Морской коктейль (свежемороженный)	300	800	5
Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
Овощи (свежемороженные)	500	800	5
Яйцо куриное	5 шт.	800	10

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

Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	0:30	2 мин – 15 ч / 1 мин Если температура выше 130°C: 2 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	0:35	10 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	✓
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	0:30	10 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	✓
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	0:40	20 мин – 8 ч / 5 мин	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка с соусом,пельменей и других полуфабрикатов	0:08	2 мин – 1 ч / 1 мин	✓		
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	0:25	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	✓	✓	✓
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1:00	20 мин – 12 ч / 5 мин	✓		✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	0:50	20 мин – 4 ч / 10 мин	✓		✓
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	0:15	5 мин – 1 ч / 1 мин		✓	✓
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8:00	30 мин – 12 ч / 30 мин	✓		
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)	3:00	10 мин – 6 ч / 5 мин	✓		✓
ТОПЛЕНИЕ	Приготовление топленого молока, тушенки, рульки, холодца, заливного	3:00	5 мин – 12 ч / 10 мин	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассычатых каш на воде	Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выпаривания воды				

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста и приготовление уксуса
40	Приготовление йогуртов
45	Закваска
50	Брожение
55	Приготовление помидки
60	Приготовление зеленого чая или детского питания
65	Варка мяса в вакуумной упаковке
70	Приготовление пуанша
75	Пастеризация или приготовление белого чая
80	Приготовление глинтвейна
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
90	Приготовление красного чая
95	Приготовление молочных каш
100	Приготовление безе или варенья
105	Приготовление холодца
110	Стерилизация
115	Приготовление сахарного сиропа
120	Приготовление рульки
125	Приготовление тушеного мяса
130	Приготовление запеканки
135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140	Копчение
145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
150	Запекание мяса (в фольге)
155	Выпечка изделий из дрожжевого теста
160	Жарка птицы
165	Жарка стейков
170	Приготовление во фритюре



Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке RMC-M4510 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.company либо в магазинах официальных дилеров.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1-E4	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Включите прибор в электросеть снова
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке	Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Неправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
	В электросети отсутствует напряжение	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации

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

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.

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

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

- Never place the device on soft surfaces to keep ventilation slots clear of any obstruction. Failure to do so may result in overheating and device malfunction.
 - Do not operate the appliance outdoors, to prevent water or any foreign object or insect from getting into the device. Failure to do so may result in serious damage of the appliance.
 - Always unplug the device and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines when cleaning the unit.
-  **DO NOT immerse the device in water or wash it under running water!**

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

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

Technical specifications

Model.....	RMC-M4510
Power.....	860-1000 W
Voltage.....	220-240 V, 50/60 Hz
Electrical safety.....	class I
Bowl capacity.....	5 l
Bowl coating.....	non-stick by DAIKIN®
Display.....	LED
Steam valve.....	removable
Inner lid.....	removable
Overall dimensions.....	242 × 283 × 271 mm
Net weight.....	3,55 kg

Programmes

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

Functions

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

Package includes

Multicooker.....	1 pc.
Bowl.....	1 pc.
Steaming basket.....	1 pc.
Stirring paddle.....	1 pc.
Serving spoon.....	1 pc.
Measuring cup.....	1 pc.
Bowl tongs.....	1 pc.
Spoon/paddle holder.....	1 pc.
Power cord.....	1 pc.

Book of recipes.....	1 pc.
User manual.....	1 pc.
Service booklet.....	1 pc.

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

Multicooker parts (scheme A1, p. 4)

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

Control panel (scheme A2, p. 5)

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

Display (scheme A2, p. 5)

- Automatic programmes indicators
- "Time Delay" mode indicator
- Cooking mode indicator
- Timer
- "Keep Warm" mode indicators
- "ЭКСПРЕСС" programme indicator
- Reheat mode indicator

- h. Audible signals disabled indicator
- i. Temperature value indicator

I. PRIOR TO FIRST USE

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

 **Keep all warning labels, including the serial number identification label located on the housing. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits!**

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

Wipe the housing of the appliance with a soft, damp cloth. Rinse the inner bowl with warm soapy water and dry thoroughly. An odour on first use of the appliance is normal and does not indicate a malfunction. In such case, clean the appliance, following "Cleaning and Maintenance".

STOP **CAUTION!** Do not lift the appliance by the carrying handle with the filled bowl.

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

II. MULTICOOKER OPERATION

To adjust the current time

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

Disabled audible signals

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

To adjust cooking time

REDMOND RMC-M4510 enables to adjust cooking time for every programme, except for "ЭКСПРЕСС". Adjustment increments and range depend on the selected programme. After an automatic programme is selected and "Меню" button is pressed, use the "Час/+" button, to adjust the hour value and "Мин/-" button to adjust the minute value. The hour value changes irrespective of the minute value. After the maximum value is reached the adjustment starts again. Press and hold the corresponding button to scroll through the digits.

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

"Time Delay"

"Time Delay" function allows adjusting the time by which the dish will be ready (including the programme time). Maximum time of delay is 24 hours. Default time of delay comprises the programme time and the time required to enter the operational parameters (if provided by the factory settings of the programme). A programme can be delayed by 1 minute increments. To adjust the time of delay after selecting of an automatic programme press "Отсрочка" button. To increase the hour value press "Час/+" button. To adjust the minute value press "Мин/-" button. The hour value changes irrespective of the minute value. After the maximum value is reached the adjustment starts again. Press and hold the corresponding button to scroll through the digits.

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

"Keep Warm"

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

"Keep Warm" disabled in advance

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

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

Reheat

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

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

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

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

"MASTERCHEF LITE"

Discover more possibilities for culinary creativity with the new "MASTERCHEF LITE" function! While "МУЛЬТИПОВАР" allows setting a programme parameters before it starts, then "MASTERCHEF LITE" allows adjustments during the cooking process. You can always adjust any programme, so that it corresponds to you wishes. Does your soup boil over? Does your oatmeal "escape"? Are your vegetables steamed for too long? Adjust the cooking temperature or time, without interrupting a cooking programme as if you cook on the stove or in the oven.

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

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

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

To adjust cooking temperature:

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

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

To adjust cooking time:

1. Press "Меню" button twice during cooking. Time value indicator will be flashing.
2. Set the desired cooking time. To increase the value with 1 hour increments press "Час/+" button, to increase the value with 1 minute increments press "Мин/-" button. The hour value changes irrespective of the minute value. After the maximum value is reached the

adjustment starts again. Press and hold the corresponding button to scroll through the digits.

3. Do not press the buttons on the control panel for 5 seconds. Settings will be saved automatically.

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

Standard Operating Procedure for Automatic Programmes

 **IMPORTANT!** If you use the device to boil water (for example, when cooking foods), DO NOT set the cooking temperature above 100°C. It can cause overheating and failure. For the same reason, DO NOT use the programs "FRY/DEEP FRY", "BREAD" and "BAKE" to boil water.

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

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

ATTENTION! If you cook at high temperatures with much oil, always keep the lid open.

5. Use "Час/+" and "Мин/-" buttons to adjust default cooking time.
6. Set time of delay if necessary.
-  "Time Delay" function is not applicable for "ЖАРКА", "МАКАРОНЫ" and "ЭКСПРЕСС" programmes.
7. Press "Старт" button to begin cooking. "Старт" and "Отмена/Разогрев" indicators will light up solid. Depending on the selected programme, the timer will begin countdown after pressing "Старт" button or upon reaching the required temperature in the bowl.

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

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

 To achieve a good result refer to the recipes included in the REDMOND RMC-M4510 cookbook, designed specifically for this model. You can also find corresponding recipes on www.redmond.company. If you failed to achieve the desired result using standard automatic programmes, use "МУЛЬТИПОВАР" programme, that provides great opportunities for your culinary experiments.

"МУЛЬТИПОВАР" Programme

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

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

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

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

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

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

"ПЛОВ" Programme

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

"НА ПАРУ" Programme

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

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

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

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

"СУП" Programme

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

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

"МАКАРОНЫ" Programme

The programme provides bringing water to a boil, adding ingredients and further cooking. An audible signal will be heard when water comes to a boil. Press "Старт" button again to begin the countdown. Default cooking time of the programme is 8 minutes. The time can be manually adjusted between 2 minutes and 1 hour in 1 minute increments. "Time Delay" and "Keep Warm" functions are not applicable for the programme.

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

"МОЛОЧНАЯ КАША" Programme

The programme is recommended for cooking porridge with pasteurized skimmed or semi-skimmed milk. Default cooking time of the programme is 25 minutes. The time can be adjusted between 5 minutes and 1 hour 30 minutes in 1 minute increments. For best results and in order to prevent milk from boiling away, we recommend you to do the following:

- rinse grain (rice, millet, etc.) thoroughly until water runs clear;
- grease the sides of the bowl with butter;
- follow proportions suggested in the recipe book, increase or reduce the amount of ingredients proportionately;
- using whole milk dilute it by half with water.

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

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

"ТУШЕНИЕ" Programme

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

“ВЫПЕЧКА” Programme

The programme is recommended for baking cakes, puddings, pies from puff and yeast pastry dough.

Default cooking time of the programme is 50 minutes. The time can be manually adjusted between 20 minutes and 4 hours in 10 minute increments.



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

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

“ЖАПКА” Programme

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

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



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

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

“ЙОГУРТ” Programme

The programme is recommended for making homemade yogurt and proofing dough. Default cooking time of the programme is 8 hours. The time can be manually adjusted between 30 minutes and 12 hours in 30 minute increments. Ensure that the ingredients take no more than a half of the useful volume of the bowl. “Keep Warm” function is not applicable for the programme.



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

“ХЛЕБ” Programme

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

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



Ensure that the ingredients take no more than half of the useful volume of the bowl. If time is set to less than 1 hour the baking process will begin after pressing “Смагн” button. To bake bread evenly flip it over after the signal is heard. Do not open the lid during dough proofing! Product quality depends on it.



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

“ТОМЛЕНИЕ” Programme

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

“ЭКСПРЕСС” Programme

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



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

III. ADDITIONAL FEATURES

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



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

IV. CLEANING AND MAINTENANCE

General Guidelines

- Prior to the first use or in order to remove the odour after cooking steam half a lemon for 15 minutes using the “НА ПАРУ” programme.
- Do not leave the cooking bowl with meals or liquids inside a closed multicooker for over 24 hours. Store cooked meals in a refrigerator and reheat them when required, using the “Reheat” function.
- If not in use for long time, unplug the appliance. The cooking chamber, heating disc, cooking bowl, inner lid, steam valve, safety valve, and condensation collector must be dry and clean.

- Before you start cleaning the appliance, make sure that it is unplugged and has completely cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean.

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

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

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

To Clean the Housing

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

To Clean the Bowl

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

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

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

To Clean Inner Lid

1. Open the main lid. Press 2 plastic holders located in the lower part of its inner side.
2. Remove inner lid and pull the sealing ring out of the rim.
3. Wipe the surfaces of both lids with a damp cloth or sponge. If necessary, wash inner lid and sealing ring with mild soap and rinse under running water. It is not recommended to use dishwashing machine. Wipe both lids dry.
4. Place sealing ring back into its original position. Ensure that the ring is securely in place.
5. Position inner lid into lower slots, align with the main lid, and slightly press until it clicks into place.

To Clean Removable Steam Valve

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

1. Carefully pull the outer casing holding it by the ledge, to remove.
2. Press plastic holder on the inner casing to separate the two casings from each other.
3. Remove the silicone sealing insert, if necessary. Rinse all parts of the steam valve.

4. Reassemble the valve in reverse order of disassembly. Place sealing insert back into its original position, align ledges of the inner casing with corresponding slots on the outer casing, and press until they click into place. Screw the cap back onto the steam valve, cover with the outer casing, and press until it clicks into place.



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

To Remove Condensate

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

To Clean Cooking Chamber

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



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

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

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



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

Before repeated operation or storage completely dry all parts of the appliance. Store the assembled appliance in a dry, ventilated place away from heating appliances and direct sunlight. During transportation and storage, do not expose the device to mechanical stress, that may lead to damage of the device and/or violation of the package integrity. Keep the device package away from water and other liquids.

V. COOKING TIPS

Common Cooking Mistakes and Ways of Solving Them

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

THE DISH IS UNDERCOOKED

Possible Causes	Solving the Problem
The lid of the device was either open or was not closed properly	Try to avoid opening the lid while cooking. Close the lid until it clicks into place. Make sure that the rubber sealing ring located on the inner side of the lid is not deformed or damaged in any way

Possible Causes		Solving the Problem
Cooking temperature was not observed because the bowl and the heating element did not fit tightly		There should not be any foreign objects between the lid and the housing of the device, remove if any. Always make sure that the heating element is clean and fits tightly with the bowl before cooking
Wrong ingredients or settings were chosen. General proportions were not observed, the size of the ingredients was too large. Wrong time settings. Chosen recipe is not appropriate for the device		We recommend using recipes adapted for the device. Choose proven recipes only. Set the time and cooking programme, choose ingredients, proportions, and their size according to the recipe
Steaming: the amount of water in the bowl is not enough to provide enough steam density		Use the amount of water recommended. If in doubt, check the water level while steaming
Frying	Too much oil was added	For regular frying add an amount of vegetable oil just enough to cover the bottom of the bowl
	Too much moisture inside the bowl	Follow recommendations given in the recipe while deep frying
Boiling: the broth boiled away while cooking acidic foods		Certain foods need to be washed or sautéed before cooking. Follow recommendations given in the recipe
Baking (dough failed to bake through)	While proving the dough has reached the inner lid and covered the steam valve	Use a smaller amount of dough
	Too much dough in the bowl	Take the baked product out of the unit, turn it over and place back. Bake until ready. Next time use smaller amount of dough

THE DISH IS OVERCOOKED

Wrong ingredients, wrong size of ingredients, wrong time settings	We recommend using the recipes adapted for your model. Choose proven recipes only. Set the time and cooking programme, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe
The dish remained in the unit with the "Keep Warm" on for too long after it's been cooked	We recommend using the "Keep Warm" function moderately. If your device features the function of disabling the "Keep Warm" in advance, use it to avoid the problem

LIQUID BOILS AWAY DURING COOKING

Milk boils away	Depending on the quality of milk used, it may boil away. To avoid this, we recommend using only ultra-pasteurized milk with the fat content of 2.5% or less. Dilute milk with water if needed
Ingredients were not properly processed (washed poorly, etc.) Wrong general proportions or ingredients	We recommend using the recipes adapted for the device. Try choosing proven recipes only. Set the time and cooking mode, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe. Whole grains, meat, fish, and seafood need to be rinsed thoroughly before cooking
The product froths	We recommend you to rinse the product thoroughly, to remove the steam valve, or to cook with the lid open

THE DISH IS BURNT

The bowl was not properly washed after last use. Non-stick coating is damaged	Make sure that the bowl is clean and has no coating defects before cooking
---	--

General amount of ingredients is smaller than recommended	Use proven recipes, adapted for the device
Cooking time was too long	Reduce the cooking time or follow recommendations given in the recipe adapted for your model
Frying: oil was not added; the ingredients have not been stirred or turned over	Frying products add amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. Stir ingredients thoroughly while frying or turn over as required
Stewing: not enough liquid	Add more liquid. Avoid opening the lid while stewing
Boiling: not enough liquid in the bowl (proportions were not observed)	Follow recommended ratio of liquids to solids while cooking
Baking: the bowl was not greased before baking	Grease the bottom and sides of the bowl with butter or oil before baking (do not pour oil inside)

INGREDIENTS LOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED

Ingredients have been over stirred	Frying foods, do not stir the ingredients more often than every 5-7 minutes
Cooking time was too long	Reduce cooking time or follow recommendations given in the recipe adapted for the device

BAKED GOODS ARE OVERLY MOIST

Improper ingredients causing excess moisture have been used (juicy fruits or vegetables, frozen berries, sour cream, etc.)	Use ingredients according to the recipe. Try to avoid using ingredients causing excess moisture or use them in smaller amounts
Baked product has been left in the unit with the lid closed for too long	We recommend taking baked product out of the unit right after the baking cycle finishes or leaving it on the Keep Warm for a short period of time only

BAKED GOODS DO NOT RISE

Eggs and sugar were poorly whipped	Use proven recipes adapted for the device. Choosing, measuring, and processing ingredients follow recommendations given in the recipe
The dough stayed for too long before being baked	
The dough stayed for too long before being baked	
Wrong ingredients	
Wrong recipe	

i Certain REDMOND multicookers feature an overheat protection in "ТЫШЕИМЕ" and "СЫН" programmes. In case there is no liquid in the bowl, the device automatically interrupts the programme and switches to Keep Warm mode.

Recommended steaming time values for different products

Product	Weight, g / q-ty, pcs	Water, ml	Cooking time, min
Pork / beef fillet (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes)	500	800	30/40
Mutton fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	40
Chicken fillet (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes)	500	800	20

Product	Weight, g / q-ty, pcs	Water, ml	Cooking time, min
Meatballs/cutlets	500	800	25/40
Fish (fillet)	300	800	15
Seafood mix (frozen)	300	800	5
Dumplings	5 pcs	800	25/30
Potatoes (cut into 4 wedges)	500	800	20
Carrots (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	35
Beet (cut into 4 wedges)	500	1500	90
Vegetables (frozen)	500	800	5
Steamed eggs	5 pcs	800	10

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

Table of Default Settings

Programme	Recommendations for use	Default time	Adjustment range/ increments	"Time Delay"	Waiting to access operating parameters	"Keep Warm"
МУЛЬТИПО- ВАР	Adjust cooking time and temperature to cook any dish of your choice	0:30	2 min – 15 h / 1 min If temperature is higher than 130°C: 2 min – 2 h / 1 min	✓	✓	✓
ПЛОВ	Cook meat, fish, poultry, and vegetable pilafs	0:35	10 min – 2 h / 5 min	✓	✓	✓
НА ПАРУ	Steam meat, fish, vegetables, poultry, and other foods	0:30	10 min – 2 h / 5 min	✓	✓	✓
СУП	Cook different types of soups and broths	0:40	20 min – 8 h / 5 min	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Cook different types of pasta, sausages, ravioli and other convenience foods	0:08	2 min – 1 h / 1 min		✓	
МОЛОЧНАЯ КАША	Cook porridges with milk	0:25	5 min – 1 h 30 min / 1 min	✓	✓	✓
ТУШЕНИЕ	Make meat, fish, vegetable, side and multicomponent dishes stews	1:00	20 min – 12 h / 5 min	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Bake cakes, biscuits, puddings and pies from puff pastry dough and yeast dough	0:50	20 min – 4 h / 10 min	✓		✓
ЖАРКА	Cook fried meat, fish, vegetable and multicomponent dishes	0:15	5 min – 1 h / 1 min		✓	✓

Programme	Recommendations for use	Default time	Adjustment range/ increments	"Time Delay"	Waiting to access operating parameters	"Keep Warm"
ЙОГУРТ	Cook different types of yogurt	8:00	30 min – 12 h / 30 min	✓		
ХЛЕБ	Make bread from rye and wheat flour (including dough proofing stage)	3:00	10 min – 6 h / 5 min	✓		✓
ТОМЛЕНИЕ	Cook baked milk, canned meat, fore shank, meat jelly and aspic	3:00	5 min – 12 h / 10 min	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Quick cook rice, fluffy water porridge	The programme is automatically disabled after complete boiling				

Recommended Temperature for "МУЛЬТИПОВАР"

Temperature, °C	Recommendations for use
35	Dough proofing, cooking vinegar
40	Make yogurts
45	Starter
50	Fermentation
55	Make fondant
60	Make green tea and baby food
65	Cook vacuum sealed meat
70	Make punch
75	Make white tea, pasteurize liquids
80	Make mulled wine
85	Make cottage cheese and other dishes, requiring long cooking times
90	Make red tea
95	Make oatmeal
100	Make jams and meringues
105	Make meat jelly
110	Sterilize tableware
115	Make sugar syrup

Temperature, °C	Recommendations for use
120	Make fore shank
125	Stew meat
130	Make pudding
135	Brown cooked foods
140	Smoke foods
145	Bake vegetables and fish in foil
150	Bake meat in foil
155	Fry fermented goods
160	Fry poultry
165	Fry steaks
170	Deep fry

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

VI. ADDITIONAL ACCESSORIES

Optional accessories for the REDMOND RMC-M4510 multicooker can be purchased separately. Information on the innovations is available through www.redmond.company and our authorized dealers.

VII. BEFORE ADDRESSING A SERVICE CENTER

Problem	Possible causes	Solution
Error message is displayed on the screen: E1 – E4	System failure, possible control board or heating element failure	Unplug the appliance and let it cool down. Close the lid until tight, plug in the appliance
The appliance does not switch on	Power cord is not connected to the appliance and (or) to the outlet	Ensure that the removable power cord is connected to the corresponding socket on the appliance and plugged in
	Faulty electrical outlet	Plug in the appliance to the working outlet
	Power supply failure	Check the voltage supply. In case of its failure, contact an authorized organization
The meal is taking too long to cook	Voltage supply interruption	Check the voltage supply
	The bowl is installed with a distortion	Install the bowl properly
	There is a foreign object between the bowl and the heating element	Remove the foreign object
	The heating element is dirty	Unplug the device and let it cool down. Clean the heating element

Problem	Possible causes		Solution
The steam comes off from under the lid during cooking process	The tightness of connection between the bowl and inner lid is broken.	The bowl is improperly installed into the housing	Install the bowl properly
		The lid is loosely closed or there is a foreign object under it	Check for any foreign objects (litter, grain, pieces of food) between the lid and the housing, remove them. Always close the multicooker lid until it clicks into place
		Sealing rubber on the inner lid is dirty, deformed or damaged	Check the condition of the sealing rubber on the inner lid. Probably it needs to be replaced

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



Environmentally friendly disposal (WEEE)

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

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

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

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



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

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

SICHERHEITSMASSNAHMEN

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



ACHTUNG! Während der Nutzung des Gerätes werden Gehäuse, Topf und metallische Bestandteile erhitzt! Seien Sie vorsichtig!

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

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



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

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



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

- Kinder im Alter von 8 Jahren und Personen mit beschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen können das Gerät nur unter Aufsicht verwenden und / oder wenn sie auf der sicheren Verwendung des Gerätes unterwiesen und realisieren Ge-

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

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



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

Technische Daten

Modell	RMC-M4510
Leistungsaufnahme	860-1000 W
Netzspannung	220-240 V, 50/60 Hz
Schutz gegen elektrischen Schlag	Klasse I
Fassungsvermögen der Schale	5 L
Beschichtung des Innentopfs	Antihafbeschichtung DAIKIN®
Display	LED
Dampfventil	abnehmbar
Innendeckel	abnehmbar
Äußere Abmessungen	242 × 283 × 271 mm
Nettogewicht	3,55 kg

Programme

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTICOOK)	4. СУП (SUPPE)
2. ПЛОВ (PAELLA)	5. МАКАРОНЫ (NUDELN)
3. НА ПАРУ (DAMPFGAREN)	6. МОЛОЧНАЯ КАША (MILCHREIS)

- ТУШЕНИЕ (SCHMOREN)
- ВЫПЕЧКА (BACKEN)
- ЖАРКА (BRATEN)
- ЙОГУРТ (YOGHURT)

- ХЛЕБ (BROT)
- ТОМЛЕНИЕ (SCHONGAREN)
- ЭКСПРЕСС (EXPRESS)

Funktionen

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

Zubehörumfang und Ersatzteile

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

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

Multikochinhaltverzeichnisse (scheme A1, p. 4)

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

Tuch-Steuerung (scheme A2, p. 5)

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

Display Beschriftung (scheme A2, p. 5)

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

I. VOR DER ERSTEN EINSCHALTUNG

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



Lassen Sie alle mahnende Aufkleber, Anzeiger-Aufkleber und die Tabelle mit der Seriennummer des Erzeugnisses auf dem Gehäuse!

Nach Transport bzw. Lagerung bei tiefen Temperaturen das Gerät bei Raumtemperatur für mindestens 2 Stunden halten, bevor es eingeschaltet wird.

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

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



ACHTUNG! Heben Sie das Gerät nicht am Tragegriff mit der gefüllten Schüssel an.

II. MULTIKOCHERSBEDINNUNG**Uhreneinstellung**

Schalten Sie das Gerät am Strom ein. Drücken und halten Sie den Knopf „Час/+“ oder „Мин/–“. Die Anzeige der laufenden Zeit von Display beginnt zu blinken. Um die Uhr einzustellen, drücken Sie den Knopf „Час/+“, für Minute drücken Sie den Knopf „Мин/–“. Die Zunahme der Stunden und Minuten geht unabhängig voneinander. Wann die maximale Zeit erreicht wird, setzt die Einstellung von Anfang des Bereichs fort. Um schnell wechseln, drücken und halten Sie den erforderlichen Knopf. Nach der erforderlichen Zeiteinstellung warten Sie während 5 Sekunde. Die Einstellungen werden automatisch bewährt.

Abschaltung der Voice-Signale

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

Einstellung der Kochzeit

In Multikocher REDMOND RMC-M4510 kann man selbständig die Kochzeit für jedes Programm ausser des Programms „ЭКСПРЕСС“ einstellen. Der Änderungsschritt und der mögliche Bereich der erforderlichen Zeit hängen von dem gewählten Kochprogramm ab. Nach der Auswahl des automatischen Programms und dem Druck des Knopfs „Меню“ benutzen Sie den Knopf „Час/+“, um die Uhr einzustellen, und drücken Sie den Knopf „Мин/–“ um die Minuten einzustellen. Die Änderung der Uhr- und Minutenbedeutungen geht unabhängig voneinander. Wann die maximale Bedeutung erreicht wird, setzt die Einstellung von Anfang des Bereichs fort. Um schnell Bedeutungsänderung zu wechseln, drücken und halten Sie den erforderlichen Knopf.



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

Verzögerung des Programmstarts

Die Funktion der Startverzögerung erlaubt Ihnen eine Zeit einzugeben, wann das Gericht bereit sein muss (in Betracht der Betriebszeit des Programms). Die maximale Zeit der Startverzögerung ist 24 Stunden. Die Startverzögerungszeit laut Standardprogramm besteht aus Betriebszeit des Programms und aus die Zeit, welche für Multikocher für das Erreichen der Betriebsangaben notwendig ist. Der Schritt der Zeiteinstellung der Startverzögerung beträgt 1 Minute. Um Startverzögerungszeit nach der Auswahlbestätigung zu ändern, drücken Sie den Knopf „Отсрочка“. Um Zeit zu vergrößern, drücken Sie den Knopf „Час/+“ für Stunden, den Knopf „Мин/–“ für die

Minuten. Die Änderung der Stunden und Minuten geht unabhängig voneinander. Wenn die maximale Eingabe erreicht wurde, setzt die Einstellung zum Anfang des Bereichs zurück. Um schnelle Änderung zu vorzunehmen, drücken und halten Sie den erforderlichen Knopf gedrückt.

