

# REDMOND

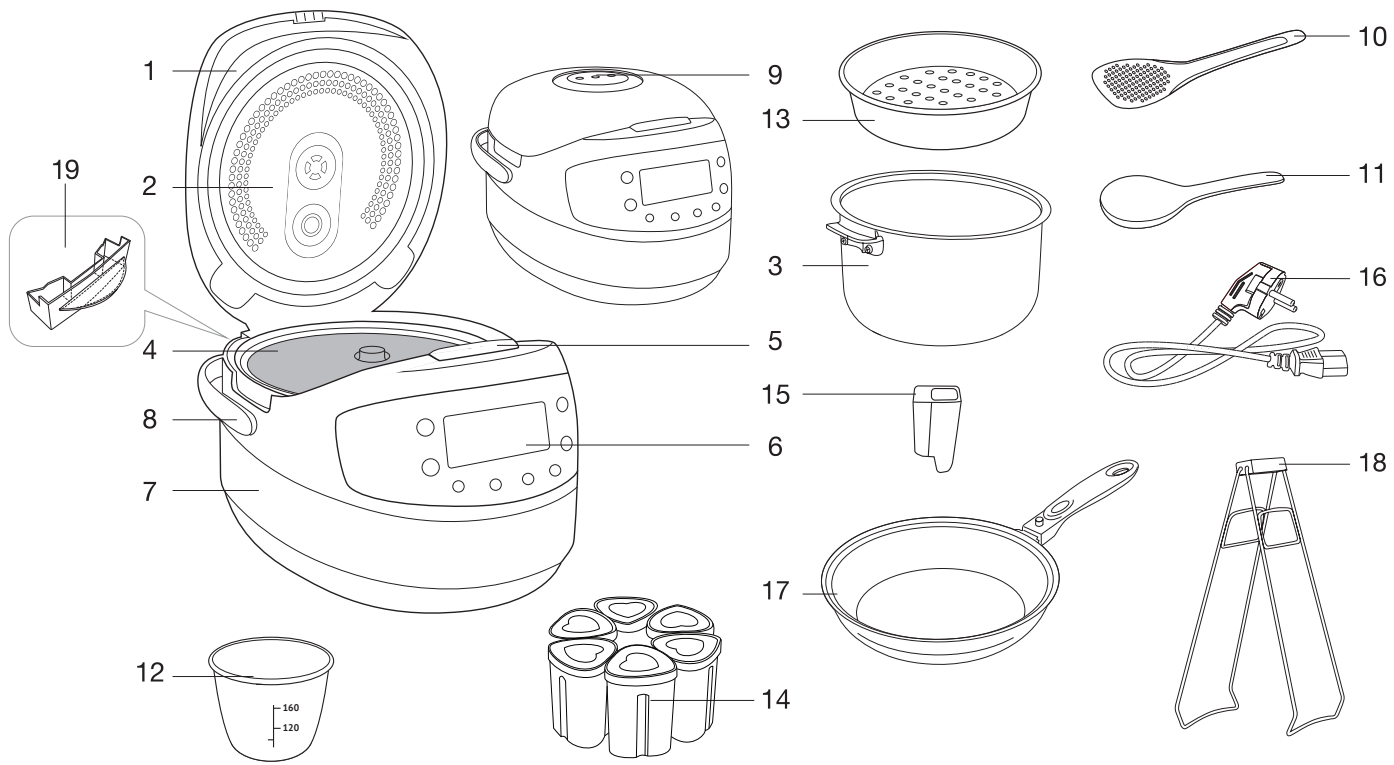
Multikitchen  
RMK-M911



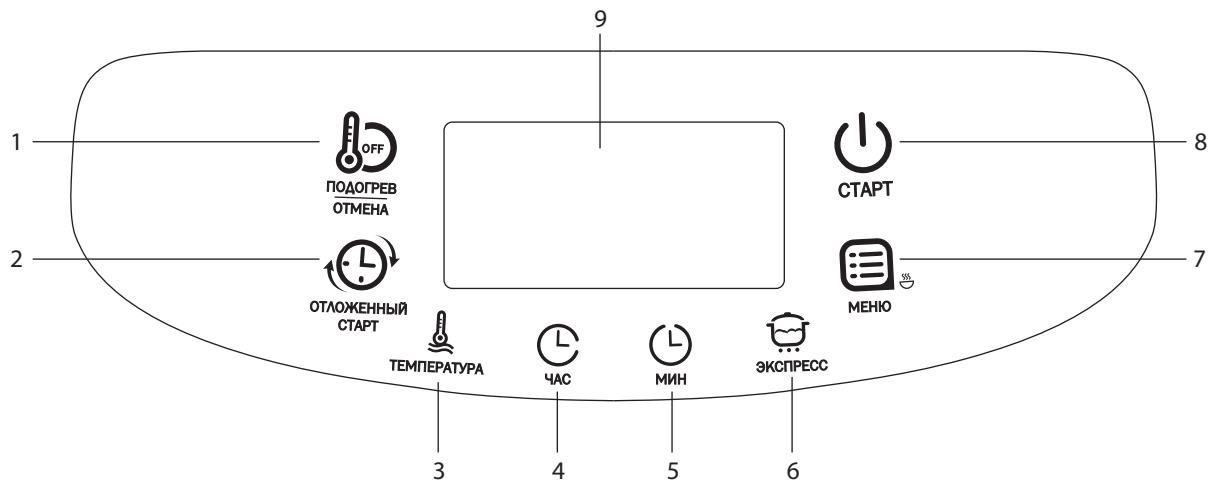
User manual

RUS	9
GRB	18
DEU	26
LTU	35
LVA	43
EST	51

A1

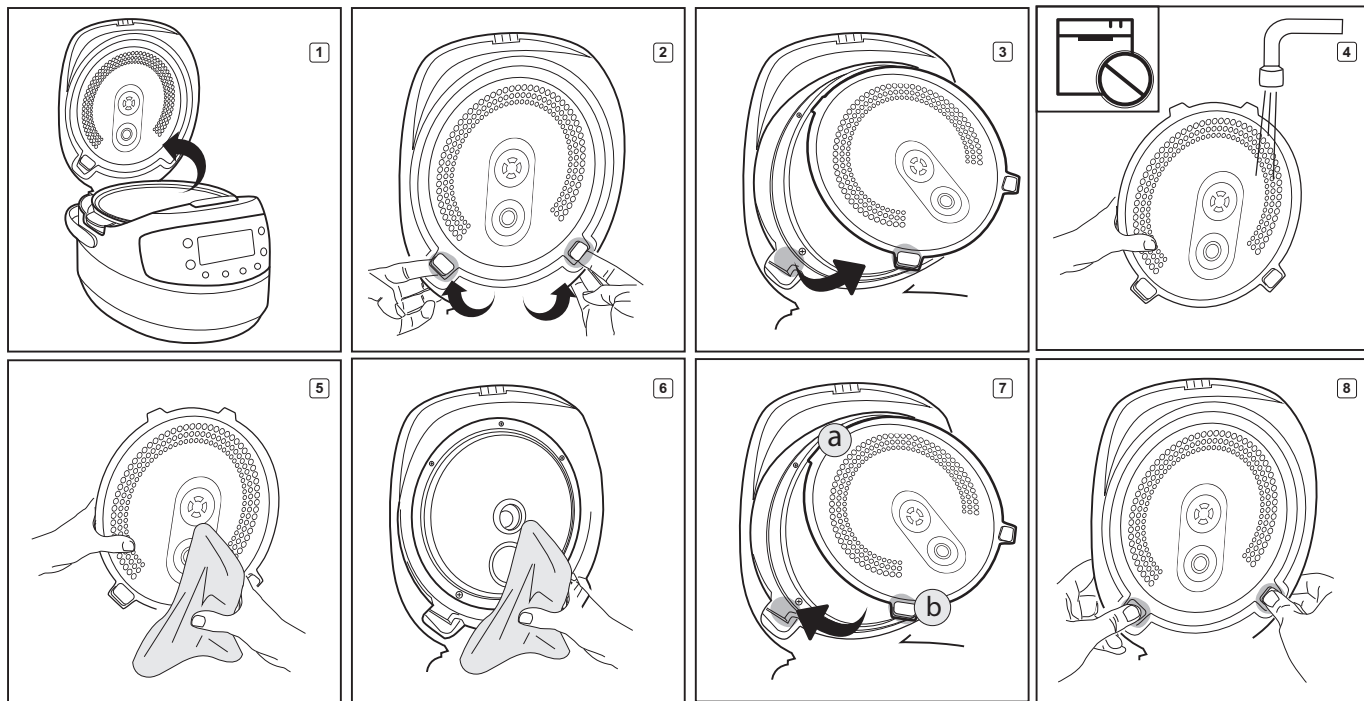


A2

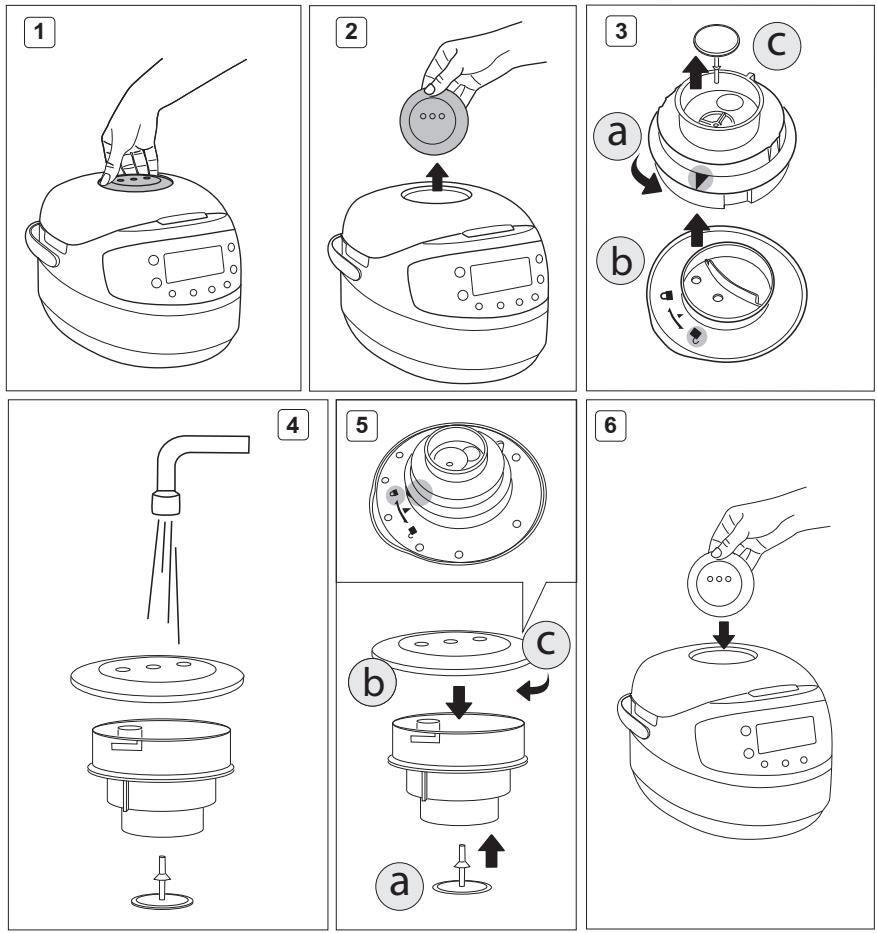


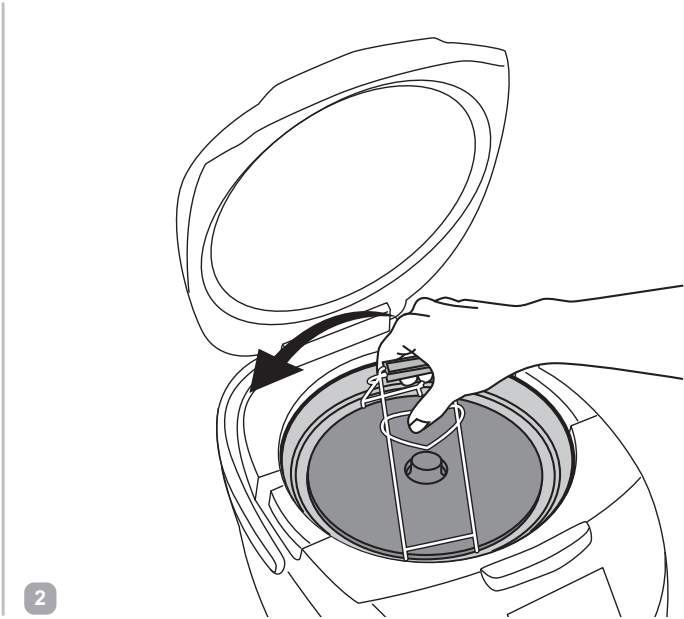
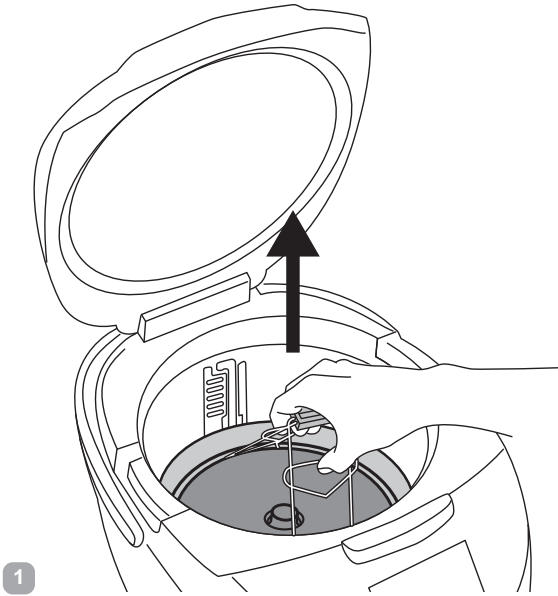
A3





A5






СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	9	Программа «ВАРКА» .....	13
Технические характеристики .....	10	Программа «ВЫПЕЧКА» .....	13
Программы.....	10	Программа «КРУПЫ» .....	13
Функции.....	10	Программа «ПЛОВ» .....	13
Комплектация .....	10	Программа «ЙОГУРТ».....	13
Устройство мультиварки .....	10	Программа «ПИЦЦА» .....	13
Панель управления.....	11	Программа «ХЛЕБ».....	13
Устройство дисплея.....	11	Программа «ДЕСЕРТЫ».....	14
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	11	Программа «ЭКСПРЕСС».....	14
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИКУХНИ .....	11	III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ .....	14
Функция MASTERFRY.....	11	IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ .....	14
Установка времени приготовления.....	11	Очистка корпуса.....	14
Функция «Отложенный старт» .....	11	Очистка чаши/сковороды.....	14
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев) .....	12	Очистка внутренней алюминиевой крышки.....	14
Предварительное отключение автоподогрева .....	12	Очистка съемного парового клапана .....	14
Функция разогрева блюд .....	12	Удаление конденсата .....	14
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	12	V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	14
Программа «МУЛЬТИПОВАР» .....	12	Ошибки при приготовлении и способы их устранения .....	14
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША» .....	13	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару .....	15
Программа «ТУШЕНИЕ» .....	13	Рекомендации по использованию температурных режимов .....	16
Программа «ЖАРКА» .....	13	в программе «МУЛЬТИПОВАР» .....	16
Программа «СУП» .....	13	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	16
Программа «НА ПАРУ» .....	13	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ .....	17
Программа «МАКАРОНЫ» .....	13	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	17
Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	13		



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

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

- При изменении положения дискового нагревательного элемента обязательно используйте щипцы, входящие в комплект поставки прибора, – это исключит возможность получения ожогов или других случайных травм.
- При установке нагревательного диска в верхней позиции убедитесь, что он прочно зафиксирован в пазах на стенках рабочей камеры прибора. Неправильная установка нагревательного элемента может привести к его произвольному перемещению в процессе эксплуатации прибора и поломке.

**STOP** *Во избежание поражения электротоком не изменяйте положение нагревательного элемента, если прибор подключен к электросети!*

*Запрещается закрывать крышку прибора, если дисковый нагревательный элемент установлен в верхней позиции.*

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

**STOP** **ПОМНИТЕ:** *случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура электропитания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.*

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.

- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

STOP

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

- Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, можно пользоваться прибором только под присмотром и / или в том случае, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают опасности, связанные с его использованием. Дети не должны играть с прибором. Держите прибор и его сетевой шнур в месте недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может быть опасен для детей. Опасность удушения! 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.....	RMK-M911
Мощность.....	860-1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50/60 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши/сковороды.....	антипригарное керамическое
Дисплей.....	светодиодный, цветной
3D-нагрев.....	есть
Габаритные размеры.....	377 × 285 × 240 мм
Вес нетто.....	5,7 кг

#### Программы

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

#### Функции

Функция MASTERFRY (подъем нагревательного элемента).....	есть
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 24 часов
Отключение функции автоподогрева.....	есть
Функция разогрева блюд.....	до 24 часов
Функция отложенного старта.....	до 24 часов

#### Комплектация

Мультикоухня.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Сковорода.....	1 шт.
Шпильки.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Баночки для йогурта.....	6 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.

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

#### Устройство мультикоухни (схема А1, стр. 3)

1. Крышка прибора
2. Съемная внутренняя крышка
3. Чаша
4. Подъемный нагревательный элемент
5. Кнопка открытия крышки
6. Панель управления с дисплеем
7. Корпус

8. Ручка для переноски
9. Съёмный паровой клапан
10. Плоская ложка
11. Черпак
12. Мерный стакан
13. Контейнер для приготовления на пару
14. Комплект баночек для йогурта
15. Держатель для черпака и ложки
16. Шнур электропитания
17. Сковорода
18. Щипцы

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

Мультикухня REDMOND RMK-M911 оборудована сенсорной панелью управления с цветным светодиодным дисплеем.

1. «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» – включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
2. «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» – установка времени отложенного старта
3. «ТЕМПЕРАТУРА» – установка температуры приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР»
4. «ЧАС» – выбор значения часов
5. «МИН» – выбор значения минут
6. «ЭКСПРЕСС» – запуск программы «ЭКСПРЕСС»
7. «МЕНЮ» – выбор автоматической программы приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева
8. «СТАРТ» – включение заданного режима приготовления
9. Дисплей

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

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

## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

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

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

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

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

*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.*

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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИКУХНИ

### Функция MASTERFRY (схема А6, стр. 7)

Мультикухня REDMOND RMK-M911 оснащена подъемным нагревательным элементом. Благодаря этому теперь вы можете использовать в приборе не только чашу, но и сковороду (входит в комплект поставки).

 *В целях безопасности для изменения положения нагревательного элемента используйте щипцы (входят в комплект поставки прибора).*

Для установки нагревательного элемента в верхнюю позицию аккуратно поднимите его до упора и слегка поверните до надежной фиксации креплений в пазах на стенках рабочей камеры.

Для установки нагревательного элемента в нижнюю позицию приподнимите его, чтобы крепления вышли из пазов на стенках рабочей камеры, и, слегка повернув, аккуратно опустите.

 *Не пытайтесь изменить положение нагревательного элемента, если прибор подключен к электросети!*

*Запрещается закрывать крышку прибора, если дисковый нагревательный элемент установлен в верхней позиции.*


*Для приготовления в мультикухне используйте только сковороду, входящую в комплект поставки.*


### Установка времени приготовления

В мультикухне REDMOND RMK-M911 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

Чтобы изменить время:

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

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

 *Для вашего удобства диапазон задаваемого времени в программах приготовления начинается с минимальных значений. Это позволяет продлить на небольшой срок работу программы, если блюдо не успело приготовиться в основное время. В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, если залить холодную воду и установить в программе «НА ПАРУ» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнутся только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.*

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

### Функция «Отложенный старт»

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

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

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

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

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

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

### Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

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

### Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND RMK-M911 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время запуска или работы основной программы приготовления. Для этого во время старта или работы программы нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «МЕНЮ», пока индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку «МЕНЮ» еще раз, индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» загорится.

### Функция разогрева блюд

Мультиварку REDMOND RMK-M911 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

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

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

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

### Общий порядок действий при использовании автоматических программ

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

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

**📖** В разделе «Советы по приготовлению» вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы.

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMK-M911 книги рецептов, разработанной специально для этой модели.


**💡** Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата в обычных автоматических программах, используйте универсальную программу «МУЛЬТИПОВАР» с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов.


### Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMK-M911 сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, прочитанному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета.

Диапазон установки температуры: 35-170°С с шагом изменения в 5°С. Температура приготовления по умолчанию – 100°С. Диапазон установки времени: 5 минут - 12 часов с шагом изменения в 1 минуту для интервала до 1 часа или 5 минут – для интервала более 1 часа. Время приготовления по умолчанию – 15 минут.

**i** Для большего удобства при приготовлении блюд на температуре до 80°С функция автоподогрева отключена. При необходимости ее можно включить вручную, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «МЕНЮ» после запуска программы приготовления. При этом загорится индикатор «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».

 В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой рецептов от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе.

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


### Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

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

#### Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

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

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т.п.), пока вода не станет прозрачной;
  - смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
  - строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рецептам из прилагаемой книги, уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
  - при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.
- Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления.


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

### Программа «ТУШЕНИЕ»

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

### Программа «ЖАРКА»

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

 Рекомендуем во избежание пригорания ингредиентов следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши.

### Программа «СУП»


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

### Программа «НА ПАРУ»

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

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


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

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

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

### Программа «МАКАРОНЫ»

Рекомендуется для приготовления макаронных изделий,пельменей,сосисок, хинкали, отваривания яиц и т.д. По умолчанию в программе время приготовления составляет 8 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 до 20 минут с шагом установки в 1 минуту. Программа предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление. О моменте закипания воды и необходимости загрузки продуктов оповестит звуковой сигнал. Обратный отсчет времени работы программы приготовления начнется после повторного нажатия кнопки «СТАРТ». Отсрочка старта в данной программе недоступна.

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

### Программа «ТОМЛЕНИЕ»


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

### Программа «ВАРКА»

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

### Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Время приготовления по умолчанию составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом установки в 5 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 хлеба рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда на всех этапах приготовления.

### Программа «КРУПЫ»

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

### Программа «ПЛОВ»

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

### Программа «ЙОГУРТ»

Йогурт – кисломолочный продукт с полезными свойствами, популярный во всем мире. С помощью программы «ЙОГУРТ» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. Время приготовления по умолчанию составляет 8 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 6 до 12 часов с шагом установки в 10 минут. В программе «ЙОГУРТ» функция автоподогрева недоступна.

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

### Программа «ПИЦЦА»

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

### Программа «ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. Время приготовления по умолчанию

составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 до 6 часов с шагом установки 10 минут. В программе «ХЛЕБ» функция автоподогрева недоступна.

**И** При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они находились не выше отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание.

**💡** Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей. Не рекомендуется использование функции «Отложенный старт», так как это может повлиять на качество выпечки. Не открывайте крышку мультикухни до полного окончания процесса выпечки! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

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

### Программа «ДЕСЕРТЫ»

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

### Программа «ЭКСПРЕСС»

Программа быстрого приготовления риса, рассыпчатых каш из круп. В данной программе недоступны регулировки времени приготовления и функция «Отложенный старт».

## III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

**📖** Рецепты указанных в разделе блюд можно найти в книге рецептов или на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru).

## IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло! Используйте мягкую ткань и нейтральные средства для мытья посуды. Советуем производить чистку изделия сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем обработать в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ».

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

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

### Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия по мере необходимости.

### Очистка чаши/сковороды

Рекомендуется после каждого использования. Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность насухо.

### Очистка внутренней алюминиевой крышки (схема А4, стр. 5)

1. Откройте крышку мультикухни.
2. С внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора до их открытия.
3. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю алюминиевую крышку немного на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой, при необходимости промойте под струей воды и используйте средства для мытья посуды. Использование посудомоечной машины нежелательно.

