

# REDMOND

Daugiafunkcis puodas  
Multikatls  
Multikeetja  
Мультиварка

RMC-M96

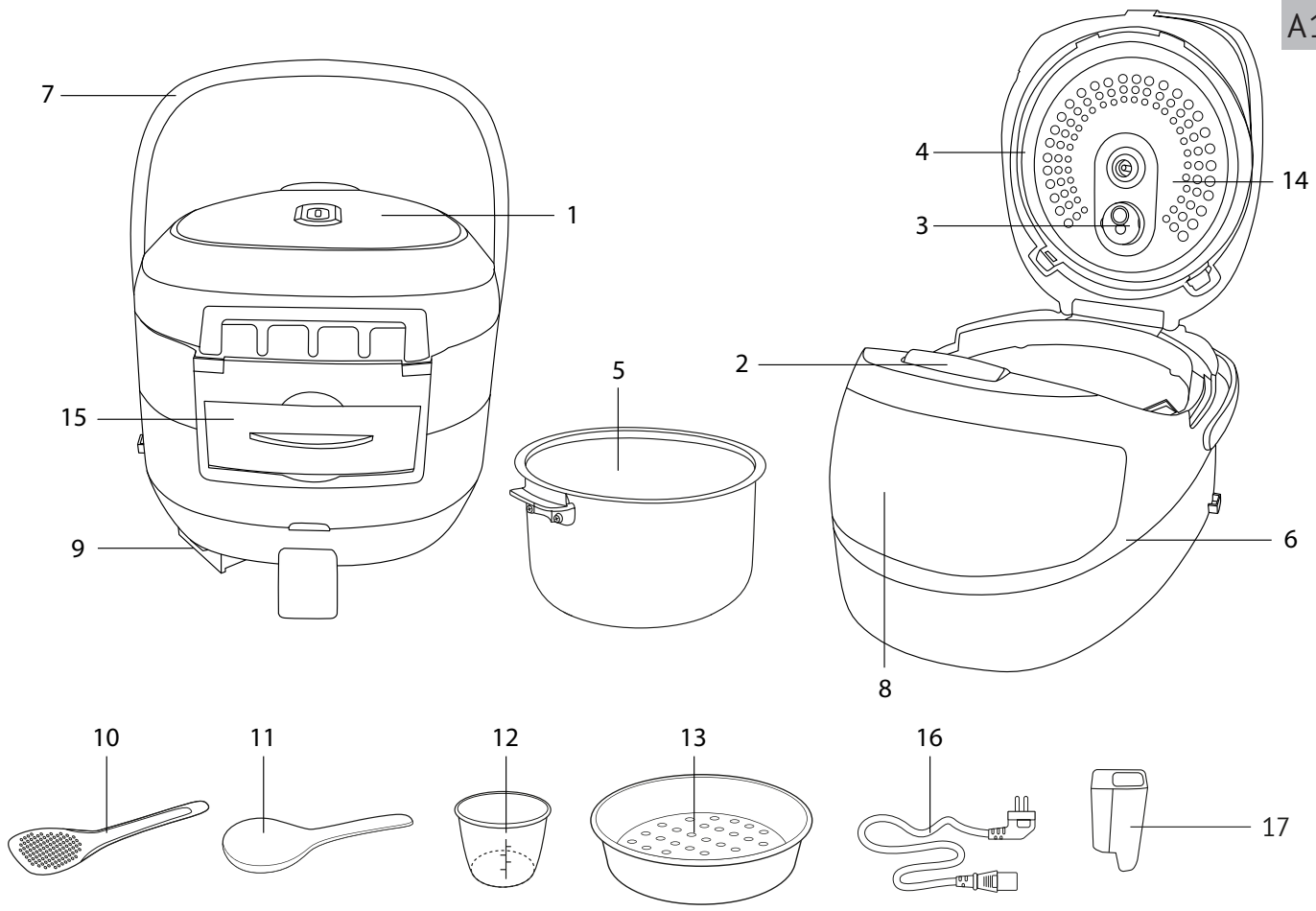
Naudojimosi instrukcija  
Lietošanas instrukcija  
Kasutusjuhend  
Руководство по эксплуатации