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

Warmhalten von fertigen gerichten

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

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

Vorausabschaltung des Programms Warmhalten

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

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

Aufwärmfunktion von gerichten

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

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

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



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

Funktion „MASTERCHEF LITE“

Eröffnen Sie für sich selbst noch mehr Möglichkeiten für kulinarisches Erschaffen mit neuer Funktion „MASTERCHEF LITE“! Das Programm „МУЛЬТИПОВАР“ erlaubt die Vorgangsangaben des Programms vor seiner Einschaltung einzustellen, dank Funktion „MASTERCHEF LITE“ können Sie die Einstellungen gerade während Kochvorgang ändern.

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



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

Temperaturänderung ist bei Funktionsbenutzung „MASTERCHEF LITE“ im Bereich von 35 bis zu 170°C in Schritt von 1°C möglich. Der mögliche Bereich der Zubereitungszeit hängt von dem ausgewählten Programm ab. Änderungsschritt ist 1 Minute.



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

Für Änderung der Zubereitungstemperatur:

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



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

Für Änderung der Zubereitungszeit:

1. Während des Vorgangs des Kochprogramms drücken Sie zweimal den Knopf „Меню“. Der Anzeiger der Zeit wird auf dem Display blinken.

2. Stellen Sie die gewünschte Kochzeit ein. Drücken Sie den Knopf „Час/+“ für Zeitvergrößerung in 1 Stunde-Schritt und den Knopf „Мин/-“ in 1 Minute-Schritt. Die Uhr- und Minutenänderungen laufen unabhängig voneinander. Nach Erreichung der maximalen Zeit wird Einstellung von Bereichsanfang an fortgesetzt. Um schnell Zeit zu ändern, drücken und halten Sie den erforderlichen Knopf.
3. Drücken Sie die Knöpfe auf der Tuch-Steuerung während 5 Sekunden nicht. Die Änderungen werden automatisch gespeichert.



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

Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme



WICHTIG! Wenn Sie ein Gerät zum Kochen von Wasser verwenden (z. B. beim Kochen von Speisen), stellen Sie die Kochtemperatur NICHT über 100 °C ein. Dies kann zu Überhitzung und Schäden am Gerät führen. Aus dem gleichen Grund, verwenden Sie nicht die Programme „ВЫПЕЧКА“, „ЖАРКА“, „ХЛЕБ“ für kochendes Wasser.

1. Bereiten Sie (messen Sie) die erforderlichen Zutaten vor.
2. Legen Sie die Zutaten in Schale von Multikocher laut Zubereitungsprogramm und stellen Sie sie in Gerätkörper rein. Beobachten Sie, dass sich alle Zutaten inbegriffen die Flüssigkeit unten maximaler Markierung auf Innenoberfläche der Schale befinden. Vergewissern Sie sich, dass die Schale gerade eingesetzt ist und dicht mit Heizelemente in Verbindung steht.
3. Decken Sie den Multikocher bis zum Einrasten zu. Schalten Sie das Gerät am Stromnetz ein.
4. Um aus Erwartungsmodus rauszugehen, drücken Sie den Knopf „Меню“. Wählen Sie das erforderliche Programm mit Hilfe der Knöpfe „Час/+“ und „Мин/-“ (der angemessene Anzeiger wird auf dem Display blinken). Bestätigen Sie die Auswahl des Programms mit erneutem Knopfdruck „Меню“.



In Programm „МУЛЬТИПОВАР“ können Sie nach Programmauswahlbestätigung gewünschte Kochtemperatur einstellen. Um die Standardzeit zu vergrößern, benutzen Sie den Knopf „Час/+“, um sie zu reduzieren, drücken Sie den Knopf „Мин/-“. Um Temperatureinstellung zu beenden, drücken Sie den Knopf „Меню“.

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

5. Um die Standardzeit zu ändern, drücken Sie die Knöpfe „Час/+“ und „Мин/-“.
6. Bei Bedarf stellen Sie die Startverzögerungszeit ein.



Die Funktion „Startverzögerung“ ist bei Anwendung der Programme „ЖАРКА“, „МАКАРОНЫ“ und „ЭКСПРЕСС“ nicht verfügbar.

7. Um Kochprogramm zu starten, drücken Sie den Knopf „Старт“. Die Anzeiger der Knöpfe „Старт“ und „Отмена/Разогрев“ werden blinken. Countdown der eingeschalteten Kochzeit beginnt sofort nach Knopfdruck „Старт“ oder nach Erreichen der erforderlichen Temperatur in der Schale.



Bei Bedarf kann man die Warmhaltefunktion im Voraus bei Knopfdruck „Смаж“ ausschalten. Der Anzeiger der Knopf „Отмена/Разогрев“ schaltet aus. Der erneute Knopfdruck „Смаж“ schaltet wieder diese Funktion ein. Die Funktion Warmhalten ist bei Anwendung der Programme „ЙОГУРТ“ und „ЭКСПРЕСС“ nicht verfügbar.

8. Am Ende des Kochprogramms betont Sie ein Signalton, auf dem Display erscheint Inschrift End. Dann geht das Gerät in Abhängigkeit von ausgewähltem Programm oder von laufenden Einstellungen in Modus Warmhalten (der Anzeiger des Knopfs „Отмена/Разогрев“ und Inschrift „Подогрев“ auf dem Display blinken werden) oder in Wartemodus.
9. Um eingeschaltetes Programm zu löschen, Kochvorgang oder Warmhalten zu unterbrechen, drücken und halten Sie einige Sekunden den Knopf „Отмена/Разогрев“.



Um makelloses Ergebnis zu bekommen, empfehlen wir die Rezepte aus dem zu Multikocher REDMOND RMC-M4510 beiliegenden Kochbuch, das speziell für dieses Modell zusammengestellt wurde, zu benutzen. Angemessene Rezepte können Sie auch auf der Webseite www.redmond.company finden.

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

Programm „МУЛЬТИПОВАР“

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



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

Der Standard der Zubereitungszeit von Programm „МУЛЬТИПОВАР“ beträgt 30 Minuten, die Kochtemperatur ist standardweise 100°C. Der Bereich der manuellen Temperatureinstellung beträgt von 35–170°C in 5°C – Schritt. Der Bereich der manuellen Zeiteinstellung beträgt von 2 Minuten bis zu 15 Stunden in 1 Minute-Schritt.



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



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



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

Programm „ПЛОВ“

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

Programm „НА ПАРУ“

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

1. Geben Sie 400–800 ml Wasser in Schale. Stellen Sie Dampfeinsatz rein.
2. Messen und bereiten Sie die Produkte laut Rezept vor, legen Sie sie in Dampfeinsatz gleichmässig und stellen Sie die Schale in Gerätkörper rein. Vergewissern Sie sich, dass die Schale dicht mit Heizelement in Verbindung steht.
3. Folgen Sie den Hinweisen der Punkte 3–8 der gemeinsamen Anweisung- punkten bei Anwendung der automatischen Programme.

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

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

Programm „СУП“

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

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

 Das Gerät gibt Signalton vor Erreichen der Betriebsparameter.

Programm „МАКАРОНЫ“

Das Programm ist vorbestimmt, Wasser zum Sieden zu bringen, die Zutaten bei zu legen und sie weiter zuzubereiten. Das Gerät gibt ein Signalton, wann das Wasser siedet, wann man die Zutaten zu legen muss. Der Countdown der Kochzeit beginnt nach dem erneuten Knopfdruck „Старт“. Die Zubereitungszeit ist 8 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 2 Minuten bis zu 1 Stunde in 1 Minute-Schritt möglich. Die Funktionen „Verzögerungsstart“ und „Warmhalten“ sind in diesem Programm nicht verfügbar.

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

Programm „МОЛОЧНАЯ КАША“

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

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

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

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

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

Programm „ТУШЕНИЕ“

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

Programm „БЫПЕЧКА“

Dieses Programm ist für Backen der Kekse, Aufläufe und Kuchen aus Hefeteig vorbestimmt. Die Zubereitungszeit beträgt 50 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 20 Minuten bis zu 4 Stunden in 10 Minuten-Schritte möglich.

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

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

Programm „ЖАПКА“

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

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



Das Gerät gibt Signalton nach Erreichen der eingestellten Kochtemperatur.

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

Programm „ЙОГУРТ“

Dieses Programm ist für Zubereitung der hausgemachten Joghurt und Teiggärung vorbestimmt. Die Zubereitungszeit beträgt 8 Stunden laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 30 Minuten bis zu 12 Stunden in 30 Minuten-Schritte möglich. Bei Zutatenlegen beachten Sie, dass die Schale maximal nur bis zur Hälfte gefüllt ist. Die Funktion „Warmhalten“ ist in diesem Programm nicht verfügbar.



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

Programm „ХЛЕБ“

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

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

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



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

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



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

Programm „ТОМЛЕНИЕ“

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

Programm „ЭКСПРЕСС“

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

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



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

III. ZUSATZMÖGLICHKEITEN

- Teiggärung
- Fonduezubereitung
- Frittieren
- Quark- und Käsezubereitung
- Babynahrung
- Sterilisation des Geschirrs
- Pasteurisation der flüssigen
- Nahrungsmittel



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

IV. REINIGUNG UND PFLEGE

Gemeinsame Regeln und Empfehlungen

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

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

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

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

Körperreinigung

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

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

Reinigung der Schale

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

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

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

Reinigung des Innendeckels

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

Reinigung des abnehmbaren Dampfventils

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

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



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

Entsorgung des Kondenswassers

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

Reinigung der Arbeitskammer

Bei der strikten Befolgung der Hinweisungen der Gebrauchsanleitung ist die Möglichkeit des Eindringens von Flüssigkeit, von Speisereste oder von Schmutz drin des Arbeitskammers minimal. Wenn sie doch stark verschmutzt ist, ist es die Oberflächen des Arbeitskammers zu reinigen, um den fehlerhaften Betrieb des Geräts oder Arbeitsausfall zu vermeiden.



Bevor die Arbeitskammer des Multikochers zu reinigen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät von Stromnetz abgeschaltet ist und komplett abgekühlt ist!

Man kann die Seitenwände der Arbeitskammer, die Oberfläche der Heizscheibe und den Mantel von Hauptthermosensor, der sich im Zentrum der Heizscheibe befindet, mit einem feuchten (aber nicht einem nassen!) Tuch oder Schwamm reinigen. Wenn Sie Waschmittel verwenden, ist es notwendig, sorgfältig seine Reste abwaschen, um ungewünschte Gerucherscheinung bei nächster Zubereitung zu vermeiden.

Bei Eindringen der Fremdkörper in Vertiefung um Hauptthermosensor herum muss man sie sorgfältig mit der Pinzette entfernen, ohne Thermosensormantel zu drücken. Wenn die Oberfläche der Heizscheibe verschmutzt ist, ist es erlaubt, den feuchten Schwamm der mittleren Härte oder synthetische Bürste zu verwenden.



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

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

Während des Transports oder der Aufbewahrung, setzen Sie das Gerät nicht unter mechanischen Einfluss, das kann zu Schäden des Geräts führen oder des Packungsinhalts. Halten Sie die Geräteverpackung fern von Wasser und heißen Flüssigkeiten.

V. ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

Fehler bei Zubereitung und Abhilfe

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

DAS GERICHT IST NICHT GANZ GEGART

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

Eventuelle Fehlerursachen		Abhilfe
Beim Backen (Der Teig ist nicht ausgebacken)	Sie haben zu viel Teig in den Topf gegeben	Nehmen Sie das Gebäck aus dem Topf heraus, wenden Sie es und legen Sie es wieder in den Topf ein, danach setzen Sie die Zubereitung fort, bis das Gebäck fertig ist. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Teig

DAS LEBENSMITTEL IST ZERKOCHT

Sie haben einen Fehler gemacht bei der Wahl der Nahrungsmittelart oder der Einstellung (Berechnung) der Garzeit. Zu kleine Größen der Zutaten	Wenden Sie sich an das bewährte (für dieses Modell angepasste) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Zugabeverhältnisse, die Programmwahl und die Kochzeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen
Nach dem Garen ist das fertige Gericht zu lange mit eingeschalteter Autoaufwärmfunktion geblieben	Der lange Betrieb der Autoaufwärmfunktion ist unerwünscht. Wenn die vorläufige Abschaltung dieser Funktion in Ihrem Multikochers Modell vorgesehen ist, können Sie diese Möglichkeit benutzen

BEIM KOCHEN KOCHT DER LEBENSMITTEL AUS

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

DAS GERICHT BRENNT AN

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

Beim Kochen: es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf (die Zutatenverhältnisse wurden nicht eingehalten)	Halten Sie das richtige Verhältnis der Flüssigkeit und der harten Zutaten ein
Beim Backen: Sie haben die Innenseite des Topfes nicht mit Butter bestrichen	Vor der Teigeingabe bestreichen Sie den Boden und die Wände des Topfs mit Butter oder Öl (das Öl nicht in den Topf gießen!)

DAS PRODUKT HAT DIE VORGESEHENE FORM VERLOREN

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

DIE BACKWAREN SIND NASS

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

DAS GEBÄCK IST NICHT GENUG GEGANGEN

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

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

Die empfohlene Zubereitungszeit der verschiedenen Nahrungsmittel auf Dampf

Nahrungsmittel	Gewicht, g/ Menge	Wassermenge, ml	Kochzeit, Min
Schwein-/Rindfleischfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Hammelfleischfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	40
Hühnerfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	20
Fleischbällchen/ Frikadellen	500	800	25/40

Nahrungsmittel	Gewicht, g/ Menge	Wassermenge, ml	Kochzeit, Min
Fisch (Filet)	300	800	15
Meeresfrüchte-Cocktail (tiefgefroren)	300	800	5
Fleischtaschen/ Chinkali	5 Stk.	800	25/30
Kartoffeln (geviertelt)	500	800	20
Möhre (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	35
Rote Rübe (geviertelt)	500	1500	90
Gemüse (tiefgefroren)	500	800	5
Ei	5 Stk.	800	10

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

Sammeltabelle der Zubereitungsprogramme (werksseitige Einstellungen)

Programm	Benutzungsempfehlungen	Zubereitungszeit Standard-Einstellung	Zubereitungszeitbereich/ Einstellungsintervall Erreichen	Erreichen der Arbeitsparameter	Zeitvorwahl	Automatische Erhitzung
МУЛЬТИПОВАР	Die Zubereitung von unterschiedlichen Gerichten mit der Möglichkeit der Temperatur- und Zubereitungszeiteinstellung	0:30	2 min – 15 s / 1 min Wenn die Temperatur über 130°C: 2 min – 2 s / 1 min	✓	✓	✓
ПЛОВ	Zubereitung von unterschiedlichen Pilaw-Arten	0:35	10 min – 2 s / 5 min	✓	✓	✓
НА ПАРУ	Dampfgaren vom Fleisch, Fisch, Gemüse, Manti, diätetischen und vegetarischen Gerichten	0:30	10 min – 2 s / 5 min	✓	✓	✓
СУП	Zubereitung von unterschiedlichen Suppen (Borscht, Rassolnik u.s.w.)	0:40	20 min – 8 s / 5 min	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Zubereitung von Nudeln, Zubereitung von unterschiedlichen Pastagerichten	0:08	2 min – 1 s / 1 min		✓	
МОЛОЧНАЯ КАША	Zubereitung von Milchbreien	0:25	5 min – 1.5 s / 1 min	✓	✓	✓
ТУШЕНИЕ	Dünsten von Gemüse, Fleisch, Fisch	1:00	20 min – 12 s / 5 min	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Backen von Kuchen, Biskuiten, Aufläufen, Tarten aus Hefe- und Blätterteig	0:50	20 min – 4 s / 10 min	✓		✓

Programm	Benutzungsempfehlungen	Zubereitungszeit Standard-Einstellung	Zubereitungszeitbereich/ Einstellungsintervall Erreichen	Erreichen der Arbeitsparameter	Zeitvorwahl	Automatische Erhitzung
ЖАРКА	Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse	0:15	5 min – 1 s / 1 min		✓	✓
ЙОГУРТ	Zubereitung von unterschiedlichen Joghurtarten	8:00	30 min – 12 s / 30 min	✓		
ХЛЕБ	Backen von Brot	3:00	10 min – 6 s / 5 min	✓		✓
ТОМЛЕНИЕ	Schmoren von Gemüse, Fleisch, Fisch	3:00	5 min – 12 s / 10 min	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Schnelle Zubereitung vom Reis, körnigen Breien aus Getreiden	Das Programm sorgt für eine automatische Abschaltung nach Wasserauslaufen				

Benutzungsempfehlungen für Temperaturstufen im Programm „МУЛЬТИПОВАР“

Arbeitstemperatur °C	Benutzungsempfehlungen
35	Gären, Essigzubereitung
40	Zubereitung von Joghurts
45	Gäransatz
50	Fermentation
55	Zubereitung des Kremfondants
60	Zubereitung der grünen Tee, Babynahrung
65	Fleischkochen in Vakuumverpackung
70	Punschzubereitung
75	Pasteurisation, Zubereitung der weißen Tee
80	Glühweinzubereitung
85	Zubereitung von Quark oder Gerichten, die lange Zubereitung benötigen
90	Zubereitung der roten Tee
95	Zubereitung der Milchbreie
100	Zubereitung des Baisers oder der Marmelade
105	Süßzubereitung
110	Sterilisierung

Arbeitstemperatur °C	Benutzungsempfehlungen
115	Zubereitung des Zuckersirups
120	Zubereitung der Schweinshaxe
125	Zubereitung des Schmorbratens
130	Zubereitung des Auflaufs
135	Anbraten der fertigen Gerichte für knusprige Kruste
140	Räuchern
145	Überbacken von Gemüse und Fisch in der Folie
150	Überbacken des Fleisches in der Folie
155	Braten von Hefeteigwaren
160	Geflügelbraten
165	Steakbraten
170	Zubereitung von Pommes frites, Hühnerruggets

 Siehe auch mitgeliefertes Rezeptbuch.

VI. ZUSATZACCESSOIRES

(Sie werden apart gekauft)

Sie können Zusatzaccessoires zum Multikocher REDMOND RMC-M4510 kaufen und Informationen über die Neuheiten von Produktion REDMOND auf der Webseite www.redmond.com oder in Geschäfte von autorisierten Händler erhalten.

VII. DIE EVENTUELLE FEHLERMELDUNGEN UND IHRE ABHILFE

Fehler	Fehlerursachen	Abhilfe
Auf Display erscheint Mitteilung des Fehlers: E1 – E4	Systemfehler, es ist möglich Ausfall der Steuerungsdisk oder des Heizelementes	Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Decken Sie dicht zu, schalten Sie das Gerät wieder ein
Das Gerät wird nicht eingeschaltet	Der Stromkabel ist am Gerät und/oder am Stromnetz nicht angeschlossen	Vergewissern Sie sich, dass das abnehmbare Stromkabel an den entsprechenden Anschluss und am Stromnetz angeschlossen ist
	Steckdose hat Defekt	Schliessen Sie das Gerät an funktionierende Steckdose an
	Es gibt keinen Strom	Prüfen Sie Stromspannung in Netz. Wenn es keine Stromspannung gibt, wenden Sie sich an die Servicefirma

Fehler	Fehlerursachen		Abhilfe
Das Gerät wird zu langsam zubereitet	Stromunterbrechungen (Niveau der Stromspannung ist nicht stabil oder niedriger als Norm)		Überprüfen Sie Anwesenheit der stabilen Stromspannung. Wenn sie nicht stabil ist oder niedriger als Norm, wenden Sie sich an die Servicefirma
	Zwischen der Schale und Heizelement gibt es Fremdkörper oder Schmutz, Gries, Speisereste		Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Entfernen Sie den Fremdkörper oder Teilchen der Schmutz, Gries, Speisereste
	Die Schale setzt in Multikocher nicht gerade		Setzen Sie die Schale gerade, ohne Verkanten
Das Gerät wird zu langsam zubereitet	Heizscheibe ist stark verschmutzt		Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Reinigen Sie die Heizscheibe
Während der Zubereitung weicht der Dampf durch Deckel aus	Dichtigkeit zwischen der Schale und dem Innendeckel ist gestört	Die Schale setzt in Multikocher nicht gerade	Setzen Sie die Schale gerade, ohne Verkanten
Während der Zubereitung weicht der Dampf durch Deckel aus	Dichtigkeit zwischen der Schale und dem Innendeckel ist gestört	Deckel ist nicht dicht zugedeckt oder es gibt den Fremdkörper unter Deckel	Überprüfen Sie, ob es Fremdkörper oder Schmutz, Gries, Speisereste zwischen Deckel und Gerätkörper gibt, entfernen Sie sie. Decken Sie immer den Multikocherdeckel bis zum Einrasten zu
		Dichtgummi des Innendeckels ist stark verschmutzt, deformiert oder hat Defekte	Prüfen Sie den Zustand des Dichtgummis des Innendeckels von Gerät. Es ist möglich, dass es gewechselt sein muss

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



Umweltfreundliche Entsorgung

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

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

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



Prieš pradėti 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 gedimus, atsiradusius nesilaikant techninės saugos reikalavimų ir gaminio eksploatacijos taisyklių.
- Šis elektros prietaisas – tai daugiafunkcis įrenginys, skirtas maistui ruošti namų sąlygomis, kuris gali būti naudojamas butuose ir kitose, panašios nepramoninės paskirties patalpose. Naudojimas pramoniniais ar kitais nenumatytais tikslais bus laikomas šios gaminio eksploatacijos instrukcijos sąlygų pažeidimu. Tokiu atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa atitinka prietaiso nominaliąją įtampą (žr. technines gaminio charakteristikas arba gamylinę gaminio duomenų lentelę).
- Naudokite gaminio galingumą atitinkantį ilgintuvą, nes parametru neatitikimas gali sukelti trumpąjį jungimą arba gaisrą.
- Junkite prietaisą tik į žemintus kištukinius lizdus. Tai būtina sąlyga, sauganti nuo elektros smūgio. Naudodami ilgintuvą įsitikinkite, kad jis taip pat yra žemintas.



DĖMESIO! Veikimo metu įkaista prietaiso korpusas, dubuo ir metalinės dalys! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis. Vengiant nudegimų karštais garais atidarius dangtį, nesilenkite virš prietaiso.

- Pasinaudoję, valydami ar perkeldami prietaisą į kitą vietą, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Traukite laikydami kištuką, bet ne laidą, be to, tai darykite sausomis rankomis.

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



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

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



DRAUDŽIAMA merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!

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



DĖMESIO! Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.

Techninės charakteristikos

Modelis	RMC-M4510
Galingumas.....	860-1000 W
Įtampa.....	220-240 V, 50/60 Hz
Apsauga nuo elektros smūgio.....	I klasė
Dubens talpa.....	5 l
Dubens danga.....	neprisvyrlanti DAIKIN®
Ekranas.....	LED
Garų vožtuvas.....	nuimamas
Vidinis dangtis.....	nuimamas
Matmenys.....	242 × 283 × 271 mm
Neto masė.....	3,55 kg

Programos

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

Funkcijos

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

Komplektacija

Daugiafunkcis puodas	1 vnt.
Dubuo	1 vnt.
Talpa, skirta maistui gaminti garuose.....	1 vnt.
Samtis.....	1 vnt.
Plokščias šaukštas	1 vnt.
Dozatorius	1 vnt.
Žnyplės dubeniui	1 vnt.
Samčio/šaukšto laikiklis	1 vnt.
Elektros maitinimo kabelis	1 vnt.

Knyga receptų.....	1 vnt.
Naudojimosi instrukcija	1 vnt.
Techninio aptarnavimo knygelė	1 vnt.

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

Daugiafunkcio puodo įranga (A1 schema, p. 4)

1. Prietaiso dangtis	10. Nuimamas garų vožtuvas
2. Žiedas-tarpiklis	11. Plokščias šaukštas
3. Nuimamas išorinis dangtis	12. Samtis
4. Garų išėjimo plyšys	13. Talpa, skirta maistui gaminti garuose
5. Dubuo	14. Samčio/šaukšto laikiklis
6. Dangčio pakėlimo mygtukas	15. Dozatorius
7. Valdymo pultas su ekranu	16. Žnyplės dubeniui
8. Korpusas	17. Elektros maitinimo kabelis
9. Rankena nešti	

Valdymo pultas (A2 schema, p. 5)

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

Ekranas išdėstymas (A2 schema, p. 5)

- a. Automatinių programų indikatoriai
- b. Atidėto paleidimo funkcijos indikatorius
- c. Gaminimo režimo indikatorius
- d. Laiko indikatorius
- e. Automatinio pašildymo režimo indikatoriai
- f. Programos „ЭКСПРЕСС“ indikatorius
- g. Pašildymo režimo indikatorius

- h. Garsinių signalų išjungimo indikatorius
- i. Temperatūros reikšmės indikatorius

I. PRIEŠ ĮJUNGdami PIRMĄ KARTĄ

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

 Būtinai polikite vietoje perspėjamuosius lipdukus, lipdukus-rodykles (jeigu tokių yra) ir lentelę su gaminio serijos numeriu ant korpuso!

Prieš jungiant prietaisą po pervežimo arba laikymo žemoje temperatūroje, būtina jį palaikyti kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 val.

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

STOP DĖMESIO! Pakelti lazeris už rankenėlę virvutė su laikomasi *chassei* draudžiamas.

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

Laiko nustatymas

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

Garsinių signalų atjungimas

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

Gaminimo laiko nustatymas

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

Išsirinkus automatinę programą ir paspaudus „Меню“ mygtuką, valandų reikšmei nustatyti spauskite „Час/+“, o minučių reikšmei nustatyti – „Мин/-“ mygtuką. Valandų ir minučių didinimas

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

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

Atidėtas programos paleidimas

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

Norint pakeisti atidėto paleidimo laiką, patvirtinę pasirinktą automatinę programą, spauskite „Отсрочка“ mygtuką. Valandų reikšmei padidinti spauskite „Час/+“ mygtuką. Minučių reikšmei pakeisti spauskite „Мин/-“ mygtuką. Valandų ir minučių didinimas vyksta nepriklausomai viena nuo kito. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios. Norint greitai pakeisti reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.

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

Gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinis pašildymas)

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

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

Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas

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

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

Patiekalų šildymas

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

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

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

Funkcija „MASTERCHEF LITE“

Atidarykite sau dar daugiau kulinarinio meno galimybių su naująja „MASTERCHEF LITE“ funkcija! Jei programoje „МУЛЬТИПОВАР“ galima nustatyti programos veikimo parametrus iki ją paleidžiant, naudojant funkciją „MASTERCHEF LITE“, galėsite keisti nuostatas tiesiogiai gaminimo proceso metu. Visuomet galėsite bet kokios programos darbą nustatyti taip, kad ji atitiktų jūsų pageidavimus. Išverda sriubą? Išbėga pieniška košė? Per ilgai garinasi daržovės? Pakeiskite temperatūrą arba gaminimo laiką, nepertraukdami programos veikimo, taip, tarsi gamintumėte ant viryklės arba orkaitėje.