5. Проведите сборку в обратной последовательности. Вставьте алюминиевую крышку в верхние пазы и совместите ее с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на фиксаторы до щелчка. Внутренняя алюминиевая крышка должна плотно зафиксироваться.

### Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

1. Аккуратно снимите крышку парового клапана, потянув ее с небольшим усилием вверх и на себя, как показано на рисунке (схема А5, стр. 6).
2. Внутри снятой крышки поверните фиксатор парового клапана против часовой стрелки до упора. Снимите его.
3. Аккуратно извлеките резинку клапана из фиксатора, промойте клапан, фиксатор и крышку.

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

4. Соберите паровой клапан в обратном порядке. Вставьте резинку клапана в фиксатор, совместите пазы фиксатора с соответствующими выступами на внутренней стороне крышки клапана и поверните фиксатор по часовой стрелке. Установите крышку парового клапана на крышке прибора назад выступом для извлечения.

### Удаление конденсата

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный на задней части прибора.

1. Откройте крышку, выньте чашу. При необходимости немного приподнимите переднюю часть мультикухни, чтобы конденсат полностью стек в контейнер.
2. Чтобы снять контейнер, потяните его на себя. Вылейте конденсат и промойте контейнер, затем установите контейнер на место.
3. Оставшийся конденсат вокруг чаши легко удалить с помощью кухонной салфетки.

**И** Рекомендуется производить очистку внутренней алюминиевой крышки и парового клапана после каждого использования прибора.

## V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

#### БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины	Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает полностью закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша/сковорода и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Чаша/сковорода должна быть установлена в прибор ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере прибора нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным	Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара	Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления

Возможные причины		Способы решения
При жарке:	В чаше/сковороде слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши/сковороды тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку прибора при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

**ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ**

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

**ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ**

Возможные причины	Способы решения
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

**БЛЮДО ПРИГОРАЕТ**

Возможные причины	Способы решения
Чаша/сковорода была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши/сковороды повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша/сковорода 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

Возможные причины	Способы решения
При жарке: в чаше/сковороде отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	При обычной жарке налейте в чашу/сковороду немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)



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

**ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ**

Возможные причины	Способы решения
Продукты перемешивали слишком часто	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5-7 минут
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора

**ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ**

Возможные причины	Способы решения
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 не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги, или используйте их по возможности в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытом приборе	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве

**ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ**

Возможные причины	Способы решения
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 тесто было плохо вымешено	
Допущены ошибки при закладке ингредиентов	
Выбранный вами рецепт не подходит для выпечки в данной модели мультиварки	

**Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару**

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

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
Рыба (филе)	500	500	10
Морской коктейль (свежемороженный)	500	500	5
Манты/хинкали	500	500	15
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	1 час 10 мин
Овощи (свежемороженные)	500	500	10
Яйцо куриное	3 шт.	500	10

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

**Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»**

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35°C	Рекомендуется для расстойки теста и приготовления уксуса	105°C	Рекомендуется для приготовления холодца
40°C	Рекомендуется для приготовления йогуртов	110°C	Рекомендуется для стерилизации
45°C	Рекомендуется для закваски	115°C	Рекомендуется для приготовления сахарного сиропа
50°C	Рекомендуется для брожения	120°C	Рекомендуется для приготовления рульки
55°C	Рекомендуется для приготовления помадки	125°C	Рекомендуется для приготовления тушеного мяса
60°C	Рекомендуется для приготовления зеленого чая либо детского питания	130°C	Рекомендуется для приготовления запеканки
65°C	Рекомендуется для варки мяса в вакуумной упаковке	135°C	Рекомендуется для обжаривания готовых блюд для придания им хрустящей корочки
70°C	Рекомендуется для приготовления пушаша	140°C	Рекомендуется для копчения
75°C	Рекомендуется для пастеризации и приготовления белого чая	145°C	Рекомендуется для запекания овощей и рыбы в фольге
80°C	Рекомендуется для приготовления глинтвейна	150°C	Рекомендуется для запекания мяса в фольге
85°C	Рекомендуется для приготовления творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления	155°C	Рекомендуется для жарки изделий из дрожжевого теста
90°C	Рекомендуется для приготовления красного чая	160°C	Рекомендуется для жарки птицы
95°C	Рекомендуется для приготовления молочных каш	165°C	Рекомендуется для жарки стейков

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
100°C	Рекомендуется для приготовления безе или варенья	170°C	Рекомендуется для приготовления картофеля фри, куриных нагетсов

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

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



Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установив	Отложенный старт	Смещение выхода на рабочий режим	Автоподогрев
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде	30 мин	Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды.			✓

## VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMK-M911 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru) либо в магазинах официальных дилеров.

## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1 – E3	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова
При приготовлении в программе «ЖАРКА» на дисплее устройства выводится сообщение об ошибке «E3»	Готовится слишком малое количество продуктов или продукты прилипли ко дну сковороды	Данная ситуация не является признаком неисправности изделия, сработала защита от перегрева. Чтобы продолжить работу с мультиваркой, следует отключить прибор от электросети на 2-3 минуты, затем повторно включить в электросеть. Для исключения повторного появления ошибки используйте программу «Мультиповар» с выставленной температурой 170°C
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и/или электрической розетке	Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
Блюдо готовится слишком долго	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск

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




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

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

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

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

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

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

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

- The manufacturer shall not be responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.
  - This appliance is a multifunctional appliance and is intended to be used for nonindustrial use in household and similar spheres of application: at home kitchens, country houses and other residential environments. Industrial application or any other misuse will be regarded as violation of proper service conditions. Should this happen, manufacturer shall not be responsible for possible consequences.
  - Before plugging in the appliance ensure that the circuit voltage matches operating voltage of the appliance (see technical specifications or manufacturer's plate on the appliance).
  - Use an extension cord designed for power consumption of the appliance as the parameter mismatch may result in a short circuit or fire outbreak.
  - The appliance must be grounded. Connect the appliance only to a properly installed power point. Failure to do so may result in the risk of electrical shock. Use only grounded extension cords.
- STOP** *CAUTION! While in use the appliance heats up! Care should be taken to avoid touching the housing, bowl, or any other metal parts while operating. Make sure your hands are protected before handling the device. To avoid burns, do not lean over the appliance while opening the lid.*
- When changing the position of the disc heating element it is necessary to use the tongs, included in set – it will eliminate the possibility of burns or other accidental injuries.
  - When setting the heating disc to the upper position, ensure it is tightly fixed in the slots on the walls of the working chamber. Incorrect mounting of the heating element may lead to both its unrestricted displacement during operation and failure.
- STOP** *Be sure to use a thermal glove for gripping the tongs. DO NOT touch the heating disc regardless of the position it's in! To avoid electrocution do not change the position of the heating element, if the appliance is plugged in! DO NOT close the lid if the disc heating element is set to an upper position.*
- Unplug the appliance after use, before cleaning or moving. Remove the power cord with dry hands holding it by the plug, not cord.
  - Do not place the cord in doorframes or by heat sources. Do not twist or bend the power cord, ensure it is not in contact with sharp objects, corners and edges of furniture.
- STOP** *PLEASE, NOTE: damaging the cord may lead to a failure that will not be covered by the warranty. If the cable is damaged or requires replacing, contact an authorized service centre to have the cord replaced.*
- Never place the device on soft surfaces or cover it to keep ventilation slots clear of any obstruction.
  - Do not operate the appliance outdoors to prevent water or any foreign object or insect from getting into the device. Doing so may result in serious damage of the appliance.
  - Always unplug the device and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines when cleaning the unit.
- STOP** *DO NOT immerse the device in water or wash it in running water!*

- This appliance can be used by children 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 centre. Failure to do so may result in the device breakage, property damage or physical injury.

STOP

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

### Technical Specifications

Model.....	RMK-M911
Power input .....	860-1000 W
Supply voltage.....	220-240 V, 50/60 Hz
Electrical safety.....	class I
Bowl capacity.....	5 L
Bowl / frying pan coating.....	ceramic non-stick
Display.....	colour, LED
3D heating.....	yes
Overall dimensions.....	377 × 285 × 240 mm
Net weight.....	5.7 kg

### Programmes

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

### Functions

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

### Packaging Arrangement

Multikitchen.....	1 pc.
Bowl.....	1 pc.
Frying pan.....	1 pc.
Tongs.....	1 pc.
Steaming container.....	1 pc.
Yogurt jars.....	6 pcs.
Measuring cup.....	1 pc.
Serving spoon.....	1 pc.
Stirring paddle.....	1 pc.
Cookbook.....	1 pc.
Spoon/Paddle holder.....	1 pc.
User manual.....	1 pc.
Service booklet.....	1 pc.
Power cord.....	1 pc.

In accordance with the policy of continuous improvement, the manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging arrangement, or technical specifications of the product without prior notice. The specification allows an error of 10%.

### Multikitchen RMK-M911 Assembly (scheme A1, p. 3)

1. Upper lid
2. Removable inner lid
3. Bowl
4. Raisable heating element
5. Lid release button
6. Control panel with display
7. Housing

8. Carrying handle
9. Removable steam valve
10. Stirring paddle
11. Serving spoon
12. Measuring cup
13. Steaming container
14. Set of yogurt jars
15. Spoon/paddle holder
16. Power cord
17. Frying pan
18. Tongs

#### Control Panel (scheme A2, p. 4)

The REDMOND RMK-M911 multikitchen is equipped with a touch control panel with colour LED display.


1. "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА" (Reheat/Cancel) button disables/reactivates the Reheat function, interrupts the programme and cancels all settings
2. "ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ" ("Time Delay") button is used to enter the time setting mode in the Time Delay function
3. "ТЕМПЕРАТУРА" ("Temperature") button is used to adjust temperature in "МУЛЬТИПОВАР"
4. "ЧАС" ("Hour") button is used to adjust the hours in time setting and Time Delay modes
5. "МИН" ("Min") button is used to adjust the minutes in time setting and Time Delay modes
6. "ЭКСПРЕСС" ("Quick cook") button starts the "ЭКСПРЕСС" programme
7. "МЕНЮ" ("Menu") button is used to select an automatic cooking programme and to disable the Keep Warm function in advance
8. "СТАРТ" ("Start") button starts the cooking programme
9. Display

#### Display (scheme A3, p. 4)

1. "ЭКСПРЕСС" programme indicator
2. Operating programme/Reheat function indicator
3. Cooking stage indicator
4. "МУЛЬТИПОВАР" temperature indicator
5. Time Delay indicator
6. Indicator of the timer operation
7. Timer
8. Selected programme indicator

## I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully unpack the device, remove all packaging materials and stickers except the one with the unit's serial number.


 *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 it.*

Wipe all interior and exterior surfaces of the unit with a soft, damp cloth. Wash the bowl with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odour on first use of the appliance is normal. In such case, clean the device.

Place the device on a flat, stable, and hard surface away from any objects or cabinets that could be damaged by steam, humidity, or high temperatures.

Before operating, make sure that the outer and inner parts of the multikitchen have no dents, cracks or any other visible damages. There should be no obstructions between the heating element and the bowl.

 **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.*

 **CAUTION!** It is not allowed to lift the device by the handles of the bowl!

## II. OPERATION

### MASTERFRY function (scheme A6, p. 7)


The REDMOND RMK-M911 multikitchen is equipped with a raisable heating element. It allows you to use both the bowl and the frying pan in the multikitchen (included in set).

 *Be sure to use a thermal glove for gripping the tongs. Do not touch the heating disc regardless of the position it's in!*


*For safety reasons use tongs when changing the position of the heating element (included in set).*

To fix the heating element into the upper position carefully lift it until tight and slightly turn counterclockwise until secure fixation of the mounts in the slots on the walls of the working chamber.

To place the disc heating element into the lower position slightly lift it, so that its mounts exit slots on the walls of the working chamber, and, having turned the disc clockwise, carefully lower it.

 **DO NOT** try to change the position of the heating element if the appliance is plugged in!

*DO NOT* close the lid if the disc heating element is set to an upper position.

 *For cooking in the multikitchen use only frying pan, included in set.*

### Setting The Cooking Time

The REDMOND RMK-M911 multikitchen allows you to adjust default cooking time of each programme manually (except "ЭКСПРЕСС"). Time adjustment range and interval depend on the selected cooking programme. To set the cooking time:

1. Select the cooking programme. Press the "ЧАС" button repeatedly to adjust the hours. Hold the button down to scroll through the digits.
2. Press the "МИН" button repeatedly to adjust the minutes. Hold the button down to scroll through the digits.
3. To set the cooking time shorter than 1 hour press the "ЧАС" button repeatedly to reset time to zero. Adjust the minutes using the "МИН" button.
4. When the time is set (display keeps blinking) proceed to the next stage in accordance with the programme selected. To cancel all settings, press the "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА" button and reset.

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

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

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

### Time Delay Function

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

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

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

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

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

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

### Keep Warm Function

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

### Disabling The "Keep Warm" In Advance

Automatic activation of the Keep Warm function at the end of the programme may sometimes be undesirable. REDMOND RMK-M911 allows you to deactivate the function in advance, while setting the programme or during its operation. Press and hold down the "МЕНЮ" button to disable the function. The "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА" button indicator goes off. To reactivate the function, repress and hold down the "МЕНЮ" button (the "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА" button indicator goes off).

### Reheat Function

REDMOND RMK-M911 can be used for warming up cold meals. To reheat cold meals:

- Put the products into the bowl. Place the bowl inside the device.
- Close the lid until it clicks into place and plug in the unit.
- Press and hold down the "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА" button for a few seconds until an audible signal is heard. Corresponding indicators light up and the "reheating" process begins. The timer starts its countdown.

The meal will be warmed up to 70-75°C and the temperature will be maintained for the next 24 hours. To cancel the function press and hold down the "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА" button. Corresponding indicators go off.

**i** The function may operate for a period of 24 hours, however, we recommend using it moderately, because a prolonged thermal exposure may sometimes affect flavour characteristics of the meal.

### Standard Operating Procedure for Automatic Programmes

**STOP** **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 «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА», «ХЛЕБ» to boil water.

1. Measure the ingredients according to the recipe.
2. Put them into the bowl. Make sure that all the ingredients including liquid are below the scale mark indicating maximum capacity. Place the bowl inside the device. The bowl and the heating element must fit tightly.
3. Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.

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

4. Repeatedly press the "МЕНЮ" button to select the programme (corresponding indicator lights up).
5. Use the "ЧАС" and "МИН" buttons to adjust the time set by default for each programme.
6. Set Time Delay function if needed. Time Delay function is not available in the "ЖАРКА", "МАКАРОНЫ" and "ЭКСПРЕСС" programmes.
7. Press and hold down the "СТАРТ" button. The "СТАРТ" and the "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА" button indicators light up. Set programme starts running and the countdown begins. Countdown of the "НА ПАРУ" programme begins only when water comes to a full boil, providing enough steam. In "МАКАРОНЫ" – after water comes to a full boil, products are added and the "СТАРТ" button is being repressed.
8. Press and hold down the "МЕНЮ" button to disable the Keep Warm function in advance if needed (the "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА" button indicator goes off). Repress the "МЕНЮ" button to reactivate the function. The Keep Warm function is not available in the "ЙОГУРТ" and "ХЛЕБ" programmes.
9. When cooking time expires, the device makes an audible sound. Depending on your settings the unit either switches to "Keep Warm" (the "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА" button indicator lights up) or enters standby mode (the "СТАРТ" button indicator blinks).
10. To interrupt cooking process at any stage, to cancel the set programme or the Keep Warm function press and hold down the "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА" button.

**!** To achieve better cooking results, we recommend to refer to the cookbook provided. Each out of cookbook has been adjusted for this particular model.

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

### "МУЛЬТИПОВАР" Programme

This programme can be used to cook any meal with your personal time and temperature settings. REDMOND RMK-M911, featuring the "МУЛЬТИПОВАР" programme will be able to replace a big number of kitchen appliances. Now any recipe, either from your family cookbook or Internet, can be adjusted for your multitask.

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

- Programme's default temperature is 100°C, default time is 15 minutes.
- Temperature adjustment range (use "ТЕМПЕРАТУРА" button to adjust) is from 35°C to 170°C in 5°C intervals.
- Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 12 hours with the following intervals: less than 1 hour – 1 minute, over an hour – 5 minutes.

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

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

### "МОЛОЧНАЯ КАША" Programme

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

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

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

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

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

#### "ТУШЕНИЕ" Programme

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

#### "ЖАРКА" Programme

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



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

#### "СУП" Programme

This programme is recommended for cooking various broths, soups (chunky, bisque, cream soup etc.) and making fruit and berry drinks. Programme's default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 20 minutes to 8 hours in 5-minute intervals.

#### "НА ПАРУ" Programme

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

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



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

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

#### "МАКАРОНЫ" Programme

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



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

#### "ТОМЛЕНИЕ" Programme

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

#### "ВАРКА" Programme

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

#### "ВЫПЕЧКА" Programme

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



Doneness of a cake may be checked with a toothpick. Insert a toothpick in and if it comes out dry, your cake is ready. We recommend disabling the Keep Warm function when baking.

#### "КРУПЫ" Programme

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

#### "ПЛОВ" Programme

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

#### "ЙОГУРТ" Programme

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

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

#### "ПИЦЦА" Programme

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

#### "ХЛЕБ" Programme

This programme is recommended for baking white and wheat-rye breads. The programme includes complete baking cycle starting from the process of proofing dough and up until the moment you take the freshly baked product out. Default time is 3 hours. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 1 to 6 hours in 10-minute intervals. The Keep Warm function is not available in this programme.

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

#### "ДЕСЕРТЫ" Programme

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

#### "ЭКСПРЕСС" Programme

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

## III. ADDITIONAL FEATURES

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



You may find the recipes of the dishes, indicated in the section in the cookbook or on website [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

## IV. OPTIONAL ACCESSORIES

Additional accessories for the REDMOND RMK-M911 multikitchen and information on the innovations are available through [www.redmond.company](http://www.redmond.company) and our authorized dealers.

## V. CLEANING AND MAINTENANCE

Before you start cleaning the device, make sure that it is unplugged and has cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean. We recommend you to clean the appliance after each use.

Prior to first use or in order to remove the odour steam half a lemon for 15 minutes using the "HA ΠΑΡΥ" programme.

**STOP** DO NOT use a sponge with hard or abrasive surface; solvent and abrasive cleaning methods (gasoline, acetone) are not allowed. DO NOT immerse the device in water or wash it under running water.


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

### To Clean the Inner Lid (scheme A4, p. 5)


1. Open the lid.
2. Press 2 plastic holders on the inner side of the lid pointing towards the centre until open.
3. Gently pull the inner lid towards yourself and down to get it separated from the main lid.
4. Wipe the surfaces of both lids with wet cloth or tissue. Wash under running water, using mild soap if needed. Not dishwasher safe. Carry out the assembly in return sequence: slide the inner lid into upper grooves overlapping it with the main lid. Gently push the holders until they click into place. Make sure that the inner lid fits tightly.

### To Clean the Steam Valve

The steam valve is located on the top lid of the device and consists of two parts: the cover and the main part.

1. Take the cover of the steam valve off by pulling it gently up and towards yourself as shown on (scheme A5, p. 6).
2. Inside the removed cover, turn the main part of the steam valve anticlockwise (in direction of ) to remove.
3. Take the rubber sealing ring out; wash all parts of the steam valve following cleaning and general maintenance guidelines provided.

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

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

### To Remove Condensate

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

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

## VI. COOKING TIPS

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

### THE DISH IS UNDERCOOKED

Possible causes	Solutions
The lid of the device was open or was not closed properly, so the cooking temperature was not high enough	Try to avoid opening the lid while cooking. Close the lid until it clicks into place. Make sure that the rubber sealing ring located on the inner side of the lid is not deformed or damaged in any way

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

### THE DISH IS OVERCOOKED

Wrong ingredients or time settings, the foods were cut into pieces that are a bit too small	We recommend that you use the recipes adapted for your model. Set the time and cooking programme, choose ingredients, proportions and the size of the pieces according to the recipe
The dish was in the bowl on the Keep Warm function for too long after being cooked	We recommend that you use the Keep Warm function mode moderately. If your device enables you to switch "Keep Warm" off in advance, use it to avoid the problem

### LIQUID BOILS AWAY WHILE COOKING

Milk boils away	Depending on both quality and properties of the milk used, it may boil away. To avoid this, we recommend that you use only ultra-pasteurized skimmed milk. Mix the milk with some water if needed
Foods were not properly processed (were not rinsed well, etc.). Wrong general proportions or ingredients	We recommend that you use the recipes adapted for the device. Try choosing proven recipes only. Set the time and cooking programme, choose ingredients, proportions, and the size of the pieces according to the recipe. Whole grains, meat, fish, and seafood need to be thoroughly rinsed before cooking

### THE DISH GETS BURNT

The bowl was not properly washed before cooking. Non-stick coating is damaged	Before cooking ensure that the bowl is clean and has no coating defects
---	---

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

**INGREDIENTS LOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED**

The ingredients have been stirred a bit too often	While frying foods, it is enough to stir the ingredients every 5-7 minutes
Cooking time was too long	Reduce cooking time or follow recommendations given in the recipe adapted for the device

**PASTRY IS DAMP**

Improper ingredients were used (juicy fruit or vegetables, frozen berries, sour cream, etc.)	Use ingredients according to the recipe. Avoid using ingredients that contain excess moisture or use them in smaller amounts
The baked product has been left in the multi-kitchen with the closed lid for too long	We recommend that you take the baked product out of the bowl right after the baking cycle is over or leave it on "Keep Warm" mode for a short period of time only

**PASTRY WON'T RISE**

Eggs and sugar were not whisked well	Use proven recipes adapted for the device. Choose, measure and process the ingredients according to the recommendations given in the recipe
The dough sat for too long before being baked	
The flour wasn't sifted or the dough was not kneaded well	
Wrong ingredients	
Wrong recipe	

**i** Certain REDMOND multikitchens feature overheat protection in the "ТУШЕНИЕ" and "СВИТ" programmes. In case there is not enough liquid in the bowl, the appliance activates overheat protection, automatically interrupts the programme, and switches to the Keep Warm.

**Recommended Steam Times for Different Foods**

No	Meal	Weight, g / Quantity, pcs.	Water, ml	Cooking time, min
1	Pork/beef fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	30/40
2	Mutton fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	40

No	Meal	Weight, g / Quantity, pcs.	Water, ml	Cooking time, min
3	Chicken fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	20
4	Meatballs/cutlets	500	800	25/40
5	Fish (fillet)	300	800	15
6	Seafood mix (frozen)	300	800	5
7	Dumplings	5 pcs.	800	25/30
8	Potatoes (cut into 4 pieces)	500	800	20
9	Carrots (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	35
10	Beet (cut into 4 pieces)	500	1500	90
11	Vegetables (frozen)	500	800	5
12	Eggs	5 pcs.	800	10

**i** Remember, that these are general recommendations only. In reality, cooking time may vary from the recommended one, depending on the quality of the product used and on your personal preferences.