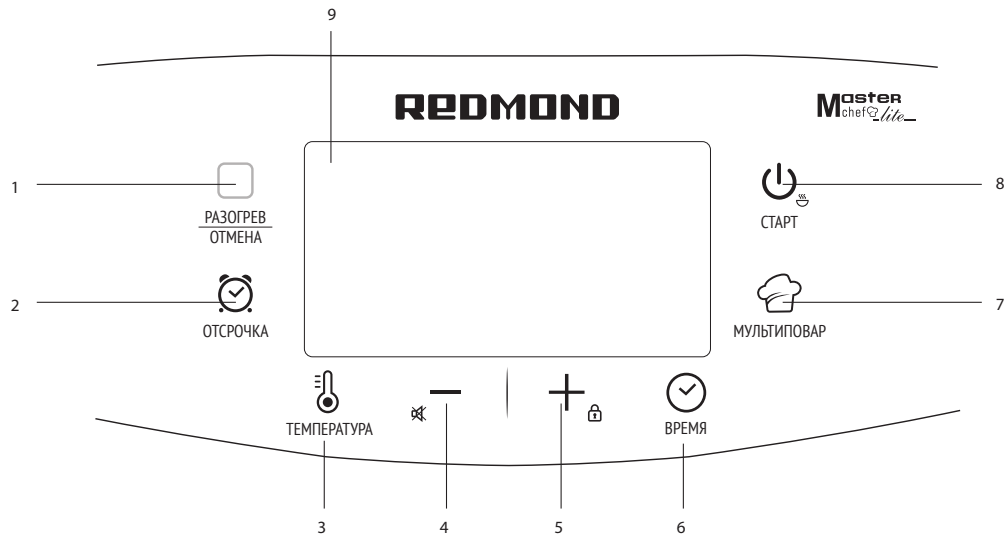
LTU	7
LVA	16
EST	25
RUS	34

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

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

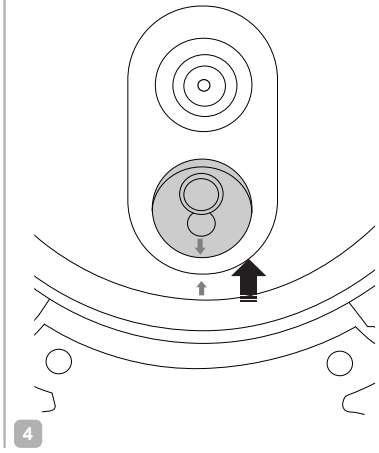
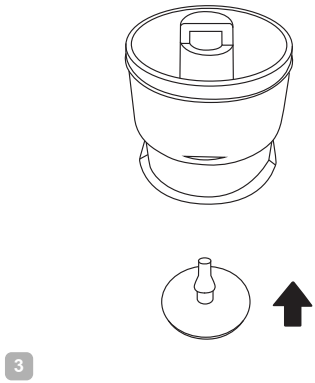
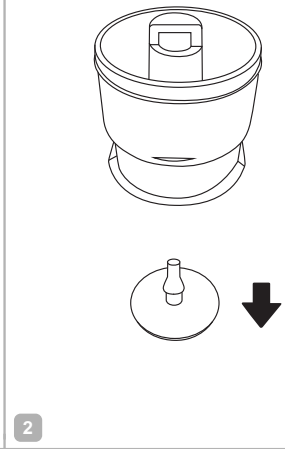
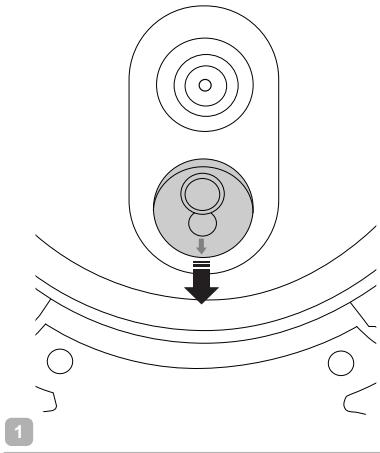