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

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

i Funkcija „MASTERCHEF LITE“ gali būti ypač naudinga, jei gaminate sudėtingus patiekalus, kurių gamybos procese tenka derinti skirtingas gaminimo programas (pvz., gaminant balandėlius, befstrogeną, sriubas, makaronus, džemą ir t. t.).

Norint pakeisti gaminimo temperatūrą:

1. Jau veikiant gaminimo programai paspauskite mygtuką „Меню“. Ekrane pradės mirksėti temperatūros reikšmės indikatorius.
2. Nustatykite pageidaujamą temperatūrą. Norint ją padidinti, spauskite „Час/+“, o norint sumažinti – „Мин/-“ mygtuką. Norint greitai pakeisti gaminimo laiko reikšmę, paspauskite

ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką. Pasiekus maksimalią (minimalią) reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios.

3. Nespauskite mygtukų valdymo pulte 5 sek. Pakeitimai bus išsaugoti automatiškai.

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

Norint pakeisti gaminimo laiką:

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

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

Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas

STOP SVARBU! Jei naudoti prietaisą verdančiu vandeniu (pavyzdžiui, kai virimo maisto produktų) DO nustatyti virimo temperatūra didesnė nei 100 °C temperatūroje Tai gali sukelti prietaiso perkaitimą ir sugadinimą. Dėl tos pačios priežasties, NENAUDOKITE virti vandens programą „БЫПЕЧКА“, „ЖАРКА“, „ХЛЕБ“.

1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiamą produktų kiekį.
2. Laikantis gaminimo programos nurodymų, sudėkite produktus į daugiafunkciją puodą dubenį ir įstatykite į prietaiso korpusą. Sekite, kad visi produktai, įskaitant skystius, būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios, žymos. Įsitikinkite, kad dubuo stovi tiesiai ir yra gerai prigludęs prie kaitinimo elemento.
3. Užspauskite daugiafunkciją puodą dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Norint išeiti iš laukimo režimo, spauskite „Меню“ mygtuką. Išsirinkite reikalingą gaminimo programą mygtukais „Час/+“ ir „Мин/-“ (ekrane mirksės atitinkamos programos indikatorius). Patvirtinkite pasirinktą programą, pakartotinai spausdami „Меню“ mygtuką.

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

DĖMESIO! Jei virkite aukštoje temperatūroje, naudodami didelį kiekį augalinio aliejaus, visada palikite dangtį atidarytą.

5. Pagal nutylėjimą nustatytam gaminimo laikui pakeisti naudokitės „Час/+“ ir „Мин/–“ mygtukais.

6. Esant poreikiui, nustatykite atidėto paleidimo laiką.

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

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

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

8. Apie gaminimo programos veikimo pabaigą informuos garsinis signalas, o ekrane atsiras užrašas „End“. Toliau, priklausomai nuo pasirinktos programos ar esamų nuostatų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo (ekrane švies „Отмена/Пазорев“ mygtuko indikatorius ir užrašas „Подогрев“) arba budėjimo režimą.

9. Norint atšaukti įvestą programą, nutraukti gaminimo arba automatinio pašildymo procesą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Отмена/Пазорев“ mygtuką.

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

Programa „МУЛЬТИПОВАР“

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

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

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

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

o Programa „МУЛЬТИПОВАР“ galima paruošti daugybę įvairių patiekalų. Rekomenduojame pasinaudoti mūsų profesionalių virėjų paruošta knyga arba specialia rekomenduojamų

temperatūrų, skirtų įvairiems patiekalams ir produktams gaminti, lentele. Receptų rasite ir tinklalapyje www.redmond.company.

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

Programa „ПЛОВ“

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

Programa „НА ПАРУ“

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

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

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

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

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

Programa „СУП“

Programa skirta sultiniams, daržovių ir šaltoms sriuboms su mėsa, žuvimis ir paukštiena virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 40 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 20 min. iki 8 val.

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

Programa „МАКАРОНЫ“

Programoje numatyta: vandens užvirimas, produktų sudėjimas ir tolesnis jų gaminimas. Apie tai, jog vanduo užvirė, ir reikia sudėti produktus, įspės garsinis signalas. Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasidės pakartotinai paspaudus „Срап“ mygtuką.

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



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

Programa „МОЛОЧНАЯ КАША“

Programa skirta košėms su neriebiu pasterizuotu pienu virti.

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

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

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



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

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

Programa „ТУШЕНИЕ“

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

Programa „БЫПЕЧКА“

Programa skirta keksui, apkepiui ir mielinės tešlos pyragams kepti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 50 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 min., nuo 20 min. iki 4 val.



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

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

Programa „ЖАРКА“

Programa skirta mėsai, žuvims, paukštiniai ir patiekalams iš daugelio produktų kepti.

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



Pasiekus nustatytą gaminimo temperatūrą, pasigirs garsinis signalas.

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

Programa „ЙОГУРТ“

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



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

Programa „ХЛЕБ“

Rekomenduojama įvairių rūšių kvietiniai duona su ruginių miltų priemaišų kepti. Programa numatyta pilnam duonos gaminimo ciklui: nuo kildinimo iki kepimo. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 3 valandos. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 6 val.

Maksimalus šios programos automatinio pašildymo veikimo laikas apribotas iki 3 val. Nerekomenduojama naudotis funkcija „Отсрочка“, nes tai gali turėti įtakos kepinio kokybei. Reikia turėti omenyje, kad pirmąją programos veikimo valandą yra kildinama tešla, o tik po to duona kepama. Prieš naudojant miltus, rekomenduojama juos nusijoti, tokiu būdu prisotinant juos deguonimi ir pašalinant priemaišas. Gaminimo laikui sutrumpinti ir procesui supaprastinti rekomenduojama naudoti duonos ruošinius.



Produktų dėkite ne daugiau kaip iki pusės dubens.

Nustatant trumpesnę nei 1 val. gaminimo laiką, paspaudus „Смап“ mygtuką, prasidės kepimo laikas. Tam, kad duona iškeptų tolygiai, pasigirdus garsiniam signalui, kepinį reikia apversti. Tešlos kildinimo proceso metu neatidarinėkite prietaiso dangčio! Nuo to priklauso kepinio kokybė.



DĖMESIO! Išimant iškeptą duoną, naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis.

Programa „ТОМЛЕНИЕ“

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

Programa „ЭКСПРЕСС“

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

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

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

III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

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

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

IV. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

Bendrosios taisyklės ir patarimai

- Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapus po maisto gaminimo, rekomenduojame 15 minučių pavirinti pusę citrinos „HA ΠΑΡΥ“ programa.
- Neverta uždarytame daugiafunkčiame puode palikti dubens su pagamintu maistu arba vandeniu ilgiau nei 24 val. Dubenį su pagamintu maistu galima laikyti šaldytuve, o prireikus pašildyti maistą, pasirinkus maisto pašildymo funkciją.
- Ilgą laiką nenaudojant prietaiso, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Darbinė kamera, įskaitant kaitinimo diską, dubenį, vidinį dangtį ir garų vožtuvą turi būti švarūs ir sausi.
- Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Prietaisui valyti naudokite minkštą audinį ir indų plovimo priemones.



DRAUDŽIAMA merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!

Valant prietaisą DRAUDŽIAMA naudoti šiurkščias servetėles ar kempines bei abrazyvines pastas. Taip pat draudžiama naudoti bet kokiais agresyviomis cheminėmis priemonėmis arba kitas priemones, nerekomenduojamas naudoti daiktams, kontaktuojantiems su maistu.

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

Korpuso valymas

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

Dubens valymas

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

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

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

Valant vidinį dangtį:

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

Nuimamo garų vožtuvo valymas

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

1. Atsargiai patraukite už išorinės jo dalies, laikydami už atsikišimo, esančio dangčio įduboje, į save aukštin.
2. Spustelėkite apatinėje vožtuvo pusėje esančius plastmasinius fiksatorius ir išimkite vidinį gaubtą.
3. Jeigu reikia, atsargiai išimkite vožtuvo gumelę. Nuplaukite visas vožtuvo dalis.
4. Surinkite atvirkštine seka: įdėkite gumelę į vietą, suderinkite pagrindinės vožtuvo dalies fiksatorius su atitinkamomis kilpomis, esančiomis vidinėje gaubto pusėje ir sujunkite (pasigirs spragtelėjimas). Gerai įstatykite garų vožtuvą į lizdą ant prietaiso dangčio.



DĖMESIO! Tam, kad nebūtų deformuota vožtuvo gumelė, nesusukite ir netempkite jos išimant, plaukiant ir statant į vietą.

Kondensato šalinimas

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

Darbinės kameros valymas

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

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

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

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

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

Prieš atidėdami ar naudodami pakartotinai, visas prietaiso dalis išplaukite ir išdžiovinkite. Laikykite prietaisą sausoje ir vėdinamoje vietoje, toliau nuo įkaištančių 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 korpuse turi stovėti tiesiai, o jo dugnas turi būti gerai prigludęs prie kaitinimo elemento. Įsitikinkite, kad daugiafunkcio puodo kameroje nėra pašalinių daiktų. Neleiskite, kad kaitinimo diskas užsiterštų

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 pasikliauti. Produktų atranka, jų pjaušymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą
Gaminant garuose: dubenyje per mažai vandens, kad būtų užtikrintas pakankamas garų tankis		Būtinai pilkite recepte rekomenduojamą vandens kiekį. Jeigu dvejojate, gaminimo proceso metu patikrinkite vandens lygį
Kepant	Bubenyje įpilta pernelyg daug aliejaus	Kepant įprastiniu būdu pakanka, kad aliejus plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Kepdami gruzdintuvėje, 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 nuplukite atitirpusį vandenį
Verdant: verdant padidinto rūgštingumo produktus, išgaruoja sultinys		Kai kuriems produktams, prieš juos verdant, būtinas specialus apdorojimas: praplovimas, apkepimas ir pan. Laikykites pasirinkto recepto nurodymų
Kepant kepinius (tešla neiškepė)	Kildinimo metu tešla prilipo prie viršutinio dangčio ir uždegė garų išleidimo vožtuvą	Į dubenį dėkite mažesnę tešlos kiekį
	Dubenyje yra per didelis tešlos kiekis	Išimkite iš dubens kepinį, apverskite ir įdėkite atgal į dubenį bei tęskite gaminti iki bus gatava. Ateityje rekomenduojame dėti į dubenį mažiau tešlos

PRODUKTAI PERVIRĘ

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

VERDANT PRODUKTAS IŠGARUOJA

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

Gaminys puoja	Todėl rekomenduojame jį gerai nuplauti, nuimti vožtuvą arba gaminti atidengtu dangčiu
---------------	---

PATIEKALAS PRISVYLA

Po paskutinio maisto gaminimo, buvo blogai išplautas dubuo. Pazeista neprisivalanti dubens danga	Prieš pradėdami gaminti įsitikinkite, kad dubuo yra gerai išplautas, neprisivalanti danga nepažeista
Produktų įdėta mažiau, nei rekomenduojama recepte	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką	Sutrumpinkite gaminimo laiką arba laikykites recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų
Kepant: pamiršote į dubenį įpilti aliejaus, nemaišėte arba per vėlai apversdavote produktus	Kepdami įprastiniu būdu, įpilkite į dubenį šiek tiek augalinio aliejaus, kad jis plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Tam, kad produktai keptų tolygiai, juos reikia periodiškai pamašyti arba apversti
Troškinant: dubenyje nepakanka skysčių	Įpilkite į dubenį daugiau skysčių. Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcio puodo dangčio
Verdant: dubenyje per mažai skysčių (nesilaikoma produktų proporcijų)	Laikykites 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 PIRMINĘ FORMĄ

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

KEPINYS DRĖGNAS

Naudojote netinkamus, pernelyg daug drėgmės savyje turinčius produktus (sultingus vaisius ar daržoves, šaldytas uogas, grietinę ir pan.)	Rinkitės kepinio recepte nurodytus produktus. Stenkitės nenaudoti pernelyg drėgnų produktų arba, jeigu tai įmanoma, naudokite minimalių jų kiekių
Galavą patiekalą per ilgai laikėte daugiafunkciame puode.	Pasistenkite iš daugiafunkcio puodo išimti gatavą kepinį iš karto, kai tik jis pagaminamas. Esant poreikiui, gaminį trumpam galite palikti daugiafunkciame puode, esant įjungtam automatiniam pašildymui

KEPINYS NEIŠKILIO

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

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

Rekomenduojamas gaminimo laikas garuose

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

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

Gaminimo programų suvestinė (gamykliniai nustatymai)

Programa	Naudojimo rekomendacijos	Gaminimo trukmė numatyti	Gaminimo trukmės diapazonas / Pokyčio žingsnis	Išėjimas prie darbo parametro	Pradžios atidėjimas	Automatinio pašildymo funkcija
МУЛЬТИПОВАР	Patiekalams gaminti pagal naudotojo nustatytus paruošimo laiko parametrus bei temperatūros parametrus	0:30	2 min – 15 val / 1 min (130°C: 2 min – 2 val / 1 min)	✓	✓	✓
ПЛОВ	Patiekalams iš ryžių gaminimui	0:35	10 min – 2 val / 5 min	✓	✓	✓
НА ПАРУ	Produktų gaminimas garuose	0:30	10 min – 2 val / 5 min	✓	✓	✓
СУП	Sriuboms virti	0:40	20 min – 8 val / 5 min	✓	✓	✓

Programa	Naudojimo rekomendacijos	Gaminimo trukmė nurodyti	Gaminimo trukmės diapazonas / Pokyčio žingsnis	Išėjimas prie darbo parametų	Pradžios atidėjimas	Automatinio pastatymo funkcija
МАКАРОНЫ	Makaronų virimas	0:08	2 min – 1 val / 1 min		✓	
МОЛОЧНАЯ КАША	Verdant pienošką košę	0:25	5 min – 1.5 val / 1 min	✓	✓	✓
ТУШЕНИЕ	Produktų troškinimas	1:00	20 min – 12 val / 5 min	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Keksams, biskvitams, pyragams iš mielinės ir sluoksniuotos tešlos kepti	0:50	20 min – 4 val / 10 min	✓		✓
ЖАРКА	Kepimas daržovės, mėsa, žuvis	0:15	5 min – 1 val / 1 min		✓	✓
ЙОГУРТ	Jogurtams gaminti	8:00	30 min – 12 val / 30 min	✓		
ХЛЕБ	Duonos kepimas	3:00	10 min – 6 val / 5 min	✓		✓
ТОМЛЕНИЕ	Braising daržovės, mėsa, žuvis	3:00	5 min – 12 val / 10 min	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Greitas maisto gaminimas ryžiai, košė trapus ant vandens	Programa, išvynius vandeniu, išsi- jungia				

Rekomenduojami temperatūros režimų nustatymai programoje „МУЛЬТИПОВАР“  *Taip pat žiūrėkite pridėdama receptų knygą.*

Darbinė temperatūra, °C	Naudojimo rekomendacijos
35	Tešlos klidimas, acto gaminimas
40	Jogurto gaminimas
45	Raugas
50	Fermentacija
55	Saldainių paruošimas
60	Žaliosios arbatos, kūdikių maisto gaminimas
65	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje
70	Punšo paruošimas
75	Pasterizacija, baltos arbatos gaminimas
80	Karšto vyno gaminimas
85	Varškės paruošimas ar maisto produktų, kurie reikalauja ilgo gaminimo laiko
90	Raudonos arbatos gaminimas

Darbinė temperatūra, °C	Naudojimo rekomendacijos
95	Pieno košių paruošimas
100	Merengos arba uogienės ruošimas
105	Šaltienos gaminimas
110	Sterilizavimas
115	Cukraus sirupo gaminimas
120	Kiaulės blaudzos gaminimas
125	Troškintos mėsos gaminimas
130	Apkepos gaminimas
135	Pagamintų patiekalų apkepimas
140	Rūkymas
145	Daržovių ir žuvies folijoje kepimas
150	Mėsos folijoje kepimas
155	Gamininių iš mielinės tešlos kepimas
160	Paukštienos kepimas
165	Kepsnių kepimas
170	Skrudintos bulvės paruošimas

VI. PAPILDOMI PRIEDAI

(Išsigjami atskirai)

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

VII. PRIEŠ KREIPIANTIS Į ĮGALIOTĄ KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

Nosoziik	Mumkin bo'lgan sabab	Nosoziiklarni bartaraf qilish
Ekране atsirado pranešimas apie klaidą: E1 – E4	Sisteminė klaida, galimas valdymo pulto arba kaitinimo elemento gedimas	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį, iš naujo įjunkite prietaisą į elektros tinklą

Nosozlik	Mumkin bo'lgan sabab	Nosozliklarni bartaraf qilish
Prietais neisijungia	Elektros maitinimo kabelis neprijungtas prie prietaiso ir (arba) elektros tinklo	Isitikinkite, kad atjungiamas elektros maitinimo kabelis yra prijungtas į teisingą prietaiso lizdą ir kištukinį lizdą
	Sugedęs kištukinis lizdas	Junkite prietaisą į veikiantį kištukinį lizdą
	Nėra įtampos elektros tinkle	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampos nėra, kreipkitės į jūsų namą aptarnaujančią įmonę
Per ilgai gaminamas patiekalas	Elektros maitinimo tinklo trikdžiai (elektros įtampa nepastovi arba žemiau normos ribos)	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampa nepastovi, kreipkitės į jūsų namą aptarnaujančią įmonę
Per ilgai gaminamas patiekalas	Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko pašalinis objektas arba dalelės (šiukšlės, kruopos, maisto gabaliukai)	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Pašalinkite pašalinius objektus arba daleles
	Daugiafunkcio puodo korpuse dubuo stovi nelygiai	Pastatykite dubenį tiesiai
	Stipriai užsiteršęs kaitinimo diskas	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą
Gaminant maistą, iš po dangčio kyla garai	Pažeista dubens ir daugiafunkcio puodo vidinio dangčio Jungties hermetiškumas	Dubuo prietaiso korpuse stovi kreivai
		Nesandariai uždarytas dangtis arba po juo pateko pašalinis objektas
		Vidinio dangčio tarpinė guma labai nešvari, deformuota arba pažeista
		Patatykite dubenį tiesiai
		Patikrinkite ar tarp dangčio ir prietaiso korpuso nėra pašalinių objektų (šiukšlių, kruopų, maisto gabaliukų), pašalinkite juos. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas)
		Patikrinkite vidinio prietaiso dangčio tarpinės gumos būklę. Gali būti, jog ją reikia pakeisti

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



Ekologiškai nekenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija)

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

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

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

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



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

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

DROŠĪBAS PASĀKUMI

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

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

STOP

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

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

STOP

AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot zem tekoša ūdens!

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

STOP

UZMANĪBU! Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.

LVA

Технические характеристики

Modelis	RMC-M4510
Jauda	860-1000 W
Spriegums	220-240 V, 50/60 Hz
Aizsardzība pret elektriskās strāvas triecienu	I klase
Trauka tilpums	5 l
Trauka pārklājums	pretpiedeguma DAIKIN®
Displejs	LED
Tvaika vārsts	noņemams
Iekšējais vāks	noņemams
Gabaritizmēri	242 × 283 × 271 mm
Neto masa	3,55 kg

Programmas

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

Funkcijas

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

Komplektācija

Multikatls	1 gab.
Trauks	1 gab.
Konteiners gatavošanai ar tvaiku	1 gab.
Kauss	1 gab.
Lēzena karote	1 gab.
Mērglāze	1 gab.
Satvērējs traukam	1 gab.
Karotes/kausa turētājs	1 gab.

Strāvas vads	1 gab.
Grāmata receptes	1 gab.
Lietošanas instrukcija	1 gab.
Servisa grāmatiņa	1 gab.

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

Multikatla uzbūve (shēma A1, 4 lpp.)

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Ierīces vāks | 10. Noņemams tvaika vārsts |
| 2. Blīvējošais gredzens | 11. Lēzena karote |
| 3. Noņemams iekšējais vāks | 12. Kauss |
| 4. Atvere tvaika izplūšanai | 13. Konteiners gatavošanai ar tvaiku |
| 5. Trauks | 14. Karotes/kausa turētājs |
| 6. Vāka atvēršanas poga | 15. Mērglāze |
| 7. Vadības panelis ar displeju | 16. Trauka satvērējs |
| 8. Korpuss | 17. Strāvas vads |
| 9. Rokturis pārvietošanai | |

Vadības panelis (shēma A2, 5 lpp.)

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

Displeja uzbūve (shēma A2, 5 lpp.)

- a. Automātisko programmu indikatori.
- b. Atliktā starta režīma indikators.
- c. Gatavošanas režīma indikators.
- d. Laika vienību indikators.
- e. Automātiskās sildīšanas režīma indikators.

- f. Programmas „ЭКСПЕСС” indikators.
- g. Uzsildīšanas režīma indikators.
- h. Skaņas signālu atslēgšanas indikators.
- i. Temperatūras vienību 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 elektro vadu. Ierīces korpusu netaukiet ar mitru drāniņu. Noņemamās detaļas nomazgājiet ziepjūdenī, rūpīgi nožāvējiet visus ierīces elementus pirms pieslēgšanas pie elektrotīkla.

STOP **UZMANĪBU!** Pacelt ierīci par pārnēsāšanas rokturi ar piepildītu kausu ir 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 pārklājumu. Pirms ēdiena cepšanas, ielejiet traukā nedaudz augu vai saulespuķu eļļas.

II. MULTIKATLA LIETOŠANA

Pulksteņa uzstādīšana

Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Nospiediet un turiet nospiešu pogu „Час/+” vai „Мин/-”. Tekošā laika indikators uz displeja sāks mirgot. Lai iestatītu stundu vienības, spiediet pogu „Час/+”, minūšu vienības – pogu „Мин/-”. Stundu un minūšu vienību palielināšanās notiek neatkarīgi viena no otras. Sasniedzot maksimālās laika vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma. Lai pārrīnātu laika vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiešu atbilstošo pogu. Pēc tekošā laika iestatīšanas beigām 5 sekundes nospiediet pogas uz paneļa. Uzstādījums tiks automātiski saglabāts.

Skaņas signālu atslēgšana

Lai atslēgtu skaņas signālus, nospiediet un turiet nospiešu pogu „Меню” jebkurā režīmā. Uz displeja iedeģiesjies ahaņas signālu atslēgšanas indikators. Lai atkal ieslēgtu skaņas signālus, vēlreiz nospiediet un turiet nospiešu pogu „Меню”.

Gatavošanas laika iestatīšana

Multikatlam REDMOND RMC-M4510 ir iespējams patstāvīgi iestatīt gatavošanas laiku katrai programmai, izņemot programmu „ЭКСПЕСС”. Maiņas solis un iespējamais laika diapazons ir atkarīgs no izvēlētais gatavošanas programmas.

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

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

Programmas starta atlikšana

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

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

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

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

Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšana (automātiskā sildīšana)

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

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

Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana

Automātiskās sildīšanas ieslēgšanās pēc programmas darbības beigām ne vienmēr ir vēlama. Ņemot to vērā, multikatlam REDMOND RMC-M4510 ir paredzēta iespēja savlaicīgi atslēgt doto funkciju gatavošanas programmas darbības vai atliktā starta funkcijas darbības laikā. Lai

to izdarītu, programmas darbības laikā nospiediet pogu „Срап”. Lai atkal ieslēgtu automātisko sildīšanu, vēlreiz nospiediet pogu „Срап”.

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

Ēdienu uzsildīšana

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

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

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

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

Funkcija „MASTERCHEF LITE”

Atklājiet sev jaunas pavārmākslas iespējas ar funkciju „MASTERCHEF LITE”! Programma „МУЛЬТИПОВАР” ļauj iestatīt programmas darbības parametrus līdz tās darbības sākumam, turpretim izmantojot funkciju „MASTERCHEF LITE”. Jūs varat mainīt darbības parametrus tieši gatavošanas procesa laikā. Jūs vienmēr varat uzstādīt jebkuras programmas darbību atbilstoši savām vēlmēm. Pārvarās zupa? Piedeg piens? Dārzeni tvaicējas pārāk ilgi? Izmainiet gatavošanas temperatūru un laiku nepārtraucot gatavošanas procesu, it kā Jūs gatavotu uz plīts vai cepeškrāsnī.

- i** Jūs varat izmantot funkciju „MASTERCHEF LITE” tikai gatavošanas laikā. Izmantojot programmu „ЭКСПРЕСС”, atlikātā starta funkciju un gaidīšanas laikā, kamēr ierīce sasniedz darbībai nepieciešamos parametrus, funkcija „MASTERCHEF LITE” nav pieejama.

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

- i** Funkcija „MASTERCHEF LITE” var būt ļoti noderīga, ja Jūs gatavojat pēc sarežģītās receptes, kurai ir nepieciešams saskanot vairākas gatavošanas programmas (piemēram, kāpostu tītiņu, befstroganova gatavošana, zupu un dzeņu vārīšana, utt.).

Lai izmainītu gatavošanas temperatūru:

1. Gatavošanas programmas darbības laikā nospiediet pogu „Меню”. Temperatūras vienību indikators uz displeja sāks mirgot.

2. Iestatiet vēlamu temperatūru. Lai to palielinātu, spiediet pogu „Час/+”, lai samazinātu – pogu „Мин/-”. Lai pārīrinātu vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiešu atbilstošo pogu. Sasniedzot maksimālās (minimālās) vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma.
3. 5 sekundes nospiediet pogas uz vadības paneļa. Izmaiņas tiks saglabātas automātiski.

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

Lai izmainītu gatavošanas laiku:

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

- i** Ja tiks uzstādīts 00:00 gatavošanas laika vienības, programmas darbība tiks apturēta.

Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi

- STOP** SVARĪGI! Ja jūs lietojot ierīci ūdens vārīšanai (piemēram, gatavojot ēdienu), NEĒĻU iestatīt gatavošanas temperatūru virs 100 °C. Tas var izraisīt ierīces pārkaršanu un bojājumus. Šā paša iemesla dēļ NELIETOJIET programmām „БЫПЕЧКА”, „ЖАПКА”, „ХЛЕБ” ūdens vārīšanai.

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

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

UZMANĪBU! Ja jūs gatavojat augstās temperatūrās, izmantojot lielu daudzumu augu eļļas, vienmēr atveriet vāku.

- Lai izmainītu ierīcē iestatīto gatavošanas laiku, izmantojiet pogas „Час/+” un „Мин/-”.
- Ja ir nepieciešams, iestatiet atliktā starta laiku.

i Atliktā starta funkcija nav pieejama izmantojot programmas “ЖАПКА”, “МАКАРОНЫ” un “ЭКСПРЕСС”.