**"МУЛЬТИПОВАР" Temperature Adjustment Recommendations**

Temperature	Recommendations for use	Temperature	Recommendations for use
35°C	Proofing dough and making vinegar	105°C	Cooking jellied meat
40°C	Making yogurt	110°C	Sterilization
45°C	Leavening	115°C	Making sugar syrup
50°C	Fermentation	120°C	Making brisket
55°C	Fondant	125°C	Stewing meat
60°C	Making green tea and preparing baby food	130°C	Making puddings
65°C	Cooking vacuum sealed meat	135°C	Browning cooked foods
70°C	Preparing punch	140°C	Smoking various foods
75°C	Pasteurizing liquids and making white tea	145°C	Baking fish and vegetables in foil
80°C	Preparing mulled wine	150°C	Baking meat in foil
85°C	Making cottage cheese and other time-consuming meals	155°C	Frying yeast dough
90°C	Making red tea	160°C	Frying poultry
95°C	Cooking porridges using milk	165°C	Frying steaks
100°C	Cooking meringues and jams	170°C	Deep frying French fries and chicken nuggets



Table of default settings

Программа	Recommendations for use	Cooking time, set by default	Time adjustment range/ setting interval	Time Delay	Preheating stage	Keep Warm
МУЛЬТИПОВАР	Cooking various meals with your personal time and temperature settings	15 min	5 min – 1 hour / 1 min 1 hour – 12 hours / 5 min	✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Cooking porridges using milk	10 min	5 min – 1.5 hour / 1 min	✓		✓
ТУШЕНИЕ	Stewing meat, fish, vegetables, etc.	1 hour	20 min – 12 hours / 5 min	✓		✓
ЖАРКА	Frying meat, fish, vegetables, etc.	15 min	5 min – 1.5 hour / 1 min			✓
СУП	Making various soups and broths	1 hour	20 min – 8 hours / 5 min	✓		✓
НА ПАРУ	Steaming meat, fish, vegetables, etc.	15 min	5 min – 2 hours / 5 min	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Cooking pasta, sausages and other semi-finished products	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Making stewed meat, baked milk, brisket, jellied meat and aspic	5 hours	1 hour – 8 hours / 10 min	✓		✓
ВАРКА	Cooking beans and vegetables	40 min	5 min – 2 hours / 5 min	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Baking cakes, puddings, pies, puff and yeast pastry	1 hour	20 min – 8 hours / 5 min	✓		✓
КРУПЫ	Cooking grains and other side dishes	35 min	5 min – 4 hours / 5 min	✓		✓
ПЛОВ	Making meat, fish, poultry and seafood pilafs	1 hour	20 min – 1.5 hours / 10 min	✓		✓
ЙОГУРТ	Making different kinds of yogurt; proofing dough	8 hours	6 hours – 12 hours / 10 min	✓		
ПИЦЦА	Making pizza	25 min	20 min – 1 hour / 5 min	✓		✓
ХЛЕБ	Baking white and wheat-rye breads including the proofing cycle	3 hours	1 hour – 6 hours / 10 min	✓		
ДЕСЕРТЫ	Making desserts using fresh fruits and berries	1 hour	5 min – 4 hours / 5 min	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Quick cooking rice and other grains	30 min	The programme is automatically disabled after complete boiling			✓

## VII. BEFORE CALLING FOR SERVICE

Error code	Error description	Error handling
E1 – E3	System error; system board or heating element malfunction	Unplug the unit and let it cool down. Close the lid tightly. Switch the unit back on. If this does not eliminate the error, address an authorized service centre

Error code	Error description	Error handling
	When cooking in ЖАРКА program, the device displays the E3 error message	Too low quantity of products is cooking or products are stuck to the bottom of the pan  This situation does not mean that it is a malfunction of the device, it is caused by the operation of overheat protection. To continue working with the multi-kitchen, the device should be unplugged from the outlet for 2-3 minutes, and then should be plugged into the outlet again. To avoid the error to appear again, use МУЛЬТИПОВАР program with the temperature set to 170°C

Problem	Possible cause	Solving the problem
The device does not switch on	Voltage supply failure	Check the voltage supply
	Voltage supply interruption	
The meal is taking too long to cook	There is a foreign object between the bowl and the heating element	Remove the foreign object
	The bowl was installed with a distortion	Install the bowl evenly, without any distortion
	The heating element is dirty	Unplug the device and let it cool down. Clean the heating element



### Environmentally friendly disposal (WEEE)

The packaging, user manual and the device itself shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Do not throw away the electronic waste to help protect the environment. Old appliances must not be disposed with other household waste but must be collected separately. Municipal disposal of recyclable wastes is free of charge. The owners of old appliances are required to bring it to a waste facility centre. With this little extra effort, you can help to ensure that valuable raw materials are recycled and pollutants are treated as appropriate.

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

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

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

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

## SICHERHEITSMASSNAHMEN

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

**STOP** *ACHTUNG! Während der Nutzung des Gerätes werden Gehäuse, Topf und metallische 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 Umplatzierung von der Steckdose. Ziehen Sie das Stromkabel mit trockenen Händen heraus, fassen Sie den Stecker an, nicht das Kabel.
- Verlegen Sie das Stromkabel nicht in Türöffnungen oder neben Wärmequellen. Beachten Sie, dass das Stromkabel sich nicht verwindet und überneigt, nicht mit scharfen Gegenständen, Ecken und Möbelkanten in Berührung kommt.

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

- Bei Änderung der Position des Scheiben-Heizelements benutzen Sie unbedingt die Zange, die zu Lieferumfang gehört, das schliesst die Möglichkeit der Verbrennungen, der Verbrühungen oder der anderen zufälligen Verletzungen aus.
- Bei Einstellung der Heizeiche in obere Position vergewissern Sie sich, dass sie an dafür vorgesehenen Einkerbungen fest fixiert ist. Eine unsachgemäße Einstellung des Heizelements kann zu seiner willkürlichen Verschiebung während des Betriebs des Geräts oder zu seinem Defekt führen.

**STOP** *Um die Zange zu benutzen, verwenden Sie unbedingt wärmeisolierende Handschuhe. Es ist verboten, unabhängig von ihrer Position die Heizeiche mit bloßen Händen anzufassen!*

*Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf man die Position des Heizelementes nicht ändern, wenn das Gerät am Strom angeschlossen ist!*

*Es ist verboten, das Gerät zuzudecken, wenn sich das Scheiben-Heizelement in der oberen Position befindet.*

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

**STOP** *ES IST VERBOTEN, das Gehäuse des Gerätes in Wasser 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 Gefahren, die mit ihrer Anwendung verbunden sind. Die Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen von den Kindern ohne Aufsicht von Erwachsenen nicht gemacht werden.
- Die Verpackungsmaterialien (Durchsichtfolien, Schaumstoffe usw.) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Reparatur des Gerätes in Eigenregie oder die Änderungen seiner Konstruktion sind verboten. Alle Bedienungs- und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Servicepersonal ausgeführt werden. Die nicht professionell ausgeführte Arbeit kann zu Gerätstörungen, Verletzungen und Eigentumschäden führen.

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

#### Technisches Datenblatt

Modell.....	RMK-M911
Leistung.....	860-1000 W
Spannung.....	220-240 V, 50/60 Hz
Schutz gegen elektrischen Schlag.....	Klasse I
Topfvolumen.....	5 l
Topf-/Pfannebeschichtung.....	Keramische Antihafbeschichtung
LED display.....	farbig
3D-Aufwärmen.....	Ja
Außere Abmessungen.....	377 × 285 × 240 mm
Nettogewicht.....	5,7 kg

#### Programme

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTI-KOCH)	5. СУП (SUPPEN)	9. ВАРКА (KOCHEN)	14. ПИЦЦА (PIZZA)
2. МОЛОЧНАЯ КАША (MILCHREIS)	6. НА ПАРУ (DAMPFGAREN)	10. ВЫПЕЧКА (BACKEN)	15. ХЛЕБ (BROT)
3. ТУШЕНИЕ (SCHMOREN)	7. МАКАРОНЫ (NUDELN)	11. КРУПЫ (GRÜTZEN)	16. ДЕСЕРТЫ (BABYNAHRUNG)
4. ЖАРКА (BRATEN)	8. ТОМЛЕНИЕ (AUS-SCHWITZEN)	12. ПЛОВ (PAELLA)	17. ЭКСПРЕСС (SCHNELLKOCHEN)

#### Funktionen

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

#### Bestandteile

Multiküche.....	1 St.
Topf.....	1 St.
Pfanne.....	1 St.
Zange.....	1 St.
Dampfgitter.....	1 St.
Joghurtbecher.....	6 St.
Messbecher.....	1 St.
Schöpflöffel.....	1 St.
Flachlöffel.....	1 St.
Rezeptheft.....	1 St.
Schöpflöffel- und Flachlöffelhalter.....	1 St.
Gebrauchsanweisung.....	1 St.
Servicebuch.....	1 St.
Stromkabel.....	1 St.

Der Hersteller behält das Recht vor, Änderungen im Aufbau, in Bestandteilen, sowie technischen Daten bei Verbesserung seiner Erzeugnisse zu machen ohne darüber anzumelden. Fehler +10% ist in den technischen Spezifikationen erlaubt.

#### Beschreibung (scheme A1, p. 3)

1. Gerätedeckel
2. Abnehmbarer Innendeckel
3. Topf
4. Abhebbares Heizelement
5. Taste der Deckelöffnung
6. Bedienfeld mit Display
7. Gehäuse
8. Tragegriff

9. Abnehmbares Dampfventil
10. Flachlöffel
11. Suppenlöffel
12. Messbecher
13. Dampfgritter
14. Joghurtbecher
15. Schöpflöffel- und Flachlöffelhalter
16. Netzkabel
17. Pfanne
18. Zange

**Bedienfeld** (scheme **A2**, p. 4)

Multiküche REDMOND RMK-M911 ist mit einem Sensorbedienfeld mit einem farbigen LED-Display ausgestattet.

1. Taste „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ (Warmhalten/Beenden) – Ein-/Ausschalten der Warmhaltefunktion, Beenden des Betriebs, Löschen der gewählten Einstellungen
2. „ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ“ („Startzeit Vorwahl“) – Einschalten der Startzeitvorwahl-Funktion
3. „ТЕМПЕРАТУРА“ („Temperatur“) – Temperatureinstellung im Programm „МУЛЬТИПОВАР“
4. „ЧАС“ („Stunden“) – Auswahl der Stundenzahl bei Einstellung der Zubereitungszeit und bei der Startzeitvorwahl-Funktion
5. „МИН“ („Minuten“) – Auswahl der Minutenzahl bei Einstellung der Zubereitungszeit und bei der Startzeitvorwahl-Funktion
6. „ЭКСПРЕСС“ („Schnellkochen“) – Start des Programms „ЭКСПРЕСС“
7. „МЕНЮ“ („Menü“) – Auswahl des Automatikbetriebs; vorausschalten der automatischen Warmhaltefunktion
8. „СТАРТ“ („Start“) – Einschalten des gewählten Zubereitungsprogramms
9. Display

**Displaybeschreibung** **A3**

1. Anzeige des Automatikbetriebs „ЭКСПРЕСС“
2. Anzeige der Zubereitungs-/Aufwärmfunktion
3. Anzeige der Zubereitungsstufen
4. Anzeige der eingestellten Temperatur im Programm „МУЛЬТИПОВАР“
5. Anzeige des Startzeit Vorwahl
6. Anzeige der Timereinstellungen
7. Timer
8. Anzeige des gewählten Automatikbetriebs

**I. VOR DER ERSTEN ANWENDUNG**

Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und nehmen Sie es aus der Verpackung, entfernen Sie alle Verpackungstücke und Werbeblätter außer dem Sticker mit der Seriennummer.

**!** Bei Fehlen der Seriennummer auf dem Erzeugnis erlischt Ihr Garantieanspruch. Das Gerät nach der Beförderung oder Aufbewahrung bei niedrigen Temperaturen ist vor dem Einschalten bei Raumtemperatur mindestens 2 Stunden lang zu halten.

Wischen Sie das Gerätgehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Waschen Sie den Topf mit warmem Spülwasser. Trocknen Sie den Topf. Bei der ersten Anwendung kann ein Geruch auftreten, dies rührt nicht aus einem Defekt des Geräts. In diesem Fall reinigen Sie das Gerät.

Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen, horizontalen Fläche ab. Dabei muss der aus dem Dampfventil austretende Heißdampf die Tapete, dekorative Beschichtungen, elektronische Geräte und andere Gegenstände oder Materialien, die durch hohe Luftfeuchtigkeit und Temperatur beeinflusst werden kann, nicht rühren.

Vor dem Kochen stellen Sie sicher, dass die äußeren und die sichtbaren inneren Bestandteile der Multiküche keine Schäden, Ausbrüche und andere Defekte aufweisen. Keine Fremdgegenstände dürfen zwischen Topf und Heizelement befinden.

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

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

**STOP** **ACHTUNG!** Es ist nicht erlaubt, das Gerät an den Griffen der Schüssel zu heben!

**II. BETRIEB**

**Funktion MASTERFRY** (scheme **A6**, p. 7)

Multiküche REDMOND RMK-M911 ist mit einem abhebbaren Heizelement ausgerüstet. Dank dem können Sie jetzt nicht nur einen Topf in der Multiküche, sondern auch die Pfanne (sie gehört zu Lieferumfang) verwenden.

**!** Um die Zange zu benutzen, verwenden Sie unbedingt wärmeisolierende Handschuhe. Es ist verboten, unabhängig von ihrer Position die Heißeisbeibe mit bloßen Händen anzufassen!

In Sicherheitszwecken benutzen Sie die Zange (sie gehört zu Lieferumfang), um die Position des Heizelements zu ändern.

Um das Heizelement in obere Position einzustellen, heben Sie es bis Anschlag und drehen Sie es leicht gegen Uhrzeigersinn, um die Verklammerungen in den Schlitzen zu befestigen.

Um das Heizelement in niedrige Position einzustellen, heben Sie es, um die Verklammerungen aus Schlitzen loszulassen, und es leicht im Uhrzeigersinn zu drehen, senken Sie es vorsichtig.

**STOP** Versuchen Sie nicht die Position des Heizelements zu ändern, wenn das Gerät am Strom angeschlossen ist!

Es ist verboten, das Gerät zuzudecken, wenn das Scheiben-Heizelement in oberer Position eingestell ist.

**i** Um in der Multiküche zu kochen, verwenden Sie nur die Pfanne, die zu Lieferumfang gehört.

**Einstellung der Zubereitungszeit**

In der Multiküche REDMOND RMK-M911 ist es möglich, die Zubereitungszeit für jedes Programm manuell einzustellen (außer dem Programm „ЭКСПРЕСС“). Das Einstellintervall und der mögliche Einstellzeitbereich hängen vom gewählten Zubereitungsprogramm ab. Um die Zubereitungszeit zu ändern:

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

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

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

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

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

### Funktion Startzeit Vorwahl

Diese Funktion erlaubt, den Zeitraum einzustellen, in dessen das Gericht fertig werden muss (unter Beachtung der Betriebsdauer). Die Zeit kann im Bereich von 10 Minuten bis zu 24 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten eingestellt werden. Zu beachten ist, dass die Startvorwahlzeit mehr als die eingestellte Zubereitungszeit sein muss, sonst das Programm gleich nach dem Drücken der Taste „СТАРТ“ beginnt. Die Startvorwahlzeit können Sie nach der Auswahl des Automatikbetriebs, nach der Einstellung der Temperaturwerten und der Zubereitungszeit eingestellt werden:

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

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

Die Verwendung der Funktion Startzeit Vorwahl ist nicht zu empfehlen, wenn das Gericht Milch oder leicht verderbliche Lebensmittel (Eier, frische Milch, Fleisch, Käse usw.) enthält.

Beachten Sie bei der Zeiteinstellung in der Funktion Startzeit Vorwahl, dass die Zeitberechnung im Programm „НА ПАРУ“ erst nach dem Erreichen der erforderlichen Betriebstemperatur der Multiküche (nach dem Aufkochen des Wassers) beginnt.

### Funktion „Keep Warm“ (Warmhalten)

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

### Vorausschalten der automatischen Warmhaltefunktion

Einschaltung der automatischen Warmhaltefunktion nach dem Ende des Zubereitungsprogramms ist nicht immer empfehlenswert. In diesem Sinne, gibt es in der Multiküche REDMOND RMK-M911 eine Möglichkeit, diese Funktion beim Starten oder beim Hauptprogramm vorzuschalten. Dafür halten Sie die Taste „МЕНЮ“ beim Starten oder Hauptprogramm für ein paar Sekunden gedrückt, bis die Anzeige der Taste „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ erlischt. Um die automatische Warmhaltefunktion wieder einzuschalten, drücken Sie die Taste „МЕНЮ“ nochmal (die Anzeige der Taste „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ leuchtet auf dem Display auf).

### Aufwärmfunktion

Die Multiküche REDMOND RMK-M911 kann zum Aufwärmen von kalten Speisen benutzt werden. Dafür folgen Sie diese Schritte:

Geben Sie die Zutaten in den Topf, setzen Sie den Topf ins Gerätegehäuse ein. Schließen Sie den Deckel ab, verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz.

Halten Sie die Taste „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ für ein paar Sekunden gedrückt, bis ein Tonsignal zu hören ist. Auf dem Display erscheinen die entsprechende Anzeige und die Tastenanzeige. Der Timer beginnt den Ablauf der Aufwärmzeit.

Das Gerät wird das Gericht auf eine Temperatur von 70 bis 75°C aufzuwärmen und dies für 24 Stunden warmhalten. Bei Bedarf kann die Aufwärm-Funktion beendet werden. Dafür halten Sie die Taste „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ für ein paar Sekunden gedrückt, bis die entsprechenden Anzeigen auf dem Display und der Taste erlöschen.



Obwohl die Multiküche das Produkt bis zu 24 Stunden warmhalten kann, es ist nicht empfehlenswert, das Gericht für mehr als zwei bis drei Stunden warm zu halten, da dies zu Geschmacks- und Qualitätsbeeinträchtigungen führen kann.

### Allgemeines Verfahren zur Anwendung der Automatikbetriebe



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 „БЫЛПЕЧКА“, „ЖАРКА“, „ХЛЕБ“ für kochendes Wasser.

1. Bereiten Sie (messen Sie ab) die notwendigen Zutaten.
2. Geben Sie diese in den Topf gemäß dem Zubereitungsprogramm und setzen Sie ihn ins Gerätegehäuse ein. Beachten Sie, dass der zugegebene Inhalt den maximalen Skalennwert des Topfes nicht übersteigt. Dabei stellen Sie sicher, dass der Topf richtig eingesetzt wurde, er muss ganz auf dem Heizelement aufliegen.
3. Schließen Sie den Deckel der Multiküche, bis ein Knacken zu hören ist. Verbinden Sie die Multiküche mit dem Stromnetz.
- ⚠ **ACHTUNG!** Wenn Sie bei hohen Temperaturen mit einer großen Menge Pflanzenöl kochen, lassen Sie den Deckel immer offen.
4. Drücken Sie die Taste „МЕНЮ“, um das gewünschte Zubereitungsprogramm zu wählen (auf dem Display wird das entsprechende Programmsymbol angezeigt).
5. Passt Ihnen die standardmäßige Zubereitungszeit nicht, können Sie diesen Wert beim Drücken der Taste „ЧАС“ und „МИН“ ändern.
6. Bei Bedarf, stellen Sie die Startvorwahlzeit ein. Die Funktion Startzeit Vorwahl ist bei den Programmen „ЖАРКА“, „МАКАРОНЬИ“ und „ЭКСПРЕСС“ nicht vorgesehen.
7. Um das Zubereitungsprogramm zu starten, halten Sie die Taste „СТАРТ“ für ein paar Sekunden gedrückt, bis die Anzeigen der Tasten „СТАРТ“ und „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ leuchten. Dann beginnen die Zubereitung und der Ablauf der Zubereitungszeit. Im Programm „НА ПАРУ“ beginnt der Ablauf der Zubereitungszeit erst nach dem Aufkochen des Wassers und beim Erreichen der ausreichenden Dampfdichte im Topf; im Programm „МАКАРОНЬИ“ – nach dem Aufkochen des Wassers im Topf, der Zugabe der Zutaten und dem Wiederdrücken der Taste „СТАРТ“.
8. Bei Bedarf können Sie die automatische Warmhaltefunktion vorausschalten. Dafür halten Sie die Taste „МЕНЮ“ gedrückt, bis die Anzeige der Taste „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ erlischt. Beim Wiederdrücken der Taste „МЕНЮ“ schalten Sie diese Funktion wieder ein. Die automatische Warmhaltefunktion ist bei den Programmen „ЙОГУРТ“ und „ХЛЕБ“ nicht vorgesehen.
9. Am Ende des Programms erklingt ein Tonsignal. Abhängig vom gewählten Programm oder von den aktuellen Einstellungen schaltet das Gerät weiter in die automatische Warmhaltefunktion (die Anzeige der Taste „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ leuchtet) oder in Wartestellung (die Anzeige der Taste „СТАРТ“ blinkt).
10. Um das gewählte Programm zu beenden und die Zubereitung oder automatische Warmhaltefunktion abzubrechen, halten Sie die Taste „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ für ein paar Sekunden gedrückt.



Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, Rezepte aus dem zum Multiküche REDMOND RMK-M911 beigelegten Rezeptheft zu verwenden, das speziell für dieses Modell entwickelt wurde.



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

### Programm „МУЛЬТИПОВАР“

Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von fast jeder Art von Gerichten gemäß den gewählten Einstellungen von Temperatur und Zubereitungszeit. Dank dem Programm „МУЛЬТИПОВАР“ kann die Multiküche REDMOND RMK-M911 eine Reihe von Küchengeräten ersetzen, und ermöglicht Gerichte nach fast jedem gewünschten Rezept, das in einem alten Kochbuch gefunden oder aus dem Internet gelesen wurde.

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

Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm „МУЛЬТИПОВАР“ 15 Minuten, die standardmäßige Temperatur beim Betrieb beträgt 100°C.

Manuelle Temperatur-Regelbereich (durch Drücken der Taste „Temperatur“ zu ändern): 35-170°C mit einem Einstellschritt von 5°C. Der manuelle Zeiteinstellbereich: 5 Minuten – 12 Stunden, mit einem Einstellschritt von 1 Minuten für ein Schritt bis zu 1 Stunde oder von 5 Minuten – für ein Schritt von mehr als 1 Stunde.



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



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

**Programm „МОЛОЧНАЯ КАША“**

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

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

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

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

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

**Programm „ТУШЕНИЕ“**

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

**Programm „ЖАРКА“**

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



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

**Programm „СУП“**

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

**Programm „НА ПАРУ“**

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

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

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



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

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

**Programm „МАКАРОНЫ“**

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



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

**Programm „ТОМЛЕНИЕ“**

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

**Programm „БАПКА“**

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

**Programm „БЫПЕЧКА“**

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



Ob der Keks schon fertig ist kann man durch Stecken eines Holzstöckchens (Zahnstochers) in den Keks überprüfen. Bleibt auf dem Holzstöckchen kein Teig – ist der Keks fertig.

Es ist empfehlenswert, die automatische Warmhaltefunktion auf allen Stufen bei Zubereitung von Brot auszuschalten.

**Programm „КРУТЫ“**

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

**Programm „ПЛОВ“**

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

**Programm „ЙОГУРТ“**

Durch dieses Programm können Sie verschiedene leckere und gesunde Jogurt zu Hause zubereiten. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 8 Stunden. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 6 Minuten bis

zu 12 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten möglich. Die automatische Warmhaltefunktion ist bei diesem Programm nicht möglich.

#### Programm „ПИЦЦА“

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

#### Programm „ХЛЕБ“

Empfohlen zum Backen von Brot aus Weizenmehl und mit der Zugabe von Roggenmehl. Das Programm bietet einen vollständigen Zyklus der Zubereitung von der Teiggarung bis zum Backen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 3 Stunden. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 1 Minuten bis zu 6 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten möglich. Die automatische Warmhaltefunktion ist bei diesem Programm nicht möglich.

Beachten Sie, dass der zugegebene Inhalt die Mitte des Skalenwerts des Topfes nicht übersteigt. Beachten Sie, dass während der ersten Stunde des Programms die Teiggarung kommt und dann sofort das Backen. Bevor Sie das Mehl verwenden, empfiehlt es sich, es durchzusieben, um die Sauerstoffversorgung und die Entfernung von Verunreinigungen zu sichern.