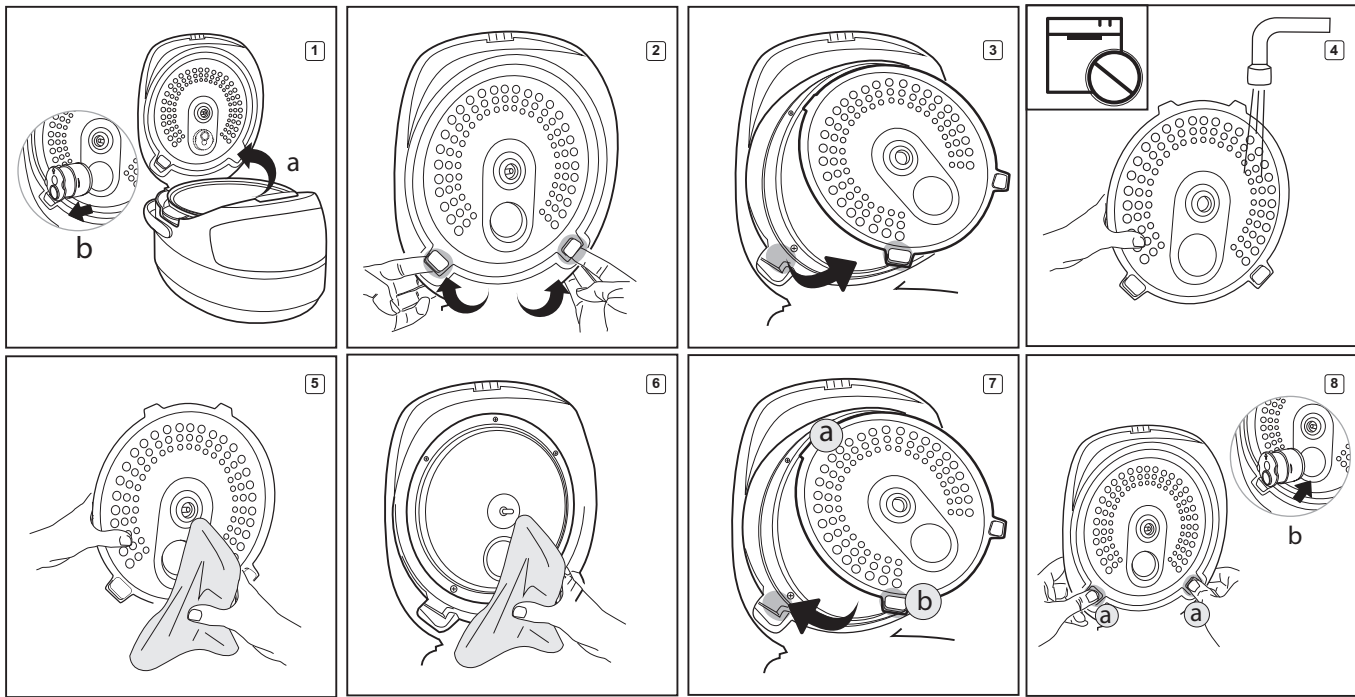
A2



A3







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

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

## ATSARGUMO PRIEMONĖS

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

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

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

- Nedėkite prietaiso ant minkšto paviršiaus, neuždenkite, kai jis veikia – dėl to jis gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama naudotis prietaisu lauko sąlygomis – jeigu į prietaiso korpusą patektų drėgmės arba pašalinių daiktų, tai gali jį stipriai sugadinti.
- Naudokite prietaisą ne daugiau kaip 2000 m aukštyje.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.

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

- 8 metų ir vyresni vaikai, o taip pat ribotų fizinių, protinių ir psichinių gebėjimų ar nepakankamai patirties ar žinių turintys asmenys gali naudotis prietaisu tik tuomet, kai jie yra prižiūrimi ir/arba buvo apmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supranta galimus pavojus. Vaikams negalima žaisti prietaisu. Prietaisą ir tinklo kabelį laikykite vaikams, jaunesniems kaip 8 metų, neprieinamoje vietoje. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar juo naudotis.
- Pakavimo medžiagos (plėvelė, putų polistirolas ir kt.) gali būti pavojingos vaikams. Pavojus uždusti! Laikykite pakuotę neprieinamoje vaikams vietoje.

- Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Visus techninės priežiūros ir taisymo darbus turi atlikti autorizuotas techninės priežiūros centras. Neprofesionaliai atliktas darbas gali būti prietaiso gedimo, traumų ir turto sugadinimo priežastimi.