- Lai uzsāktu gatavošanas programmas darbību, nospiediet pogu „Старт”. Iedegsies pogu „Старт” un „Отмена/Разорев” indikatori. Atkarībā no izvēlētas programmas, gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies uzreiz pēc pogas „Старт” nospiešanas vai nepieciešamās traika temperatūras sasniegšanas.

i Ja ir nepieciešams, var iepriekš atslēgt automātiskās sildīšanas funkciju, nospiežot pogu „Спарм”. Pogas „Отмена/Разорев” indikators nodzīsies. Atkārtoti nospiežot pogu „Спарм”, funkcija atkal ieslēgsies. Automātiskās sildīšanas funkcija nav pieejama izmantojot programmas „ЙОГУРТ” un „ЭКСПРЕСС”.

- Par programmas darbības beigām pavēstīs skaņas signāls, uz displeja parādīsies uzraksts End. Tālāk, atkarībā no izvēlētas gatavošanas programmas vai tekošajiem iestatījumiem, ierīce pāries automātiskās sildīšanas režīmā (uz displeja deg pogas „Отмена/Разорев” indikators un uzraksts „Подорев”) vai gaidīšanas režīmā.
- Lai atceltu iestatīto programmu, pārtrauktu gatavošanas procesu vai automātiskās sildīšanas funkciju, nospiediet un pāris sekundes turiet nospiestu pogu „Отмена/Разорев”.

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

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

Programma „МУЛЬТИПОВАР”

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

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

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

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



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



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

Programma „ПЛОВ”

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

Programma „НА ПАРУ”

Programma paredzēta gaļas, putnu gaļas, zivju, dārzeņu un daudzkomponentu ēdienu tvaicēšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 30 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 2 stundām, ar soli – 5 minūtes. Lai gatavotu ar šo programmu, izmantojiet speciālo konteineri (ietilpst komplektā):

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



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

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

Programma „СУП”

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



Pēc ierīces darbībai nepieciešamo parametru sasniegšanas atskanēs skaņas signāls.

Программа «МАКАРОНЫ»

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

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



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

Programma „МОЛОЧНАЯ КАША”

Programma paredzēta putru gatavošanai, izmantojot pasterizētu pienu ar zemu tauku saturu. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 25 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai 30 minūtēm, ar soli – 1 minūte. Lai izvairītos no piena piedegšanas un iegūtu vēlamo rezultātu, iesakām pirms gatavošanas veikt sekojošas darbības:

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



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

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

Programma „ТУШЕНИЕ”

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

Programma „БЫПЕЧКА”

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



Biskvīta gatavību var pārbaudīt, iedurot tajā koka kociņu (zobu bakstāmo kociņu). Ja, izņemot kociņu, uz tā nav pielipusi mīkla – biskvīts ir gatavs. Govajot mīklas izstrādājumus ir vēlams atslēgt automātiskās sildīšanas funkciju. Gatavo produktu izņemiet no multikatla uzreiz pēc gatavošanas beigām, lai tas nekļūtu mitrs. Ja tas nav iespējams, ir pieļaujams atstāt produktu multikatlā uz nelielu laiku ar ieslēgtu automātisko sildīšanu.

Programma „ЖАРКА”

Programma paredzēta gaļas, zivju, putnu gaļas un daudzkomponentu ēdiena cepšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 15 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai, ar soli – 1 minūte. Atlikta starta funkcija šai programmai nav pieejama.



Sasniedzot ierīces darbībai nepieciešamo temperatūru, atskanēs skaņas signāls.

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

Programma „ЙОГУРТ”

Paredzēta mājas jogurtu gatavošanai un mīklas raudzēšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 8 stundas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 30 minūtēm līdz 12 stundām, ar soli – 30 minūtes. Ievietojot sastāvdaļas pārliecinieties, ka tās aizņem ne vairāk par pusi no izmantojamā trauka tilpuma. Automātiskās sildīšanas funkcija šai programmai nav pieejama.



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

Programma „ХЛЕБ”

Programma paredzēta dažādu maizes veidu cepšanai no kviešu miltiem un ar pievienotiem rudzu miltiem. Programma paredz pilnu gatavošanas ciklu, no mīklas raudzēšanas līdz maizes cepšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 3 stundas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 6 stundām, ar soli – 5 minūtes. Automātiskās sildīšanas funkcijas darbības laiks šai programmai ir ierobežots – 3 stundas. Nav ieteicams izmantot atlikta starta funkciju, jo tas var ietekmēt izstrādājuma kvalitāti. Jāņem vērā, ka pirmajā programmas darbības stundā notiek mīkla raudzēšana, un tikai pēc tam cepšana. Lai samazinātu gatavošanas laiku un vienkāršotu procesu, izmantojiet gatavos maisījumus maizes gatavošanai.



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

Ja iestatītais gatavošanas laiks ir mazāks par 1 stundu, pēc pogas „Смаг” nospiešanas sāksies cepšanas process. Lai maize apceptos vienmērīgi, vēlams to apgriezt uz otru pusi pēc skaņas signāla. Neveriet vaļā multikatla vāku mīklas raudzēšanas etapā! No tā ir atkarīga izstrādājuma kvalitāte..



UZMANĪBU! Maizes izņemšanai no ierīces izmantojiet virtuves cimdus.

Programma „ТОМЛЕНИЕ”

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

Programma „ЭКСПРЕСС”

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

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



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

III. PAPILDUS IESPĒJAS

- Mīklas raudzēšana
- Fondī gatavošana
- Fritēšana
- Biezpiena, siera gatavošana
- Bērnu pārtikas gatavošana
- Trauku sterilizācija
- Šķidro produktu pasterizācija



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

IV. MULTIKATLA KOPŠANA

Kopējie noteikumi un ieteikumi

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

STOP

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

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

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

Korpora tīrīšana

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

Trauka tīrīšana

Trauku var tīrīt gan ar rokām, izmantojot mīkstu sūkli un trauku mazgājamus līdzekļus, kā arī var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā (saskaņā ar ražotāja ieteikumiem). Lielu netīrumu gadījumā ielejiet traukā siltu ūdeni un atstājiet trauku uz kādu laiku atmirkt, pēc tam veiciet tīrīšanu. Obligāti rūpīgi noslaukiet trauka ārējo virsmu pirms tā ielikšanas multikatla korpusā. Regulāri izmantojot trauku ar laiku pilnībā vai daļēji var mainīties tā pretpiedeguma pārklājuma krāsa. Pats par sevi tas nav uzskatāms par trauka defektu.

Iekšējā vāka tīrīšana

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

Noņemamā tvaika vārsta tīrīšana

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

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



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

Kondensāta likvidēšana

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

Darba kameras tīrīšana

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

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

Darba kameras sānu sienas, sildīšanas diska virsmu un centrālā temperatūras sensora uzmavu (kas atrodas sildīšanas diska vidū) var tīrīt ar mitru (nevis slapju!) sūkli vai salveti. Ja tiek izmantoti mazgāšanas līdzekļi, ir nepieciešams rūpīgi likvidēt to paliekas, lai izvairītos no nepatīkamas smakas ēdiena gatavošanas laikā.

Gadījumā, ja svešķermeņi ir iekļuvuši iedobumā apkārt centrālajam temperatūras sensoram, uzmanīgi izņemot tos ar pinceti, nespējot uz sensora uzmavu. 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 tiešajiem saules stariem. Transportēšanas un glabāšanas laikā ir aizliegts ierīci pakļaut mehāniskai ietekmei, kura var novest pie ierīces bojājumiem un/vai iepakojuma bojājumiem.

Nepieciešams sargāt ierīces iepakojumu no ūdens un šķidruma piekļūšanas.

V. GATAVOŠANAS PADOMI

Kļūdas ēdienu gatavošanā un to novēršana

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

ĒDIENS NAV KĀRTĪGI PAGATAVOJIES

Iespējamie iemesli	Risinājuma veidi
Nebija aizvērts ierīces vāks vai vāks nebija aizvērts pilnībā, tādēļ gatavošanas temperatūra nebija pietiekoši augsta	Gatavošanas laikā neveriet multikatlā vāku vaļā bez vajadzības. Aizveriet vāku tīdž klikšķim. Pārliecinieties, ka nekas netraucē cieši aizvērt ierīces vāku un iekšējā vāka blīves gumija nav deformējusies
Ir slikti kontakts starp trauku un sildelementu, tādēļ gatavošanas temperatūra nav pietiekoši augsta	Traukam ierīces korpusā ir jāatrodas līdzīgi, tam ir cieši jāpieguļ sildelementa diskam. Pārliecinieties, ka multikatlā darba kamerā nav svešķermeņu. Nepieļaujiet sildāmā diska piesārņošanu
Nepareiza ēdiena sastāvdaļu izvēle. Šīs sastāvdaļas neder izvēlētajam gatavošanas veidam vai ir izvēlēta nepareiza gatavošanas programma. Sastāvdaļas sagrieztas pārāk lielos gabalos, nav ievērotas produktu proporcijas. Nepareizi uzstādīts (apreķināts) gatavošanas laiks. Izvēlēta recepte neder gatavošanai šajā multikatlā	Ieteicams izmantot pārbaudītas (dotajam ierīces modelim adaptētas) receptes. Izmantojiet receptes, kurām varat uzticēties. Sastāvdaļām un to proporcijai, gatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei

Iespējamie iemesli		Risinājuma veidi
Gatavojot ar tvaiku: traukā ir pārāk maz ūdens, lai veidotos pietiekams tvaiku daudzums		Ielejiet traukā ūdeni atbilstoši daudzumam, kas norādīts receptē. Ja rodas šaubas, pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesā
Cepot	Traukā ir ieliets par daudz eļļas	Cepšanai ir vajadzīgs neliels eļļas daudzums, lai tā plānā kārtā nosegtu trauka apakšu. Fritējot (cepot eļļā) sekojiet atbilstošās receptes norādēm
	Traukā ir pārāk liels mitrums	Cepot neaizveriet multikatlā vāku, ja vien tas nav norādīts receptē. Svaigi saldētos produktus pirms cepšanas obligāti atkausējiet un nolejiet ūdeni
Vārot: buljona iztvaiko vārot produktus ar paaugstinātu skābes saturu		Dāžiem 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 nosprostojuši tvaika izplūdes vārstu	Ievietojiet traukā mazāku miklas daudzumu
	Traukā ir ielikts pārāk daudz miklas	Izmēriet miklas izstrādājumu no trauka, apgrieziet un ielieciet atpakaļ traukā, pēc tam pabeidziet gatavot. Turpmāk ievietojiet traukā mazāku miklas daudzumu

PRODUKTS IR PĀRVĀRĪJIES

Kļūdaina produktu vai gatavošanas laika izvēle. Sastāvdaļu izmērs ir pārāk mazs	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļām un to proporcijai, gatavošanas 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. Iesākām izmantot tikai pastērlizētu 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, gatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei. Gaudaugus, galu, zivis un jūras produktus vienmēr rūpīgi nomazgājiet pirms gatavošanas
Produkts puto	Ieteicams rūpīgi nomazgāt produktu, noņemt vārstu vai gatavot ar atvērtu vāku

ĒDIENS PIEDEG

Trauks ir slikti iztīrīts pēc pēdējās gatavošanas reizes. Ir bojāts trauka pretpiedeguma pārklājums	Pirms gatavošanas pārliecinieties, ka trauks ir kārtīgi iztīrīts un trauka pretpiedeguma slānis nav bojāts
---	--

Kopējais produktu daudzums ir mazāks par receptē ieteicamo	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti
Ir iestatīts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim
Cepot: esat aizmiršusi ieliet traukā eļļu, nav samaisīti vai par vēlu apgriezti gatavojamie produkti	Cepot ielejiet traukā nedaudz eļļas – tā, lai plānā kārtā nosētu trauka apakšu. Lai ēdiens vienmērīgi apceptos, tas periodiski ir jāapmaisa vai pēc noteikta laika jāapgriež uz otru pusi
Sautējot: traukā nav pietiekams mitruma daudzums	Ielejiet traukā vairāk šķidruma. Gatavošanas laikā bez nepieciešamības neveriet vaļā multikatla vāku
Vārot: traukā nav pietiekami daudz šķidruma (nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas)	Ievērojiet pareizas proporcijas starp šķidrumu un cietajām sastāvdaļām
Mīklas izstrādājumiem: pirms gatavošanas nav iesmērēta trauka iekšējā virsma	Pirms mīklas ievietošanas traukā, iesmērējiet tā apakšu un sienas ar sviestu vai eļļu (nevajag liet eļļu traukā!)

PRODUKTS IR ZAUDĒJIS GRIEZUMA FORMU

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

MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS IR MITRS

Izmantotas nepiemērotas sastāvdaļas, kas rada lieku mitrumu (sulīgi dārzeņi vai augļi, saldētas ogas, krējums, utt.)	Izvēlieties sastāvdaļas atbilstoši receptei. Neizvēlieties gatavošanai produktus, kuri satur daudz mitruma vai izmantojiet tos pēc iespējas mazākā daudzumā
Gatavais izstrādājums ir pārāk ilgi turēts aizvērtā multikatlā	Izņemiet izstrādājumu no multikatla 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 sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Mīkla pārāk ilgi ir stāvējusi ar cepamo pulveri	
Nav izsijāti milti vai ir slikti izmīcīta mīkla	
Pielautas kļūdas sastāvdaļu ievietošanā	
Izvēlēta recepte nav piemērota gatavošanai šī modeļa multikatlā	

i Daudzas REDMOND multikatlu modeļos ir aizsardzības sistēma pret ierīces pārkaršanu. Tā iedarbojas gadījumos, ja gatavojot ar programmām „ТУШЕНИЕ” un „СУП”, traukā nav pietiekami daudz šķidruma. Šīnā gadījumā gatavošanas programma pārtrauc darbību un multikatls pārslēdzas uz automātiskās sildīšanas režīmu.

Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem

Produkts	Svars, g/ Daudzums, gab.	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min
Cūkgaļas/liellopu gaļas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	800	30/40
Jēra gaļas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	800	40
Vistas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	800	20
Frikadeles/kotletes	500	800	25/40
Zivs (fileja)	300	800	15
Jēras veltes (svaigi saldētas)	300	800	5
Manti/hinkali	5 gab.	800	25/30
Kartupeļi (sagriezti 4 daļās)	500	800	20
Burkāni (1,5-2 cm kubiņi)	500	800	35
Bietes (sagrieztas 4 daļās)	500	1500	90
Dārzeņi (svaigi saldēti)	500	800	5
Vistu olas	5 gab.	800	10

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

Gatavošanas programmu kopsavilkuma tabula (rūpnīcas iestatījumi)

Programma	Lietošanas ieteikumi	Gatavošanas laiks pēc nolūkojuma	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Darba parametru sasniegšana	Sāta atlikšana	Autouzslide
МУЛЬТИПОВАР	Dažādu ēdienu gatavošana ar iespēju iestatīt gatavošanas laiku un temperatūru	0:30	2 min – 15 st / 1 min Ja temperatūra ir augstāka par 130°C: 2 min – 2 st / 1 min	✓	✓	✓
ПЛОВ	Dažādu plova veidu gatavošana (ar gaļu, zivīm, putnu gaļu, dārzeņiem)	0:35	10 min – 2 st / 5 min	✓	✓	✓
НА ПАРУ	Gaļas, zivju, dārzeņu un citu produktu gatavošana ar tvaiku	0:30	10 min – 2 st / 5 min	✓	✓	✓
СУП	Buljonu, mērču, dārzeņu un auksto zupu gatavošana	0:40	20 min – 8 st / 5 min	✓	✓	✓

Programma	Lietošanas ieteikumi	Gatavošanas laiks pēc noklusējuma	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Darba parametru sasniegšana	Sorta atlikšana	Autoside
МАКАРОНЫ	Makaronu gatavošana no dažādām kviešu šķirnēm; cīsiņu, pelmeņu un citu pusfabrikātu vārīšana	0:08	2 min – 1 st / 1 min		✓	
МОЛОЧНАЯ КАША	Piena putru gatavošana	0:25	5 min – 1 st 30 min / 1 min	✓	✓	✓
ТУШЕНИЕ	Gaļas, zivju, putnu gaļas, dārzeņu un citu daudzkomponentu ēdienu sautēšana	1:00	20 min – 12 st / 5 min	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Kēksu, biskvītu, sacēpumu, pīrāgu no kārtainās un rauga mīklas cepšana	0:50	20 min – 4 st / 10 min	✓		✓
ЖАРКА	Gaļas, zivju, putnu gaļas, dārzeņu un citu daudzkomponentu ēdienu cepšana	0:15	5 min – 1 st / 1 min		✓	✓
ЙОГУРТ	Dažādu jogurtu gatavošana	8:00	30 min – 12 st / 30 min	✓		
ХЛЕБ	Maizes cepšana no rudzu un kviešu multiem (ieskaitot mīklas raudzēšanas etapu)	3:00	10 min – 6 st / 5 min	✓		✓
ТОМЛЕНИЕ	Karsēta piena, sutinātas gaļas, stilbiņa, galerta gatavošana	3:00	5 min – 12 st / 10 min	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Ātra rīsu gatavošana, ūdenī vārīto irideno putru gatavošana	Pēc visa ūdens izvārīšanas, programma automātiski izslēgjas				

Ieteikumi temperatūras režīmā lietošanai programmā “МУЛЬТИПОВАР”

Darba temperatūra, °C	Lietošanas ieteikumi
35	Mīklas raudzēšana, etiķa gatavošana
40	Jogurta gatavošana
45	Ieraugs
50	Fermentācija
55	Pomādes gatavošana
60	Zaļās tējas, bērnu pārtika gatavošana
65	Gaļas gatavošana vakuuma iepakojumā

Darba temperatūra, °C	Lietošanas ieteikumi
70	Punša gatavošana
75	Pasterizācija, baltās tējas gatavošana
80	Karstvēna gatavošana
85	Biezpiena vai ēdienu gatavošana, kuriem nepieciešams ilgs gatavošanas laiks
90	Sarkanās tējas gatavošana
95	Piena putru gatavošana
100	Bezē, ievārījumu gatavošana
105	Galerta gatavošana
110	Sterilizācija
115	Cukura sīrupa gatavošana
120	Stilbiņa gatavošana
125	Sautētas gaļas gatavošana
130	Sacēpuma gatavošana
135	Gatavo ēdienu apcepšana, lai tie iegūtu kraukšķīgu garoziņu
140	Kūpināšana
145	Dārzeņu un zivs cepšana folijā
150	Gaļas cepšana folijā
155	Rauga mīklas izstrādājumu cepšana
160	Putnu gaļas cepšana
165	Steiku cepšana
170	Fritēšana

 *Kā arī skatiet pievienoto receptu grāmatu.*

VI. PAPILDUS AKSESUĀRI

(ir nopērkami atsevišķi)

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

VII. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISA CENTRĀ

Bojājums	Iespējamais iemesls	Bojājuma 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

Bojājums	Iespējamais iemesls	Bojājuma novēršana
Ierīce neieslēdzas	Strāvas vads nav pievienots ierīcei un (vai) kontaktligzdai	Pārļecinieties, ka ņemamais strāvas vads ir ievietots pareizajā ierīces ligzdā un pievienots kontaktligzdai
	Bojāta kontaktligzda	Pieslēdziet ierīci kontaktligzdai, kura darbojas
Ierīce neieslēdzas	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
	Sildīšanas disks ir ļoti netīrs	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Notīriet sildīšanas disku
Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni
	Trauks un multikatlā iekšējais vāks hermētiski nesavienojas	Pārbaudiet, vai starp vāku un ierīces korpusu nav svešķermeņu (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi), izņemiet tos. Aizverot vāku, vienmēr ir jāatskan klikšķim.
	Vāks nav cieši aizvērts vai zem vāka ir iekļuvīši svešķermeņi	Pārbaudiet iekšējā vāka blīvējošo gumiju. Iespējams, to vajag nomainīt

i Gadījumā, ja neizdevās likvidēt bojājumus, griezties autorizētajā servisa centrā.



Ekoloģiski nekaitīga utilizācija (elektronisko un elektrisko ierīču utilizācija)

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

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

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

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



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

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

OHUTUSMEETMED

- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on põhjustatud ohutusnõuete ja kasutusjuhiste eiramisest.
- See elektriseade on multifunktsionaalne seade toidu valmistamiseks kodustes tingimustes ja seda võib kasutada korteris, suvilas ning muudes kohtades mittetööstuslikuks otstarbeks. Tööstuslik või muu mitteotstarbekohane kasutamine loetakse toote õigete kasutustingimuste rikkumiseks. Sellisel juhul ei vastuta tootja võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme vooluvõrku ühendamist veenduge, et vooluvõrgu pinge vastaks seadme nimipingele (vt. tehnilisi andmeid või andmekilpi tootel).
- Kasutage pikendusjuhet, mis on mõeldud seadme tarbitava võimsuse jaoks. Parameetrite eiramine võib põhjustada lühise või juhtme süttimise.
- Ühendage seade ainult maandatud pistikupessa: see on kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et see oleks maandatud.



TÄHELEPANU! Töötamise ajal lähevad seadme korpus, sisepott ja metallosad kuumaks. Olge ettevaatlik! Kasutage pajalappe või kindaid. Vältimaks kuumast aurust põhjustatud põletusi, ärge kummardage seadme kohale, kui kaas on avatud.

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

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



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

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



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

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



TÄHELEPANU! Keelatud seadme kasutamine mistahes vigastuste korral.

Tehnilised andmed

Mudel	RMC-M4510
Võimsus.....	860-1000 W
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz
Elektrilöögikaitse	klass I
Kausi maht	5 l
Kausi kõrbemisvastane	kinnikõrbemisevastane DAIKIN®
Ekraan	LED
Auruklapp.....	eemaldatav
Sisekaas	eemaldatav
Välismootmed.....	242 × 283 × 271 mm
Netokaal	3,55 kg

Programmid

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

Funktsioonid

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

Komplekti kuuluvad

Multikeetja.....	1 tk.
Sisepott.....	1 tk
Nõu aurus keetmiseks	1 tk
Kulp.....	1 tk
Lusikas	1 tk
Mööteklaas	1 tk
Sisepoti tangid.....	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.4)

1. Seadme kaas	10. Eemaldatav auruklapp
2. Tihend	11. Lusikas
3. Äravõetav sisekaas	12. Kulp
4. Auru väljalaske ava	13. Aurutus anum
5. Sisepott	14. Kulbi/lusika hoidja
6. Kaane avamise nupp	15. Mööteklaas
7. Ekraani juhtpaneel	16. Sisepoti tangid
8. Korpus	17. Toitejuhe
9. Kandesang	

Juhtpaneel (skeem A2, lk. 5)

1. Nupp „Отмена/Разорев“ (Väljalülitus/Ülessoojendus) – ülessoojendusfunktsiooni sisse- väljalülitamiseks; toiduvalmistusprogrammi töö katkestamiseks; kasutaja sisestatud parameetrite tühistamiseks
2. Nupp „Отсрочка“ (Viitaeg) – viitstardi aja seadmise režiimi sisselülitamiseks
3. Nupp „Меню“ (Menüü) – automaatse toiduvalmistusprogrammi kinnitab valiku
4. Ekraan
5. Nupp „Мин/–“ (Minutid/–) – valmistamise automaatprogrammi valik, temperatuuri alan- damine, minutite valik
6. Nupp „Час/+“ (Tunnid/+) – valmistamise automaatprogrammi valik, temperatuuri suure- damine, tundide valik
7. Nupp „Срап“ (Start) – valitud toiduvalmistusrežiimi sisselülitamiseks

Ekraani osad (skeem A2, lk. 5)

- a. Automaatsete toiduvalmistusprogrammide indikaatorid
- b. Viitstardirežiimi indikaator
- c. Toiduvalmistusrežiimi indikaator
- d. Ajanäidu indikaator
- e. Automaatse soojashoidmise režiimi indikaatorid
- f. Programmi „ЭКСПРЕСС“ indikaator
- g. Ülessoojendusrežiimi indikaator

- h. Helisignaali väljalülitamise indikaator
- i. Temperatuurinäidu indikaator

I. ENNE ESMAST SISSELÜLITAMIST

Pakkige seade lahti, eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamkleebised.

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

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

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

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

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

II. MULTIKEETJA KASUTAMINE

Kellaaja seadmine

Ühendage seade vooluvõrku. Vajutage ja hoidke all nuppu „Час/+“ või „Мин/-“. Praeguse aja indikaator hakkab ekraanil vilkuma. Vajutage tunninäidu seadmiseks nuppu „Час/+“, minuti-näidu seadmiseks – nuppu „Мин/-“. Tunni- ja minutinäidu suurenemine toimuvad teineteisest sõltumatult. Suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all. Praeguse kellaaja sead-mise lõpetamisel ärge vajutage 5 sekundi jooksul ühtegi nuppu juhtpaneelil. Seaded salves-tatakse automaatselt.

Helisignaali väljalülitamine

Helisignaali väljalülitamiseks vajutage ja hoidke mis tahes režiimis all nuppu „Меню“. Ek-raanil süttib helisignaali väljalülitamise indikaator. Helisignaali sisselülitamiseks vaju-tage ja hoidke uuesti all nuppu „Меню“.

Toiduvalmistusaja määramine

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

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

 Mõnedes automaatprogrammides hakatakse seatud toiduvalmistusajaga lugema alles pärast seda, kui seade on saavutanud etteantud töotemperatuuri. Kui valate näiteks seadme sise-potti külma vett ja seate programmis „НА ПАРУ“ toiduvalmistusajaks 5 minutit, algab programmi töö ja seatud aja mahalgumine alles pärast vee keemaminekut ja piisava aurutiheduse saavutamist sise-potis. Programmis „МАКАРОНЫ“ algab seatud toiduvalmistusaja mahalgumine pärast vee keemaminekut ja teistkordset nupu „Смаж“ vajutamist.

Programmi viitstart

Viitstartifunktsioon „Отсрочка“ võimaldab sisestada aja, milleks peab toit valmis olema (võttes arvesse programmi töötamise aega). Viitstarti maksimaalne aeg on 24 tundi. Vaikimi-si sisaldab viitstarti aeg programmi tööaega ja aega, mida multikeetja vajab tööparameetrite saavutamiseks (kui see on tehase-seadetega ette nähtud). Viitstarti aega saab seada 1 minuti kaupa. Viitstarti aja muutmiseks pärast automaatprogrammi valiku kinnitamist vajutage nuppu „Отсрочка“. Tunninäidu suurendamiseks vajutage nuppu „Час/+“. Minutinäidu muutmi-seks – nuppu „Мин/-“. Tunni- ja minutinäidu muutmine toimub teineteisest sõltumatult. Pa-rameetri suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.