Verwenden Sie die Funktion Startzeit Vorwahl möglichst nicht, sonst es die Backqualität beeinflussen kann. Öffnen Sie den Deckel der Multiküche bis zum vollen Ende des Backens nicht! Davon hängt die Backqualität ab. Um Zeit zu sparen und die Zubereitung zu vereinfachen, empfehlen wir Ihnen Fertigmischung zum Backen von Brot zu verwenden.

#### Programm „ДЕСЕРТЫ“


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

#### Programm „ЭКСПРЕСС“

Das Programm zur schnellen Zubereitung von Reis, krümeligen Breien aus Grützen. In diesem Programm ist weder Zeiteneinstellung noch Funktion Startzeit Vorwahl vorgesehen.

### III. ZUSÄTZLICHE MÖGLICHKEITEN

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


 Die Rezepte, die im Teil der Gerichte erscheinen, können im Rezeptbuch gefunden werden oder im Internet unter [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

### IV. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

Sie können Zusatzaccessoires zur Multiküche REDMOND RMK-M911 kaufen und Informationen über die Neuheiten von Produktion REDMOND auf der Webseite [www.redmond.company](http://www.redmond.company) oder in Geschäften von autorisierten Händler erhalten.

### V. REINIGUNG UND WARTUNG

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

 Bei der Reinigung keine aggressive Stoffe, Schwämme mit einem aggressiven Belag und chemisch aggressive Mittel zu verwenden. Das Gerätegehäuse in Wasser nicht tauchen oder unter den Wasserstrahl nicht stellen.

Vor der ersten Nutzung oder zur Geruchsneutralisierung empfehlen wir Ihnen, nach der Zubereitung innerhalb von 15 Minuten eine Zitronenhälfte im Programm „НА ПАРУ“ aufkochen zu lassen.

Der innere Aluminiumdeckel soll nach jedem Gebrauch des Geräts gereinigt werden. Der Topf kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Nach dem Reinigen wischen Sie die äußere Fläche des Topfs trocken.

#### Reinigung des Innendeckels (schemе А4, p. 5)

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

#### Reinigung des abnehmbaren Dampfventils

Das Dampfventil ist in dem speziellen Schlitz auf der Oberseite des Geräts eingesetzt und aus zwei Bestandteilen besteht: einer Außenscheibe und dem Grundelement.

1. Ziehen Sie der Außenscheibe den Auslauf vorsichtig ein wenig nach oben und auf sich, wie in der Abbildung dargestellt **A5**, p. 6.
2. Entfernen Sie das Grundelement des Ventils durch Drehen es auf der Innenseite der Scheibe gegen den Uhrzeigersinn (Richtung **A6**) bis zum Anschlag.
3. Entfernen Sie den Dichtungsgummiring vorsichtig aus dem Ventil. Waschen Sie alle Bestandteile des Ventils, folgen Sie dabei den oben genannten Regeln.

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

4. Setzen Sie das Gerät in umgekehrter Reihenfolge zusammen: Setzen Sie den Gummiring richtig ein, richten Sie die Schlitze des Grundelements des Ventils mit den entsprechenden Ausläufen auf der Innenseite der Scheibe aus und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn (Richtung **A7**). Stellen Sie das Dampfventil in den Schlitz auf dem Gerätecover (die Außenscheibe muss mit dem rückwärtigen Auslauf zur Entfernung eingesetzt).

#### Entsorgung des Kondenswassers

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

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

### VI. ZUBEREITUNGSHINWEISE

#### Zubereitungsfehler und Abhilfe

In diesem Abschnitt sind häufige Fehler dargestellt, die bei der Zubereitung von Gerichten in der Multiküche passieren können, sowie mögliche Ursachen und Lösungen dafür.

#### DAS GERICHT IST NICHT FERTIG

Eventuelle Fehlerursachen	Abhilfe
Sie haben vergessen, den Gerätecover zu schließen oder haben ihn nicht fest geschlossen, daher ist die Kochtemperatur nicht hoch genug	Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel der Multiküche nicht, wenn es sich vermeiden lässt. Decken Sie bis zum Einrasten zu. Vergewissern Sie sich, dass nichts das feste Schließen des Gerätecover verhindert und die Gummidichtung an dem inneren Deckel nicht deformiert ist

Eventuelle Fehlerursachen		Abhilfe
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 Hezscheibe voll anlegen. Überzeugen Sie sich, dass sich im Betriebsraum der Multiküche keine Fremdgegenstände befinden. Vermeiden Sie eventuelle Verunreinigungen der Hezscheibe
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 dieser Multiküche		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 Dampfaren: Es befindet sich zu wenig Wasser im Topf, Dampflichte reicht nicht aus		Giessen Sie in den Topf unbedingt so viel Wasser ein, das im Rezept empfohlen ist. Wenn Sie zweifeln, prüfen Sie dann den Wasserpegel während der Zubereitung
Beim Braten	Sie haben in den Topf zu viel Pflanzenöl eingegossen	Beim Braten ist gut, wenn das Öl den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Beim Frittieren folgen Sie den Anweisungen des entsprechenden Rezepts
	Überschuss an Flüssigkeit im Topf	Decken Sie die Multiküche 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 Dampflassventil überdeckt	Geben Sie eine geringere Menge Teig in der Multiküche ein
	Sie haben zu viel Teig in den Topf gegeben	Nehmen Sie das Gebäck aus dem Topf heraus, wenden Sie es und legen Sie es wieder in den Topf ein, danach setzen Sie die Zubereitung fort, bis das Gebäck fertig ist. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Teig

**DAS LEBENSMITTEL IST ZERKOCHT**

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

**BEIM KOCHEN KOCHT DER LEBENSMITTEL AUS**

Beim Kochen von Milchreis kocht die Milch aus	Milchqualität und ihre Eigenschaften können von dem Ort und ihrer Produktionsbedingungen abhängen. Wir empfehlen, nur ultrapasteurisierte Milch mit einem Fettgehalt von bis zu 2,5% zu verwenden. Bei Bedarf kann man die Milch ein wenig mit Trinkwasser verdünnen
---	--

Die Zutaten vor dem Kochen wurden nicht oder falsch bearbeitet (schlecht gewaschen usw). Die Proportionen der Zutaten waren nicht eingehalten oder falsch die Nahrungsmittelart ausgewählt	Wenden Sie sich an das bewährte (für dieses Modell angepassten) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Art der Vorbehandlung, die Zugabeverhältnisse sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen. Waschen Sie immer gründlich die Vollkorngriese, das Fleisch, den Fisch und die Meeresfrüchte, bis das Wasser klar ist
--	---

**DAS GERICHT BRENNT AN**

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

**DAS PRODUKT HAT DIE VORGESEHENE FORM VERLOREN**

Sie haben das Produkt im Topf zu oft gerührt	Beim normalen Braten rühren Sie das Gericht nicht öfter als alle 5-7 Minuten
Sie haben eine zu lange Garzeit eingestellt	Verkürzen Sie die Garzeit oder folgen Sie den Rezeptanweisungen, die an dieses 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 in der geschlossenen Multiküche zu lange gelassen	Bemühen Sie sich, das Backwerk sofort nach der Zubereitung aus der Multiküche zu nehmen. Wenn es erforderlich ist, können Sie das Gericht kurze Zeit bei der eingeschalteten Warmhaltefunktion im Gerät lassen

**DAS GEBÄCK IST NICHT GENUG GEGANGEN**

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



**i** Bei einer Reihe von Modellen von REDMOND-Multiküchen spricht in den Programmen „ТУШЕНИЕ“ und „ЦИТ“ bei unzureichender Flüssigkeit der Überhitzungsschutz des Gerätes an, dabei wird das Zubereitungsprogramm gestoppt und die Multiküche wechselt in die Betriebsart automatische Vorwärmung.

#### Die empfohlene Zubereitungszeit von unterschiedlichen Lebensmitteln bei dem Dampfgaren

Nº	Produkt	Gewicht, g/Menge	Wassermenge, ml	Zubereitungszeit, Min
1	Schwein-/ Rindfleischfilet / (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Hammerfleischfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Hühnerfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Fleischbällchen/Frikadellen	500	800	25/40
5	Fisch (Filet)	300	800	15
6	Meeresfrüchte-Cocktail (tiefgefroren)	300	800	5
7	Kartoffeln (geviertelt)	500	800	20
8	Möhre (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Rote Rübe (geviertelt)	500	1500	90
10	Gemüse (tiefgefroren)	500	800	5
11	Ei	5 Stk.	800	10

**i** Beachten Sie, dass diese allgemeinen Empfehlungen sind. Die tatsächliche Zeit kann von den empfohlenen Werten abhängig von der Qualität eines bestimmten Produkts, sowie Ihrer persönlichen Vorlieben abweichen.

#### Empfehlungen für Temperatureinstellung im Programm „МУЛЬТИПОВАР“

Solltemperatur	Verwendungsempfehlungen (siehe auch das Rezeptheft)	Solltemperatur	Verwendungsempfehlungen (siehe auch das Rezeptheft)
35°C	Teiggärung, Zubereitung von Kräuteresig	105°C	Zubereitung von Süße
40°C	Zubereitung von Joghurt	110°C	Sterilisation
45°C	Sauerteig	115°C	Zubereitung von Zuckersirup
50°C	Gärung	120°C	Zubereitung von Dickbein
55°C	Zubereitung von Cremefüllung	125°C	Zubereitung von Schmorfleisch
60°C	Zubereitung von grünem Tee, Babynahrung	130°C	Zubereitung von Aufläufen
65°C	Kochen von Fleisch in der Vakuumpackung	135°C	Braten von Fertiggerichten bis zur knusprigen Kruste
70°C	Zubereitung von Punsch	140°C	Rauchen
75°C	Pasteurisieren, Kochen von weißen Tee	145°C	Braten von Gemüse und Fisch in Folie
80°C	Zubereitung von Glühwein	150°C	Braten von Fleisch in Folie
85°C	Zubereitung von Quark oder Lebensmittel mit der langen Kochzeit	155°C	Braten von Produkten aus Hefeteig
90°C	Zubereitung von roten Tee	160°C	Braten von Geflügel

Solltemperatur	Verwendungsempfehlungen (siehe auch das Rezeptheft)	Solltemperatur	Verwendungsempfehlungen (siehe auch das Rezeptheft)
95°C	Zubereitung von Milchreis	165°C	Braten von Steaks
100°C	Zubereitung von Baiser, Marmelade	170°C	Frittieren (Pommes frites, Chicken-Nuggets usw.)

#### Gesamttabelle der Zubereitungsprogramme (Werkseinstellungen)

Programm	Verwendungsempfehlungen	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungszeitbereich / Einstellschritt	Startzeit Vorwahl, h	Wartzeit bis zum Starten	Warmhaltefunktion
МУЛЬТИПОВАР	Zubereitung von verschiedenen Gerichten mit einer Möglichkeit, die Temperatur und die Zubereitungszeit einzustellen	15 Min	5 Min – 1 St / 1 Min 1 St – 12 St / 5 Min	✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Zubereitung von Milchreis	10 Min	5 Min – 1 St 30 Min / 1 Min	✓		✓
ТУШЕНИЕ	Schmoren von Fleisch, Fisch, Gemüse, Beilagen und mehrkomponenten Speisen	1 St	20 Min – 12 St / 5 Min	✓		✓
ЖАРКА	Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse und mehrkomponenten Speisen	15 Min	5 Min – 1 St 30 Min / 1 Min			✓
СУП	Zubereitung von Brühen, Suppen mit vielen Zutaten, Gemüsesuppen und kalten Suppen	1 St	20 Min – 8 St / 5 Min	✓		✓
НА ПАРУ	Dampfgaren von Fleisch, Fisch, Gemüse und anderen Lebensmitteln	15 Min	5 Min – 2 St / 5 Min	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Zubereitung von Nudeln aus verschiedenen Sorten von Weizen; Kochen von Würstchen und anderen Halbfertiggerichten	8 Min	2 Min – 20 Min / 1 Min		✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Zubereitung von geschmälzten Milch, Schmalzfleisch, Dickbein, Süße, Aspik	5 St	1 St – 8 St / 10 Min	✓		✓
ВАРКА	Kochen von Gemüse und Eintopf	40 Min	5 Min – 2 St / 5 Min	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Backen von Keksen, Aufläufen, Kuchen aus dem Hefe- und Blätterteig	1 St	20 Min – 8 St / 5 Min	✓		✓
КРУПЫ	Zubereitung von verschiedenen Grünzen und Beilagen Kochen von krümeligen Breien auf Wasser	35 Min	5 Min – 4 St / 5 Min	✓		✓
ПЛОВ	Zubereitung von verschiedenen Arten von Paella (mit Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse)	1 St	20 Min – 1 St 30 Min / 10 Min	✓		✓
ЙОГУРТ	Zubereitung von verschiedenen Arten von Joghurt	8 St	6 St – 12 St / 10 Min	✓		

Programm	Verwendungsempfehlungen	Standardmässige Zubereitungszeit	Zubereitungszeitbereich / Einstellschritt	Startzeit Vorwahl, h	Wartzeit bis zum Starten	Warmhaltefunktion
ПИЦЦА	Zubereitung von Pizza	25 Min	20 Min – 1 St / 5 Min	✓		✓
ХЛЕБ	Zubereitung von Brot aus Roggen- und Weizenmehl (einschließlich Teiggärung)	3 St	1 St – 6 St / 10 Min	✓		
ДЕСЕРТЫ	Zubereitung von verschiedener Desserts aus frischen Früchten und Beeren	1 St	5 Min – 4 St / 5 Min	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Schnelles Kochen von Reis, krümeligen Breien auf Wasser	30 Min	Das Programm sorgt für eine automatische Abschaltung nach Wasserauskochen			✓



**Umweltfreundliche Entsorgung**

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

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

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

**VII. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN**

Fehlermeldung auf dem Display	Potenzielle Fehler	Fehlerbehebung
E1 – E3	Systemfehler, das Bedienfeld oder das Heizelement können beschädigt sein	Trennen Sie das Gerät vom Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen. Schließen Sie den Deckel dicht. Verbinden Sie das Gerät wieder mit dem Stromnetz. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich ans offizielle Servicezentrum
Beim Kochen im Programm „ЖАПКА“ wird die Fehlermeldung E3 auf dem Display des Geräts angezeigt	Zu wenig Lebensmittel gekocht oder Lebensmittel an der Unterseite der Pfanne haften	Diese Situation ist kein Anzeichen für eine Fehlfunktion des Produkts, der überhitzungsschutz hat funktioniert. Um mit dem Multi-Küche fortzufahren, müssen Sie das Gerät 2-3 Minuten vom Stromnetz trennen und dann wieder in das Stromnetz einstecken. Um einen Fehler zu vermeiden, verwenden Sie das Programm „МУЛЬТИПОВАР“ mit einer Temperatur von 170 °C

Fehler	Potenzielle Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät schaltet nicht ein	Keine Stromversorgung	Versorgung überprüfen
	Störungen in der Stromversorgung	
Das Gerät wird zu lange zubereite	Zwischen dem Topf und dem Heizelement befindet sich ein Fremdgegenstand	Entfernen Sie den Fremdgegenstand
	Der Topf ist ins Multiküchengehäuse schief eingesetzt	Setzen Sie den Topf gerade ein
	Das Heizelement ist verschmutzt	Trennen Sie das Gerät vom Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen sie das Heizelement

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

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

LTU

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

- Pasikeitus diskinio kaitinimo elemento padėčiai, kad nenusidegintumėte ar kitaip nesusižeistumėte, būtinai naudokite komplekte esančias žnyples.
- Nustatydami kaitinimo elementą viršutinėje padėtyje įsitikinkite, kad jis tvirtai užfiksuotas prietaiso darbinės kameros sienelėje esančiuose grioveliuose. Neteisingai užfiksuotas kaitinimo elementą, prietaisui veikiant jis gali nuslysti, o tai gali sugadinti prietaisą.

**STOP** *Įdėdami žnyples būtinai naudokite nuo karščio apsaugančias virtuvines pirštines. Draudžiama rankomis liesti kaitinimo diską, nepriklausomai nuo jo padėties!*

*Prietaisui esant prijungtam prie elektros maitinimo tinklo ir vengdami elektros smūgio, nekeiskite kaitinimo elemento padėties. Kai diskinis kaitinimo elementas užfiksuotas viršutinėje padėtyje, draudžiama uždaryti prietaiso dangtį.*

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

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

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

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

**Techninės charakteristikos**

Modelis.....	RMK-M911
Galingumas.....	860-1000 W
Įtampa.....	220-240 V, 50/60 Hz
Apsauga nuo elektros smūgio.....	1 klasė
Dubens talpa.....	5 l
Dubens/pannen danga.....	neprisivylanti keraminė spalvotas, šviesos diodų
Ekranas.....	yra
3D šildymas.....	377 × 285 × 240 mm
Matmenys.....	5,7 kg
Neto masė.....	

**Programos**

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIVIRĖJAS)	4. ЖАРКА (KEPIMAS)	VIRIMAS)	14. ПИЦЦА (PIČA)
2. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENIŠKA KOŠĖ)	5. СУП (SRIUBA)	9. ВАРКА (VIRIMAS)	15. ХЛЕБ (DUONA)
3. ТУШЕНИЕ (TROŠKINIMAS)	6. НА ПАРУ (GARINIMAS)	10. ВЫПЕЧКА (KEPINIAI)	16. ДЕСЕРТЫ (DESERTAI)
	7. МАКАРОНЫ (MAKARONAI)	11. КРУПЫ (KRUOPOS)	17. ЭКСПРЕСС (GREITAS VIRIMAS)
	8. ТОМЛЕНИЕ (LĖTAS)	12. ПЛОВ (PLOVAS)	
		13. ЙОГУРТ (JOGURTAS)	

**Funkcijos**

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

**Komplektacija**

Daugiafunkcė virtuvė.....	1 vnt.
Dubuo.....	1 vnt.
Pannan.....	1 vnt.
Tang.....	1 vnt.
Talpa, skirta maistui gaminti garuose.....	1 vnt.
Jogurto indeliai.....	6 vnt.
Dozatorius.....	1 vnt.
Samtis.....	1 vnt.
Plokščias šaukštas.....	1 vnt.
Receptų knyga.....	1 vnt.
Samčio/šaukšto laikiklis.....	1 vnt.
Vartotojo vadovas.....	1 vnt.
Techninio aptarnavimo knygelė.....	1 vnt.
Elektros maitinimo kabelis.....	1 vnt.

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

**Įrengimas (A1 schema, p. 3)**

1. Prietaiso dangtis
2. Nuimamas išorinis dangtis
3. Dubuo
4. Varmeelementet som kan løftes
5. Dangčio pakėlimo mygtukas
6. Valdymo pultas su ekranu
7. Korpusas
8. Rankena nešti
9. Nuimamas garo vožtuvas
10. Plokščias šaukštas

11. Šaukštas sriubai
12. Dozatorius
13. Talpa, skirta maistui gaminti garuose
14. Jogurto indėliai
15. Samčio/šaukšto laikiklis
16. Tinklo kabelis
17. Panne
18. Tang

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

Daugiafunkcė virtuvė REDMOND RMK-M911 turi jutiklinį valdymo pultą su spalvotu šviesos diodų ekranu.

1. „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ („Pašildyti/Atšaukti“) – pašildymo funkcijos įjungimas / išjungimas, maisto gaminimo programos nutraukimas, pasirinktų nuostatų atšaukimas
2. „ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ“ („Laiko atidėjimas“) – atidėto paleidimo laiko režimo nustatymo įjungimas
3. „ТЕМПЕРАТУРА“ („Temperatūra“) – „МУЛЬТИПОВАР“ programos temperatūros vertės nustatymas
4. „ЧАС“ („Valandos“) – valandų vertės pasirinkimas maisto gaminimo ir paleidimo atidėjimo nuostatų režimuose
5. „МИН“ („Minutės“) – minučių vertės pasirinkimas maisto gaminimo ir paleidimo atidėjimo nuostatų režimuose
6. „ЭКСПРЕСС“ („Greitas virimas“) – „ЭКСПРЕСС“ programos paleidimas
7. „МЕНЮ“ („Meniu“) – automatinio maisto gaminimo programos pasirinkimas
8. „СТАРТ“ („Paleidimas“) – pasirinkto maisto gaminimo režimo paleidimas
9. Ekranas

### Ekranas išdėstymas (A3 schema, p. 4)

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

## I. PRIEŠ EKSPLOATACIJĄ

Iš dėžės atsargiai ištraukite gaminį ir jo dalis. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas. Palikite savo vietoje ant gaminio korpuso esančius įspėjamuosius ir informacinius lipdukus bei lentelę su gaminio serijos numeriu!

 *Ant gaminio nesant serijos numerio, automatiškai panaikinama teisė gauti garantinį aptarnavimą.*

*Po to, kai prietaisas buvo gabenamas arba laikomas nenaudojamas žemoje temperatūroje, prieš įjungiant būtina palaikyti jį kambario temperatūroje ne mažiau kaip 2 valandas.*

Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna šluoste. Dubenį praskalaukite šiltu muiluotu vandeniu. Kruopščiai nusausinkite. Naudojant pirmą kartą, gali atsirasti pašalinis kvapas, tačiau tai nėra prietaiso gedimo požymis. Tokiu atveju prietaisą tiesiog reikia išvalyti. Pastatykite prietaisą ant tvirtu, lygaus ir horizontalaus paviršiaus, kad iš garų vožtuvo išeinantys karšti garai nepatektų ant tapetų, dekoratyvinių dangų, elektroninių prietaisų ir kitų daiktų ar medžiagų, kurias gali sugadinti padidinta drėgmė ir temperatūra.

Prieš gaminant maistą įsitikinkite, kad nebūtų pažeistos išorinės ir matomos vidinės daugiafunkcės virtuvės dalys. Tarp dubens ir kaitinimo elemento negali būti jokių pašalininių daiktų.

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


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

 **DĖMESIO!** Pakelti prietaisą už rankenos indo draudžiama!

## II. EKSPLOATACIJA

### Funkcija MASTERFRY (A6 schema, p. 7)

Daugiafunkcė virtuvė REDMOND RMK-M911 yra pakeliamas kaitinimo elementas. Todėl dabar daugiafunkcė virtuvė galite naudoti ne tik dubenį, bet ir keptuvę (yra komplekte).

 *Imdami žnyplės būtinai naudokite nuo karščio apsaugančias virtuvines pirštines. Draudžiama rankomis liesti kaitinimo diską, nepriklausomai nuo jo padėties!*

*Saugumo sumetimais, kai keičiate kaitinimo elemento padėtį, naudokite žnyplės (yra komplekte).*

Norėdami užfiksuoti kaitinimo elementą viršutinėje padėtyje, atsargiai pakelkite jį iki galo ir šiek tiek pasukite prieš laikrodžio rodyklę kol jis patikimai užsikfiksuoja darbinės kameros sienelėje esančiuose grioveluose.

Norėdami užfiksuoti kaitinimo elementą apatinėje padėtyje, šiek tiek pakelkite jį, kad faktoriai išlįstų iš darbinės kameros sienelėje esančių griovelų, ir, pasukę diską pagal laikrodžio rodyklę, nuleiskite jį žemyn.

 **STOP** *Prietaisui esant prijungtam prie elektros maitinimo tinklo, nekeiskite kaitinimo elemento padėties.*


Kai diskinis kaitinimo elementas užfiksuotas viršutinėje padėtyje, draudžiama uždaryti prietaiso dangtį.