STOP

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

**Techninės charakteristikos**

Modelis.....	RMC-M96
Galingumas.....	860 W
Įtampa.....	220-240 V, 50/60 Hz
Dubens talpa.....	5 l
Apsauga nuo elektros smūgio.....	klasė I
Dubens danga.....	neprisivylanti Daikin®
Ekranas.....	šviesos diodų
Valdymo būdas.....	jutiklinis
Garų vožtuvas.....	nuimamas
Tinklo kabelis.....	nuimamas
Maitinimo laido ilgis.....	1 m
Matmenys.....	288 × 245 × 385 mm
Neto masė.....	3,9 kg

**Programos**

1. ЭКСПРЕСС (GREITAS VIRIMAS)	8. ЖАРКА (KEPIMAS)	14. ПАСТА (MAKARONAI)
2. РИС/КРУПЫ (RYŽIAI/GRŪDAI)	9. ВЫПЕЧКА (KEPINIAI)	15. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENIŠKA KOŠĖ)
3. СУП (SRIUBA)	10. ПИЦЦА (PIČA)	16. ВАКУУМ (VAKUUMAS)
4. ПАР (GARINIMAS)	11. ПЛОВ (PLOVAS)	17. ФРИТОР (KEPIMAS FRITJŪRE)
5. ВАРКА (VIRIMAS)	12. ЙОГУРТ (JOGURTAS)	18. ЧИЗКЕЙК (ČIZKEIKAS)
6. ТУШЕНИЕ (TROŠKINIMAS)	13. ХЛЕБ (DUONA)	19. МУЛЬТИПОВАР (MULTIVIRĖJAS)
7. ТОМЛЕНИЕ (LĖTAS VIRIMAS)		

**Funkcijos**

„MASTERCHEF LITE“ (temperatūros ir virimo laiko keitimas, o programa veikia).....	galima
Temperatūros pataikymas (gatavų patiekalų automatinis pašildymas).....	iki 12 valandų
Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas.....	yra
Patiekalų šildymas.....	iki 12 valandų
Atidėtas paleidimas.....	iki 24 valandų
Išjungus pyptelėjimą.....	yra
Valdymo pulto blokavimas.....	yra

**Komplektacija**

Daugiafunkcis puodas.....	1 vnt.
Dubuo.....	1 vnt.
Talpa, skirta maistui gaminti garuose.....	1 vnt.
Dozatorius.....	1 vnt.
Samčio.....	1 vnt.

Plokščias šaukštas.....	1 vnt.
Samčio/šaukšto laikiklis.....	1 vnt.
Elektros maitinimo kabelis.....	1 vnt.
Knyga receptų.....	1 vnt.
Naudojimosi instrukcija.....	1 vnt.
Techninio aptarnavimo knygelė.....	1 vnt.

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

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

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| 1. Prietaiso dangtis         | 10. Plokščias šaukštas                    |
| 2. Dangčio pakėlimo mygtukas | 11. Šaukštas sriubai                      |
| 3. Nuimamas garo vožtuvas    | 12. Dozatorius                            |
| 4. Sandarinimo žiedas        | 13. Talpa, skirta maistui gaminti garuose |
| 5. Dubuo                     | 14. Nuimamas išorinis dangtis             |
| 6. Korpusas                  | 15. Kondensato surinkimo talpa            |
| 7. Rankena nešti             | 16. Tinklo kabelis                        |
| 8. Valdymo pultas su ekranu  | 17. Samčio / šaukšto laikiklis            |
| 9. Maitinimo laido jungtis   |   |

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

1. „Пазорев/Отмена“ – pašildymo funkcijos įjungimas / išjungimas; gaminimo programos nutraukimas; nuostatų atšaukimas
2. „Отсрочка“ – atidėto paleidimo laiko režimo įjungimas
3. „Температура“ – gaminimo temperatūros nustatymas
4. — – parametro reikšmės sumažinimas, parametų perjungimas, garso signalų išjungimas
5. + – parametro reikšmės padidinimas, parametų perjungimas, valdymo pulto blokavimas
6. „Время“ – gaminimo laiko nustatymas
7. „Мультиповар“ – greitas programos „МУЛЬТИПОВАР“ paleidimas.
8. „Старт“ – naudojamas įjungti / išjungti šildymo funkciją; gaminimo programos pradžios
9. Ekranas

**Ekranas (A3 schema, p. 4)**

1. Virimo laiko indikatorius
2. Atidėtas paleidimas funkcijos veikimo indikatorius
3. Automatinio šildinimo/pašildinimo indikatorius
4. Garsinių signalų išjungimo indikatorius
5. Valdymo pulto blokavimas indikatorius
6. Skaitmeninis indikatorius
7. Gaminimo programų indikatorius

**I. PRIEŠ ĮJUNGdami PIRMĄ KARTĄ**

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



Būtina palikite vietoje perspėjamojus lipdukus, lipdukus-rodykles (jeigu tokių yra) ir lentelę su gaminio serijos numeriu ant korpuso!