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

Valmis toidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine)

See funktsioon lülitub sisse automaatselt kohe pärast toiduvalmistusprogrammi töö lõppu ning võib hoida valmistoidu temperatuuri vahemikus 70-75°C 12 tunni vältel. Automaatse soojashoidmise ajal põleb nuppu „Отмена/Разорве“ indikaator ning ekraanile kuvatakse indikaator „Подогрев“ ning aeg, mille vältel seade on selles režiimis töötanud. Vajaduse korral saab automaatse soojashoidmise välja lülitada. Selleks vajutage nuppu „Отмена/Разорве“ ja hoidke seda mõne sekundi vältel all.

Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimalus

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

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

Toidu ülessoojendamine

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

1. Pange toit sisepti ja sisept multikeetjasse.
2. Sulgege kaas ning ühendage seade vooluvõrku.
3. Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all nuppu „Отмена/Пазорев“. Vastavad indikaatorid ekraanil ja nupul süttivad. Taimer hakkab lugema ülessoojendamise algusest kulu- nud aega.

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



Automaatne soojashoidmine ja ülessoojendust funktsioon võimaldavad multikeetjal toitu kuni 12 tundi soojas hoida. Me ei soovita siiski hoida toitu soojas üle 2-3 tunni, sest see võib rikku- da toidu maitset.

Funktsioon „MASTERCHEF LITE“

Uus funktsioon „MASTERCHEF LITE“ annab teie käsutusse veel laima valiku kokakunsti võima- lus! Kui programm „МУЛТИПОВАР“ võimaldab sisestada programmi töö parameetreid kuni programmi käivitamiseni, siis funktsioon „MASTERCHEF LITE“ võimaldab teil seadeid ka toidu- valmistusprotsessi ajal muuta.

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



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

Temperatuuri saab funktsioonis „MASTERCHEF LITE“ muuta vahemikus 35-170°C sammuga 1°C. Toiduvalmistusaja vahemik on leitud programmist. Muutmise samm – 1 minut.



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

Toiduvalmistustemperatuuri muutmiseks tehke järgmist:

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



Kaitsemaks seadet ülekuumenemise eest, on temperatuuri seadmisel üle 130°C programmi maksimaalne tööaeg piiratud kahe tunniga (välja arvatud programmis „БЫПЕЧКА“).

Automaatprogrammi „ЙОГУРТ“ kasutamisel toiduvalmistustemperatuuri muutmise funktsiooni kasutada ei saa.

Toiduvalmistusaja muutmiseks tehke järgmist:

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



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

Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel



OLULINE! Kui kasutate seadet vee keetmiseks (näiteks toidu valmistamiseks), ÄRGE seadke küpsetustemperatuuri üle 100 °C. See võib põhjustada seadme ülekuumenemist ja kahjustusi. Samal põhjusel ÄRGE kasutage vett keevate jaoks programme „БЫПЕЧКА“, „ЖАРКА“ ja „ХЛЕБ“.



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



Programmis „МУЛТИПОВАР“ võite pärast programmi valimise kinnitamist valida soovitud toiduvalmistustemperatuuri. Vaikiväärtuse suurendamiseks kasutage nuppu „Час/+“, vähendamiseks – nuppu „Мин/-“. Temperatuuri seadmise lõpetamiseks vajutage nuppu „Меню“. ТÄHELEPANU! Kui keedate kõrgel temperatuuril, kasutades suures koguses taimetõli, jätke alati kaas lahti.



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



Funktsiooni „Отсрочка“ ei saa kasutada programmides „ЖАРКА“, „МАКАРОНЫ“ ega „ЭКСПРЕСС“. Toiduvalmistusprogrammi käivitamiseks vajutage nuppu „Старт“. Süttivad nuppude „Старт“ ja „Отмена/Пазорев“ indikaatorid. Toiduvalmistusaja mahalgumine algab olenevalt valitud toiduvalmistusprogrammist kas kohe pärast nupu „Старт“ vajutamist või vajaliku temperatuuri saavutamist siseptis.

i Pru Vajaduse korral saab automaatse soojashoidmise funktsiooni nuppu „Сmapm“ vajutades eelnevalt välja lülitada. Nupu „Отмена/Разорев“ indikaator kustub. Teistkordne nupu „Сmapm“ vajutamine lülitab selle funktsiooni uuesti sisse. Programmide „ЙОГУРТ“ ja „ЭКСПРЕСС“ kasutamisel automaatse soojashoidmise funktsiooni kasutada ei saa.

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

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

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

Programm „МУЛТИПОВАР“

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

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

Vaikimisi on toiduvalmistusajag programmis „МУЛТИПОВАР“ 30 minutit, ja toiduvalmistus-temperatuur 100°C. Temperatuuri käsitsi seadmise vahemik on programmis 35-170°C, muuta saab 5°C kaupa. Aja käsitsi seadmise vahemik on 2 minutit kuni 15 tundi, muuta saab 1 minuti kaupa.

i **ТÄHELEPANU!** Ohutuse eesmärgil on toiduvalmistusajag kõrgema kui 130°C temperatuuriseade korral piiratud kahe tunniga.

o Programmis „МУЛТИПОВАР“ saab valmistada väga mitmesuguseid toitusid. Kasutage kaasas olevat kokaraamatut retseptidega meie professionaalsetelt kokkadelt või spetsiaalset tabelit eri toitude ja toiduainete jaoks soovitatud temperatuuridega. Vajalikud retseptid leiate ka veebi-saidilt www.redmond.company.

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

Programm „ПЛОВ“

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

Programm „НА ПАРУ“

Programm on mõeldud liha, linnuliha, kala, köögiviljade ja kombineeritud toitude aurustamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 30 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta vahemikus 10 minutit kuni 2 tundi, seada saab 5 minuti kaupa. Selles programmis toidu valmistamiseks kasutage spetsiaalset nõud (kuulub komplekti):

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

i Pärast vee keemaminekut ja piisava aurutiheduse saavutamist sisepotis kostab helisignaali. Käivitub toiduvalmistusprogrammi tööaja mahalgumine.

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

Programm „СУП“

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

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

i Enne toiduvalmistusprogrammi tööparameetrite saavutamist kostab helisignaali.

Programm „МАКАРОНЫ“

See programm näeb ette vee kuumutamise keemiseni, koostisainete lisamise ja nende keemise. Vee keemaminekut ja toiduainete lisamise vajadusest annab märku helisignaali. Toiduvalmistusajaga mahalgumine algab teistkordsest nupu „Старт“ vajutamisest.

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

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

Programm „МОЛОЧНАЯ КАША“

Programm on mõeldud pudru valmistamiseks pastöriseeritud, vähese rasvasisaldusega piima põhjal. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 25 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 1 tund ja 30 minutit.

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

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

i Piima ja teravilja omadused võivad tootjast ja tootmiskohast olenevalt erineda, mis võib mõjutada toiduvalmistamise tulemust.

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

Programm „ТУШЕНИЕ“

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

Programm „БЫПЕЧКА“

Programm on mõeldud keekside, vormikookide ja pärmitaignapirukate küpsetamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 50 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta vahemikus 20 minutit kuni 4 tundi, seada saab 10 minuti kaupa.



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

Küpsetiste valmistamisel on soovitatav automaatne soojashoidmine välja lülitada. Võtke valmis küpsetis kohe multikeetjast välja, et see niiskust ei imaks. Kui see ei ole võimalik, võite jätta küpsetise lühikeseks ajaks multikeetjasse nii, et automaatne soojashoidmine on sisse lülitatud käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 1 tund. Viitstardifunktsiooni selles programmis kasutada ei saa.

Programm „ЖАПКА“

Programm on mõeldud liha, linnuliha, kala ja kombineeritud toitude praadimiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 15 minutit. Toiduvalmistusajaga saab

i Määratud toiduvalmistustemperatuuri saavutamisel seadmes kostab helisignaali.

Koostisainete kõrbemamineku vältimiseks soovitame järgida retseptiraamatu juhiseid ning sisepotti sisu aeg-ajalt segada. Enne programmi „ЖАПКА“ uuesti kasutamist laske seadmel täielikult maha jahtuda. Soovitame praadida toiduaineid avatud kaanega – nii saate krõbedat koorikut.

Programm „ЙОГУРТ“

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

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

Programm „ХЛЕБ“

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

Funktsiooni „Keep Warm“ maksimaalne tööaeg on selles programmis piiratud kahe tunniga. Viitstardifunktsiooni ei ole soovitatav kasutada, kuivõrd see võib mõjutada küpsetise kvaliteeti. Võtke arvesse, et programmi töö esimese tunni jooksul toimub taigna kergitamine, millele järgneb kohe küpsetamine. Enne jahu lisamist on soovitatav see hapnikuga küllastamiseks ja lisandite eemaldamiseks läbi sõeluda. Aja kokkuhoiuks ja töö lihtsustamiseks soovitame kasutada valmis leivasegusid.

i Koostisainete sisepotti panemisel veenduge, et need ei ületaks poolt poti kasulikust mahust. Kui toiduvalmistusajaks on seatud vähem kui 1 tund, algab pärast nupu „Смаг“ vajutamist küpsetamine. Et leib küpseks ühtlaselt, tuleb seda pärast helisignaali kindlasti keerata. Ärge avage multikeetja kaant taigna kergitamise ajal! Sellest sõltub küpsetise kvaliteet.

STOP ТÄHELEPANU! Valmis leiva seadmest välja võtmiseks kasutage pajakindaid.

Programm „ТОМЛЕНИЕ“

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

Programm „ЭКСПРЕСС“

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

käivitamiseks vajutage ooterežiimis nuppu „Crapt”. Toiduvalmistusrežiimi ja nupu „Crapt” tuli süttivad. Määratud programmi täitmine käivitub.



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

III. LISAVÕIMALUSED

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



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

IV. SEADME HOOLDAMINE

Üldised reeglid ja soovitused

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



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

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

- Olge multikeetja kummidetailide puhastamisel ettevaatlik: kahjustatud või deformeerunud tihendid võivad häirida seadme tööd.
- Puhastage seadme korpusel vajaduse järgi. Sisepotti, küpsetusvorm, sisemist alumiiniumkaant ja eemaldatavat auruklappi tuleb puhastada pärast iga kasutuskorda. Toiduvalmistamise ajal multikeetjasse tekkinud kondensaat eemaldage pärast seadme iga kasutuskorda. Töökambri sisepindu puhastage vajaduse järgi. Alumiiniumist sisekaane ja auruklapi puhastamine on soovitatav iga kord pärast kasutamist.

Korpuse puhastamine

Puhastage seadme korpus pehme niiske rätiku või käsna. Võite kasutada ka pehmetoimelist puhastusvahendit. Võimalike veeplekkide vältimiseks soovitame korpuse kuiva lapiga kuivaks pühkida.

Sisepoti puhastamine

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

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

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

Sisemise kaane puhastamine

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

Eemaldatava auruklapi puhastamine

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

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



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

Kondensaadi eemaldamine

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

Töökambri puhastamine

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

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

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

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

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

Enne hoiulepanemist ja uuesti kasutamist puhastage ja kuivatage hoolikalt kõik seadme osad.

Hoidke seadet kuivas ja hea ventilatsiooniga kohas eemal küttekehast ja otsesest päikese- valgusest.

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

Hoidke seadme pakendit vee või vedelike sissetungi eest.

V. SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS

Vead toiduvalmistamisel ja nende lahendamine

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

TOIT EI SAANUD VALMIS

Võimalik põhjus	Lahendusviis
Unustasite sulgeda seadme kaane või ei sulgenud seda tihedalt, seetõttu ei olnud toiduvalmistustemperatuur piisavalt kõrge	Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjuseta 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 korpuses otse ja tihedalt vastu kuumutuselementi. Veenduge, et multikeetja töökambri ei oleks võõrkehi. Ärge laske kuumutusplaadil määrduda

Võimalik põhjus		Lahendusviis
Valesti valitud koostisained. Potti pandud toiduained ei sobi valitud viisil valmistamiseks või valisite vale toiduvalmistusprogrammi. Toiduained on lõigatud liiga suurteks tükkideks või ei ole järgitud toiduainete koguseid. Toiduvalmistusaeg on valesti seadud (arvestatud). Valitud toiduretsept ei sobi selles multikeetjas valmistamiseks		Soovitav on kasutada soovitatud (selle mudeli jaoks kohandatud) retsepte. Kasutage usaldusväärseid retsepte. Koostisainete valik, nende lõikamismeetod, toiduainete kogused ning programmi ja toiduvalmistusaja valik peavad vastama valitud retseptile
Toiduainete aurutamisel: sisepotis on piisavas koguses auru tekkimiseks liiga vähe vett		Valage potti kindlasti retseptis soovitud kogus vett. Kui kahtlete, kontrollige veetaset toiduvalmistamise ajal
Praadimisel	Valasite sisepotti liiga palju taimeõli	Tavaliseks praadimiseks piisab, kui õli katab sisepoti põhja õhukes kihina. Frittimisel järgige retsepti juhiseid
	Sisepotis on liiga palju niiskust	Ärge pange praadimise ajal kaant peale, kui seda ei ole retseptis nõutud. Külmutatud toiduained sulatage ja nõrutage kindlasti enne praadimist
Keetmisel: happeliste toiduainete keetmisel keeb puljong üle		Mõned toiduained vajavad enne keetmist eritöötlemist: pesemist, passeerimist vms. Järgige valitud retsepti juhiseid
Küpsetamisel (tainas ei küpsenud läbi)	Tainas kerkis sisepoti kaaneni ja ummistas aurukapi	Pange sisepotti vähem tainast
	Panite potti korraga liiga palju tainast	Eemaldage küpsetis sisepotist, pöörake ümber ja pange potti tagasi. Seejärel jätkake küpsetamist. Edaspidi pange sisepotti korraga vähem tainast

TOIDUAINED LAGUNESID KEETMISEL

Eksitsite toiduaine tüübi valimisega või määrasite (arvesta- site) 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 soovitusetele
Toitu hoiti pärast valmimist liiga kaua automaatse soojas- hoidmise režiimil	Automaatset 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 kõrget temperatuuril pastöriseeritud väherasvast (2,5%) piima. Vajaduse korral võib piima veega lahjendada
Toiduaineid ei töödeldud enne keetmist või töödeldi vales- ti (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 soovitusetele. Täisteralisi tanginaid, liha, kala ja mereande peab enne keetmist alati põhjalikult pesema, kuni vesi on puhas
Toiduaine tekitab vahtu	Soovitame toiduainet enne keetmist hoolikalt pesta, auruklapi maha võtta või keeta avatud kaanega

TOIT LÄKS KÕRBEMA

Sisepotti ei pestud pärast eelmist toiduvalmistamist korralikult puhtaks. Sisepoti kõrbemisevastane pinnakate on kahjustatud	Enne toiduvalmistamist veenduge, et sisepott oleks puhas ja selle pinnakate poleks kahjustatud
--	--

Potti pandud toiduainete üldkogus on väiksem, kui retseptis soovitatud	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte
Määrasite liiga pika toiduvalmistusaja	Vähendage toiduvalmistusaja või järgige selle mudeli jaoks kohandatud retsepti juhiseid
Praadimisel: unustasite sissepotti õli valada, ei pööranud toiduaineid ümber või pöörasite liiga hilja	Tavalisel praadimisel valage sissepotti ainult natuke õli: nii ei see kataks põhja õhukese kihina. Ühtlaseks küpsetamiseks tuleb toiduaineid regulaarselt segada või need määratud ajal ümber pöörata
Hautamisel: sissepottis pole piisavalt niiskust	Valage sissepotti rohkem vedelikku. Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjusega multikeetja kaant
Keetmisel: sissepottis on liiga vähe vedelikku (pole järgitud toiduainete koguseid)	Järgige tahkete ja vedelate koostisainete õiget vahekorda
Küpsetamisel: unustasite sissepoti enne küpsetamist rasvaineid määrada	Enne taigna pottipanemist määrige sissepoti seinu ja põhja margariini või võiga. Ärge valage potti vedelat rasvainet!

TOIT MUUTUS VORMITUKS

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

KÜPSETIS ON NÄTSKE

Kasutasite sobimatuid koostisaineid, mis eritasid palju niiskust (mahlaseid köögi- või puuvilju, külmutatud marju, hapukoort jms)	Valige retseptis ette nähtud koostisained. Püüdke mitte kasutada liiga mahlaseid/vedelaid koostisaineid või vähendage nende koguseid miinimumini
Jätsite valmis küpsetise multikeetjasse seisma	Püüdke küpsetis kohe pärast valmisamist multikeetjast välja võtta. Vajaduse korral võite jätta küpsetise lühikeseks ajaks multikeetjasse nii, et automaatne soojashoidmine on sisse lülitatud

KÜPSETIS EI KERKINUD

Munad ja suhkur ei olnud korralikult vahustatud	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende eeltöötlemise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovistele
Taigen jäi liiga kauaks küpsetuspulbriga seisma	
Te ei söelunud jahu või ei sõtkunud taigent piisavalt	
Kogused olid valesti määratud	
Valitud retsept ei sobi selle multikeetjamudeliga kasutamiseks	

i Mõnede REDMONDi multikeetja mudelite programmides „ТУШЕНИЕ“ ja „СУП“ käivitub liiga vähe vedeliku korral üekuumenemiskaitse. Sellisel juhul toiduvalmistusprogramm peatub ja multikeetja lülitub automaatse soojashoidmise režiimile.

Mitmesuguste toiduainete soovitatav töötlemisaeg aurutamise korral

Toiduaine	Kaal grammides / kogus, tk	Vee kogus, ml	Toiduvalmistusaeg, min
Sea-/veisefilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	30/40
Lambafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	40
Kanafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	20
Frikadellid/kotletid	500	800	25/40
Kala (filee)	300	800	15
Mereandide segu (sügavkülmutatud)	300	800	5
Pelmeenid/hinkalid	5 tk	800	25/30
Kartul (4 osaks lõigatud)	500	800	20
Porgand (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	35
Peet (4 osaks lõigatud)	500	1500	90
Aedviljad (värskena külmutatud)	500	800	5
Kanamunad	5 tk	800	10

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

Valmistamisprogrammi koondtabel (tehase seadistused)

Programm	Kasutussoovitused	Valmistamisprogrammi aeg	Valmistamisaja vahemik / seadistussamm	Väljamine tööparameetritele	Eeleadistus	Autosoolendus
МУЛЬТИПОВАР	Mitmesuguste toitude valmistamine, toiduvalmistustemperatuuri ja -aja seadistamise võimalusega	0:30	2 min – 15 t / 1 min Kui temperatuur on üle 130°C: 2 min – 2 t / 1 min	✓	✓	✓
ПЛОВ	Eri liiki pilaffide valmistamine	0:35	10 min – 2 t / 5 min	✓	✓	✓
НА ПАРУ	Aedviljade, kala, liha, pelmeenid, dieet- ja taimetoitude aurutamine	0:30	10 min – 2 t / 5 min	✓	✓	✓
СУП	Mitmesuguste suppide valmistamine (borš, rassolnik jm)	0:40	20 min – 8 t / 5 min	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Makaroonide keetmine, pasta valmistamine mitmesuguste retseptide järgi	0:08	2 min – 1 t / 1 min		✓	

Programm	Kasutussoovitused	Valmistamisaja Vajamine töö parameetritele	Valmistamisaja vahemik/ seadistussamm	Eelsoojendus	Autosoojendus
МОЛОЧНАЯ КАША	Piimaputru valmistamine	0:25	5 min – 1.5 t / 1 min	✓	✓
ТУШЕНИЕ	Aedviljade, liha, kala hautamine	1:00	20 min – 12 t / 5 min	✓	✓
ВЫПЕЧКА	Keekside, biskviitide, vormiroogade, mitmesuguste pämi- ja lehttaignapi- rukate küpsetamine	0:50	20 min – 4 t / 10 min	✓	✓
ЖАРКА	Aedviljade, liha, linnuliha praadimine	0:15	5 min – 1 t / 1 min	✓	✓
ЙОГУРТ	Eri liiki jogurtite valmistamine	8:00	30 min – 12 t / 30 min	✓	
ХЛЕБ	Leiva küpsetamine	3:00	10 min – 6 t / 5 min	✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Aedviljade, liha, kala moorimine	3:00	5 min – 12 t / 10 min	✓	✓
ЭКСПРЕСС	Kiirriisi valmistamine, sõmerate putru valmistamine tanginetest	Programm näeb ette automaatselt valitud- se parast vee ületikku keemineku			

Soovitused temperatuurirežiimide kasutamisel programmis “МУЛЬТИПОВАР”

Töötemperatuur, °C	Kasutussoovitused
35	Taigna kergitamine, äädika valmistamine
40	Jogurtite valmistamine
45	Hapendamine
50	Kääritamine
55	Pumati valmistamine
60	Rohelise tee, lastetoidu valmistamine
65	Liha keetmine vaakumpakendis
70	Punsi valmistamine
75	Pastoriseerimine, valge tee valmistamine
80	Hõõgveini valmistamine
85	Kohupiima või pikka töötlemisega nõudvate toitude valmistamine

Töötemperatuur, °C	Kasutussoovitused
90	Punase tee valmistamine
95	Piimapõhiste putru valmistamine
100	Besee või moosi valmistamine
105	Süldi valmistamine
110	Steriliseerimine
115	Suhkrusiirupi valmistamine
120	Rulaadi valmistamine
125	Lihahautise valmistamine
130	Vormiroa valmistamine
135	Valmistoitade ülepraadimine nelle krõbiseva kooriku lisamiseks
140	Suitsutamine
145	Aedvilja- ja kalavormiroogade valmistamine fooliumis
150	Lihavormiroa valmistamine fooliumis
155	Pärmitaignatoodete praadimine
160	Linnuliha praadimine
165	Steak'ide praadimine
170	Friikartulite, kananagitsate valmistamine

 Vt ühtlasi juuresolevat retseptiraamatut.

VI. LISATARVIKUD

(tuleb eraldi tellida)

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

VII. ENNE KUI PÖÖRDUTE TEENINDUSKESKUSSESSE

Rike	Võimalik põhjus	Rikke kõrvaldamine
Ekraanile ilmus veateade: E1-E4	Süsteemi viga, võimalik juhtplaadi või kuumutuselemendi rike	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Sulgege tihedalt kaas ja ühendage seade uuesti vooluvõrku
Seade ei lülitu sisse	Toitejuhe ei ole seadmega ja (või) elektrikontakti ühendatud	Veenduge, et eemaldatakse toitejuhe on ühendatud seadmega ja elektrikontakti
	Vale elektrikontakt	Ühendage seade õigesse elektrikontakti
	Toitevõrgus pole voolu	Kontrollige elektrivõrgu pinget. Kui seda pole, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole

Rike	Võimalik põhjus	Rikke kõrvaldamine
Toiduvalmistamiseks kulub liiga palju aega	Elektritoite katkestus (pinge ei ole stabiilne või on alla normi)	Kontrollige elektrivõrgu pinge stabiilsust. Kui pinge kõigub, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole
	Sisepoti ja kuumutuselemendi vahel on vööriha või toidujäätmed (purud, tangud, toidutükid)	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Eemaldage vööriha või toiduosakesed
	Sisepott on seadmes viltu	Paigutage sisepott otse
	Kuumutusplaat on tugevalt määrdunud	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Puhastage kuumutusplaat
Toiduvalmistamise ajal tuleb kaane vahelt auru	Sisepott on korpuses viltu	Paigutage sisepott otse
	Sisepoti ja sisekaane vaheline ühendus ei ole hermeetiline Kaas ei ole tihedalt kinni või on kaane vahele sattunud mingi vööriha	Veenduge, et kaane ja korpuse vahel ei oleks mingit vööriha (puru, tangusid, toidutükke). Eemaldage vööriha. Sulgege multikeetja kaas alati nii, et kostaks klõpsatus
Toiduvalmistamise ajal tuleb kaane vahelt auru	Sisepoti ja sisekaane vaheline ühendus ei ole hermeetiline	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.



Keskkonnasõbralik jäätmekäitlus (elektri- ja elektroonikaseadmete romude käitlemine)

Pakend, kasutusjuhend ja seade tuleb kõrvaldada kohalike jäätmekäitluseeskirjade järgi. Hoidke keskkonda: ärge visake selliseid seadmeid olmejäätmete hulka.

Kasutusest kõrvaldatavaid (vanu) seadmeid ei tohi visata olmeprügi hulka, vaid neid tuleb käidelda eraldi. Vanade seadmete omanikud peavad viima need seadmed vastavatesse kogumispunktidest. Sellega aitate kaasa väärtuslike toorainete ümbertöötlemisele ja väldite saasteainete sattumist keskkonda.

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

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



Перш ніж використовувати даний виріб, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і збережіть як довідник. Правильне використання приладу значно подовжить термін його служби.

Заходи безпеки та інструкції, що містяться в цьому посібнику, не охоплюють всі можливі ситуації, які можуть виникнути в процесі експлуатації приладу. Під час використання пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом, бути обережним і уважним.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за uszkodження, спричинені недо-триманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад є багатофункціональним пристроєм для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою вважатиметься порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед увімкненням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може призвести до короткого замикання або спалахування кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від ураження електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що він також має заземлення.



УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша й металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою, не нахилуйтеся над пристроєм під час відкриття кришки.



- Вимикайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за дріт.
- Не протягуйте шнур електроживлення в дверних отворах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався й не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами та краями меблів.

ПАМ'ЯТАЙТЕ: випадкове uszkodження кабелю електроживлення може призвести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Ушкоджений електрокабель потребує термінової заміни в сервіс-центрі.



- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі: потрапляння вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних uszkodжень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і повністю охолов. Чітко дотримуйтеся інструкцій щодо очищення приладу.

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

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

- Пакувальний матеріал (плівка, пінопласт тощо) може бути небезпечним для дітей. Небезпека задушення! Зберігайте його в недоступному для дітей місці.
- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Усі роботи з обслуговування та ремонту мають здійснюватися авторизованим сервіс-центром. Некваліфіковано виконана робота може призвести до поломки приладу, травм і ушкодження майна.

STOP

УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-M4510
Потужність.....	860-1000 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне DAIKIN®
Дисплей.....	світлодіодний
Панель управління.....	серсорна
Паровий клапан.....	змінний
Внутрішня кришка.....	змінна
Габаритні розміри.....	242 × 283 × 271 мм
Вага нетто.....	3,55 кг

Програми

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИКУХАР)	8. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)
2. ПЛОВ (ПЛОВ)	9. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)
3. НА ПАРУ (НА ПАРИ)	10. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
4. СУП (СУП)	11. ХЛЕБ (ХЛІБ)
5. МАКАРОНЫ (МАКАРОНИ)	12. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)
6. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША)	13. ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)
7. ТУШЕНИЕ (ТУШУВАННЯ)	

Функції

«MASTERCHEF LITE» (налаштування часу та температури приготування в процесі роботи програми).....	€
Підтримання температури готових страв (автопідігрів).....	до 12 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву.....	€

Розігрівання страв.....	до 12 годин
Відстрочка старту.....	до 24 годин
Вимкнення звукових сигналів.....	€

Комплектація

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

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

Будова приладу (схема А1, стор. 4)

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

Панель управління (схема А2, стор. 5)

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

6. Кнопка «Час/+» («Год/+») – вибір значення годин у режимах встановлення часу приготування та відстрочки старту
7. Кнопка «Старт» («Старт») – увімкнення заданого режиму приготування

Дисплей (схема **A2**, стор. 5)

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

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

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

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

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

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

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

STOP **УВАГА!** Підняти прилад за ручку для перенесення з наповненою чашею заборонено.