 **I** *Gaminami daugiafunkcė virtuvėje, naudokite tik komplekte esančią keptuvę.*

### Gaminimo laiko nustatymas

Daugiafunkcė virtuvė REDMOND RMK-M911 galima savarankiškai nustatyti kiekvienos gaminimo programos laiką (išskyrus „ЭКСПРЕСС“). Galimas pasirinkimo laiko diapazonas ir jo keitimo intervalas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos. Norint pakeisti laiką:

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

 **I** *Rankiniu būdu nustatant gaminimo laiką ir atsišvelgiant į gamyklinės lentelės nuostatas, turėkite omenyje iš anksto numatytą pasirinktos gaminimo programos galimą nuostatų diapazoną ir intervalą.*

*Jūsų patogumui, gaminimo programų nustatomo laiko diapazonas prasideda nuo minimalių verčių. Todėl programoms keičiant galima trumpam praeiti, jei nustatytą laiką patiekalas dar nebuvo gatavas.*

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

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

### „Laiko atidėjimas“ funkcija

Šia funkcija galima nustatyti laiko intervalą, kuriam pasibaigus patiekalas turi būti gatavas (įskaitant programos veikimo laiką). 10 minučių intervalu statomas laiko tarpas – nuo 10 minučių iki 24 valandų. Reikia turėti omenyje, kad atidėjimo laikas turi būti didesnis nei nustatytas gaminimo laikas, priešingu atveju, programa pradės veikti iš karto, paspaudus „СТАРТ“ mygtuką. Atidėto paleidimo laiką galite nustatyti išrinkę automatinę programą, temperatūrą ir gaminimo trukmę:

1. Paspaudę „ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ“ mygtuką, įjungsite atidėto paleidimo laiko nustatymo režimą. Ekране atsiras užrašas „Laiko atidėjimas“ ir pradės mirksėti laikmatis.
2. Spaudžiant „ЧАС“ mygtuką, intervalais keisis laikrodžio reikšmė. Nustatytas laiko formatas – 24 valandos. Kelias sekundes palaikius nuspauštą mygtuką, prasidės pagreitinta reikšmės kaita.

3. Spausdami „МИН“ mygtuką, intervalais keiskite minučių reikšmę. Kelias sekundes palaikius nuspauštą mygtuką, prasidės pagreitinta reikšmės kaita.
4. Norint nustatyti trumpesnį, nei vienos valandos trukmės maisto gaminimo laiką, spauskite „ЧАС“ mygtuką, iki valandų reikšmės pasiekus nulį. Tuomet, spausdami „МИН“ mygtuką, nustatykite reikiamą minučių reikšmę.
5. Norint atsaukti nuostatas, spauskite „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ mygtuką ir iš naujo įveskite visą gaminimo programą.
6. Nustačius laiką, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „СТАРТ“ mygtuką. Įsijiebs veikimo funkcijos „Laiko atidėjimas“ indikatorius, bus pradėtas programos vykdymas ir atgalinė laiko atskaita.
7. Patiekiamas bus pagamintas per nustatytą laiką. Programai pasibaigus, automatiškai įsijungs gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinio pašildymo) ir įsijiebs „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ mygtuko indikatorius.
8. Norint atjungti automatinį pašildymą, spauskite „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ mygtuką. Mygtuko indikatorius užges.

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

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

*Nustatant „Laiko atidėjimas“ funkcijos laiką, reikia turėti omenyje, kad programoje „НА ПАРУ“ laiko atskaita prasideda tik daugiafunkcinei virtuvei pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą (užvirus vandeniui).*

### Gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija „Automatinis pašildymas“

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

### Įsankstinis automatinio pašildymo išjungimas

Pasibaigus gaminimo programos laikui, automatinio pašildymo įsijungimas ne visuomet reikalingas. Turint tai omenyje, daugiafunkcinei virtuvei REDMOND RMK-M911 numatyta įsankstinė šios funkcijos atjungimo galimybė, aktyvuojama paleidžiant pagrindinę gaminimo programą arba jos veikimo metu. Norint tai atlikti, paleidžiant programą arba ją jau veikiant, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „МЕНЮ“ mygtuką, kol neužges „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ mygtuko indikatorius. Norint vėl įjungti automatinį pašildymą, dar kartą paspauskite „МЕНЮ“ mygtuką (įsijiebs „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ mygtuko indikatorius).

### Patiekalų pašildymo funkcija

Daugiafunkcė virtuvė REDMOND RMK-M911 galima naudoti šaltiems patiekalams šildyti. Norint tai atlikti:

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

**💡** *Nepasaut ta, kad daugiafunkcė virtuvė gali iki 24 val. palaikyti patiekalą karštą, nerekomenduojama palikti maisto karšto ilgiau, nei dvi-tris valandas, nes kartais dėl to gali pakisti jo skonis.*

### Ben drųjų 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, MENAUDOKITE viti vandens programą „ВЫПЕЧКА“, „ЖАРКА“, „ХЛЕБ“.*

1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiamą produktų kiekį.
2. Laikantis gaminimo programos nurodymų, sudėkite produktus į daugiafunkcės virtuvės dubenį ir įstatykite į prietaiso korpusą. Sekite, kad visi produktai, įskaitant skysčius, būtų žemiau maksimalios, vidinės dubens pusėje esančios, žymos. Įsitikinkite, kad dubuo stovi tiesiai ir yra gerai priguldes prie kaitinimo elemento.
3. Užspauskite daugiafunkcės virtuvės dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.

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

4. Spausdami „МЕНЮ“ mygtuką išsirenkite reikalingą gaminimo programą (ekrane įsijiebs atitinkamos programos indikatorius).
5. Jeigu jums netinka pagal nulytėjimą nustatytas gaminimo laikas, paspaudę „ЧАС“ ir „МИН“ mygtuką, jį galite pakeisti.
6. Esant poreikiui, galite nustatyti ir atidėto paleidimo laiką. Pasirinkus „ЖАРКА“, „МАКАРОНЬИ“ ir „ЭКСПРЕСС“ programas, „Laiko atidėjimas“ funkcija nėra prieinama.
7. Norint paleisti gaminimo programą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „СТАРТ“ mygtuką, kol įsijiebs „СТАРТ“ ir „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ mygtukų indikatoriai. Prasidės pasirinktos programos vykdymas ir atgalinė gaminimo laiko atskaita. Programoje „НА ПАРУ“ atgalinė laiko atskaita prasideda užvirus vandeniui ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje; o programoje „МАКАРОНЬИ“ – dubenyje užvirus vandeniui, sudėjus produktus ir pakartotinai paspaudus „СТАРТ“ mygtuką.
8. Esant poreikiui, automatinio pašildymo funkciją galima iš anksto atjungti, paspaudus ir palaikius „МЕНЮ“ mygtuką, kol neužges ir „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ mygtuko indikatorius. Pakartotinai paspaudus „МЕНЮ“ mygtuką, ši funkcija bus vėl įjungta. Automatinio pašildymo funkcija nėra galima, naudojant „ЙОГУРТ“ ir „ХЛЕБ“ programas.
9. Apie gaminimo programos pabaigą įspės garsinis signalas. Toliau, priklausomai nuo pasirinktos programos ar esamų nuostatų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo (švies „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ mygtuko indikatorius) arba budėjimo režimą (mirksės „СТАРТ“ mygtuko indikatorius).
10. Norint atsaukti įvestą programą, nutraukti gaminimo arba automatinio pašildymo procesą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ mygtuką.

**📖** *Siekiant kokybiško rezultato, siūlome išbandyti viengrūdį iš prie daugiafunkcės virtuvės REDMOND RMK-M911 pridėdamas receptų knygos patiekalų, numatytą ruošti būtent šiuo modeliu.*

**💡** *Jeigu įsijų namys, pasinink įprastines automatines programas nepavyko pasiekti norimo rezultato, siūlome pasinaudoti universalia „МУЛЬТИПОВАР“ programa, turinčia praplėstas rankines nuostatas ir atveriančia plačias įsų kulinarinių eksperimentų galimybes.*

### „МУЛЬТИПОВАР“ programa

Ši programa skirta praktiškiems patiekalams, vartotojo pasirinktais temperatūros ir gaminimo laiko parametrais. Dėl „МУЛЬТИПОВАР“ programos dėka daugiafunkcė virtuvė REDMOND RMK-M911 galės pakeisti daugybę virtuvės prietaisų, o jūs galėsite gaminti praktiškai pagal bet kurį jums patikusį receptą, surastą senojeje kulinarinės knygoje ar internete.

Jūsų patogumui, gaminant patiekalus iki 80°C temperatūroje, automatinio pašildymo funkcija yra atjungta. Esant poreikiui, ją galima įjungti rankiniu būdu, paleidus gaminimo programą, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „МЕНЮ“ mygtuką, kol įsijiebs „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ indikatorius.

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

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

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

### „МОЛОЧНАЯ КАША“ programa

Rekomenduojama pieniškos košės virti pagal nulytėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 10 minučių. Taip pat galima rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 5 min. iki 1 val. 30 min. diapazone.

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

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

Pieno ir kruopų sąvaybės, priklausomai nuo jų kilmės ir gamintojo, gali skirtis, todėl atitinkamai gali skirtis ir gaunamas rezultatas. Nepasiekus norimo rezultato „МОЛОЧНАЯ КАША“ programa, siūlome pasinaudoti universalia „МУЛЬТИПОВАР“ programa. Optimali košės virimo temperatūra – 95°C. Produktų kiekį ir virimo laiką nustatykite laikydamiesi recepto.

**„ТУШЕНИЕ“ programa**

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

**„ЖАРКА“ programa**

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



*Tam, kad produktai neprisiviltų, sekite receptų knygos nuorodas ir reguliariai maišykite dubens turinį. Galima gaminti ir esant nukeltam daugiafunkcės virtuvės dangčiui.*

**„СП“ programa**

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

**„НА ПАРУ“ programa**

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

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

1. įpilkite į dubenį 600-1000 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 3-10 skyriaus „Bendriųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ nurodymų.



*Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasideda užvirus vandeniui ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje. Nenaudojant automatinių šios programos laiko nuostatų, pasinaudokite rekomenduojamo įvairių produktų gaminimo laiko garuose lentele.*

**„МАКАРОНЫ“ programa**

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



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

**„ТОМЛЕНИЕ“ programa**

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

**„ВАРКА“ programa**

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

**„БЫПЕЧКА“ programa**

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



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

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

**„КРУПЫ“ programa**

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

**„ПЛОВ“ programa**

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

**„ЙОГУРТ“ programa**

Šia programa savo namuose galėsite pasigaminti gardų ir vertingą jogurtą. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 8 valandos. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minučių, nuo 6 iki 12 val. Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima. Suedant produktus atkreipkite dėmesį, kad jie būtų žemiau 1/2 žymos, esančios vidinėje dubens pusėje.

**„ПИЦЦА“ programa**

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

**„ХЛЕБ“ programa**

Rekomenduojama įvairių rūšių kvietinei duonai su ruginiais miltais kepti programa numatyta pilnam duonos gaminimo ciklui: nuo kildinimo iki kepimo. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 5 valandos. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minučių, nuo 1 iki 6 val. Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima.

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

Reikia turėti omenyje, kad pirmąją programos veikimo valandą yra kildinama tešla, o tik po to duona kepa.

Prieš naudojant miltus, rekomenduojama juos nusijoti, tokiu būdu prisotinant miltus deguonimi ir pašalinant priemaišas.

Nerekomenduojama naudotis funkcija „Atidėtas paleidimas“, nes tai gali turėti įtakos kepinio kokybei.

Pilnai nepasibaigus kepimo procesui, neatidarykite daugiafunkcės virtuvės dangčio! Nuo to priklauso kepinio kokybė.

Gaminimo laikui sutrumpinti ir procesui supaprastinti rekomenduojama naudoti duonos ruošinius.

**„ДЕСЕРТЫ“ programa**

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

**„ЭКСПРЕСС“ programa**

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

**III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS**

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



*Patiekalų skyriuje nurodyti receptus rasite receptų knygoje arba interneto svetainėje [www.redmond.comany](http://www.redmond.comany).*

**IV. PAPILDOMI PRIEDAI**

Įsigyti papildomų priedų ir sužinoti apie naują REDMOND produkciją galima apsilankius tinklalapyje [www.redmond.comany](http://www.redmond.comany) arba oficialių atstovų parduotuvėse.

**V. PRIETAISO VALYMAS**

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



*Valant draudžiama naudoti abrazyvines priemones, kempines su abrazyvine danga ir agresyvias chemines priemones. Draudžiama merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove.*

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

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

**Valant vidinį dangtį (A4 schema, p. 5)**

1. Nukelkite daugiafunkcės virtuvės dangtį.
2. Tuo pat metu centro link paspauskite vidinėje dangčio pusėje esančius du plastmasinius fiksatorius.
3. Nenaudojant jėgos, šiek tiek patraukite vidinį aliumininį dangtį į save žemyn, kad jis atsijungtų nuo pagrindinio dangčio.
4. Nušluostykite abiejų dangčių paviršių drėgnu audiniu ar servetėle. Esant poreikiui, išimtą dangtį nuplaukite vandens srove, naudojant indų plovimo priemones. Plauti dangčio indaplovėje nerekomenduojame.
5. Surinkite atvirkištinę seką: įstatykite aliumininį dangtį į viršutinius griovelius, suderinkite su pagrindiniu dangčiu ir nestipriai spustelėkite fiksatorius iki spragtelės. Vidinis aliumininis dangtis turi patikimai užsifikuoti.

**Nuimamo garų vožtuvo valymas**

Garo vožtuvas yra specialiam lizde, esančiame ant viršutinio prietaiso dangčio, jį sudaro dvi dalys: išorinis diskas ir pagrindas. Vožtuvui nuvalyti:

1. Rūpestingai patraukite diską už išorinių išsikūšimų į save aukštyn, kaip pavaizduota paveikslėlyje (A5 schema, p. 6).
2. Vidinėje disko pusėje iki pasipriešinimo prieš laikrodžio rodyklę pasukite pagrindinę vožtuvo dalį (A) ir nuimkite.
3. Išimkite vožtuvo gumelę. Laikydami es aukščiau nurodytą taisykliai, nuplaukite visas vožtuvo dalis.



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

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

**Kondensato šalinimas**

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

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

**VI. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI**

**Gaminimo klaidos ir jų šalinimo būdai**

Šiame skyriuje aprašytos tipinės klaidos, daromos daugiafunkcėje virtuvėje gaminant maistą, išnagrinėtos galimos jų priežastys ir šalinimo 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 daugiafunkcės virtuvės dangčio. Dangtis užsidaro pasigirdus spragtelėjimą. Ištikinkite, 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 priguldęs prie kaitinimo elemento. Ištikinkite, kad daugiafunkcės virtuvės 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 pasirinkto netinkamą gaminimo programą. Produktai supjaustyti per stambiai, viršytos bendrosios produktų proporcijos. Greičiausiai nustačiau (neapskaičiavote) gaminimo laiko. Pasirinktas receptas netinka gaminti maisto šioje daugiafunkcėje virtuvėje	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Naudokite tuos receptus, kuriais galite pasikliauti. Produktų atranka, jų pjauštymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą	
Gaminant garuose: dubenyje per mažai vandens, kad būtų užtikrintas pakankamas garų tankis	Būtinai pilkite recepte rekomenduojamą vandens kiekį. Jeigu dvejojate, gaminimo proceso metu patikrinkite vandens lygį	
Kepant:	dubenyje įpilta pernelyg daug aliejaus	kepant įprastiniu būdu pakanka, kad aliejus plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Kepdami gruzdintuvėje, laikykitės recepte pateiktų nurodymų
	Dubenyje yra drėgmės perteklius	Jeigu recepte nenurodyta, kepdami daugiafunkcėje virtuvėje, neuždarykite jos 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, apkepinimas ir pan. Laikykitės pasirinkto recepto nurodymų	
Kepant kepinius (tešla neiškepė)	Kildinimo metu tešla prilipo prie viršutinio dangčio ir uždegnė garų išleidimo vožtuvą	Į dubėnį dėkite mažesnę tešlos kiekį
	Dubenyje yra per didelis tešlos kiekis	Išimkite iš dubens kepinį, apverskite ir įdėkite atgal į dubėnį bei tęskite gaminti iki bus gatava. Ateityje rekomenduojame dėti į dubėnį mažiau tešlos

**PRODUKTAI PERVIRĖ**

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

**VERDANT PRODUKTAS IŠGARUOJA**

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

**PATIEKALAS PRISVYLA**

Po paskutinio maisto gaminimo, buvo blogai išplautas dubuo. Pažeista neprisyvanti dubens danga	Prieš pradėdami gaminti ištikinkite, kad dubuo yra gerai išplautas, neprisyvanti danga nepažeista
---	---



Produktų įdėta mažiau, nei rekomenduojama recepte	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką	Sutrumpinkite gaminimo laiką arba laikykitės recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų
Kepant: pamiršote į dubenį įpilti aliejaus, nemaišėte arba per vėlai apversdavote produktus	Kepdami įprastiniu būdu, įpilkite į dubenį šiek tiek augalinio aliejaus, kad jis plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Tam, kad produktai keptų tolygiai, juos reikia periodiškai pamaišyti arba apversti
Troškinant: dubenyje nepakanka skysčių	Įpilkite į dubenį daugiau skysčių. Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcės virtuvės dangčio
Verdant: dubenyje per mažai skysčių (nesilaikoma produktų proporcijų)	Laikykitės teisingo skysčių ir kietų produktų santykio
Kepant kepinius: prieš gamindami, nesutepėte vidinės dubens pusės aliejumi	Prieš sudėdami tešlą, dubens dugną ir kraštus aptepkite sviestu arba augaliniu aliejumi (nereikėtų riebalų pilti!)

**GAMINYS PRARADO SAVO 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 laikykitės recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų

**KEPINYS DRĖGNAS**

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

**KEPINYS NEIŠKILO**

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

**i** Keletas daugiafunkcės virtuvės REDMOND modeliai Programose „IYUJEHHE“ ir „CMT“ jeigu nepakankama skysčio dubenyje įsijungia apsaugos sistema nuo prietaiso perkaitimo. Tuomet gaminimo Programa sustoja ir prietaisas pereina į automatinio šildymo režimą.

**Rekomendacinis įvairių produktų gaminimo garuose laikas**

Nr.	Produktas	Svoris, g/kiekis	Vandens kiekis, ml	Gaminimo trukmė, min
1.	Kiaulienos/jautienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	800	30/40
2.	Avienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	800	40

Nr.	Produktas	Svoris, g/kiekis	Vandens kiekis, ml	Gaminimo trukmė, min
3.	Vištienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	800	20
4.	Frikadelės/kotletai	500	800	25/40
5.	Žuvys (filė)	300	800	15
6.	Jūros gėrybės (šaldytos)	300	800	5
7.	Bulvės (ketvirčiuotos)	500	800	20
8.	Morkos (1,5-2 cm kubeliais)	500	800	35
9.	Burokai (ketvirčiuoti)	500	1500	90
10.	Daržovės (užšaldytos)	500	800	5
11.	Vištos kiaušinis	5 vnt.	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 įsių valgymo įpročių.

**„МУЛТИПОВАР“ programos temperatūros režimų rekomendacijos**

Darbinė temperatūra	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)	Darbinė temperatūra	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)
35°C	Tešlos kildinimas, acto gaminimas	105°C	Šaltienos gaminimas
40°C	Jogurtu gaminimas	110°C	Sterilizacija
45°C	Rauginimas	115°C	Cukraus sirupo virimas
50°C	Fermentavimas	100°C	Vyniotinių gaminimas
55°C	Glajaus gaminimas	125°C	Troškintos mėsos gaminimas
60°C	Žalios arbatos virimas, vaikų maisto gaminimas	130°C	Apkepo gaminimas
65°C	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje	135°C	Gatavų patiekalų apskrudinimas, suteikiant traškią luobelę
70°C	Pušto gaminimas	140°C	Rūkymas
75°C	Pasterizacija, baltos arbatos virimas	145°C	Daržovių ir žuvų kepimas folijoje
80°C	Karšto vyno virimas	150°C	Mėsos kepimas folijoje
85°C	Varškės ar ilgai gaminamų patiekalų virimas	155°C	Mielinės tešlos gaminių kepimas
90°C	Raudonos arbatos virimas	160°C	Paukštienos kepimas
95°C	Pieniškų košių virimas	165°C	Kepsnių kepimas
100°C	Bezė, uogienės virimas	170°C	Gruzdinimas gruzdintuvėje (bulvytės, vištienos priešlėliai ir pan)

Gaminimo programų suvestinė (gamyklinės nustatos)

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nulytėjimą nustatytas gaminimo laikas	Gaminimo laiko / nustatymo etapo diapazonas	Atidėtas paleidimas, val.	Persijungimo į darbinius parametrus laikimas	Automatinis pašildymas
„МУЛЬТИПОВАР“	Įvairių patiekalų gaminimas, su galimybe nustatyti temperatūrą ir gaminimo laiką.	15 min.	5 min. – 1 val./ 1 min. 1-12 val./ 5 min.	✓		✓
„МОЛОЧНАЯ КАША“	Pieniškų košių virimas.	10 min.	5 min. – 1 val. 30 min./ 1 min.	✓		✓
„ТУШЕНИЕ“	Mėsos, žuvų, daržovių garnyrų ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų troškimas.	1 val.	20 min. – 12 val./ 5 min.	✓		✓
„ЖАРКА“	Mėsos, žuvų, daržovių garnyrų ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų kepimas.	15 min.	5 min. – 1 val. 30 min./ 1 min.	✓		✓
„СУП“	Sultinių, marinatų, daržovių ir šaltų sriubų virimas.	1 val.	20 min. – 8 val./ 5 min.	✓		✓
„НА ПАРУ“	Mėsos, žuvų, daržovių ir kitų produktų gaminimas garuose.	15 min.	5 min. – 2 val./ 5 min.	✓	✓	✓
„МАКАРОНЫ“	Makaronų gaminių iš įvairių kvietinių miltų rūšių gaminimas; dešrelių, koldūnų ir kitų pusfabrikačių virimas.	8 min.	2 – 20 min./ 1 min.		✓	✓
„ТОПЛЕНИЕ“	Kondensuoto pieno, troškintos mėsos, šaltienos, drebutienos gaminimas.	5 val.	1 – 8 val./ 10 min.	✓		✓
„ВАРКА“	Daržovių ir pupų virimas.	40 min.	5 min. – 2 val./ 5 min.	✓		✓
„ВЫПЕЧКА“	Rekomenduojama keksiui, biskvitui, apkepi, mielinės ir slauksnuotos tešlos pyragams kepti.	1 val.	20 min. – 8 val./ 5 min.	✓		✓
„КРУПЫ“	Įvairių kruopų ir garnyrų gaminimas. Birių košių virimas ant vandens.	35 min.	5 min. – 4 val./ 5 min.	✓		✓
„ПЛОВ“	Įvairių plovo rūšių gaminimas (su mėsa, žuvis, paukštiena, daržovėmis).	1 val.	20 min. – 1 val. 30 min./ 10 min.	✓		✓
„ЙОГУРТ“	Įvairių jogurto rūšių gaminimas.	8 val.	6 – 12 val./ 10 min.	✓		
„ПИЦЦА“	Picos kepimas.	25 min.	20 min. – 1 val./ 5 min.	✓		✓
„ХЛЕБ“	Ruginės ir kvietinės duonos kepimas (įskaitant tešlos kildinimo etapą).	3 val.	1 – 6 val./ 10 min.	✓		
„ДЕСЕРТЫ“	Įvairių šviežių vaisių ir uogų desertų gaminimas.	1 val.	5 min. – 4 val./ 5 min.	✓		✓
„ЭКСПРЕСС“	Greitas ryžių ir birių košių ant vandens virimas.	30 min.	Programa, išvirus vandeniu, išsijungia			✓

VII. PRIEŠ KREIPIANTIS Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

Ekrane rodomas pranešimas apie klaidą	Galimi gedimai	Klaidos šalinimas
E1-E3	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. Jeigu po pakartotinio įjungimo nepavyksta pašalinti problemos, kreipkitės į galiojantį klientų aptarnavimo centrą
Gamindami programoje „ЖАРКА“ ekrane įrenginiui rodomas klaidos pranešimas „E3“	Rengiasi per mažai produkto arba produktų įtraukė į dugnu keptuvėje	Tokia situacija nėra normali gaminius, suveikė apsauga nuo perkaitimo. Jei norite tęsti darbą su multivirtuvė, reikia išjungti prietaisą iš elektros tinklo į 2-3 minutes, tada vėl įtraukti į электросеть. Norėdami apsaugoti vėl pasirodys klaidos, naudokite programą „МУЛЬТИПОВАР“ su temperatūra 170°C

Gedimas	Galima priežastis	Gedimo šalinimas
Neįsijungia	Nėra maitinimo iš elektros tinklo	Patikrinkite elektros tinklo įtampą
Patiekalas gaminamas per ilgai	Elektros tinklo trikdžiai	Patikrinkite elektros tinklo įtampą
	Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko svetimkūnis	Pašalinkite svetimkūnį
	Daugiafunkcės virtuvės korpuse dubuo stovi nelygiai	Pastatykite dubenį tiesiai
	Nešvarus kaitinimo elementas	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti/nuvalykite kaitinimo elementą



**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 ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju un saglabājiet to kā uzziņas līdzekli turpmākai izmantošanai. Pareiza ierīces lietošana var ievērojami pagarināt tās kalpošanas laiku.