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

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



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

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

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

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

## II. DAUGIAFUNKCIO PUODO EKSPLOATACIJA

### Išjungus pyptelėjimą

Garsinius signalus galite įjungti/išjungti bet kuriuo prietaiso darbo režimu, išskyrus programos parametų nustatymą prieš paleidimą.

Norėdami tai padaryti, bet kuriuo režimu, išskyrus programos parametų nustatymo režimą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite mygtuką **—**. Ekране užsidega indikatorius **☒**. Dar kartą paspauskite ir kelias sekundes palaikykite mygtuką **—**, norėdami paakrotinai suaktyvinti garsinius signalus. Pyptelėjimas bus tiekiamas, **☒** indikatorius išblės.

### Valdymo pulto užraktas

Papildomam saugumui prietaisas turi valdymo skydo užraktą funkciją, kad būtų išvengta atsitiktinio mygtuko paspaudimo. Valdymo skydelį galima užblokuoti ir/arba atblokuoti bet kuriuo režimu, išskyrus programos parametų nustatymą prieš paleidimą. Norėdami tai padaryti, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite mygtuką **+**. Jei valdymo skydelis užblokuotas, ekrane šviečia **☒**.

### Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas

**⚠** **DĖMESIO!** Naudojant prietaisą vandens virimui (pavyzdžiui, verdant produktus), DRAUDŽIAMA nustatyti darbinę temperatūrą didesnę nei 100°C. Tai gali sukelti prietaiso perkaitinimą ar išvesti jį iš rikiuotės. Dėl tos pačios priežasties DRAUDŽIAMA naudoti programas „ЖАРКА“, „ХЛЕБ“, „ВЫПЕЧКА“, „ЛИЦЦА“, „ФРИТЮР“, „ЧИЗКЕЙК“ vandens virimui.

1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiamą produktą.
2. Laikantis gaminimo programos nurodymų, sudėkite produktus į daugiafunkcio puodo dubenį ir įstatykite jį prietaiso korpusą. Sekite, kad būtų produktai, įskaitant skyčius, būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios, žymos. Įsitikinkite, kad dubens stovi tiesiai ir yra gerai prigulęs prie kaitinimo elemento.

**STOP** **Gaminami maistą su daugiafunkciniu puodu nenaudokite jokio kito indo išskyrus tą, kuris suteikiamas su šiuo modeliu ar suderinamas su juo.** Norėdami peržiūrėti suderinamus indus, apsilankykite [www.redmond.com.cy](http://www.redmond.com.cy). Kitų indų naudojimas yra DRAUDŽIAMAS!

NEGAMINKITE maisto nenaudodami jokio indo! Tai gali sugadinti nepridegantį sluoksnį, puodą ir pakentį įrenginį.

3. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas).

**i** Kai kuriose programose galima gaminti maistą atidengus dangtį, vadovaukitės receptų knygoje pateiktais nurodymais.

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

4. Prijunkite maitinimo laidą prie esančios ant korpuso jungties.
5. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Prietaisas persijungs į laukimo režimą (ekrane atsirado pranešimas - - - -).
6. Spausdami **—** ir **+** mygtuką išsirinkite reikalingą gaminimo programą. Programos yra perjungiamos ratu, ekrane išsibėbs atitinkamos programos indikatorius ir „Старт“ mygtuką indikatorius.
7. Jei reikia, pakeiskite numatytąją gaminimo trukmę (žr. skyrių „Gaminimo trukmės nustatymas“). Programoje „МУЛЬТИПОВАР“ numatyta galimybė iki programos paleidimo nustatyti gaminimo temperatūrą (žr. skyrių „Programa „МУЛЬТИПОВАР“: gaminimo temperatūros nustatymas prieš paleidimą“).