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Вимкнення звукових сигналів

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

Вимкнення звукових сигналів

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

Встановлення часу приготування

У мультиварці REDMOND RMC-M4510 можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЭКСПРЕСС». Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування. Після вибору автоматичної програми та натиснення кнопки «Меню» використовуйте кнопку «Час/+», щоб встановити значення годин, і кнопку «Мин/–» – для встановлення значення хвилин. Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення параметра налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

 У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, якщо залити холодну воду й установити в програмі «НА ПАРУ» час приготування 5 хвилин, то запуск програми та зворотний відлік заданого часу приготування почнуться лише після закипання води й утворення досить густої пари в чаші. У програмі «МАКАРОНЫ» відлік встановленого часу приготування починається після закипання води та повторного натиснення кнопки «Старт».

Відстрочка старту програми

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

Для зміни часу відстрочки старту після підтвердження вибору автоматичної програми натисніть кнопку «Отсрочка». Для збільшення значення годин натискуйте кнопку «Час/+». Для зміни значення хвилин – кнопку «Мин/–». Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення параметра нала-

штування продовжитись з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

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

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

Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

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

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

Попереднє вимкнення автопідігріву

Увімкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування не завжди бажане. З врахуванням цього, в мультиварці REDMOND RMC-M4510 передбачено можливість попереднього вимкнення даної функції під час роботи функції «Отсрочка старта» або основної програми приготування. Для цього під час роботи програми натисніть кнопку «Старт». Щоб знову увімкнути автопідігрів, повторно натисніть кнопку «Старт».

i Функція автопідігріву недоступна під час використання програм «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» і встановлення в програмі «МУЛЬТИПОВАР» температури приготування нижче ніж 80°C.

Розігрівання страв

Мультиварку REDMOND RMC-M4510 можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус мультиварки.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев». Спалахнуть відповідні індикатори на дисплеї та кнопки. Таймер почне прямий відлік часу розігрівання.
4. Прилад розігріє страву до 70-75°C і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин. За необхідності розігрівання можна зупинити, натиснувши й утримуючи декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев», поки не згаснуть відповідні індикатори.

💡 Завдяки функціям автоматичного підігрівання та розігрівання мультиварка може зберігати продукт гарячим до 12 годин, проте ми не рекомендуємо залишати страву гарячою більш ніж на два-три години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.

Функція «MASTERCHEF LITE»

Відкрийте для себе ще більше можливостей для кулінарної творчості з новою функцією «MASTERCHEF LITE»! Якщо програма «МУЛЬТИПОВАР» дозволяє задавати параметри роботи програми до її запуску, то, використовуючи функцію «MASTERCHEF LITE», ви зможете змінювати налаштування прямо в процесі приготування.

Ви завжди зможете налаштувати роботу будь-якої програми так, щоб вона відповідала саме вашим побажанням. Википає суп? Молочна каша збігає? Овочі на парі готуються занадто довго? Змініть температуру або час приготування, не перериваючи роботу програми, неначе ви готували на плиті або в духовій шафі.

i Ви можете використовувати функцію «MASTERCHEF LITE» лише під час приготування. Під час використання програми «ЭКСПРЕСС», роботи функції «Отсрочка старта» і очікування виходу на робочі параметри функція «MASTERCHEF LITE» недоступна.

Зміна температури під час використання функції «MASTERCHEF LITE» можлива в діапазоні від 35 до 170°C з кроком в 1°C. Можливий діапазон часу приготування залежить від вибраної програми. Крок зміни – 1 хвилина.

💡 Функція «MASTERCHEF LITE» може виявитися особливо корисною, якщо ви готуєте страву за складними рецептами, що вимагають поєднання різних програм приготування (наприклад, під час приготування голубців, бефстроганова, супів і пасты за різними рецептами, джему тощо).

Для зміни температури приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку «Меню». Індикатор значення температури на дисплеї почне мерехтіти. Встановіть бажану температуру. Для збільшення натискуйте кнопку «Час/+», для зменшення – кнопку «Мин/-». Для швидкої зміни натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення налаштування продовжитись з початку діапазону.
2. Не натискуйте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.

i Для захисту від перегрівання у разі встановлення температури приготування понад 130°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами (окрім програми «ВЫПЕЧКА»). Під час використання автоматичної програми «ЙОГУРТ» функція зміни температури приготування недоступна.

Для зміни часу приготування:

1. Під час роботи програми приготування двічі натисніть кнопку «Меню». Індикатор значення часу на дисплеї почне мерехтіти. Встановіть бажаний час приготування. Для збільшення значення з кроком в 1 годину натисніть кнопку «Час/+», з кроком в 1 хвилину – кнопку «Мин/-». Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення налаштування продовжитись з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

- Не натискуйте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.

i Якщо встановити значення часу приготування 00:00, роботу програми буде зупинено.

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм приготування

⚠ ВАЖЛИВО! Якщо ви використовуєте прилад для кип'ятіння води (наприклад, при варінні продуктів), ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ встановлювати температуру приготування вище 100°C. Це може привести до перегріву і поломки приладу. З цієї ж причини ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використовувати для кип'ятіння води програми «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА», «ХЛЕБ».

- Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
- Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки відповідно до програми приготування та вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
- Закрийте кришку мультиварки до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
- Для виходу з режиму очікування натисніть кнопку «Меню». Виберіть необхідну програму приготування за допомогою кнопок «Час/+» і «Мин/-» (відповідний індикатор програми на дисплеї мерехтітиме). Підтвердьте вибір програми повторним натисненням кнопки «Меню».

i У програмі «МУЛЬТИПОВАР» після підтвердження вибору програми ви можете встановити бажану температуру приготування. Для збільшення стандартного значення використовуйте кнопку «Час/+», для зменшення – кнопку «Мин/-». Для завершення налаштування температури натисніть кнопку «Меню».

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

- Для зміни стандартного часу приготування використовуйте кнопки «Час/+» і «Мин/-». За необхідності встановіть час відстрочки старту.

i Функція «Отсрочка старта» недоступна під час використання програм «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» й «ЭКСПРЕСС».

- Для запуску програми приготування натисніть кнопку «Старт». Спалахнуть індикатори кнопок «Старт» і «Отмена/Разогрев». Зворотний відлік часу приготування, залежно від вибраної програми приготування, почнеться відразу після натиснення кнопки «Старт» або після досягнення необхідної температури в чаші.
- За необхідності можна заздалегідь вимкнути функцію автопідігріву, натиснувши кнопку «Старт». Згасне індикатор кнопки «Отмена/Разогрев». Повторне натиснення кнопки «Старт» знову увімкне дану функцію. Функція автопідігріву недоступна під час використання програм «ЙОГУРТ» і «ЭКСПРЕСС».

- Про завершення програми приготування вас оповістить звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться напис «End». Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (горить індикатор кнопки «Отмена/Разогрев» і напис Подогрев на дисплеї) або в режим очікування.

- Щоб скасувати введену програму, перервати процес приготування або автопідігріву, натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

📖 Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданої до мультиварки REDMOND RMC-M4510 кулінарної книги, що створена спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.redmond.com.ua.

Якщо, на вашу думку, вам не вдалося досягти бажаного результату на звичайних автоматичних програмах, використайте універсальну програму «МУЛЬТИПОВАР», яка відкриває величезні можливості для ваших кулінарних експериментів.

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Дана програма призначена для приготування страв за заданими користувачем параметрами температури й часу приготування. Завдяки програмі «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M4510 зможе замінити цілу низку кухонних приладів і дозволить приготувати страву практично за будь-яким рецептом, знайденим у старій кулінарній книзі або взятим з Інтернету.

i Якщо температура приготування страви не перевищує 80°C, функцію автопідігріву буде вимкнено без можливості увімкнення вручну.

У програмі «МУЛЬТИПОВАР» стандартний час приготування становить 30 хвилин, температура приготування – 100°C. Діапазон ручного встановлення температури в програмі становить 35-170°C із кроком у 5°C. Діапазон ручного встановлення часу – від 2 хвилин до 15 годин із кроком в 1 хвилину.

i **УВАГА!** Для безпеки у разі встановлення температури понад 130°C час приготування буде обмежено 2 годинами.

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

Програма «ПЛОВ»

Програма призначена для приготування різних видів плову. Стандартний час приготування в програмі становить 35 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «НА ПАРУ»

Призначена для приготування м'яса, птиці, риби, овочів і багатокomпонентних страв на парі. Стандартний час приготування в програмі становить 30 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.

Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту):

1. Налийте в чашу 400-800 мл води.
2. Встановіть у чашу контейнер для приготування на парі. Відміряйте та підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх у контейнері та вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що чаша щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Дотримуйтеся вказівок пунктів 3-8 загального порядку дій під час використання автоматичних програм.

i Після закипання води та досягнення достатньої щільності пари в чаші прилад подасть звуковий сигнал. Почнеться зворотний відлік часу роботи програми приготування.

Програма «СУП»

Призначена для приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів із м'яса, риби, птиці або овочів. Стандартний час приготування в програмі становить 40 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 8 годин із кроком у 5 хвилин.

i Перед виходом на робочі параметри прилад подасть звуковий сигнал. Відкрийте кришку приладу й зніміть пінку з супу.

Програма «МАКАРОНЫ»

Програма передбачає доведення води до кипіння, завантаження інгредієнтів і їхнє подальше приготування. Про момент закипання води та необхідність завантаження продуктів вас оповістить звуковий сигнал. Зворотний відлік часу приготування почнеться після повторного натиснення кнопки «Старт».

Стандартний час приготування в програмі становить 8 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 2 хвилин до 1 години з кроком в 1 хвилину. Функції «Отсрочка старта» й «Автоподогрев» в даній програмі недоступні.

i Під час приготування деяких продуктів (наприклад, макаронів, пельменів тощо) утворюється піна. Щоб запобігти її можливого витіканню за межі чаші, відкрийте кришку через декілька хвилин після завантаження продуктів в киплячу воду.

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

Призначена для приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності. Стандартний час приготування в програмі становить 25 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком в 1 хвилину. Щоб уникнути википання молока та отримати необхідний результат, рекомендується перед приготуванням виконувати наступні дії:

- ретельно промивати всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода, що зливається в процесі, не стане прозорою;
- перед приготуванням змащувати чашу мультиварки вершковим маслом;

- чітко дотримувати пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з вказівками з книги рецептів (зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів лише пропорційно);
- під час використання незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

i Властивості молока й круп, залежно від виробника та місця походження, можуть різнитися, що інколи позначається на результатах приготування.

Якщо бажаного результату в програмі «МОЛОЧНАЯ КАША» не було досягнуто, скористуйтеся універсальною програмою «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальна температура приготування молочної каші становить 95°C. Кількість інгредієнтів і час приготування встановіть відповідно до рецепта.

Програма «ТУШЕНИЕ»

Призначена для приготування гуляшу, печені та рагу. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «ВЫПЕЧКА»

Призначена для приготування кексів, запіканок і пирогів з дріжджового тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 50 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 4 годин із кроком у 10 хвилин.

i Готовність бісквіта можна перевірити, встромивши в нього дерев'яну паличку (зубочистку). Якщо на ній після виймання не залишиться налиплиго тіста – бісквіт готовий.

Під час приготування випічки рекомендується вимикати функцію автоматичного підігрівання страви. Готовий продукт виймайте з мультиварки відразу після приготування, щоб він не став вологим. Якщо це неможливо, можна залишити продукт в мультиварці на нетривалий час з увімкненим автопідігрівом.

Програма «ЖАРКА»

Призначена для смаження м'яса, птиці, риби та багатокомпонентних страв. Стандартний час приготування в програмі становить 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години із кроком в 1 хвилину. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.

Після досягнення заданої температури приготування прилад подасть звуковий сигнал.

i Для уникнення пригорання інгредієнтів рекомендуємо дотримуватися інструкцій із книги рецептів і періодично помішувати вміст чаші. Перед повторним використанням програми «ЖАРКА» дайте приладу повністю охолонути. Рекомендується обсмужувати продукти з відкритою кришкою – це дозволить отримати хрустку скоринку.

Програма «ЙОГУРТ»

Призначена для приготування домашніх йогуртів і відстоювання тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготу-

вання в діапазоні від 30 хвилин до 12 годин із кроком у 30 хвилин. Під час закладання інгредієнтів стежте за тим, щоб вони займали не більше ніж половину корисного об'єму чаші. Функція автопідігріву в даній програмі недоступна.



Для приготування йогуртів ви можете використовувати спеціальний комплект баночок для йогурту REDMOND RAM-G1 (купується окремо).

Програма «ХЛЕБ»

Рекомендується для випікання різноманітних видів хліба з пшеничного борошна та з додаванням житнього. Програма передбачає повний цикл приготування — від вистоювання тіста до випікання. У програмі стандартний час приготування становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 6 годин із кроком установок в 5 хвилин.

Максимальний час роботи функції «Автоподогрев» у даній програмі обмежений 3 годинами. Не рекомендується використання функції «Отсрочка старта», оскільки це може вплинути на якість випічки. Необхідно враховувати, що впродовж першої години роботи програми йде вистоювання тіста, а потім — безпосередньо випікання. Перш ніж використати борошно, його рекомендується просіяти для насичення киснем і усунення домішок. Для скорочення часу та спрощення приготування рекомендуємо використовувати готові суміші для приготування хліба.



Під час закладання інгредієнтів стежте за тим, щоб вони займали не більше ніж половину корисного об'єму чаші.

Під час встановлення часу приготування менше ніж 1 година після натиснення кнопки «Старт» почнеться процес випікання. Щоб хліб пропікся рівномірно, його необхідно перевернути після подавання приладом звукового сигналу.



УВАГА! Використовуйте кухонні рукавиці для виїмання хліба з приладу.

Не відкривайте кришку мультиварки на етапі вистоювання тіста! Від цього залежить якість продукту, що випікається.

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Програма призначена для приготування тушкованого м'яса і рульки. Стандартний час приготування в програмі становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 12 годин із кроком у 10 хвилин.

Програма «ЭКСПРЕСС»

Програма призначена для приготування рису та розсипчастих каш на воді. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википання води. Можливість ручного встановлення часу приготування, а також функції «Отсрочка старта» й «Автоподогрев» в даній програмі недоступні. Для запуску програми приготування в режимі очікування натисніть кнопку «Старт». Спалахнуть індикатори режиму приготування і підсвічування кнопки «Старт». Почнеться виконання встановленої програми.

III. ДОДАТКОВІ МОЖЛИВОСТІ

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



Дивіться прикладену книгу рецептів. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.redmond.company.

IV. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половиною лимона в програмі «НА ПАРУ».
- Не варто залишати в закритій мультиварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.



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

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання під час очищення приладу грубих серветок або губок, абразивних паст. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані для застосування з предметами, що контактують з їжею.

- Будьте обережні під час очищення гумових деталей мультиварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.
- Корпус виробу можна очищувати в міру забруднення. Чашу, внутрішню кришку та знімний паровий клапан необхідно очищувати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультиварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищуйте у разі потреби.

Очищення корпусу

Очищуйте корпус виробу м'якою вологою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування делікатного очищувального засобу. Щоб уникнути можливих патьоків від води та плям на корпусі, рекомендуємо протерти його поверхню досуха.

Очищення чаші

Ви можете очищувати чашу як уручну, використовуючи м'яку губку та засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника). У разі

сильного забруднення налейте в чашу теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистіть. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус мультиварки.

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

Очищення внутрішньої кришки

1. Відкрийте кришку мультиварки.
2. У нижній частині внутрішнього боку кришки одночасно натисніть до центру два пластмасові фіксатори. Не докладаючи зусилля, потягніть внутрішню кришку трохи на себе та вниз, щоб вона від'єдналася від основної кришки.
3. Протріть поверхні обох кришок вологою кухонною серветкою або губкою. За необхідності виийміть зняту кришку під струменем води, використовуючи засіб для миття посуду. Використовувати посудомийну машину в даному випадку не варто.
4. Витріть обидві кришки досуха.
5. Вставте кришку у верхні пази. Поєднайте знімну кришку з основною кришкою. З великим зусиллям натисніть на фіксатори до клацання.

Очищення знімного парового клапана

Паровий клапан встановлений в спеціальному гнізді на верхній кришці приладу і складається із зовнішнього та внутрішнього кожухів.

1. Обережно потягніть зовнішній кожух за виступ у заглибленні кришки вгору й на себе.
2. Натисніть на пластмасовий фіксатор на нижньому боці клапана та зніміть внутрішній кожух.
3. За необхідності обережно виийміть гумки клапана. Промийте всі частини клапана.
4. Здійсніть складання в зворотному порядку: вставте гумки на місце, поєднайте фіксатори основної частини клапана з відповідними петлями на внутрішньому кожусі і поєднайте кожухи до клацання. Щільно встановіть паровий клапан в гніздо на кришці приладу.



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

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші. Після кожного використання мультиварки видаляйте конденсат, що залишився в порожнині довкола чаші, за допомогою кухонної серветки.

Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потрапляння рідини, частинок їжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо суттєве забруднення все ж сталося, необхідно очистити поверхні робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломок приладу.



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

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосовуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування їжі.

У разі потрапляння чужорідних тіл у заглиблення довкола центрального термодатчика обережно видаліть їх пінцетом, не натискаючи на кожух датчика.

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



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

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистьте й повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентильованому місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки.

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

V. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Помилки під час приготування та способи їхнього усунення

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

СТРАВА ОСТАТОЧНО НЕ ПРИГОТУВАЛАСЯ

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

Можливі причини		Способи вирішення
Під час приготування на парі: в чаші дуже мало води, щоб забезпечити достатню густину пари		Наливайте в чашу воду обов'язково в рекомендованому рецептом об'ємі. Якщо ви сумніваєтеся, перевірте рівень води в процесі приготування
Під час смаження	Ви налили в чашу дуже багато рослинної олії	Під час звичайного смаження досить того, щоб олія покривала дно чаші тонким шаром. Під час смаження у фритюрі дотримуйтеся вказівок відповідного рецепта
	Надлишок вологості в чаші	Не закривайте кришку мультиварки під час смаження, якщо це не вказано в рецепті. Свіжозаморожені продукти перед смаженням обов'язково розморозьте та злийте з них воду
Під час варіння: википання бульйону під час варіння продуктів із підвищеною кислотністю		Деякі продукти потребують спеціальної обробки перед варінням: промивання, пасерування тощо. Дотримуйтеся рекомендацій вибраного вами рецепта
Під час випікання (тісто не пропеклося)	У процесі вистоювання тісто прилипло до внутрішньої кришки та перекрило клапан випуску пари	Кладіть у чашу менше тіста
	Ви поклали в чашу занадто багато тіста	Дістаньте випічку з чаші, переверніть і знову помістіть у чашу, після чого продовжуйте приготування. Надалі під час випікання кладіть у чашу менше тіста

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВИКИПАЄ

Під час варіння молочної каші википає молоко	Якість і властивості молока можуть залежати від місця й умов його виробництва. Рекомендуємо використовувати тільки ультрапастеризоване молоко жирністю до 2,5%. За необхідності молоко можна трохи розбавити питною водою
Інгредієнти перед варінням не оброблялись або оброблялись неправильно (погано промиті тощо). Не дотримано пропорцій інгредієнтів або неправильно вибрано тип продукту	Зверніться до перевіреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої попередньої обробки, пропорції закладки мають відповідати його рекомендаціям. Цільнозернові крупи, м'ясо, рибу та морепродукти завжди ретельно промивайте до чистої води
Продукт утворює піну	Рекомендується ретельно промивати продукт, знімати клапан або готувати з відкритою кришкою

СТРАВА ПРИГОРАЄ

Чашу було погано очищено після попереднього приготування їжі. Антипригарне покриття чаші пошкоджено	Перш ніж розпочати готувати, переконайтеся, що чашу добре вимито й антипригарне покриття не має пошкоджень
---	--

Загальний об'єм закладки продукту менше, ніж рекомендовується в рецепті	Зверніться до перевіреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепта
Ви встановили занадто великий час приготування	Скоротіть час приготування або дотримуйтеся вказівок рецепта, адаптованого для даної моделі приладу
Під час смаження: ви забули налити в чашу олію; не перемішували або пізно перевертали продукти, що готуються	Під час звичайного смаження налейте в чашу трохи рослинної олії – так, щоб вона покривала дно чаші тонким шаром. Для рівномірного обсмажування продукти в чаші потрібно періодично помішувати або перевертати через певний час
Під час тушування: в чаші недостатньо вологості	Додайте в чашу більше рідини. Під час приготування не відкривайте кришку мультиварки без потреби
Під час варіння: у чаші дуже мало рідини (не дотримано пропорцій інгредієнтів)	Дотримуйте правильного співвідношення рідини та твердих інгредієнтів
Під час випікання: ви не змастили внутрішню поверхню чаші маслом перед приготуванням	Перед закладкою тіста змащуйте дно та стінки чаші вершковим маслом або рослинною олією (не варто наливати олію в чашу!)

ПРОДУКТ ВТРАТИВ ФОРМУ НАРІЗКИ

Ви занадто часто перемішували продукт у чаші	Під час звичайного смаження перемішуйте страву не частіше, ніж через кожні 5–7 хвилин
Ви встановили занадто великий час приготування	Скоротіть час приготування або дотримуйтеся вказівок рецепта, адаптованого для даної моделі приладу

ВИПІЧКА ВИЙШЛА ВОЛОГОЮ

Було використано невідповідні інгредієнти, що дають надлишок вологості (соковиті овочі або фрукти, заморожені ягоди, сметана тощо)	Вибирайте інгредієнти відповідно до рецепта випічки. Намагайтеся не вибирати як інгредієнти продукти, що містять надто багато вологості, або використовуйте їх, якщо можна, в мінімальній кількості
Ви перетримали готову випічку в закритій мультиварці	Намагайтеся виймати випічку з мультиварки одразу після приготування. За необхідності можете залишити продукт у мультиварці на нетривалий час із увімкненим автопідігрівом

ВИПІЧКА НЕ ПІДНЯЛАСЯ

Яйця з цукром погано збіли	Зверніться до перевіреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої попередньої обробки, пропорції закладки мають відповідати його рекомендаціям
Тісто довго простояло з розпушувачем	
Ви не просіяли борошно або погано вимісили тісто	
Допущено помилки під час закладання інгредієнтів	
Вибраний вами рецепт неприйнятний для випікання в даній моделі мультиварки	



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

Рекомендований час приготування різноманітних продуктів на парі

Продукт	Вага, г / Кількість, шт.	Об'єм води, мл	Час приготування, хв.
Філе свинини/яловичини (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	30/40
Філе баранини (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	40
Філе куряче (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
Фрикадельки/котлети	500	800	25/40
Риба (філе)	300	800	15
Морський коктейль (свіжозаморожений)	300	800	5
Манті/хінкалі	5 шт.	800	25/30
Картопля (нарізана на 4 частини)	500	800	20
Морква (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	35
Буряк (нарізаний на 4 частини)	500	1500	90
Овочі (свіжозаморожені)	500	800	5
Яйце куряче	5 шт.	800	10

i Необхідно враховувати, що це загальні рекомендації. Реальний час може відрізнятися від рекомендованих значень залежно від властивостей конкретного продукту, а також від ваших смакових уподобань.

Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації по використанню	Час приготування за замовчуванням	Діапазон часу приготування / Крок установки	Відстрочка старту	Очікування виходу на робочі параметри	Автопідігрів
МУЛЬТИПОВАР	Призначена для приготування страв за заданими користувачем параметрами температури і часу приготування	0:30	2 хв – 15 год / 1 хв У разі встановлення температури понад 130°C: 2 хв – 2 год / 1 хв	✓	✓	✓
ПЛОВ	Приготування різноманітних видів плову	0:35	10 хв – 2 год / 5 хв	✓	✓	✓
НА ПАРУ	Приготування на парі м'яса, риби, овочів та інших продуктів	0:30	10 хв – 2 год / 5 хв	✓	✓	✓
СУП	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів	0:40	20 хв – 8 год / 5 хв	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Приготування макаронних виробів з різних сортів пшениці; варіння сосисок, пельменів та інших напівфабрикатів	0:08	2 хв – 1 год / 1 хв		✓	
МОЛОЧНАЯ КАША	Варіння каш з використанням пастеризованого молока малої жирності	0:25	5 хв – 1 год 30 хв / 1 хв	✓	✓	✓

Програма	Рекомендації по використанню	Час приготування за замовчуванням	Діапазон часу приготування / Крок установки	Відстрочка старту	Очікування виходу на робочі параметри	Автопідігрів
ТУШЕНИЕ	Тушування м'яса, риби, овочів, гарнірів і багатокомпонентних страв	1:00	20 хв – 12 год / 5 хв	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Випікання кексів, бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового/листового тіста	0:50	20 хв – 4 год / 10 хв	✓		✓
ЖАРКА	Смаження м'яса, риби, овочів і багатокомпонентних страв	0:15	5 хв – 1 год / 1 хв		✓	✓
ЙОГУРТ	Приготування йогуртів	8:00	30 хв – 12 год / 30 хв	✓		
ХЛЕБ	Приготування хліба з житнього та пшеничного борошна (включаючи етап вистоювання тіста)	3:00	10 хв – 6 год / 5 хв	✓		✓
ТОМЛЕНИЕ	Приготування топленого молока, тушонки, рульки, холодцю, заливного	3:00	5 хв – 12 год / 10 хв	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді	Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного випалення води				

Рекомендації щодо використання температурних режимів у програмі «МУЛЬТИПОВАР»

Робоча температура, °C	Рекомендації по використанню
35	Вистоювання тіста, приготування оцту
40	Приготування йогуртів
45	Заквашування
50	Бродіння
55	Приготування помідки
60	Приготування зеленого чаю, дитячого харчування
65	Варка м'яса у вакуумній упаковці
70	Приготування пуншу
75	Пастеризація, приготування білого чаю

Робоча температура, °C	Рекомендації по використанню
80	Приготування глінтвейну
85	Приготування сиру або страв, що вимагають тривалого часу приготування
90	Приготування червоного чаю
95	Приготування молочних каш
100	Приготування безе або варення
105	Приготування холодцю
110	Стерилізація
115	Приготування цукрового сиропу
120	Приготування рульки
125	Приготування тушкованого м'яса
130	Приготування запіканки
135	Обсмажування готових страв для додавання їм хрусткої скоринки
140	Копчення
145	Запікання овочів і риби у фользі
150	Запікання м'яса у фользі
155	Жарка виробів з дріжджового тіста
160	Жарка птиці
165	Жарка стейків
170	Приготування у фритюрі

VI. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

Додаткові аксесуари не входять до комплекту поставки мультіварки REDMOND RMC-M4510. Придбати їх, а також дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.company або в магазинах офіційних дилерів.