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

## DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.
  - Šī elektroierīce ir daudzfunkcionāla ierīce ēdiena gatavošanai mājās apstākļos un to var izmantot dzīvokļos, lauku mājās, viesnīcu numuros, ofisu un veikalu palīgtelpās vai citās līdzīgās vietās. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai. Rūpnieciska vai jebkura cita nepiemērota ierīces izmantošana tiks uzskatīta par izstrādājuma lietošanas noteikumu pārkāpumu. Šajā gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamām sekām.
  - Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai tā spriegums atbilst norādītajam ierīces spriegumam (sk. tehnisko specifikāciju vai izstrādājuma rūpnīcas plāksnīti).
  - Izmantojiet pagarinātāju, kurš atbilst ierīces patēriņa jaudai – parametru neatbilstība var radīt īssavienojumu vai kabeļa aizdegšanos.
  - Pieslēdziet ierīci tikai kontaktligzdām ar sazemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju pārliecinieties, ka tas arī ir ar sazemējumu.
- STOP** *UZMANĪBU!* Ierīces darbības laikā tās korpuss, trauks un metāliskās detaļas uzkarst! Esiet uzmanīgi! Izmantojiet virtuves cimdus. Atverot ierīces vāku, neliecieties 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 nesagrieztos un nesalocītos, nesaskartos ar asiem priekšmetiem, stūriem vai mēbeļu malām.

**STOP**

*ATCERIETIES: nejausš 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.*

**STOP**

- Mainot diskveida sildelementa novietojumu obligāti izmantojiet satvērēju, kurš ietilpst ierīces komplektā – tas ļaus izvairīties no apdegumiem un citām gadījuma traumām.

**STOP**

- Uzstādot diskveida sildelementu augšējā pozīcijā pārliecinieties, ka tas ir stingri nofiksēts iedobēs (rievās), kuras atrodas uz ierīces darba kameras sienām. Nepareiza sildelementa ievietošana var novest pie tā pārvietošanās lietošanas laikā un tā bojājumiem.

**STOP**

*Darbojoties ar knaiblēm obligāti izmantojiet termoizturīgus virtuves cimdus. Aizliegts ar rokām pieskarties sildīšanas diskam neatkarīgi no diska stāvokļa.*

*Lai izvairītos no elektriskās strāvas triecienu, nemainiet sildelementa novietojumu, ja ierīce ir pievienota elektrotīklam!*

*Aizliegts aizvērt ierīces vāku, ja diskveida sildelements ir uzstādīts augšējā pozīcijā.*

**STOP**

- Nenovietojiet ierīci uz mīksta virsmas, neaplājiet 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 zināšanās ierīci drīkst izmantot tikai citas personas uzraudzībā un/vai gadījumā, ja ir instruēti par ierīces drošu izmantošanu un apzinās briesmas,saistītas ar tās izmantošanu. Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.
- Iepakojuma materiāli (plēve, putuplasts, u. c.) var būt bīstami bērniem. Nosmakšanas briesmas! Glabājiet tos bērniem nepieejamā vietā.
- Aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai izmaiņas tās konstrukcijā. Ierīces remontu drīkst veikt tikai autorizētā servisa centra speciālists. Neprofesionāli veikti darbi var novest pie ierīces bojājuma, traumām un īpašuma bojājumiem.

STOP

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

**Tehniskā specifikācija**

Modelis .....	RMK-M911
Jauda .....	860-1000 W
Spriegums .....	220-240 V, 50/60 Hz
Aizsardzība pret elektriskās strāvas triecienu .....	1 klase
Trauka tilpums .....	5 l
Trauka/panna pārklājums .....	pretpiedeguma keramiskais
Displejs .....	LED, krāsainais
3D-sildīšana .....	ir
Gabāritizmēri .....	377 × 285 × 240 mm
Neto masa .....	5,7 kg

**Programmas**

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIPAVĀRS)	5. СУП (ZUPA)	9. ВАПКА (VĀRĪŠANA)	14. ПИЦЦА (PICA)
2. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENA PUTRA)	6. НА ПАРУ (TVAICĒŠANA)	10. ВЫПЕЧКА (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI)	15. ХЛЕБ (MAIZE)
3. ТУШЕНИЕ (SAUTĒŠANA)	7. МАКАРОНЫ (MAKARONI)	11. КРУПЫ (GRAUDAUGI)	16. ДЕСЕРТЫ (DESSERTI)
4. ЖАРКА (CEPSĀNA)	8. ТОМЛЕНИЕ (SUTINĀŠANA)	12. ПЛОВ (PLOVS)	17. ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)
		13. ЙОГУРТ (JOGURTS/MĪKLA)	

**Funkcijas**

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

**Komplektācija**

Multivirtuve .....	1 gb.
Trauks .....	1 gb.
Panna .....	1 gb.
Satvērējs .....	1 gb.
Konteiners tvaicēšanai .....	1 gb.
Burciņas jogurtam .....	6 gb.
Mērglāze .....	1 gb.
Pavārnīca .....	1 gb.
Lēzena karote .....	1 gb.
Grāmata receptes .....	1 gb.
Pavārnīcas/karotes turētājs .....	1 gb.
Lietošanas instrukcija .....	1 gb.
Servisa grāmata .....	1 gb.
Barošanas vads .....	1 gb.

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

**RMK-M911 uzbūve (shēma A1, 3. lpp.)**

1. Ierīces vāks
2. Noņemams iekšējais vāks
3. Trauks
4. Paceļams silddelements
5. Vāka atvēršanas poga
6. Vadības panelis ar displeju
7. Korpus
8. Rokturis pārnesšanai
9. Noņemams tvaika vārsts

10. Lēzena karote
11. Zupas karote
12. Mērglāze
13. Konteiners tvaicēšanai
14. Burciņas jogurtam
15. Pavamīcas un karotes turētājs
16. Strāvas vads
17. Panna
18. Satvērējs

### Valdības panelis (shēma A2, 4. lpp.)

Multivirtuvei REDMOND RMK-M911 ir sensori valdības panelis ar krāsainu LED displeju.


1. "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА" (Atcelšana/uzsildīšana) – uzsildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana, gatavošanas programmas pārtraukšana, iestatīto programmu atcelšana
2. "ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ" (Atliktais starts) – atliktā starta režīma laika iestatīšana
3. "ТЕМПЕРАТУРА" (Temperatūra) – temperatūras uzstādīšana programmai "МУЛЬТИПОВАР"
4. "ЧАС" ("Stundas") – stundu nozīmes izvēle, uzstādot laika režīmu gatavošanai un atliktajam startam
5. "МИН" – minūšu nozīmes izvēle, uzstādot laika režīmu gatavošanai un atliktajam startam
6. "ЭКСПРЕСС" (Ekspress) – programmas "ЭКСПРЕСС" palaišana
7. "МЕНЮ" ("Izvēlne") – gatavošanas automātiskās programmas izvēle
8. "СТАРТ" ("Starts") – izvēlētā gatavošanas režīma ieslēgšana
9. Displejs

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

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

## I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKUMA

Uzmanīgi izņemiet ierīci un tās komplektējošās daļas no kastes. Noņemiet visus iepakojuma materiālus. Obligāti saglabājiet brīdināšos uztiemes, uztiemes ar norādēm un plakšņi ar izstrādājuma sērijas numuru uz ierīces korpusa!

-  Sērijas numura neesamība uz jūsu izstrādājuma automātiski atņem tiesības uz garantijas apkalpošanu.
- Pēc transportēšanas vai glabāšanas zemā temperatūrā ierīci ir jāpatur istabas temperatūrā ne mazāk kā 2 stundas pirms tās ieslēgšanas.
- Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drāni. Izmazgājiet kausu ar siltu ziepjūdeni rūpīgi nožvēļējiet. Pirmajā lietošanas reizē var rasties smaka, kas nav aparāta bojājuma sekas. Šādā gadījumā veiciet ierīces tīrīšanu.

Novietojiet ierīci uz cietas, līdzenas virsmas tā, lai karstais tvaiks, kurš nāk no tvaika vārsta, nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīviem segumiem, elektroierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var ciest no paaugstināta mitruma un temperatūras. Pirms gatavošanas pārliecinieties, vai multivirtuves ārējām un iekšējām redzamām daļām nav bojājumu, sīļuma vai citu defektu. Starp kausu un sildlementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

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


*Neieslēdziet ierīci, ja tajā nav liekts speciālais trauks, vai arī, ja trauks ir tukšs - šajā gadījumā, ja gatavošanas programma tiks nejauši iedarbināta, tas zraisis ierīces krāsainu pārkaršanu vai sabojās pretpiedeguma pārklājumu. Pirms ēdiena cepšanas, ielejiet traukā nedaudz augu vai saulespuķu eļļas.*

 **UZMANĪBU!** Pacelt ierīci aiz roktura blādas aizliegta!

## II. LIETOŠANA

### Funkcija MASTERFRY (shēma A6, 7. lpp.)

Multivirtuve REDMOND RMK-M911 ir aprīkots ar paceljamu sildlementu. Pateicoties tam, tagad Jūs varat multivirtuvi izmantot ne tikai kā katlu, bet arī kā pannu (ietilpst piegādes komplektā).

-  Darbojoties ar knaibēm obligāti izmantojiet termoizturīgus virtuves cimdus. Aizliegts ar rokām pieskarties sildīšanas diskam neatkarīgi no disko stāvokļa.


*Drošības apsvērumu dēļ, mainot sildlementa novietojumu, izmantojiet satvērēju (ietilpst piegādes komplektā).*

Lai uzstādītu sildlementu augšējā pozīcijā, uzmanīgi paceliet to uz augšu līdz galam un viegli pagriežiet pretēji pulksteņrādītāju virzienam, kamēr tas stingri nofiksēties iedobēs uz darba kameras sienām.

Lai uzstādītu sildlementu apakšējā pozīcijā, nedaudz paceliet to, lai stiprinājumi izietu no iedobēm darba kameras sienās un, viegli pagriežot to pulksteņrādītāju virzienā, uzmanīgi nolaidiet.

 **Nemēģiniet mainīt sildlementa novietojumu, kad ierīce ir pievienota elektrotīklam!**


*Aizliegts oīzvērt ierīces vāku, ja diskveido sildlements ir uzstādīts augšējā pozīcijā.*

 **Lai gatavotu ar multivirtuvi, izmantojiet tikai pannu, kura ietilpst piegādes komplektā.**

### Gatavošanas laika uzstādīšana

Multivirtuvei REDMONDRMK-M911 var patstāvīgi uzstādīt gatavošanas laiku katrai programmai (izņemot programmu "ЭКСПРЕСС"). Laika iestatīšanas solis un izvēlētā laika iespējama diapazons ir atkarīgs no izvēlētas programmas. Lai mainītu laiku:

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

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

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

*Dažām automātiskajām programmām gatavošanas laika atskaite sākas tikai tad, kad ierīces ir sasniegusi paredzēto darbības temperatūru. Piemēram: ja ielejiet aukstu ūdeni un uzstādiē programmai "НА ПАРУ" gatavošanas laiku 5 minūtēs, tad programmas darbība un laika atpakaļskaitīšana sāksiet tikai pēc ūdens uzvarīšanās un pietiekama vaiku daudzuma rašanās traukā.*

*Programmā "МАКАПОЛЬ" gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sākas pēc ūdens uzvarīšanās un atkārtotas pogas "СТАРТ" nospiešanas.*

### Funkcija "Atliktais starts"

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

1. Nospiežot pogu "ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ", ieslēdziet atliktā starta laika uzstādīšanas režīmu. Uz displeja parādīsies uzraksts "Atliktais starts", bet taimeris sāks mirgot.
2. Spiežot pogu "ЧАС", pakāpeniski mainiet stundu iestatījumu. Uzstādītās laika formāts – 24 stundas. Paturot pogu nospiestu pāris sekundes, sāksies paātrināta laika atskaite.
3. Spiežot pogu "МИН", pakāpeniski mainiet minūšu iestatījumu. Paturot pogu nospiestu pāris sekundes, sāksies paātrināta laika atskaite.

- Ja ir nepieciešams uzstādīt laiku, kurš ir mazāks par 1 stundu, spiediet pogu "ЧАС" līdz laika sākuma atskaites punktam. Pēc tam, spiežot pogu "МИН", iestatiet nepieciešamo gatavošanas laiku minūtēs.
- Lai atceltu veiktos iestatījumus, nospiediet pogu "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА", pēc tam iestatiet visu gatavošanas programmu vēlreiz.
- Pēc laika iestatīšanas nospiediet un paturiet nospiešu pāris sekundes pogu "СТАРТ". Iedegsies funkcija "Atliktais starts" darbības indikators, sāksies programmas darbība un laika atpakaļskaitīšana.
- Pēc noteiktā laika ēdiena būs gatavs. Pēc programmas darbības beigām automātiski ieslēgsies gatavā ēdiena temperatūras uzturēšanas funkcija (autosildīšana) un iedegsies pogas "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА" indikators.
- Lai atslēgtu autosildīšanu, nospiediet pogu "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА". Pogas indikators nodzisis.

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

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

Iestatot laiku funkcijai "Atlikšana" jāņem vērā, ka laika atskaitē programā "Ivācēšana" sākas tikai tad, kad multivirtuve ir sasniedzis darības nepieciešamo temperatūru (pēc ūdens uzvārīšanās).

### Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšanas funkcija "Sildīšana" (autosildīšana)

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

### Autosildīšanas iepriekšēja atcelšana

Autosildīšanas funkcija pēc programmas darbības beigām ne vienmēr ir nepieciešama. Ņemot to vērā, multivirtuvei REDMOND RMK-M911 ir paredzēta savlaicīga šīs funkcijas atslēgšana, programmu iestatot vai tās darbības laikā. Lai to izdarītu, palaižot programmu vai programmas darbības laikā nospiediet un paturiet nospiešu pogu "Izvēlne" tik ilgi, kamēr pogas "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА" indikators nodzisis. Lai atkal ieslēgtu autosildīšanas funkciju, vēlreiz nospiediet pogu "Izvēlne" (pogas "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА" indikators iedegsies).

### Ēdienu uzsildīšanas funkcija

Multivirtuvi REDMOND RMK-M911 var izmantot ēdienu uzsildīšanai lai to izdarītu:

- Pārlieciet produktus kausā, ielieciet kausu multivirtuvē.
  - Aiztaisiet vāku, pievienojiet ierīci elektrotīklam.
  - Nospiediet un pāris sekundes paturiet nospiešu pogu "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА" līdz atskan skaņas signāls. Iedegsies atbilstošs displeja indikators un pogas indikators. Taimeris uzsāks laika atskaitē
- Ierīce uzsildīs ēdienu līdz 70-75°C un uzturēs siltumu 24 stundas. Ja ir nepieciešams, uzsildīšanu var pārtraukt, nospiežot un pāris sekundes paturot nospiešu pogu "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА", kamēr nenodzīst atbilstošie indikatori uz displeja un pogas.

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

### Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi

**STOP** SVARĪGI! Ja jūs lietojat ierīci ūdens vārīšanai (piemēram, gatavojot ēdienu), NEDELU iestatīt gatavošanas temperatūru virs 100°C. Tas var izraisīt ierīces pārkaršanu un bojājumus. Šā paša iemesla dēļ NELIETOJĒT programām "ВЫПЕЧКА", "ЖАРКА", "ХЛЕБ" ūdens vārīšanai.

- Sagatavojiet (nosveriet) nepieciešamās sastāvdaļas.
- Ievietojiet sastāvdaļas multivirtuves traukā atbilstoši gatavošanas programmai un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrumu, atrodas zem kamīnmatās atzīmes, kura atrodas trauka iekšpusē. Pārliecinieties, ka trauks ir novietots taisni un cieši pieguļ šīdelementam.
- Aiztaisiet multivirtuves vāku, līdz atskan klikšķis. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
- !** UZMANĪBU! Ja jūs gatavojat augstās temperatūrās, izmantojot lielu daudzumu augu eļļas, vienmēr atveriet vāku.
- Nospiežot pogu "Izvēlne", izvēlieties vajadzīgo gatavošanas programmu (uz displeja iedegsies atbilstošas programmas indikators).
- Ja neapmierina automātiski iestatītais gatavošanas laiks, šo lielumu var mainīt, spiežot podas "ЧАС" un "МИН".

- Ja nepieciešams, iestatiet atlikā starta laiku. Funkcija "Atliktais starts" nav pieejama izmantojot programmas "ЖАРКА", "МАКАРОНЫ" un "ЭКСПРЕСС".
- Lai palaistu gatavošanas programmu, nospiediet un turiet nospiešu pogu "СТАРТ" tik ilgi, kamēr iedegsies pogu "СТАРТ" un "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА" indikatori. Sāksies iestatītās programmas darbība un gatavošana laika atpakaļskaitē. Programmā "НА ПАРУ" laika atskaitē sākas no ūdens uzvārīšanās un nepieciešamā tvaiku daudzuma traukā sasniegšanas brīža; programmā "МАКАРОНЫ" – no ūdens uzvārīšanās, produktu ielikšanas un atkārtots pogas "СТАРТ" nospiešanas brīža.
- Nepieciešamības gadījumā var iepriekš atslēgt autosildīšanas funkciju, nospiežot un paturot nospiešu pogu "Izvēlne" tik ilgi, kamēr nodzīst pogas "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА" indikators. Atkārtoti nospiežot pogu "Izvēlne", var atkal ieslēgt minēto funkciju. Autosildīšanas funkciju nevar izmantot programmām "ЙОГУРТ" un "ХЛЕБ".
- Par programmas darbības beigām informē skaņas signāls. Tālāk, atkarībā no izvēlētas programmas vai tekošajiem uzstādījumiem, ierīce pāries autosildīšanas režīmā (degas pogas "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА" indikators) vai gaidīšanas režīmā (mirgos pogas "СТАРТ" indikators).
- Lai atceltu iestatīto programmu, pārtrauktu gatavošanas procesu vai autosildīšanu, nospiediet un paturiet pāris sekundes nospiešu pogu "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА".

**!** Lai iegūtu kvalitatīvu rezultātu, iesakām izmantot receptes, kuras ir pievienotas multives REDMOND RMK-M911. Tās ir apkopotas grāmatā receptes un ir izstrādātas speciāli šim modelim.

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

### Programma "МУЛЬТИПОВАР"

Šī programma paredzēta gandrīz visu ēdienu gatavošanai ar lietotāja iestatītiem temperatūras un laika parametriem. Pateicoties programmai "МУЛЬТИПОВАР", multivirtuve REDMOND RMK-M911 spēj aizvietot veselu virkni virtuves ierīču un ļauj pagatavot jebkuru ēdienu pēc izvēlētas receptes, izlasītu senā pavārgrāmatā vai Internetā.

Lietotāja ērtībai, autosildīšanas funkcija ir atslēgta, ja gatavošana notiek līdz 80°C temperatūrā. Nepieciešamības gadījumā, to var ieslēgt manuāli, pēc gatavošanas programmas palaišanas nospiežot un paturot nospiešu pogu "Izvēlne" tik ilgi, kamēr iedegas pogas "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА" indikators.

Automātiski iestatītais gatavošanas laiks programmai "МУЛЬТИПОВАР" ir 15 minūtes, gatavošanas temperatūra – 100°C. Temperatūras manuālās regulēšanas diapazons (mainās nospiežot pogu "ТЕМПЕРАТУРА"): 35-170°C ar iestatīšanas soli pa 5°C.

Ievēlāmā manuālās regulēšanas diapazons: 5 minūtes – 12 stundas ar maīņas soli 1 minūti intervālam līdz 1 stundai vai 5 minūtes – intervālam vairāk par 1 stundu.

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

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

### Programma "МОЛОЧНАЯ КАША"

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

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

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

Pagatavošanas rezultātu var iespaidot piena un putrainu izcelsmes vietas un īpašības. Ja gaidītās rezultāts ar programmu "МОЛОЧНАЯ КАША" nav sasniegts, izmantojiet universālo programmu "МУЛЬТИПОВАР". Optimālā temperatūra piena putras pagatavošanai ir 95°C. Sastāvdaļu daudzumu un pagatavošanas laiku iestatiet atbilstoši recepte

**Programmas "ТУШЕНИЕ"**

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

**Programma "ЖАРКА"**

Paredzēta gaļas, dārzeņu, putnu gaļas un jūras produktu cepšanai iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 15 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai 30 minūtēm ar iestatīšanas soli 1 minūti. Funkcija "Atliktais starts" šai programmai nav pieejama.



*Lai izvairītos no sastāvdaļu priedegšanas, iesakām sekot receptu grāmatas norādījumiem un periodiski apmāstī trauka saturu. Ir pieļaujama gatavošana ar atvērtu katla vāku.*

**Programma "СУП"**

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

**Programma "НА ПАРУ"**

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

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

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



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

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

**Programma "МАКАРОНЫ"**

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



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

**Programma "ТОМЛЕНИЕ"**

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

**Programma "ВАРКА"**

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

**Programma "ВЫПЕЧКА"**

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



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

**Programma "КРУПЫ"**

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

**Programma "ПЛОВ"**

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

**Programma "ЙОГУРТ"**

Ar šī programmas palīdzību varat pagatavot dažādus garšīgus un veselīgus jogurtus mājās apstāļos. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 līdz 6 stundām ar iestatīšanas soli 10 minūtes. Autosildīšanas funkcijas šai programmai nav pieejama. Ievietojot sastāvdaļas traukā, pārliecinieties, ka tās atrodas zemāk par 1/2 atzīmi kausa iekšpusē.

**Programma "ПИЦЦА"**

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

**Programma "ХЛЕБ"**

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

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

**Programma "ДЕСЕРТЫ"**

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

**Programma "ЭКСПРЕСС"**

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

## III. PAPILDUS IESPĒJAS

- Fondi gatavošana
- Fritēšana (vārīšana eļļā)
- Biezpiena, siera pagatavošana
- Mīklas raudzēšana
- Šķidr produktu pasterizācija
- Bērnu pārtikas uzsildīšana
- Trauku un higiēnas priekšmetu sterilizācija



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

## IV. PAPILDUS AKSESUĀRI

Iegādāties papildus aksesuārus multivirtuvei REDMOND RMK-M911 vai uzziņāt par REDMOND produkcijas jaunumiem ar mājās lapā [www.redmond.company](http://www.redmond.company) vai tirdzniecības vietās pie oficiālajiem pārstāvjiem.

## V. IERĪCES TĪRĪŠANA

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

**STOP** *Tirot aizliegtas izmantot abrazīvas vielas, sūkļus ar abrazīvu pārklājumu un agresīvas ķīmiskās vielas. Aizliegtas iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem tekoša ūdens.*

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

Trauku, iekšējo alumīnija vāku un tvaika vārstu vajag tirīt pēc katras gatavošanas reizes. Trauku var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Pēc trauka tīrīšanas kartīgi noslaukiet tā ārpusi.

**Iekšējā vāka tīrīšana (shēma A4, 5. lpp.)**

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

**Noņemamā tvaika vārsta tīrīšana**

Tvaika vārsts ir novietots speciālā ligzdā uz ierīces augšējā vāka un sastāv no divām daļām: ārējā diska un pamatnes. Lai notīrītu vārstu:

1. Uzmaniģi pavelciet ārējo disku uz augšu un uz sevi, kā tas parādīts zīmējumā (shēma A5, 6. pp.).
2. Diska iekšpusē pagrieziet galveno vārsta sastāvdaļu pret pulksteņrādītāja virzienu, grieziet līdz galam (T) un noņemiet to.
3. Uzmaniģi izņemiet vārsta gumiju. Nomazgājiet visas vārsta daļas, sekojot iepriekš minētajiem noteikumiem.

**STOP** *UZMANĪBU! Lai izvairītos no vārsta gumijas deformēšanās, to aizliegts sarullēt vai izstaipt.*

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

**Kondensāta likvidēšana**

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

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

**VI. GATAVOŠANAS PADOMI**

**Kļūdas ēdīenu gatavošanā un to novēršana**

Šajā nodaļā ir apkopotas tipiskākās kļūdas, kas tiek pieļautas gatavojot ēdīenu multivirtuvē, kā arī iespējamie kļūdu cēloņi un to novēršana.

**Ēdiens nav kartīgi pagatavojies**

Iespējamie iemesli	Risinājuma veidi
Nebija aizvērts ierīces vāks vai vāks nebija aizvērts pilnībā, tādēļ gatavošanas temperatūra nebija pietiekoši augsta	Gatavošanas laikā neveriet multivirtuves vāku vaļā bez vajadzības. Aizveriet vāku līdz klikšķim. Pārticēnieties, ka nekas netraucē cieši aizvērt ierīces vāku un iekšējā vāka blīves gumija nav deformējusies

Iespējamie iemesli	Risinājuma veidi
Ir slikti kontakts starp trauku un sildelementu, tādēļ gatavošanas temperatūra nav pietiekoši augsta	Traukam ierīces korpusā ir jāatrodas līdzeni , tam ir cieši jāpieguļ sildelementa diskam. Pārticēnieties, ka multivirtuves darba kamerā nav svešķermeņu. Nepieļaujiet sildāmā diska piesaņošanas
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 multivirtuvē	Ieteicams izmantot pārbaudītas (dotajam ierīces modelim adaptētās) receptes. Izmantojiet receptes, kurām varat uzticēties. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Gatavojot ar tvaiku: traukā ir pārāk maz ūdens, lai veidotos pietiekams tvaiku daudzums	Ielejiet traukā ūdeni atbilstoši daudzumam, kas norādīts receptē. Ja rodas sausas, pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesā
Cept	Traukā ir ieliets par daudz eļļas  Traukā ir pārāk liels mitrums
Vārot: buljona iztvaiko vārot produktus ar paaugstinātu skābes saturu	Ielejiet traukā ūdeni atbilstoši daudzumam, kas norādīts receptē. Ja rodas sausas, pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesā
Miklas izstrādājumiem (mikla nav izcepusies)	Rūgšanas procesā mikla ir pielīpusi pie iekšējā vāka un nosprostojuši tvaika izplūdes vārstu
Miklas izstrādājumiem (mikla nav izcepusies)	Traukā ir ieliets pārāk daudz miklas
	Ievietojiet traukā mazāku miklas daudzumu  Iznemiet miklas izstrādājumu no trauka, apgrieziet un ielieciet atpakaļ traukā, pēc tam pabeidziet gatavot. Ļurpāk 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 ) receptSastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Pēc gatavošanas beigām ēdiens pārāk ilgi atrodas automātiskās sildīšanas režīmā	Nav ieteicams ilgstoši izmantot automātiskās sildīšanas funkciju. Ja modelim ir paredzēta dotās funkcijas iepriekšēja atslēgšana, izmantojiet šo iespēju

**VĀROT PRODUKTS PĀRVĀRĀS**

Vārot piena putru piens pārvārās	Piena kvalitāte un īpašības ir atkarīgas no izgatavošanas vietas un ražošanas procesa. Iesakām 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 ) receptSastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei Graudaugus, gaļu, zivis un jūras produktus vienmēr rūpīgi nomazgājiet pirms gatavošanas



**ĒDIENS PIEDEG**

Trauks ir slūkti iztīrīts pēc pēdējās gatavošanas reizes. Ir bojāts trauka pretpiedeguma pārklājums	Pirms gatavošanas pārlicinieties, 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 nosegtu trauka apakšu. Lai ēdiens vienmērīgi apceptos, tas periodiski ir jāapmaisa vai pēc noteikta laika jāapgriež uz otru pusi
Sautējot: traukā nav pietiekams mitruma daudzums	Ielejiet traukā vairāk šķidruma. Gatavošanas laikā bez nepieciešamības nevieriet vaļā multivirtuves 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	Vienkārši cepot produktus, apmaisiet tos ne biežāk kā reizi 5-7 minūtēs
Ir iestatīts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim

**MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS IR MITRS**

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

**MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS NAV UZRŪDZIS**

Slūkti 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 slūkti izmīcīta mīkla	
Pielautas kļūdas sastāvdaļu ievietošanā	
Izvēlēta recepte nav piemērota gatavošanai šī modeļa multikatā	

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

**Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem**

Produkts	Svars, g (daudz.)	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min.
Cūkgaļas/liellopu gaļas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	800	30/40

Produkts	Svars, g (daudz.)	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min.
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
Živs (fileja)	300	800	15
Jūras veltes (svaigi saldētas)	300	800	5
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	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.

**Ieteicamie temperatūras uzstādījumi programmai "МУЛЬТИПОВАР"**

Darba temperatūra	Lietošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)	Darba temperatūra	Lietošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)
35°C	Mīklas raudzēšana, etiķa pagatavošana	105°C	Galerta pagatavošana
40°C	Jogurta pagatavošana	110°C	Sterilizācija
45°C	Skābēšana	115°C	Sirupa pagatavošana
50°C	Raudzēšana	120°C	Stilbiņu pagatavošana
55°C	Fadža pagatavošana	125°C	Sautētas gaļas pagatavošana
60°C	Zaļās tējas, bērnu pārtika pagatavošana	130°C	Sacepuma pagatavošana
65°C	Gaļas gatavošana vakuuma iepakojumā	135°C	Gatavo ēdienu apcepšana, lai tie iegūtu kraukšķīgu garoziņu.
70°C	Puņa pagatavošana	140°C	Žāvēšana
75°C	Pasterizācija, baltās tējas pagatavošana	145°C	Dārzeņu un zivs cepšana folijā
80°C	Karstīna pagatavošana	150°C	Gaļas cepšana folijā
85°C	Biezpiena vai ēdienu gatavošana, kuriem nepieciešams ilgs gatavošanas laiks	155°C	Rauga mīklas izstrādājumu cepšana
90°C	Sarkanās tējas pagatavošana	160°C	Putnu gaļas cepšana
95°C	Piena putru pagatavošana	165°C	Steiku cepšana

Darba temperatūra	Lietošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)	Darba temperatūra	Lietošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)
100°C	Bezē, ievārījumu pagatavošana	170°C	Fritēšana (vārīšana eļļā) (frī kartupeļi, vistas nageti, utt.)

**Gatavošanas programmu kopsavilkuma tabula (rūpnīcas iestatījumi)**

Programma	Lietošanas ieteikumi	Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Atliktais starts, stundas	Darības parametru gaidīšanas režīms	Autosildīšana
МУЛЬТИПОВАР	Dažādu ēdienu pagatavošana ar iespēju iestatīt gatavošanas temperatūru un laiku	15 min	5 min – 1 stunda / 1min 1 stunda – 12 stundas / 5 min	✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Piena putru gatavošana	10 min	5 min – 1 stunda 30 min / 1 min	✓		✓
ТУШЕНИЕ	Gaļas, zivju, dārzeņu, dažādu piedevu un daudzkomponentu ēdienu sautēšana	1 stunda	20 min – 12 stundas / 5 min	✓		✓
ЖАРКА	Gaļas, zivs, dārzeņu un daudzkomponentu ēdienu cepšana	15 min	5 min – 1 stunda 30 min / 1 min	✓		✓
СУП	Buljona, mērču, dārzeņu un auksto zupu gatavošana	1 stunda	20 min – 8 stundas / 5 min	✓		✓
НА ПАРУ	Gaļas, zivs, dārzeņu un citu produktu tvaicēšana	15 min	5 min – 2 stundas / 5 min	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Makaronu izstrādājumu pagatavošana no dažādiem graudaugiem; cīsiņu, pelmeņu un citu pusfabrikātu vārīšana	8 min	2 min – 20 min / 1 min	✓		✓
ТОМЛЕНИЕ	Karsēta piena, sautētas gaļas, stilbiņu, galerta gatavošana	5 stundas	1 stunda – 8 stundas / 10 min	✓		✓
ВАРКА	Dārzeņu un pārksaugu vārīšana	40 min	5 min – 2 stundas / 5 min	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Keksu, biskvītu, sacēpumu, rauga un kārtainās mīklas pirāgu gatavošana	1 stunda	20 min – 8 stundas / 5 min	✓		✓
КРУПЫ	Dažādu graudaugu un piedevu gatavošana. Ūdeni vārīto irideno putru gatavošana	35 min	5 min – 4 stundas / 5 min	✓		✓
ПЛОВ	Dažādu plovu (ar gaļu, zivīm, putnu gaļu, dārzeņiem) gatavošana	1 stunda	20 min – 1 stunda 30 min / 10 min	✓		✓
ЙОГУРТ	Dažādu jogurtu pagatavošana	8 stundas	6 stundas – 12 stundas / 10 min	✓		

Programma	Lietošanas ieteikumi	Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Atliktais starts, stundas	Darības parametru gaidīšanas režīms	Autosildīšana
ПИЦЦА	Picas pagatavošana	25 min	20 min – 1 stunda / 5 min	✓		✓
ХЛЕБ	Kviešu un rudzu maizes gatavošana (ieskaitot mīklas raudzēšanu)	3 stundas	1 stunda – 6 stundas / 10 min	✓		
ДЕСЕРТЫ	Dažādu augļu un ogu desertu gatavošana	1 stunda	5 min – 4 stundas / 5 min	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Ātra risu un ūdeni vārīto irideno putru gatavošana	30 min	Pēc visa ūdens izvēršanās, programma automātiski izslēgsies			✓

**VII. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISĀ CENTRĀ**

Kļūdas ziņojums uz displeja	Iespējamā problēma	Kļūdas novēršana
E1 – E3	Sistēmas kļūda, iespējams vadības plates vai sildelementa bojājums	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ieslēdzot ierīci atkārtoti problēma nav novērsta, vērsieties autorizētajā servisa centrā
Gatavojot programmu "ЖАРКА" ierīces displejā tiek parādīts kļūdas ziņojums "E3"	Gatavojas pārāk mazs skaits, produktu vai produktiem, kas pielīpuši pie grunts pannas	Šī situācija ir normāli izstrādājumi, nostrādāja aizsardzība pret pārkaršanu. Lai turpinātu darbu ar multivirtuve, atvienojiet ierīci no elektrotīkla uz 2-3 minūtēm, pēc tam atkārtoti iekļaut elektriskais tīkls. Lai izslēgtu atkārtotu rašanās kļūdas, izmantojiet programmu "МУЛЬТИПОВАР" ar izstādīto temperatūru 170°C

Problēma	Iespējamā problēma	Problēmas novēršana
Neieslēdzas	Tīklā nav elektropadeves	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā
Ēdiens gatavojas pārāk ilgi	Strāvas zudumi elektrpadevē	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā
	S tarp trauku un sildelementu ir iekļuvis svešķermenis	Izņemiet svešķermeni
	Trauks multivirtuvē ir ievietots nelīdzeni	Ievietojiet trauku taisni, bez slīpuma
	Netīrs sildelements	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Notīriet sildelementu



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

Iepakojumu, lietošanas instrukciju, kā arī pašu ierīci nepieciešams utilizēt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai rūpējoties par apkārtojo 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 jānodrošina to speciālos pieņemšanas punktus vai atbilstoši organizācijā veidā jās palīdzat vērtīgo izejvielu pārstrādes procesam.

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

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

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

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

## OHUTUSMEETMED

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

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

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

et juhe ei oleks väändunud ega kokku murtud ja et see ei hõõrduks vastu teravaid esemeid, nurki või mööbliservi.

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

- Kuumutusplaadi asendi muutmiseks kasutage kindlasti seadme komplekti kuuluvaid tange – nii väldite põletuste ja muude vigastuste ohtu.
- Kuumutusplaadi ülemisse asendisse seadmisel veenduge, et see fikseeruks kindlalt seadme töökambri seintel olevatesse soontesse. Kuumutusplaadi valesti paigaldamine võib kasutamise ajal põhjustada plaadi nihkumise ja seadme purunemise.

**STOP** **Hoidke tange kindlasti kuumakindlaid kindaid kandes. Kuumutusplaadi ei tohi selle asendist olenemata mingil juhul kättega puudutada!**

*Elektrilöögi vältimiseks ärge muutke kuumutusplaadi asendit, kui seade on elektrivõrku ühendatud!*

*Kui kuumutusplaat on ülemises asendis, ei tohi seadmele kaant peale panna*

- 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 võõrkehad võivad põhjustada tõsiseid kahjustusi
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhiseid.

**STOP** **Seadme korpust 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 rikkiminekku, vigastusi või vara kahjustusi.

STOP

**TÄHELEPANU!** Mis tahes rikete korral on seadme kasutamine keelatud.

**Tehniline iseloomustus**

Mudel.....	RMK-M911
Võimsus.....	860-1000 W
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz
Elektriõõgikaitse.....	klass I
Anuma maht.....	5 l
Anuma/panna kate.....	kõrbemisvastane keraamiline
Ekraan.....	LED, värviline
3D-soojendus.....	olemas
Välismootmed.....	377 × 285 × 240 mm
Netokaal.....	5,7 kg

**Programm**

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

**Funktsioonid**

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

**Komplektatsioon**

Multiköök.....	1 tk.
Anum.....	1 tk.
Pann.....	1 tk.
Tangid.....	1 tk.
Konteiner aurul valmistamiseks.....	1 tk.
Burcinas jogurtam.....	6 tk.
Mööteklaas.....	1 tk.
Kopsik.....	1 tk.
Lame lusikas.....	1 tk.
Raamat retsepti.....	1 tk.
Kopsiku/lusikahoidja.....	1 tk.
Kasutusjuhend.....	1 tk.
Hooldusraamat.....	1 tk.
Elektritoitejuhe.....	1 tk.

■ Oma toodangu täiustamise käigus on tootjal õigus täiendava etteavitamiseta muuta disaini, komplektatsiooni, samuti tehnilisi iseloomustikke. Tehnilistes andmetes on lubatud hälve ±10%.

**Multiköök RMK-M911 konstruktsioon (skeem A1, lk. 3)**

1. Seadme kaas
2. Eemaldatav sisekaas
3. Anum
4. Ülestõstetav kuumutusplaat
5. Kaane avamis nupp
6. Ekraaniga juhtpaneel
7. Korpus
8. Ülekandmise käepide
9. Eemaldatav auruklapp
10. Lame lusikas

11. Kopsik
12. Mõõteklaas
13. Konteiner aurul valmistamiseks
14. Burcinas jogurtam
15. Kopsiku- ja lusikahoidja
16. Elektrijuhe
17. Pann
18. Tangid

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

Multiköök REDMOND RMK-M911 on seadmestatud puuetundliku juhtpaneeliga värvilise LED-ekraaniga.

1. «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» («Läpetamine/Soojendamine») – soojendusfunktsiooni sisse-/väljalülitamine; valmistamisprogrammi töö katkestamine; sisestatud parameetrite nullimine
2. «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» («Eelseadistus») – eelseadistaja režiimi sisselülitamine
3. «ТЕМПЕРАТУРА» («Temperatuur») – temperatuuritähenduse indikaator programmis «МУЛТИПОВАР»
4. «ЧАС» («Tunnid») – tundide tähenduse valik valmistamisaja režiimis ja eelseadistuse režiimis
5. «МИН» («Minutid») – minutite tähenduse valik valmistamisaja režiimis ja eelseadistuse režiimis
6. «ЭКСПРЕСС» («Ekspress») – programmi «ЭКСПРЕСС» käivitamine
7. «МЕНЮ» («Menüü») – automaatselt valmistamisprogrammi valik
8. «СТАРТ» («Start») – seadud valmistamisrežiimi sisselülitamine
9. Ekraan

### Ekraani seadmistus (skeem A3, lk. 4)

1. Automaatprogrammi «ЭКСПРЕСС» töö indikaator
2. Valmistamis/soojendamisprogrammi töö indikaator
3. Valmistamisetaapi indikaatorid
4. Temperatuuritähenduse indikaator programmis «МУЛТИПОВАР»
5. Funktsiooni «Eelseadistus» töö indikaator
6. Taimer näidurežiimi indikaator
7. Taimer
8. Valitud automaatvalmistamisprogrammi indikaator.

## I. ENNE KASUTUST

Võtke toode ja selle komplekteerivad osad ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakkematerjalid. Kindlasti säilitage kõik hoiatavad sildid, sildid-tähised ja toote korpusel olev seerianumbriga silt!

**⚠** Seadmel oleva seerianumbril puudumine jätab teid automaatselt ilma garantiihoolduse õigusest.

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

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

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

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

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

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

**STOP** TÄHELEPANU! Tõsta seade restiga potid on keelatud!

## II. MULTIKÖÖK KASUTUS

### Funktsioon MASTERFRY (skeem A6, lk. 7)

Multiköök REDMOND RMK-M911 on varustatud ülestõstetava kuumutusplaadiga. Tänu sellele saate seadet nüüd lisaks potile kasutada ka koos panniga (kuulub komplekti).

**⚠** Hoidke tange kindlasti kuumakindlaid kindaid kandes. Kuumutusplaati ei tohi selle asendist olenemata mingil juhul kätega puudutada!

Ohutuse eesmärgil kasutage kuumutusplaadi töstmiseks komplekti kuuluvaid tange.

Kuumutusplaadi ülemises asendis seadmiseks tõstke see ettevaatlikult takistuseni üles ja pöörake seada siis kergelt vastupäeva, kuni see fikseerub kindlalt töökambri seintel olevatesse soontesse.

Kuumutusplaadi almasisesse asendisse panemiseks tõstke seada pisut, et kindlustada tuleks töökambri seintel olevatest soontest välja, ja laske siis kergelt päripäeva pöörates alla.

**STOP** Ärge muutke kuumutusplaadi asendit, kui seade on elektrivõrku ühendatud!

Kui kuumutusplaad on ülemises asendis, ei tohi seadmele kaant peale panna.

**i** Kasutage ainult komplekti kuuluvat panni.

### Valmistamisaja seadmine

Seadet REDMOND RMK-M911 võib iseseisvalt seada iga programmi jaoks valmistamisaja (väljaarvatud programm «ЭКСПРЕСС»). Etteantud aja muutmiseks ja võimalik vahemik sõltuvad valitud valmistamise programmist. Aja muutmiseks:

1. Peale valmistamisprogrammi valikut vajutades klavihi «ЧАС» seadke kella tähendus. Kui vajutada klavihi mitme sekundi vältel, algab tähenduse kiirendatud muutmine.
2. Vajutades klavihi «МИН», seadke minutite tähendus. Kui vajutada klavihi mitme sekundi vältel, algab tähenduse kiirendatud muutmine.
3. Vajadusel seadke valmistamisega vähem kui üheks tunniks, vajutage klavihi «ЧАС» kuni kella tähendus nullitakse. Klavihi «МИН» vajutusega seadke vajalik minutite tähendus.
4. Valmistamisaja seadmise lõppedes (ekraan vilgub edasi) suunduge järgmisele etapile vastavalt valitud valmistamisaja algoritmile. Tehtud seadistuste tühistamiseks vajutage klavihi «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА», mille järgsel on vaja kogu valmistamisprogramm sisestada uuesti.

**i** Valmistamisaja käsitsi seadmisel arvestage võimalikku ajavahet ja paigaldussammu, mis on ette nähtud teie poolt valitud valmistamisprogrammiga kooskõlas valmistamisprogrammi koontabeliga.

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

Mõnedes automaatprogrammides algab seadud valmistamisaja tagasisarvestus vaid peale seadme väljumist seadistatud tootetemperatuurile. Näiteks, kui kallata külm vesi ja seada programmis «НА ПАРУ» valmistamisajaks 5 minutit, käivitub programm ja algab etteantud valmistamisaja tagasisarvestus vaid peale vee keemahakkamist ja anumasse piisava koguse auru tekkimist.

Programmis «МАКАРОНЫ» algab etteantud aja tagasisarvestus vaid peale vee keemahakkamist ja klavihi «СТАРТ» korduvat vajutust.

### Funktsioon «Eelseadistus»

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

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

1. Klavihi «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» vajutades lülitage eelseadistuseks sisse aja seadmise režiim. Ekraanil ilmub kirje «Eelseadistus» taimer hakkab vilkuma.
2. Klavihi «ЧАС» vajutusega muutke samm-sammult kella tähendust. Seadud ajaformaad – 24 tundKui vajutada klavihi mõne sekundi vältel, algab tähenduse kiirendatud muutmine.
3. Klavihi «МИН» vajutusega muutke samm-sammult minutite tähendust. Kui vajutada klavihi mõne sekundi vältel, algab tähenduse kiirendatud muutmine.
4. Vajadusel seadke valmistamisega vähem kui üheks tunniks, kella seadmise režiimis vajutage järjestikku klavihi «Tunnid» kella tähenduse nullimiseks. Seejärel vajutades klavihi «МИН», seadke vajalik minutite tähendus.

- Tehtud seadistuste tühistamiseks vajutage klahvi «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА», mille järgselt on vaja kogu valmistamisprogramm sisetada uuesti.
- Aja seadimise lõppedes vajutage ja hoidke all klahvi «СТАРТ» mõne sekundi jooksul. Süttib funktsiooni «Eelseadistus» töö indikaator, programm käivitub ja algab aja tagasiarvestus.
- Määratud aja pärast on toit valmis. Programmi lõppedes lülitub automaatselt välja valmistoitude temperatuuri ülalhoiidmise funktsioon (autosoojendus) ja süttib klahvi «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» indikaator.
- Autosoojenduse väljalülitamiseks vajutage klahvi «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Klahvi indikaator kustub.



**Eelsadistuse funktsioon on olemas kõikides valmistamise automaatprogrammides, väljaarvatud programmides «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» u «ЭКСПРЕСС».**

*Ei soovitata kasutada funktsiooni «Eelseadistus», kui retseptid kasutatakse kiirelt riknevaid toiduaineid (munad, värsked piim, liha, juust jm).*

*Aja seadimisel funktsioonis «Eelseadistus» on vaja arvestada, et aja tagasiarvestus programmis «НА ПАРУ» algab vaid peale seda, kui multiköök on saavutanud vajaliku töötemperatuuri (peale vee keemahakkamist).*

### Valmistoitude temperatuuri ülalhoiu funktsioon «Keep warm» (autosoojendus)

Lülitub sisse automaatselt valmistamisprogrammi töö lõppedes ja võib hoida valmistoitude temperatuuri vahemikus 70-75°C 24 tunni vältel. Autosoojendus ajal põleb klahvi «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» indikaator, ekraanile kuvatakse aja otsene tagasiarvestus antud programmis. Vajadusel võib autosoojenduse välja lülitada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klahvi «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».