VII. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1-E4	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Страва готується занадто довго	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
Страва готується занадто довго	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі мультіварки встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск
	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, круп, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх
	Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни

i У разі, якщо несправність усунути не вдалося, зверніться до авторизованого сервісного центру.



Екологічно безпечна утилізація (утилізація електричного й електронного обладнання)

Утилізацію упаковки, посібника користувача, а також самого приладу необхідно здійснювати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Потурбуйтеся про навколишнє середовище: не викидайте такі вироби разом із звичайним побутовим сміттям.

Використані (старі) прилади не можна викидати з іншим побутовим сміттям, їх потрібно утилізувати окремо. Власники старого обладнання зобов'язані віднести прилади до спеціальних пунктів прийому або здати до відповідних організацій. Так ви допомагаєте програмі з переробки цінної сировини, а також очищення забруднюючих речовин.

Даний прилад позначено відповідно до Європейської директиви 2012/19/EU, що регулює утилізацію електричного й електронного обладнання.

Дана директива визначає основні вимоги до утилізації та переробки відходів від електричних і електронних приладів, які є чинними на всій території Європейського союзу.



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

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. Бұл талапты ұстанбау қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.



ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ: электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам ауыстыруды талап етеді.

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



Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- 8 және одан үлкен жастағы балаларға, сонымен қатар физикалық, сенсорлық немесе ой шектеулері бар немесе тәжірибе не білім жетіспеушіліктері бар тұлғаларға құралды тек қараумен және/немесе егер олар құралды қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқау алып, оны пайдаланумен байланысты қауіпті сезсе ғана қолдануға болады. Балаларға құралмен ойнауға болмайды. Құрал мен оның электр желісі сымын 8 жастан кіші балалар үшін қол жетімсіз жерде ұстаңыз. Құрылғыны та-

залау мен оған қызмет көрсету ересектердің қарауысыз балалармен іске асырылмауы қажет.

- Орам материалы (пленка, пенопласт және т.б.) балалар үшін қауіп төнуі мүмкін. Тұншығу қаупі! Оны балалар үшін қол жетімсіз жерде сақтаңыз.
- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

STOP

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақауы бар болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалар

Үлгі	RMC-M4510
Қуаты	860-1000 Вт
Кернеуі	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау	I дәреже
Тостаған көлемі	5 л
Тостаған жабыны	күюге қарсы DAIKIN®
Дисплей	жарықтық диодты
Басқару панелі	LED
Бу клапаны	шешілмелі
Ішкі қақпақ	шешілмелі
Габаритті өлшемдері	242 × 283 × 271 мм
Таза салмағы	3,55 кг

Тамақ даярлаудың автоматты бағдарламалары

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИАСПАЗ) | 8. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ) |
| 2. ПЛОВ (ПАЛАУ) | 9. ЖАРКА (ҚҰЫРУ) |
| 3. НА ПАРУ (БУДА) | 10. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ) |
| 4. СУП (КӨЖЕ) | 11. ХЛЕБ (НАН) |
| 5. МАКАРОНЫ (МАКАРОН) | 12. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ) |
| 6. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ) | 13. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС) |
| 7. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ) | |

Функциялар

«MASTERCHEF LITE» (бағдарламаның жұмысы барысында әзірлеу уақыты мен температурасын теңшеу)	бар
Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автожылыту)	12 сағатқа дейін
Автожылытуды алдын ала сөндіру	бар
Тағамдарды жылыту	12 сағатқа дейін
Стартты кейінге қалдыру	24 сағатқа дейін
Дыбыстық сигналдарды сөндіру	бар

Жинақталу

Мультипісіргіш	1 дана
Тостағаны	1 дана
Буда пісіруге арналған контейнер	1 дана
Ожау	1 дана
Жалпақ қасық	1 дана
Өлшеу стақаны	1 дана
Таба қысқышы	1 дана

KAZ

Ожау/қасық ұстағышы.....	1 дана
Электрқоректену бауы.....	1 дана
Рецепт кітабы.....	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

Өндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру барысында дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда $\pm 10\%$ қателікке жол беріледі.

Құрылғысы (A1 сурет, 4 бет)

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 1. Аспап қақпағы | 10. Шешілмелі бу клапаны |
| 2. Тығыздайтын сақина | 11. Жалпақ қасық |
| 3. Шешілмелі ішкі қақпақ | 12. Ожау |
| 4. Бу шығаратын тесік | 13. Буда әзірлеу контейнері |
| 5. Таба | 14. Ожау мен қасық ұстағышы |
| 6. Қақпақты ашатын түймешік | 15. Өлшеу стақыны |
| 7. Дисплей бар басқару панелі | 16. Таба қысқышы |
| 8. Корпус | 17. Электрқоректену бауы |
| 9. Тасымалдау тұтқасы | |

Басқару панелі (A2 сурет, 5 бет)

- «Отмена/Разогрев» («Отмена/Разогрев») түймешігі — ысыту функциясын қосу/өшіру, әзірлеу бағдарламасы жұмысын үзу, пайдаланушылық теңшелімдерді түсіру
- «Отсрочка» («Отсрочка») түймешігі — стартты шегеруді орнату режимін қосу
- «Меню» («Мәзір») түймешігі — автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау
- Дисплей
- «Мин/—» («Мин/—») түймешігі — әзірлеу уақытын орнату және стартты шегеру режимдерінде минут мәндерін таңдау
- «Час/+» («Сағат/+») түймешігі — әзірлеу уақытын орнату және стартты шегеру режимдерінде сағат мәндерін таңдау
- «Старт» («Старт») түймешігі — тапсырылған әзірлеу режимін қосу

Дисплей (A2 сурет, 5 бет)

- Автоматты бағдарламалардың индикаторлары
- Стартты шегеру режимнің индикаторы
- Әзірлеу режимнің индикаторы
- Уақыт мәнінің индикаторы
- Автоысыту режимнің индикаторы

- «ЭКСПРЕСС» бағдарламасының индикаторы
- Ысыту режимнің индикаторы
- Дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы
- Температура мәнінің индикаторы

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын қораптан абайлап шығарыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.



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

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

Электр бауды толық жайыңыз. Аспап корпусын ылғал матамен сүртіңіз. Шешілмелі бөлшектерді сабынды сумен жуыңыз, аспаптың барлық элементтерін электр желіге қосар алдында мұқият кептіріңіз.

Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұсқағаз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз.

Әзірлеудің алдында мультипісіргіштің сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек.



МАҢЫЗДЫ! Аспапты қақпақтағы тұтқадан ұстап көтермеңіз кезде тостаған толық.

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

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Сағатты теңшеу

Аспапты электржеліге қосыңыз. «Час/+» немесе «Мин/—» түймешігін басып ұстаңыз. Дисплейде ағымдағы уақыт индикаторы жыпылықтай бастайды. Сағат мәнін орнату үшін «Час/+» түймешігін, минут мәнін орнату үшін «Мин/—» түймешігін басыңыз. Сағат және минут мәндері біріне бірі байланыссыз көбейеді. Ең үлкен мән болғанда орнату диапазон басынан жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаңыз. Ағымдағы уақытты орнату аяқталғанда панельдегі түймешіктерді 5 секунд ішінде баспаңыз. Теңшелімдер автоматты түрде сақталады.

Дыбыс сигналдарын өшіру

Дыбыс сигналдарын өшіру үшін «Меню» түймешігін кез келген режимде басып ұстаңыз. Дисплейде дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы жанады. Дыбыс сигналдарын қосу үшін «Меню» түймешігін қайта басып ұстаңыз.

Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMC-M4510 мультитіпсіргішінде «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өзіңіз орната аласыз. Тапсырылған уақыттың өзгеру қадамы мен ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

Автоматты бағдарлама таңдалып, «Меню» түймешігі басылған соң сағат мәнін орнату үшін «Час/+» түймешігін және минут мәнін орнату үшін «Мин/-» түймешігін пайдаланыңыз. Сағат және минут мәндері біріне бірі байланыссыз өзгереді. Параметрдің ең үлкен мәні болғанда орнату диапазон басынан жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаңыз.

i Кейбір автоматты бағдарламаларда орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына шыққан соң басталады. Мысалы, суық су құйылып, «НА ПАРУ» бағдарламасында әзірлеу уақыты 5 минут орнатылса, бағдарламаның іске қосылуы мен тапсырылған әзірлеу уақытының керісінше есебі тек су қайнап, табада жеткілікті тығыз бу қалыптасқан соң басталады. «МАКАРОНЫ» бағдарламасында орнатылған уақыттың есебі су қайнап, «Старт» түймешігі қайта басылған соң басталады.

Бағдарлама стартын шегеру

«Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясы тағам дайын болуы керек уақытты тапсыруға мүмкіндік береді (бағдарлама жұмысы уақытын ескеріп). Стартты шегерудің ең ұзақ уақыты 24 сағат құрайды. Стартты әдепкі шегеру уақыты бағдарламаның жұмыс уақыты мен мультитіпсіргішке жұмыс параметрлерге шығу үшін қажетті уақытты құрайды (егер бұл бағдарламаның зауыт теңшелімдерімен қарастырылса). Стартты шегеру уақытын орнату қадамы – 1 минут.

Автоматты бағдарламаны таңдауды растаған соң стартты шегеру уақытын өзгерту үшін «Отсрочка» түймешігін басыңыз. Сағат мәндерін көбейту үшін «Час/+» түймешігін басыңыз. Минут мәнін өзгерту үшін «Мин/-» түймешігін пайдаланыңыз. Сағат және минут мәндері біріне бірі байланыссыз өзгереді. Параметрдің ең үлкен мәні болғанда орнату диапазон басынан жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаңыз.

i «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясы жұмыс істеп тұрғанда дисплейде ағымдағы уақыт мәні көрінеді. Тағам дайын болу уақытын көру үшін «Отсрочка» түймешігін басып ұстаңыз. Стартты шегеру функциясы «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларынан басқа, барлық автоматты түрде әзірлеу бағдарлама үшін қол жетімді.

Егер рецептте тез бұзылатын азық (жұмыртқа, сүт, ет, ірімшік және т.б.) болса, «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясын пайдалануға кеңес берілмейді.

Дайын тағам температурасын ұстау (автоысыту)

Осы функция әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен бірден автоматты түрде қосылады және дайын тағам температурасын 70-75°C арасында 12 сағат ішінде ұстай алады. Автоысыту жұмыс істеп тұрғанда «Отмена/Разогрев» түймешігінің индикаторы жанады, дисплейде «Подогрев» («Ысыту») индикаторы мен осы режимде жұмыс істедудің тура есебі көрінеді. Қажет болғанда «Отмена/Разогрев» түймешігін басып, бірнеше секунд ұстап, автоысытуды өшіруге болады.

Автоысытуды алдын ала өшіру

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен автоысытуды қосқан ылғи дұрыс болмайды. Мұны есепке алғанда, REDMOND RMC-M4510 мультитіпсіргішінде «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясының немесе негізгі әзірлеу бағдарламасының жұмысы кезінде бұл функцияны адын ала өшіру мүмкіндігі қарастырылған. Бұл үшін бағдарламаның жұмысы кезінде «Старт» түймешігін басыңыз. Автоысытуды жаңадан қосу үшін «Старт» түймешігін қайта басыңыз.

i «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» бағдарламалары пайдаланылғанда және «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу температурасы 80°C төмен орнатылғанда автоысыту функциясы қол жетімді емес.

Тағамды ысыту

REDMOND RMC-M4510 мультитіпсіргішін суық тағамды ысыту үшін пайдалануға болады. Бұл үшін:

1. Азық-түлікті табаға салыңыз, оны мультитіпсіргіш корпусына қойыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. «Отмена/Разогрев» түймешігін басып, бірнеше секунд ұстаңыз. Дисплей мен түймешікте тиісті индикаторлар жанады. Таймер ысыту уақытын тура есептей бастайды.

Аспап тағамды 70-75°C ысытады және ыстық күйінде 12 сағат ішінде ұстайды. Қажет болғанда «Отмена/Разогрев» түймешігін басып және тиісті индикаторлар өшкенінше бірнеше секунд ұстап, ысытуды тоқтатуға болады.

i Мультитіпсіргіш автоысыту және ысыту функциялары арқасында азықты ыстық күйде 12 сағатқа дейін сақтай алады, алайда тағамды ыстық күйде екі-үш сағаттан артық ұстауға кеңес бермейміз, өйткені бұл кей кезде оның дәмін өзгертуі мүмкін.

«MASTERCHEF LITE» функциясы

«MASTERCHEF LITE» жаңа функциясымен аспаздық шығармашылық үшін өзіңізге көбірек мүмкіндік ашыңыз! Егер «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы бағдарламаның жұмыс параметрлерін оны қосуға дейін тапсыруға мүмкіндік берсе, «MASTERCHEF LITE» функциясын пайдаланып, теңшелімдерді тура әзірлеу үдерісі кезінде өзгерте аласыз.

Сіз кез келген бағдарлама жұмысын дәл сіздің қалауыңызға сәйкес келетіндей теңшей аласыз. Көжеңің суы қайнап азайды ма? Сүт ботқасы тасыды ма? Көкөніс өте ұзақ әзірле-

не ма? Сіз платада немесе пісіру шкафында әзірлегендей, бағдарлама жұмысын үзбей, әзірлеу температурасы мен уақытын өзгертіңіз.

- i** «MASTERCHEF LITE» функциясын тек әзірлеген кезде пайдалана аласыз. «ЭКСПРЕСС» бағдарламасы пайдаланылған кезде «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясының жұмысы мен «MASTERCHEF LITE» функциясының жұмыс параметрлеріне шығуды күту қол жетімді емес.

«MASTERCHEF LITE» функциясы пайдаланылғанда температура 35 тен 170°C дейінгі диапозонда 1°C қадамымен өзгеруі мүмкін. Әзірлеу уақытының ықтимал диапазоны таңдалған бағдарламаға байланысты. Өзгеріс қадамы – 1 минута.

- !** «MASTERCHEF LITE» функциясы әртүрлі әзірлеу бағдарламасын қамтитын күрделі рецептер бойынша тағамды әзірлесеңіз, әсіресе пайдалы болуы мүмкін (мысалы, голубцы, бефстроганов, сорпа мен езбені әртүрлі рецепт бойынша, джемді және т.б. әзірлегенде).

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы кезінде «Меню» түймешігін басыңыз. Дисплейде температура мәнінің индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Қажетті температураны орнатыңыз. Көбейту үшін «Час/+» түймешігін, азайту үшін «Мин/-» түймешігін басыңыз. Тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстаңыз. Ең үлкен (ең аз) мән болғанда орнату диапазонның басынан жалғасады.
3. Басқару панеліндегі түймешіктерді 5 секундтың ішінде баспаңыз. Өзгерістер автоматты түрде сақталады.

- i** Әзірлеу температурасы 130°C жоғары орнатылып тұрғанда қызып кетуден қорғану үшін бағдарламаның ең ұзақ жұмыс істеу уақыты екі сағатпен шектеледі («ВЫПЕЧКА» бағдарламасынан басқа). «ЙОГУРТ» автоматты бағдарламасы пайдаланылғанда әзірлеу температурасын өзгерту функциясы қол жетімді емес.

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасы жұмыс істеп тұрған кезінде «Меню» түймешігін екі рет басыңыз. Дисплейде уақыттың мән индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Қажетті әзірлеу уақытын орнатыңыз. Мәнді 1 сағат қадамымен көбейту үшін «Час/+» түймешігін басыңыз, 1 минут қадамымен көбейту үшін «Мин/-» түймешігін басыңыз. Сағат және минут мәндері біріне бірі байланыссыз өзгереді. Ең үлкен мән болғанда орнату диапозон басынан жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаңыз.
3. Басқару панеліндегі түймешіктерді 5 минуттың ішінде баспаңыз. Өзгерістер автоматты түрде сақталады.

- i** Егер әзірлеудің уақыт мәні 00:00 орнатылса, бағдарлама жұмысы тоқтайды.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі

- !** МАҢЫЗДЫ! Егер сіз суды қайнатуға арналған құралды қолдансаңыз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасын 100°C-дан жоғары қоюға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

Бұл құралдың қызып кетуіне және сынуына әкелуі мүмкін. Осы себеппен суды қайнату үшін «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА», «ХЛЕБ» бағдарламаларын қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Ингредиенттерді мультипісіргіш табасына әзірлеу бағдарламасына сәйкес салыңыз және оны аспаптың ішіне қойыңыз. Сұйықтықты қоса, барлық ингредиенттер табаның ішкі бетіндегі ең жоғары белгіден төмен болғанын байқаңыз. Таба қисаймай орнатылғанына және қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
3. Мультипісіргіш қақпағын сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.
4. Күту режимінен шығу үшін «Меню» түймешігін. «Час/+» және «Мин/-» түймешіктері көмегімен қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз (дисплейде бағдарламаның тиісті индикаторы жыпылықтайтын болады). «Меню» түймешігін қайта басып, бағдарлама таңдауын растаңыз.

- i** «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында бағдарлама таңдауы расталған соң қажетті әзірлеу температурасын орната аласыз. Әдепті орнатылған мәнді көбейту үшін «Час/+» түймешігін, азайту үшін «Мин/-» түймешігін пайдаланыңыз. Температураны теңшеуді аяқтау үшін «Меню» түймешігін басыңыз.

КӨҢІЛАУДАРЫҢЫЗ! Егер сіз көп өсімдік майын қолданып, жоғары температурада тамақ пісіретін болсаңыз, онда құралдың қақпағын ашық қалдырыңыз.

5. Әдепкі орнатылған әзірлеу уақытын өзгерту үшін «Час/+» және «Мин/-» түймешіктерін пайдаланңыз.
6. Қажет болғанда стартты шегеру уақытын орнатыңыз.

- i** «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясы «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламалары пайдаланылғанда қол жетімсіз.

7. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» түймешігін басыңыз. «Старт» және «Отмена/Разогрев» түймешіктерінің индикаторлары жанады. Әзірлеу уақытының керісінше есебі, таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты, «Старт» түймешігі басылған соң бірден немесе табада қажетті температура болғанда басталады.

- i** Қажет болғанда «Старт» түймешігін басып, автоқыздыру функциясын алдын ала өшіруге болады. «Отмена/Разогрев» түймешігінің индикаторы өшеді. «Старт» түймешігі қайта басылса, бұл функция қайта қосылады. «ЙОГУРТ» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламалары пайдаланылғанда автоқыздыру функциясы қол жетімсіз.

8. Әзірлеу бағдарламасы аяқталуы туралы дыбыс сигналы хабарлайды, дисплейде «End» жазуы пайда болады. Ары қарай, таңдалған бағдарламаға немесе ағымдағы теңшелімдерге байланысты аспап автоқыздыру режиміне («Отмена/Разогрев» түймешігінің индикаторы және дисплейде «Подогрев» («Ысыту») жазуы жанады) немесе күту режиміне ауысады.
9. Енгізілген бағдарламаны болдырмау, әзірлеу үдерісін немесе автоысытуды тоқтату үшін «Отмена/Разогрев» түймешігін басып, бірнеше секунд ұстаңыз.



Сапалы нәтиже шығару үшін REDMOND RMC-M4510 мультипісіргішіне ілескен арнайы бұл үлгі үшін әзірленген аспаздық кітаптағы тағамды әзірлеу бойынша рецептітерді пайдалануды ұсынамыз. Tiicci рецептітерді www.multivarka.pro сайтында да таба аласыз.

Егер әдеттегі автоматты бағдарламаларда қажетті нәтижеге жете алмадың деп ойласаңыз, «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын пайдаланыңыз, ол сіздің аспаздық эксперименттеріңіз үшін көп мүмкіндік ашады.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

Осы бағдарлама пайдаланушы тапсырған температура параметрі мен әзірлеу уақыты бойынша тағамды әзірлеуге арналған. REDMOND RMC-M4510 мультипісіргіші «МУЛЬТИ-ПОВАР» бағдарламасының арқасында бір қатар асханалық құралды алмастыра алады және ескі аспаздық кітапта табылған немесе Интернеттен алынған сіз үшін қызық іс жүзінде кез келген рецепт бойынша тағамды әзірлеуге мүмкіндік береді.



Егер әзірлеу температурасы 80°C аспаса, автоысыту функциясы қолмен қосылу мүмкіндігінсіз өшеді.

Әдепкі «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу уақыты 30 минут, әзірлеу температурасы 100°C құрайды. Бағдарламада температураны қолмен орнату диапазоны 5°C қадамымен 35-170°C құрайды. Уақытты қолмен орнату диапазоны 1 минут қадамымен 2 минуттан 15 сағатқа дейін.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Температура 130°C жоғары орнатылғанда қауіпсіздік мақсатында әзірлеу уақыты екі сағатпен шектеледі.



Егер сіз суды қайнатуға арналған «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы қолдансаңыз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасын 100°C-дан жоғары қояға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

«ПЛОВ» бағдарламасы

Бағдарлама әртүрлі палау түрлерін әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 35 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 10 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

«НА ПАРУ» бағдарламасы

Ет, құс еті, балық, көкөніс және құрамдасы көп тағамды буда әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 10 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Бұл бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнерді пайдаланыңыз (жинаққа кіреді):

1. Табаға 400-800 мл су құйыңыз. Табаға буда әзірлеу контейнерін орнатыңыз.
2. Азық-түлікті рецептке сәйкес өлшеп, дайындаңыз және контейнерге біркелкі салып, табаны аспап корпусына қойыңыз. Таба қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
3. Автоматты бағдарламаларды пайдаланғанда жылпы әрекеттер тәртібінің 3-8 тармақтарының нұсқауларын ұстаныңыз.



Су қайнаған соң және табанда жеткілікті бу тығыздығы болғанда аспап дыбыс сигналын шығарады. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс істеу уақытының керісінше есебі басталады.

«СУП» бағдарламасы

Сорпа, қатық, көкөністік және ет, балық, құс еті немесе көкөністік суық көжелерін әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 40 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 20 минуттан 8 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.



Жұмыс параметріне өтер алдында аспап дыбыстық сигнал береді. Аспаптың қақпағын ашыңыз және сорпаның көбігін алып тастаңыз.

«МАКАРОНЫ» бағдарламасы

Бағдарлама суды қайнатуды, ингредиенттерді салуды және ары қарай әзірлеуді қарастырады. Су қайнау сәті және азықты салу қажеттілігі туралы дыбыс сирналы ескертеді. Әзірлеу уақытының керісінше есебі «Старт» түймешігі қайта басылған соң басталады. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 8 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут қадамымен 2 минуттан 1 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») және «Автоподогрев» («Автоысыту») функциялары бұл бағдарламада қол жетімсіз.



Кейбір азық әзірленгенде (мысалы, макарон, түшпара және басқасы) көбік қалыптасады. Ол таба сыртына тасымау үшін азық-түлік қайнаған суға салынған соң бірнеше минуттан кейін қақпақты ашуға болады.

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Майы аз пастерленген сүтті пайдаланып, ботқаны әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 25 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут қадамымен 5 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Сүт тасып кетпеге және қажетті нәтижеге жету үшін әзірлеудің алдында келесі әрекеттерді жасауға кеңес беріледі:

- дәні тұтас барлық жарманы (күріш, қарақұмық, тары және т.б.) төгілетін су мөлдір болғанынша мұқият жуыңыз;
- әзірлеудің алдында мультипісіргіш табасына сары май жағыңыз;
- ингредиенттерді рецепттер кітабының нұсқауларына сәйкес өлшеп, шамаластықты қатаң ұстаныңыз (ингредиенттердің мөлшерін қатаң түрде шамаластықпен азайтыңыз немесе көбейтіңіз);
- майы алынбаған сүт пайдаланылғанда оған 1:1 шамаластықпен су қосыңыз.



Сүт пен жарма қасиеттері өндіруші мен өндірілген жеріне байланысты ерекшеленуі мүмкін, бұл кей кезде әзірлеу нәтижесіне ықпал етеді.

Егер «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында қажетті нәтиже шықпаса, «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын пайдаланыңыз. Сүт ботқасын ең тиімді әзірлеу уақыты 95°C құрайды. Ингредиенттердің мөлшері мен әзірлеу уақытын рецептке сәйкес орнатыңыз.

«ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

Гуляш, жаркое мен рагу әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 20 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Кекс, пісірме және ашытылған қамырдан пирог әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 50 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут қадамымен 20 минуттан 4 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.



Бисквит дайындығын оған ағаш таяқшаны тығып, тексеруге болады (ши). Егер ол шығарылғанда үстіне жабысқа қамыр болмаса, бисквит дайын.

Пісірмені әзірлегенде тағамды автоматты түрде ысыту функциясын өшіруге кеңес беріледі. Дайын азықты дымқыл болып қалмауы үшін, әзірленген соң бірден мультипісіргіштен шығарыңыз. Егер бұған мүмкіндік болмаса, автоысытуды қосып, азықты мультипісіргіштің ішінде біраз мерзімге қалдыруға болады.

«ЖАРКА» бағдарламасы

Ет, құс еті, балық және көпшілік тағамды қуыруға арналған.

Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 15 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут қадамымен 5 минуттан 1 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Бұл бағдарламада стартты шегеру функциясы қол жетімді емес.



Тапсырылған әзірлеу температурасы болғанда аспап дыбыс сигналын шығарады.

Ингредиенттер күйіп жабыспау үшін рецепттер кітабындағы нұсқаулықтарды ұстануға және таба ішіндегісін араластырып тұруға кеңес беріледі. «ЖАРКА» бағдарламасын қайта пайдаланудың алдында аспапты толық суытыңыз. Азықты ашық қақпақпен қуыруға кеңес беріледі — бұл қытырлақ қабықты қалыптастыруға мүмкіндік береді.

«ЙОГУРТ» бағдарламасы

Үйде жасалған йогурт әзірлеуге және қамырды тындыруға арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 8 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 30 минут қадамымен 30 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Ингредиенттерді салғанда олар табаның пайдалы көлемінің жартысынан көп алмайтынын байқаңыз. Бұл бағдарламада стартты шегеру функциясы қол жетімді емес.



Йогурт әзірлеу үшін REDMOND RAM-G1 йогуртқа арналған арнайы банкалар жинағын пайдалана аласыз (жеке сатып алынады).

«ХЛЕБ» бағдарламасы

Бидай ұнынан және қара бидай ұны қосылған әртүрлі нан түрін пісіруге кеңес беріледі. Бағдарлама қамырды тындырудан пісіруге дейін толық әзірлеу айналымын қарастырады. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 3 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 10 минуттан 6 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

Бұл бағдарламада «Автоподогрев» («Автоысыту») функциясының ең ұзақ жұмыс істеу уақыты үш сағатпен шектелген. «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясын пайдалануға кеңес берілмейді, өйткені бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.



Ингредиенттерді салғанда олар табаның пайдалы көлемінің жартысынан көп алмайтынын байқаңыз.

Әзірлеу уақыты 1 сағаттан аз орнатылғанда «Старт» түймешігі басылған соң пісіру дерісі басталады. Нан біркелкі пісу үшін оны аспап дыбыс сигналын шығарған соң аудару керек.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Нанды аспаптан шығару үшін асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Мультипісіргіш қақпағын қамырды тындыру кезеңінде ашаңыз! Бұған пісірілетін азықтың сапасы байланысты.

«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

Бағдарлама бұқтырылған ет, және рулька, әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 3 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут қадамымен 5 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасы

Бағдарлама суға күріш пен үгілмелі ботқа әзірлеуге арналған. Бағдарлама су толық қайнап біткен соң автоматты түрде өшуді қарастырады. Әзірлеу уақытын қолмен орнату мүмкіндігі, сонымен қатар «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») және «Автоподогрев» («Автоысыту») функциялары бұл бағдарламада қол жетімді емес.

Әзірлеу бағдарламасын күту режимінде іске қосу үшін «Старт» түймешігін басыңыз. Әзірлеу режимінің индикаторлары және «Старт» түймешігінің жарығы жанады. Орнатылған бағдарлама орындала бастайды.

III. ҚОСЫМША МҮМКІНДІКТЕР

- Қамырдың толықсытуы
- Фондю әзірлеу
- Шыжып тұрған майда әзірлеу
- Сүзбе, ірімшік әзірлеу
- Балалар тағамын әзірлеу
- Ыдыс-аяқты зарарсыздандыру стерилдеу
- Сұйық азық-түлікті пастерлеу



Сондай-ақ рецепт қосу кітабін көріңіз. Сәйкес рецепттерді www.redmond.company.say сайтынан таба аласыз.

IV. АСПАП КҮТІМІ

Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультипісіргіште әзірлеген соң ас ісісін кетіру үшін ішінде «НА ПАРУ» бағдарламасында 15 минуттың ішінде жарты лимон өңдеуге кеңес береміз.

- Жабық мультипигіріште әзірленген тағам бар немесе су толған табаны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаны тоңазыткермикалықта сақтай аласыз және қажет болғанда ысыту функциясын пайдаланып, тағамды мультипигіріште ысыта аласыз.
- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қыздыру дискісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.

STOP

Аспан корпусын суға батыруға немесе су ағыны астына салуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ! Аспапты тазалағанда қатты майлықты немесе губканы, абразивті пастаны пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сонымен қатар, кез келген химиялық агрессивті немесе асқа тиетін заттар үшін қолдануға кеңес берілмеген басқа заттарды пайдалануға болмайды.

- Мультипигіріштің резина бөлшектерін тазалағанда мұқият болыңыз: олар зақымданса немесе майысса, аспанды жұмыс істемеуі мүмкін.
- Бұйым корпусын ластаған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі қақпақ және шешіlmелі бу клапанын аспапты пайдаланған сайын тазалау керек. Мультипигіріште ас әзірлену барысында қалыптасатын конденсатты құрылғы пайдаланылған сайын кетіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

Корпусты тазалау

Бұйым корпусын жұмсақ ылғал асханалық майлықпен немесе губкамен тазалаңыз. Жұмсақ тазалау құралын қолдануға болады. Корпуста аққан су іздері мен айғыздарды болдырмау үшін оның бетін құрғатып сүртуге кеңес береміз.

Табаны тазалау

Сіз табаны жұмсақ губка мен ыдысты жуу құралын пайдаланып, қолмен де, ыдыс жуатын машинада да тазалай аласыз (өндіруші кеңестеріне сәйкес).

Қатты кірлегенде табаға жылы су құйып, біраз уақыт жібітіп қойыңыз, одан кейін тазалап шығыңыз. Табаны мультипигіріш корпусына қоюдың алдында сыртқы бетін міндетті түрде кептіріп сүртіңіз.

Табаны үнемі пайдаланғанда оның күйікке қарсы ішкі жабындысының түсі толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі таба ақауының белгісі болып табылмайды.

Ішкі қақпақты тазалау

1. Мультипигіріш қақпағын ашыңыз.
2. Қақпақтың ішкі жағындағы төменгі бөлігінде екі пластмасса бекіткішті ортаға қарай бірге басыңыз. Ішкі қақпақты негізгі қақпақтан бөлінетіндей, күш салмай, өзіңізге қарай төмен жаққа біраз тартыңыз.
3. Екі қақпақтың беттерін ылғал асханалық майлықпен немесе губкамен сүртіңіз. Қажет болғанда шешілген қақпақты ыдыс жуу құралын пайдаланып, ағып тұрған суда жуыңыз. Ыдыс жуу машинасын бұл жағдайда пайдаланбау керек.
4. Екі қақпақты кептіріп сүртіңіз.

5. Қақпақты жоғарғы қуыстарға салыңыз. Шешіlmелі қақпақты негізгі қақпақпен салыстырыңыз. Бекіткіштерді сыртыл естілгенше біраз күш салып басыңыз.

Шешіlmелі бу клапанын тазалау

Бу клапаны аспаптың жоғарғы қақпағындағы арнайы ұяшыққа орнатылған және сыртқы және ішкі қабықтардан тұрады.

1. Сыртқы қабықты қақпақ қуысындағы шығыңқы жерден ұстап, жоғары және өзіңізге қарай абайлап тартыңыз.
2. Клапанның төменгі жағындағы пластмасса бекіткішті басып, ішкі қабықты шешіңіз.
3. Қажет болғанда клапан резиналарын абайлап шығарыңыз. Клапанның барлық бөліктерін жуыңыз.
4. Керісінше тәртіпте жинаңыз: резиналарды орнына салыңыз, клапанның негізгі бөлік бекіткіштерін жоғарғы қабықтағы тиісті ілмектерге келтіріңіз және қабықтарды сыртыл естілгенше салыстырыңыз. Бу клапанын аспанды қақпағындағы ұяшыққа тығыз орнатыңыз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Клапан резинасы майысып қалмауы үшін оны шешу, тазалау және орнату кезінде бұрмаңыз және тартпаңыз.

Конденсатты кетіру

Осы үлгіде конденсат аспанды корпусында таба айналысында арнайы қуыста жиналады. Мультипигіріш пайдаланылған сайын таба айналасында қалған конденсатты асханалық майлықтың көмегімен кетіріңіз.

Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатаң ұстанғанда сұйықтық, ас бөліктері немесе қоқыстың аспаптың жұмыс камерасының ішіне түсу мүмкіндігі аз. Егер қаты ластанса, аспаптың қате жұмысынан немесе аспанды бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек.

STOP

Мультипигіріштің жұмыс камерасын тазалаудың алдында аспанды электр желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз!

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дискісі бетін және орталық термоқадаға қабығын (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауға болады. Егер сіз жуу құралын қолдансаңыз, кейін ас әзірлегенде керексіз иісті болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият кетіру керек.

Бөтен заттар орталық термоқадаға айналасындағы қуысқа түскенде оларды қадаға қабығына баспай, пинцетпен мұқият алып тастаңыз. Қыздыру дискісінің беті кірлегенде ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ыскермикалықты пайдалануға болады.



Аспапты үнемі пайдаланғанда қыздыру дискісінің түсі уақыт өте келе толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі құрылғы ақауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысына әсер етпейді.

KAZ

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралды құрғақ желденетін жерде жылыту аспаптарынан алыс және тікелей күн сәулелерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелуі мүмкін құралды механикалық әсерлерге ұшыратуға тыйым салынады. Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

V. ӘЗІРЛЕУ ЖӨНІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

Әзірлеу кезіндегі қателіктер және оларды жою

Төменде келтірілген кестеде мультипісіргіштерде тағамды әзірлеу кезіндегі әдетте жасалынатын қателер жиналған, мүмкін себептер мен шешу жолдары қарастырылған.

ТАҒАМ СОҢЫНА ДЕЙІН ӘЗІРЛЕНБЕДІ

Мүмкін себептер	Шешу әдістері	
Сіз құрал қақпағын жабуды ұмыттыңыз немесе оны тығыз емес жаптыңыз, сондықтан әзірлеу температурасы жеткілікті жоғары болмады	Әзірлеу кезінде қажеті болмаса мультипісіргіш қақпағын ашпаңыз. Қақпақты шертпекке дейін жабыңыз. Құрал қақпағының тығыз жабылуына еш нәрсе кедергі жасап тұрмағанына және ішкі қақпақтағы тығыздағыш резеңкесінің түр өзгермегеніне көз жеткізіңіз	
Тостаған мен қыздыру нышаны нашар байланысқан, сондықтан әзірлеу температурасы жеткілікті жоғары болмады	Тостаған түбімен қыздыру дискісіне нық тіреліп, құрал тұрқысына тура орналастырылуы тиіс.	
Мультипісіргіштің жұмыс камерасында бөтен заттардың жоқтығына көз жеткізіңіз. Қыздыру дискісінің ластануына жол бермеңіз	Тостаған түбімен қыздыру дискісіне нық тіреліп, құрал тұрқысына тура орналастырылуы тиіс. Мультипісіргіштің жұмыс камерасында бөтен заттардың жоқтығына көз жеткізіңіз. Қыздыру дискісінің ластануына жол бермеңіз	
Тағам ингредиенттердің сәтсіз іріктелуі. Берілген ингредиенттер әзірлеудің сіз таңдаған әдісіне сәйкес келмейді немесе сіз әзірлеудің дұрыс емес бағдарламасын таңдадыңыз. Ингредиенттер тым ірі кесілген, өнімдерді салудың жалпы қатынастары бұзылған. Сіз әзірлеу уақытын дұрыс орнатпадыңыз (санамадыңыз). Өзіңізбен таңдалған рецепт үлгісі берілген мультипісіргіште әзірленуі үшін жарамсыз	Тексерілген рецепттерді (құралдың берілген моделі үшін бейімделген) пайдаланған жақсы. Шынымен сенуге болатын рецепттерді пайдаланыңыз. Ингредиенттерді іріктеу, оларды кесу әдісі, салу қатынастары, бағдарламаны және әзірлеу уақытын таңдау таңдалған рецептке сәйкес болуы тиіс	
Бұда әзірлеген кезде: тостағанға су будың жеткілікті тығыздығын қамтамасыз ету үшін тым аз	Суды тостағанға міндетті түрде рецептпен ұсынылған көлемде құйыңыз. Егер сіз күмәнданатын болсаңыз, су деңгейін әзірлеу барысында тексеріңіз	
Қуыру кезінде	Сіз тостағанға өсімдік майы тым көп құйдыңыз	Кәдімгі қуыру кезінде май тостаған түбін жұқа қабатпен жауып тұрса жеткілікті. Шығып тұрған майда қуыру кезінде сәйкес рецепттің нұсқауларын сақтаңыз
	Тостағанға ылғалдың артық мөлшері	Егер рецептте жазылмаса, қуыру кезінде мультипісіргіш қақпағын жаппаңыз. Жас қалпында мұздатылған өнімдерді қуыру алдында міндетті түрде ерітіп, олардағы суды тегіңіз

Мүмкін себептер		Шешу әдістері
Пісіру кезінде: қышқылдығы жоғарыланған өнімдерді пісірген кезде сорпаның қайнап бітуі		Кейбір өнімдер пісіру алдында арнайы өңдеуді талап етеді: жуу, пастерлеу және т.б. Өзіңізбен таңдалған рецепт нұсқауларын сақтаңыз
Нан тағамдарын пісіру кезінде (қамыр жақсы піспеді)	Толықсыту үдерісі кезінде қамыр ішкі қақпаққа жабысып қалды және буды шығару қақпақшасын жауып тастады	Қамырды тостағанға кішіректеу көлемінде салыңыз
	Сіз тостағанға қамырды тым көп салдыңыз	Нан тағамын тостағаннан алып шығыңыз, аударыңыз және қайтадан тостағанға салыңыз, одан кейін әзірлеуді жалғастырыңыз. Келесіде нан тағамдарын пісірген кезде қамырды тостағанға кішіректеу көлемінде салыңыз

ӨНІМ ЕЗІЛІП ПІСТІ

Сіз өнім түрін таңдағанда немесе әзірлеу уақытын орнатқанда (санағанда) қателестіңіз. Ингредиенттердің тым аз мөлшерлері	Тексерілген (құралдың берілген моделі үшін бейімделген) рецептіге қараңыз. Ингредиенттерді іріктеу, оларды кесу әдісі, салу қатынастары, бағдарламаны және әзірлеу уақытын таңдау таңдалған рецептіге сәйкес болуы тиіс
Әзірленгеннен кейін дайын тағам автоқыздыруда тым ұзақ тұрды	Автоқыздыру атқарымын ұзақ пайдалану ұнамсыз. Егер сіздің мультипісіргіш моделіңізде берілген атқарымын алдын-ала тоқтауы қарастырылса, сіз бұл мүмкіндікті пайдалана аласыз

ПІСІРУ КЕЗІНДЕ ӨНІМ ҚАЙНАП БІТЕДІ

Сүт ботқасын пісірген кезде сүт қайнап бітеді	Сүттің сапасы мен қасиеттері оның өндірісінің орны мен жағдайларына байланысты болуы мүмкін. 2,5% дейін майлылықты ультрапастерленген сүтті ғана пайдалануды ұсынамыз. Қажеті болса сүтті ауыз сумен аздап араластыруға болады
Пісіру алдында ингредиенттер өңделмеді немесе дұрыс емес өңделді (нашар жуылды және т.б.). Ингредиент қатынастары сақталмады немесе өнім түрі дұрыс таңдалмады	Откерсерілген (құралдың берілген моделі үшін бейімделген) рецептіге қараңыз. Ингредиенттерді іріктеу, оларды алдын-ала өңдеу әдісі, салу қатынастары оның нұсқауларына сәйкес болуы тиіс. Тұтас астық жармалар, ет, балық және теңіз өнімдерін әрдайым мұқият тазға суға дейін жуыңыз
Бұйымнан көбік шығады	Бұйымды мұқият жуған, қақпағын алған немесе қақпағы ашық кезде әзірлеген абзал

ТАҒАМ КҮЙІП КЕТЕДІ

Тостаған алдындағы ас дайындағаннан кейін нашар тазаланған. Тостағанньң күйге қарсы жабыны бұзылған	Ас дайындаудың алдында тостаған жақсы жуылған және күйге қарсы жабын ақаулықсыз екендігіне көз жеткізіңіз
Өнім салудың жалпы көлемі рецептте ұсынылғаннан аз	Тексерілген (құралдың берілген моделі үшін бейімделген) рецептке қараңыз
Сіз тым үлкен дайындалу уақытын орнаттыңыз	Дайындалу уақытын қысқартыңыз немесе құралдың берілген моделіне бейімделген рецепт нұсқауларын сақтаңыз

Қуыру кезінде: сіз тостағанға май құюды ұмыттыңыз, дайындалатын өнімді араластырмадыңыз немесе кеш аудардыңыз	Кәдімгі қуыру кезінде тостағанға аздап өсімдік майын құйыңыз - ол тостаған түбін жұқа қабатпен жабатындай етіп. Бірқалыпты қуыру үшін тостағандағы өнімдерді кезеңдеп араластыру немесе белгілі бір уақыт сайын аудару қажет
Бұқтырып пісіру кезінде*: тостағанда ылғал жеткіліксіз	Тостағанға көбірек сұйықтық қосыңыз. Дайындалу уақыты кезінде қажеті болмаса мультипісіргіш қақпағын ашпаңыз
Пісіру кезінде*: тостағанда сұйықтық тым аз (ингредиент қатынастары сақталмаған)	Сұйықтық пен қатты ингредиенттердің дұрыс қатынасын сақтаңыз
Нан тағамдарын пісіру кезінде: сіз тостағанның ішкі бетіне дайындау алдында май жақпадыңыз	Қамырды салар алдында тостаған түбі мен қабырғаларына сарымай немесе өсімдік майын жағыңыз (майды тостағанға құюдың қажеті жоқ!)

ӨНІМ КЕСІЛГЕН ПІШІНІН ЖОҒАЛТТЫ

Сіз өнімді тостағанда тым жиі араластырдыңыз	Кәдімгі қуыру кезінде тағамды әр 5-7 мин сайын жиі емес араластырыңыз
Сіз тым үлкен дайындалу уақытын орнаттыңыз	Дайындалу уақытын қысқартыңыз немесе құралдың берілген моделіне бейімделген рецепт нұсқауларын сақтаңыз

НАН ТАҒАМЫ ЫЛҒАЛДЫ БОЛЫП ШЫҚТЫ

Ылғалдың артық мөлшерін беретін, жарамсыз ингредиенттер пайдаланылған (шырынды көкөністер немесе жемістер, мұздатылған жидектер, қаймақ және т.б.)	Ингредиенттерді пісіру рецептіне сәйкес таңдаңыз. Ингредиенттер ретінде ылғалдың тым көп мөлшеріне ие өнімдерді алмауға тырысыңыз немесе оларды мүмкіндігінше минималды мөлшерде пайдаланыңыз
Сіз дайын нан тағамын жабық мультипісіргіште ұзақ ұстадыңыз	Нан тағамын мультипісіргіштен дайындалғаннан кейін бірден алып шығуға тырысыңыз. Қажеті болса өнімді мультипісіргіште автоқыздыру іске қосылғанда үлкен емес уақытқа қалдыра аласыз

НАН ТАҒАМЫ КӨТЕРІЛГЕН ЖОҚ

Жұмыртқа мен қант нашар шайқалды	Тексерілген (құралдың берілген моделі үшін бейімделген) рецептке қараңыз. Ингредиенттерді іріктеу, оларды алдын-ала өңдеу әдісі, салу қатынастары оның нұсқауларына сәйкес болуы тиіс
Қамыр қолсықшыпен көп тұрып қалды	
Сіз ұнды елемедіңіз немесе қамырды жақсылап илемедіңіз	
Ингредиенттерді салу кезінде қателіктер кетті	
Өзіңізбен тандалған рецепт мультипісіргіштің берілген моделінде пісіруге жарамсыз	

i REDMOND мультипісіргіштері модельдерінің қатарында «ТУШЕНИЕ» және «СУП» бағдарламаларында тостағанда сұйықтық жеткіліксіз болған кезде құралдың қызып кетуден қорғау жүйесі іске қосылады. Ондай жағдайда дайындалу бағдарламасы тоқтатылады, мультипісіргіш автоқыздыру тәртібіне көшеді.

Әр түрлі өнімдерді буда дайындаудың ұсынылған уақыты

Өнім	Салмағы, г/ Мөлшері, дана	Су көлемі, мл	Дайындалу уақыты, мин
Шошқа/сиыр еті (1,5-2 см-ден текшелермен)	500	800	30/40

Өнім	Салмағы, г/ Мөлшері, дана	Су көлемі, мл	Дайындалу уақыты, мин
Қой еті (1,5-2 см-ден текшелермен)	500	800	40
Тауық еті (1,5-2 см-ден текшелермен)	500	800	20
Фрикадельки/котлет	500	800	25/40
Балық (еті)	300	800	15
Теңіз коктейлі (жас қалпында мұздатылған)	300	800	5
Манты/хинкали	5 дана	800	25/30
Картон (4 бөлікке кесілген)	500	800	20
Сәбіз (1,5-2 см-ден текшелермен)	500	800	35
Қызылша (4 бөлікке кесілген)	500	1500	90
Көкөністер (жас қалпында мұздатылған)	500	800	5
Тауық жұмыртқасы	5 дана	800	10

i Бұл жалпы ұсыныстар екендігін ескерген жөн. Шын уақыт нақты өнім қасиеттеріне, сонымен қатар сіздің дәм ұнатуларыңызға байланысты ұсынылған мәндерден ерекшеленуі мүмкін.

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)

Бағдарламасы	Қолдану (бағдарламаларды) жөніндегі ұсыныс	Бағдарламада әдеттегі әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытын диапазонда / Орнату қадамын	Сартты шегеру	Жұмыс параметрлеріне шығыл кету	Автоқыздыру
МУЛЬТИПОВАР	Осы бағдарлама пайдаланушы тапсырған әзірлеу уақыты мен температура параметрлері бойынша тағамды әзірлеуге арналған	0:30	2 мин – 15 сағ / 1 мин Температура 130°C жоғары орнатылғанда: 2 мин – 2 сағ / 1 мин	✓	✓	✓
ПЛОВ	Палаудың әр түрін әзірлеу	0:35	10 мин – 2 сағ / 5 мин	✓	✓	✓
НА ПАРУ	Ет, балық, көкөніс және басқа өнімдерді буға пісіру	0:30	10 мин – 2 сағ / 5 мин	✓	✓	✓
СУП	Сорпа, қатықтар, көкөністер мен суық көкелерді дайындау	0:40	20 мин – 8 сағ / 5 мин	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Бидай түрлі сорттарын, макарон пісіру; шұжық, тұшпара және басқа да жартылай фабрикаттар пісірген	0:08	2 мин – 1 сағ / 1 мин		✓	

Бағдарламасы	Қолдану (бағдарламаларды жөніндегі ұсыныс)	Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытын диапозонда / Орнату қадамын	Сартты шегеру	Жұмыс параметрлеріне шығу куту	Автоқыздыру
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботқа пісіру	0:25	5 мин – 1 сағ 30 мин / 1 мин	✓	✓	✓
ТУШЕНИЕ	Ет, балық, көкөністер, гарнирлер және құраушылары көп тағамдарды бұқтырып пісіру	1:00	20 мин – 12 сағ / 5 мин	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Кекс, тәтті нан, пісірмелер, ашытқы және қабатты қамырды дайындау	0:50	20 мин – 4 сағ / 10 мин	✓		✓
ЖАРКА	Ет, балық, көкөністер мен құраушысы көп тағамды әзірлеу	0:15	5 мин – 1 сағ / 1 мин		✓	✓
ЙОГУРТ	Йогурттарды дайындау	8:00	30 мин – 12 сағ / 30 мин	✓		
ХЛЕБ	Қара бидай және бидай ұнынан жасалған нан дайындау (сатысы оқшаулау қоса алғанда)	3:00	10 мин – 6 сағ / 5 мин	✓		✓
ТОМЛЕНИЕ	Жылы сүт дайындау, солонины, хвостовик, дірілдек, желе	3:00	5 мин – 12 сағ / 10 мин	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Суға күріш, үгілгіш ботқаларды жылдам әзірлеу	Бағдарлама су толық кайнап біткен соң автоқыздыру түрде ешулі қарастырады.				

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында температуралық тәртіпті пайдалану ұсынысы

Жұмыс температурасы, °C	Пайдалану бойынша ұсыныс
35	Қамырды көтеру, сіркені дайындау
40	Йогурт дайындау
45	Ашыту
50	Божу
55	Помадка дайындау
60	Көк шайды, балаларға арналған тағамды дайындау
65	Етті вакуумдық орауыш ішінде пісіру

Жұмыс температурасы, °C	Пайдалану бойынша ұсыныс
70	Пунш дайындау
75	Пастерлеу, ақ шайды дайындау
80	Глинтвейн дайындау
85	Сүзбені немесе дайындау үшін ұзақ уақыт қажетті тағамды дайындау
90	Қызыл шайды дайындау
95	Сүт ботқаны дайындау
100	Безе немесе тосапты дайындау
105	Тоңазымды дайындау
110	Стерилдеу
115	Қант шәбатты стерилдеу
120	Буынды дайындау
125	Буда пісірілген етті дайындау
130	Пісірмені дайындау
135	Қабықшаға күтірлекті беру үшін дайын тағамдарды қуырып пісіру
140	Ыстау
145	Жұқалты ішінде көкөністерді және балықты қыздырып пісіру
150	Жұқалты ішінде етті қыздырып пісіру
155	Ашытқан қамырдан жасалған өнімдерді қуыру
160	Құсты қуыру
165	Стейк қуыру
170	Фри картоп, тауық, наггетсы дайындау

 Сондай-ақ рецепт қосу кітабін көріңіз.

VI. ҚОСЫМША КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

Қосымша керек-жарақтар REDMOND RMC-M4510 мультипісіргішін жеткізу жиынтығына енбейді. Оларды www.redmond.company сайтында немесе ресми дилерлер дүкендерінен сатып алуға, сонымен қатар REDMOND өнімінің жаңалықтары туралы білуге болады.

VII. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E1-E4	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешімелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткермикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр розеткасында тоқ жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Электр желісінен қоректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісіргіш корпусына қисық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүруде. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүруде	Таба мен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының санйлаусыздығы бұзылған	Қыздыру дискісі қатты кірлеген
		Қызыру дискісі қатты кірлеген
		Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүруде. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүруде	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
		Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті
		Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүруде. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүруде	Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін
		Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін

i Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.



Экологиялық зиянсыз кәдеге жарату (электрлік және электрондық жабдықтарды кәдеге жарату)

Орамның, пайдаланушы нұсқаулығының, сонымен бірге құралдың өзінің кәдеге жаратылуын қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес іске асыру қажет. Қоршаған ортаға қамқорлық танытыңыз: ондай бұйымдарды кәдімгі тұрмыстық қоқыстармен бірге лақтырмаңыз.

Пайдаланған (ескі) құралдар қалған тұрмыстық қоқыстармен лақтырылмауы тиіс, олар бөлек кәдеге жаратылуы қажет. Ескі жабдық иелері құралдарды арнайы қабылдау пунктеріне әкелуге немесе сәйкес ұйымдарға тапсыруға міндетті. Бұнымен сіз құнды шикізат-

ты қайта өңдеу, сонымен қатар ластаушы заттарды тазалау бойынша бағдарламасына көмектесесіз.

Берілген құрал электрлік және электрондық жабдықты кәдеге жаратуды реттейтін 2012/19/EU Еуропалық бағыттамамына сәйкес белгіленген.

Берілген бағыттама электрлік және электрондық құралдардан қалдықтарды кәдеге жарату және қайта өңдеуге деген, Еуропалық Одақтың барлық аумағында қолданылатын негізгі талаптарды анықтайды.

KAZ

www.redmond.company
www.multivarka.pro
www.store.redmond.company
www.smartredmond.com
Made in China

RMC-M4510-EU-UM-6