### Autosoojenduse eelnev väljalülitamine

Autosoojenduse väljalülitamine valmistamisprogrammi töö lõppedes ei ole alati soovitava. Multiköök REDMOND RMK-M911 on võimalus nimetatud programm eelnevalt välja lülitada käivitamise ajal või põhilise valmistamisprogrammi ajal. Selleks vajutage stardi ajal või valmistamisprogrammi ajal ja hoidke mõne sekundi jooksul all klahvi «МЕНЮ», kuni klahvi «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» indikaator kustub. Autosoojenduse taastlülitamiseks vajutage klahvi «МЕНЮ» veelkord (süttib klahvi «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» indikaator).

### Toitude soojendamise funktsioon

Multiköök REDMOND RMK-M911 võib kasutada külmade toitude soojendamiseks. Selleks:

- Pange toiduained anumasse, paigutage see multiköök korpusesse.
- Sulgege kaas klõpsatuseni, lülitage seade elektrivõrku.
- Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all klahvi «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» helisignaali kõlamisen. Ekraanil süttib vastav indikaator ja soojendus lülitub sisse. Taimer alustab soojendamise aja tagasiarvestust.

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



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

### Automaatprogrammide kasutamise üldkord



**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».

- Valmistage ette (mõtteke) vajaliku toiduained.
- Pange toiduained multiköök anumasse vastavalt valmistamisprogrammidele ja asetage see seadme korpusesse. Jälgige, et kõik toiduained, muuhulgas vedelik, oleksid anuma välispinnal asuvas maksimaalses märgis allpool. Veenduge, et anjum on asetatud otse ja see puutub tihedalt kokku soojenduselemendiga.
- Sulgege multiköögi kaas klõpsatuseni. Lülitage seade elektrivõrku.



**ТАЖЕЛПАНУ!** Kui keedate kõrgel temperatuuril, kasutades suures koguses taimetõli, jätke alati kaas lahti.

- Vajutades klahvi «МЕНЮ» valige vajalik valmistamisprogramm (ekraanil süttib vastava programmi indikaator).
- Kui teid ei rahulda vaikumisi seadud valmistamisega, võite seda tähendust muuta klahvidele «ЧАС» ja «МИН» vajutades.
- Vajadusel seadke eelseadistuse aeg. Funktsiooni «Eelseadistus» ei ole programmides «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» ja «ЭКСПРЕСС».

- Valmistamisprogrammi käivitamiseks vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel klahvi «СТАРТ», kuni süttivad klahvide «СТАРТ» ja «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» indikaatorid. Hakkab tööle seadistatud aeg ja valmistamisaja tagasiarvestus. Programmis «НА ПАРУ» algab aja tagasiarvestus vee keemahakkamisel ja piisava aurutiheduse saavutamise anumas; programm «МАКАРОНЫ» – peale vee keemahakkamist anumas, toiduainete panekut ja klahvi «СТАРТ» teistkordset vajutamist.
- Vajadusel võib autosoojendusfunktsiooni eelnevalt välja lülitada, vajutades ja hoides all klahvi «МЕНЮ», kuni kustub klahvi «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» indikaator. Klahvi «МЕНЮ» teistkordne vajutus võib antud funktsiooni taas sisse lülitada. Autosoojendusfunktsiooni ei ole programmides «YOGHURT/DOUGH» ja «ХЛЕБ».
- Valmistamisprogrammi lõppemise teavitab teid helisignaali. Järgnevalt, sõltuvalt valitud programmist või jooksvatest seadistustest, läheb seade üle autosoojenduse režiimi (põleb klahvi «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» indikaator) või ooterežiimi (vilgub klahvi «СТАРТ» indikaator).
- Selleks, et tühistada sisestatud programm, katkestada valmistamisega või autosoojendus, vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel klahvi «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».



*Kvaliteetse tulemuse saavutamiseks soovime kasutada multiköökile REDMOND RMK-M911 lisatud raamatus retsepti toodud retsepti, mis on spetsiaalselt välja töötatud antud mudelile.*



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

### Programm «МУЛЬТИПОВАР»

Nimetatud programm on mõeldud praktiliselt mistahes toitude valmistamiseks kasutaja poolt seadud valmistamisaja ja temperatuuri parameetritega. Tänu programmile «МУЛЬТИПОВАР» võib multiköök REDMOND RMK-M911 asendada terve rida kõigeadmeid ja valmistada toitu praktiliselt mistahes teid huvitava, vanas kulinaariaialases raamatus loetud või Internetist võetud retsepti järgi.

Et oleks mugavam, toitude valmistamise korral temperatuuril alla 80°C, on autosoojenduse funktsioon välja lülitatud. Vajadusel võib selle käsitsi sisse lülitada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klahvi «МЕНЮ» peale valmistamisaja käivitamist, kuni süttib indikaator «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».

Vaikimisi valmistamise aeg programmis «МУЛЬТИПОВАР» on 15 minutit, vaikumisi valmistamise temperatuur 100°C.

Temperatuuri käsitsi reguleerimise vahemik (muudetakv klahvide «ТЕМПЕРАТУРА» vajutamisega): 35-170°C 5°C – muutmissammuga.

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



*Programmis «МУЛЬТИПОВАР» on võimalik valmistada hulgaliselt erinevaid toite. Kasutage raamatut retsepti meie professionaalsetelt kokkadelt või spetsiaalselt temperatuuritabelit erinevate toitude ja toiduainete valmistamiseks.*



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

### Programm «МОЛОЧНАЯ КАША»

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

Programm «МОЛОЧНАЯ КАША» on mõeldud putrede valmistamiseks vähesel kalorsusega pastöriseeritud piimast. Piima väljakeemise vältimiseks ja vajaliku tulemuse saavutamiseks soovitakse enne valmistamist:

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

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

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

**Programm «ТУШЕНИЕ»**

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

**Programm «ЖАРКА»**

Soovitatav liha, juurviljade, linnu ja mereandide praadimiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 15 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist kuni 1 tunni 30 minutini 1-minutilise paigaldussummuga. «Eelseadistus» funktsiooni nimetatud programmis ei ole.



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

**Programm «СУП»**

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

**Programm «НА ПАРУ»**

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

Nimetatud programmil valmistamiseks kasutage spetsiaalset konteinerit (kuulub komplekti).

1. Kallake anumasse 600-1000 ml vett. Paigutage anumasse aurul valmistamise konteiner.
2. Mõõtkke ja valmistage toiduained ette vastavalt retseptile, paigutage nad ühtlaselt aurul valmistamise konteinerisse ja asetage anum seadme korpusse. Veenduge, et see puutub tihedalt kokku soojenduslemendiga.
3. Järgige peatüki «Автоматпрограммы» kasutamise üldkorda p. 3-10 näpunäiteid.



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

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

**Programm «МАКАРОНЫ»**

Soovitatakse makaronitoodete, pelmeenide, viinerite, hinklaide valmistamiseks, munade keetmiseks jne. Vaikimisi valmistamise aeg moodustab 8 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 2 minutist kuni 20 minutini 1-minutilise paigaldussummuga. Programm näeb ette vee keemahakkamist, toiduainete sisestamist ja nende edasist valmistamist. Vee keemahakkamist ja toiduainete sissepanemise vajadusest annab teada helisignaali. Valmistamisprogrammi tööaja tagasiarvestus algab peale korduvat vajutust klahvile «СТАРТ». «Eelseadistus» funktsiooni nimetatud programmis ei ole.



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

**Programm «ТОМЛЕНИЕ»**

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

**Programm «ВАРКА»**

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

**Programm «БЫПЕЧКА»**

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



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

*Leiva valmistamisel soovitatakse toidu automaatsoojenduse funktsioon välja lülitada kõikidel etappidel.*

**Programm «КРУТЫ»**

Programmi soovitatakse sömerate putrude valmistamiseks mistahes teraviljadest, erinevate lisandite valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 35 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 4 tunnini 5-minutilise paigaldussummuga.

**Programm «ПЛОВ»**

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

**Programm «ЙОГУРТ»**

Nimetatud programmi abil võite oma kodus valmistada erinevaid ja kasulikke jogurte. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 8 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 6 tunnist 12 tunnini 10-minutilise paigaldussummuga. Autosoojendusfunktsiooni nimetatud programmis ei ole. Koostisainete panemisel anumasse jälgige, et need oleksid 1/2 jagu allpool anuma sisepinna.

**Programm «ПИЦЦА»**

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

**Programm «ХЛЕБ»**

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

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

**Programm «ДЕСЕРТЫ»**

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

**Programm «ЭКСПРЕСС»**

Soovitatakse riisi, sömerate teraviljaputrude kiireks valmistamiseks.

Nimetatud programmis ei ole valmistamisaja seadistust ja funktsiooni «Eelseadistus».

## III. TÄIENDAVAD VÕIMALUSED

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



*Toitude osas viidatud retseptid leiate retseptiraamatus või veebisaidilt [www.redmond.company](http://www.redmond.company).*

## IV. TÄIENDAVAD AKSESSUAARID

Multikookile REDMOND RMK-M911 lisatarvikuid tellida ja REDMONDI uute toodete kohta infot saate veebilehelt [www.redmond.company](http://www.redmond.company) või ametlike edasimüüjate kauplustest.

## V. SEADME PUHASTAMINE

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



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

Enne esmast kasutamist ja lõhnade kõrvaldamiseks peale valmistamist soovitatakse 15 minuti vältel keeta pool sidruni programmis «HA ΠΑΡΥ».

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

**Sisemise kaane puhastamine** (skeem A4, lk. 5)

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

**Eemaldatava auruklapi puhastamine**

Auruklapp paikneb seadme ülemises kaanes olevas spetsiaalses pesas ja koosneb kahest osast: väliskettast ja alusest Klapi puhastamiseks:

1. Tõmmake ettevaatlikult välisketast endast üles ja enda poole, nagu on näidatud joonisel (skeem A5, lk. 6).
2. Ketta sisemisel poolel pöörake klapi põhiosa vastupäeva lõpuni (↺) ja võtke see maha.
3. Võtke ettevaatlikult välja klapi kumm. Peske puhtaks kõik klapi osad, järgides ülaltoodud reegleid.

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

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

**Kondensaadi eemaldamine**

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

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

**VI. VALMISTAMISE NÕUANDED**

**Vead valmistamisel ja nende kõrvaldamise meetmed**

Käesolevas jaos on ära toodud tüüpilised vead multikööks toitude valmistamisel, vaadatud läbi nende võimalikud põhjused ja nende kõrvaldamise viisid.

**TOIT EI VALMINU LÕPUNI**

Võimalik põhjus	Lahendusviis
Unustasite sulgeda seadme kaane või ei sulgenud seda tihedalt, seetõttu ei olnud toiduvalmistustemperatuur piisavalt kõrge	Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjuseta multiköögi kaant. Sulgege kaas, nii et kostaks klõpsatus. Veenduge, et miski ei segaks seadme kaane tihedat sulgumist ja et kummitihend sisekaanel ei oleks deformeerunud
Sisepott ei ole tihedalt vastu kuumutuselementi, seetõttu ei olnud temperatuur piisavalt kõrge	Sisepott peab olema seadme korpuses otse ja tihedalt vastu kuumutuselementi. Veenduge, et multiköögi töökambri ei oleks vöörkehÄrge laste kuumutusplaadid määruda

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. Toiduvalmistusajad on valesti seadud (arvestatud). Valitud toiduresept ei sobi selles multikööks 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	Valage potti kindlasti retseptis soovitatud kogus vett. Kui kahtlete, kontrollige veetaset toiduvalmistamise ajal
Praadimisel	Valasite sisepotti liiga palju taimseid
	Sisepotis on liiga palju niiskust
Keetmisel: happeliste toiduainete keetmisel keeb puljong üle	Mõned toiduained vajavad enne keetmist eritõõlemist: pesemist, passeerimist vms. Järgige valitud retsepti juhiseid
Küpsetamisel (tainas ei küpsened läbi)	Tainas kerkis sisepoti kaaneni ja ummistas auruklapi
	Panite potti korraga liiga palju tainast
	Pange sisepotti vähem tainast
	Eemaldage küpselat sisepoti, pöörake ümber ja pange potti tagas. Seejärel jätkake küpsetamist. Edaspidi pange sisepotti korraga vähem tainast

**TOIDUAINED LAGUNESID KEETMISEL**

Eksiste toiduaine tüübi valimisega või määrasite (arvestasite) toiduvalmistusaja valestiLiiga väikesed kogused	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduresepte. Koostisainete valik, nende lõikamise meetod, toiduainete kogused ning programmi ja toiduvalmistusaja valik peavad vastama retsepti soovistele
Toitu hoiti pärast valmistamist liiga kaua automaatse soojashoidmise 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 kõrgele temperatuuril pastöriseeritud väherasvast (2,5%) piima. Vajadusel korraldage piima veega lahjendada
Toiduaineid ei töödelatud enne keetmist või töödeldi valesti (nt ei pestud põhjalikult). Ei järgitud toiduainete koguseid või valiti vale toiduaine tüüp	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduresepte. Koostisainete valik, nende eeltõõlemise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovistele. Täisteralisi tangeaineid, liha, kala ja mereande peab enne keetmist alati põhjalikult pesema, kuni vesi on puhas

**TOIT LÄKS KÕRBEMA**

Sisepotti ei pestud pärast eelmist toiduvalmistamist korralikult puhtaks. 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) toiduresepte
Määrasite liiga pika toiduvalmistusaja	Vähendage toiduvalmistusajaga või järgige selle mudeli jaoks kohandatud retsepti juhiseid
Praadimisel: unustasite sisepotti õli valada, ei pööranud toiduainet ümber või pöörasite liiga hilja	Tavalisel praadimisel valage sisepotti ainult natuke õli: nii et see kataks põhja õhukese kihina. Ühtlaseks küpsetamiseks tuleb toiduainet regulaarselt segada või need määratud ajal ümber pöörata



Hautamisel: siseotis pole piisavalt niiskust	Valage siseotti rohkem vedelikku. Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjusega multikook kaant.
Keetmisel: siseotis on liiga vähe vedelikku (pole järgitud toiduainete koguseid)	Järgige tahkete ja vedelate koostisainete õiget vahetorda
Küpsetamisel: unustasite siseoti enne küpsetamist rasvainega määrada	Enne taigna pottipanemist määrige siseoti 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 vms)	Valige retseptis ette nähtud koostisained. Püüdke mitte kasutada liiga mahlaseid/vedelaid koostisaineid või vähendage nende koguseid miinimumini
Jätsite valmis küpsetise multikookse seisma	Püüdke küpsetis kohe pärast valmisaamist multikookst välja võtta. Vajaduse korral võite jätta küpsetise lühikeseks ajaks multikookse nii, et automaatne soojushoidmine on sisse lülitatud

**KÜPSETIS EI KERKINUD**

Munad ja suhkur ei olnud korralikult vahustatud	Kasutage usaldusväärse (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepti. Koostisainete valik, nende eeltöötlemise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovitudele
Taigen jäi liiga kauaks küpsetuspulbriga seisma	
Te ei söelunud jahu või ei sötkunud taigent piisavalt	
Kogused olid valesti määratud	
Valitud retsept ei sobi selle multikookmudeliga kasutamiseks	

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

## VII. SOOVITAV AEG ERINEVATE TOIDUAINETE AURUL VALMISTAMISEKS

j/n	Toiduaine	Kaal, g / kogus	Vee kogus, ml	Valmistamisae, min
1	Sea-/veisefilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	30/40
2	Lambafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	40
3	Kanafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	20
4	Frikadellid/kottletid	500	800	25/40
5	Kala (filee)	300	800	15
6	Mereandide segu (sügävilmutatud)	300	800	5
7	Kartul (4 osaks lõigatud)	500	800	20
8	Porgand (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	35

j/n	Toiduaine	Kaal, g / kogus	Vee kogus, ml	Valmistamisae, min
9	Peet (4 osaks lõigatud)	500	1500	90
10	Aedviljad (värskena külmutatud)	500	800	5
11	Kanamunad	5 tk	800	10

**i** Tuleb arvestada, et need on üldised soovitusel. Tabelis osutatud reaalne aeg võib erineda soovitatud tähendustest sõltuvalt konkreetse toiduaine kvaliteedist, samuti teie maitse-eelistustest.

**Soovitusel temperatuurirežiimide kasutamisel programmis «МУЛЬТИПОВАР»**

Töötemperatuur	Kasutussoovitused (vt. samuti retseptiraamatut)	Töötemperatuur	Kasutussoovitused (vt. samuti retseptiraamatut)
35°C	Taigna kergitamine, äädika valmistamine	105°C	Süldi valmistamine
40°C	Jogurti valmistamine	110°C	Steriliseerimine
45°C	Juuretis	115°C	Suhkrusirupi valmistamine
50°C	Käärimine	120°C	Koodi valmistamine
55°C	Pumati valmistamine	125°C	Hautatud liha valmistamine
60°C	Rohelise tee, lastetoidu valmistamine	130°C	Vormiroogade valmistamine
65°C	Vaakumpakendis liha valmistamine	135°C	Valmis toitude ülepraadimine krõbeda kooriku moodustumiseks
70°C	Punsi valmistamine	140°C	Suitsutamine
75°C	Pastöriseerimine, valge tee valmistamine	145°C	Juurviljade ja kala küpsetamine fooliumis
80°C	Höögveini valmistamine	150°C	Liha küpsetamine fooliumis
85°C	Kohupiima või kestvate valmistusajaga nõudvate toitude valmistamine	155°C	Pärmitaignast toodete praadimine
90°C	Punase tee valmistamine	160°C	Linnuliha praadimine
95°C	Piimaputrede valmistamine	165°C	Steikide praadimine
100°C	Besee või moosi valmistamine	170°C	Fritüüris praadimine (friikartul, kanagnagtsad jne.)

**Valmistamisprogrammi koondtabel (tehase seadistused)**

Programm	Kasutussoovitused	Valikimisi valmistamise aeg	Valmistamisaja vahemik/ seadistussamm	Sardi eelsoojendus, h	Tööparameetrite väljalüüsi ootus	Autosoojenus
МУЛЬТИПОВАР	Erinevate toitude valmistamine temperatuuri ja valmistusaja seadmise võimalusega	15 min	5 min – 1 tund / 1 minut 1 tund – 12 tundi / 5 minutit	✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Piimaputrede valmistamine	10 min	5 min – 1 tund 30 min / 1 minut	✓		✓

Programm	Kasutussoovitus	Valikmibi valmistamise aeg.	Valmistamisaja vahemik/ seadistussamm	Starti ettevalmistus, h	Tõpparameetritele vajumise ootus	Autosoojendus
ТУШЕНИЕ	Liha, kala, juurviljade, lisandite ja patjude komponentidega toitude valmistamine	1 tund	20 min – 12 tundi / 5 minutit	✓		✓
ЖАРКА	Liha, kala, juurviljade ja patjude komponentidega toitude valmistamine	15 min	5 min – 1 tund 30 min / 1 minut			✓
СУП	Puljongite, juurviljasuppide ja külmsoopide valmistamine	1 tund	20 min – 8 tundi / 5 minutit	✓		✓
НА ПАРУ	Soovitav liha, juurviljade, linnu ja muude toiduainete praadimiseks	15 min	5 min – 2 tundi / 5 minutit	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Erinevast nisujahust makaronitoodete valmistamine; viinerite, pelmeenide ja muude poolfabrikaatide keetmine	8 min	2 min – 20 minutit / 1 minut		✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Ahjupiima, lihakonservide, koodi, süldi, tarretise valmistamine	5 tundi	1 tund – 8 tundi / 10 minutit	✓		✓
ВАРКА	Juurviljade ja ubade keetmine	40 min	5 min – 2 tundi / 5 minutit	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Soovitakse keekside, biskviitide, vormiroogade, pärimi- või lehttaignast pirukate küpsutamiseks	1 tund	20 min – 8 tundi / 5 minutit	✓		✓
КРУПЫ	Erinevate teraviljade ja lisandite valmistamine. Sõmerate putrude keetmine veel	35 min	5 min – 4 tundi / 5 minutit	✓		✓
ПЛОВ	Erinevate pilafide valmistamiseks (lihaga, kalaga, linnuliha, juurviljadega)	1 tund	20 min – 1 tund 30 minutit / 10 minutit	✓		✓
ЙОГУРТ	Erinevate jogurtite valmistamiseks	8 tundi	6 tundi – 12 tundi / 10 minutit	✓		
ПИЦЦА	Pitsa valmistamine	25 min	20 min – 1 tund / 5 minutit	✓		✓
ХЛЕБ	Nisu – ja rukkijahust leiva valmistamine (lülitab endasse ka taigna kergitamist)	3 tundi	1 tund – 6 tundi / 10 minutit	✓		
ДЕСЕРТЫ	Erinevate värskestest puuviljadest ja marjadest dessertide valmistamine	1 tund	5 min – 4 tundi / 5 minutit	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Riisi, sõmerate putrude kiire valmistamine	30 min	Programm näeb ette automaatselt väljalülituse pärast vee täielikku keemaminekut			✓

## VIII. ENNE HOOLDUSKESKUSSESSE PÖÖRDUMIST

Veateade ekraanil	Võimalikud vigastused	Vea kõrvaldamine
E1-E3	Süsteemiviga, juhtplaadi või soojenduselemendi vigastused	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Sulgege kaas klõpsatuseni, lülitage seade uuesti elektrivõrku. Kui probleem ei lahene, pöörduge autoriseeritud hoolduskeskusesse

Veateade ekraanil	Võimalikud vigastused	Vea kõrvaldamine
Ettevalmistamisel programmi "ЖАРКА" kuvatakse seadme ekraanil vastav veateade "E3"	Valmistub liiga vähe tooteid või tooteid me saabusime kp põhja pan	See ei ole rike tooted, töötades ülekuumenemise kaitse. Töö jätkamiseks multi-kook, tuleb see välja lülitada seade vooluvõrgust lahti 2-3 minutit, seejärel uuesti vooluvõrku. Erandid uuesti ilmumist vead kasutage programmi "МУЛЬТИПОВАР" mille temperatuur 170°C

Rike	Võimalik põhjus	Rikke kõrvaldamine
Ei lülitu sisse	Elektrivõrgus puudub toide	Kontrollige elektrivõrgu pinget
Toit valmib liialt kaua	Elektrivõrgu pingelangused	Kontrollige elektrivõrgu pinget
	Anuma ja soojenduselemendi vahele on sattunud kõrvaline ese	Eemaldage kõrvaline ese
	Anum on multikookse paigaldatud viltu	Asetage anum sirgelt, ilma vildakuteta
	Soojenduselement on määrdund	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Puhastage soojenduselement

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



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

Pakend, kasutusjuhend ja seade tuleb kõrvaldada kohalike jäätmekäituseskijade järgHoidke keskkonda: ärge visake selliseid seadmeid olmejäätmete hulka.

Kasutusest kõrvaldatavaid (vanu) seadmeid ei tohi visata olmeprügi hulka, vaid neid tuleb käidelda eraldVanade seadmete omanikud peavad viima need seadmed vastavatesse kogumispunktidesse. Sellega aitae 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.



Изготовитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед», №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049, по лицензии REDMOND™.

Импортер: ООО «ОРЛИС», 192019, РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Седова, д.11, офис 613

© REDMOND. Все права защищены. 2019

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

© REDMOND. All rights reserved. 2019

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

[www.redmond.company](http://www.redmond.company)  
[www.multicooker.com](http://www.multicooker.com)  
[www.store.redmond.company](http://www.store.redmond.company)  
[www.smartredmond.com](http://www.smartredmond.com)

RMK-M911-EU-UM-2