8. Esant poreikiui, nustatykite atidėto paleidimo laiką (vadovaukitės instrukcijomis skyriuje „Atidėtas paleidimas“).

**i** **Nustatant gaminimo parametrus, ekrane mirksi pakeista vertė. Jei 5 sekundes neatliekami jokie veiksmai, pakeista vertė automatiškai išsuaugoma.**

Jei nustatant programos parametrus vienos minutės eigoje nevykdoma jokios veiklos, prietaisas persijungs į budėjimo režimą.

Paspaudus mygtuką „Пазо́ррe/Омме́на“ gaminimo programos parametų nustatymo metu, prietaisas persijungs į automatinį programų pasirinkimo režimą. Dar kartą paspaudus mygtuką „Пазо́ррe/Омме́на“ prietaisas bus perjungtas į budėjimo režimą.

Bet kuriame parametru nustatymo etape paspaudus ir laikant nuspaustą mygtuką „Смаp“ yra paleidžiama esamus nustatymus turinti maisto gaminimo programa. Nepakeisti parametrai išliks numatytaisiais.

9. Gaminimo programai įjungti spauskite ir palaikykite „Старт“ mygtuką.
10. Programai vykstant, ekrane rodoma atbulai skaičiuojama minutėmis gaminimo trukmė. Pasirinktas programos indikatorius ir **☺** mygtuko indikatorius yra įjungtas, „Старт“ mygtuką indikatorius bus nuolat įjungtas. Jei automatinio šildymo funkcija aktyvi, šviečia indikatorius **☺** (žr. skyrių „Gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinis pašildymas)“). Priklausomai nuo išsirinktos gaminimo programos, atgalinį laiką atskaita prasidės iš karto arba užvirus vandeniu.

**i** Kai kuriose automatinėse programose nustatyta gaminimo laiko atskaita pradeda tik prietaisui pasiekus pasirinktą temperatūrą. Pavyzdžiui, programą „JAP“ programos nustatymo gaminimo laiko atskaita prasidės tik vandeniu užvirus ir dubenys susidarius pakankamam garų kiekiui. Kol pasiekiami darbiniai parametrai, ekrane mirksi indikatorius **☺**.

11. Apie gaminimo programos pabaigą įspės garsinis signalas. Pasibaigus programai / automatiniam šildymui, kelias sekundes ekrane rodomas užrašas „End“, po to prietaisas pereina į budėjimo režimą.

**i** Norint išsaugoti įvestą programą, nutraukti gaminimo arba automatinio pašildymo procesą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Пазо́ррe/Омме́на“ mygtuką.

**📖** Siekiant kokybiško rezultato, siūlome išbandyti vieną iš prie pridėdomos knygos receptų, numatytų gaminti būtent šiuo modeliu. Daugiau receptų taip pat galėsite rasti interneto svetainėje [www.redmond.com.cy](http://www.redmond.com.cy).

### Gaminimo trukmės nustatymas

Daugiafunkciame puode galima savarankiškai nustatyti kiekvienos programos gaminimo laiką, išskyrus „ЭКСПЕСС“ programoje. Galimas pasirinkimo laiko diapazonas ir jo keitimo intervalas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos (žr. skyrių „Gaminimo programų bendra lentelė (gamykliniai nustatymai)“).

1. Spauskite „Вре́мя“ mygtuką, ekrane pradeda mirksėti laikrodžio reikšmė.
2. Paspauskite mygtukus **—** ir **+**, kad nustatytumėte norimą laikrodžio reikšmę. Perjungimas vyksta ratu. Norėdami greitai pakeisti, paspauskite ir palaikykite nuspaustą atitinkamą mygtuką.
3. Norėdami išsaugoti pakeitimus ir pereiti prie minučių nustatymo, spauskite mygtuką „Вре́мя“.
4. Analogiškai nustatykite minučių reikšmę. Kelias sekundes nespauskite skydelio mygtukų, pakeitimai bus išsaugoti automatiškai (skaitmenys ekrane nustos mirksėti). Norėdami grįžti prie laikrodžio reikšmės nustatymo, prieš automatinį išsaugojimą dar kartą paspauskite mygtuką „Вре́мя“.

### Programa „МУЛЬТИПОВАР“: gaminimo temperatūros nustatymas prieš paleidimą.

Naudodami programą „МУЛЬТИПОВАР“, prieš paleidimą galite reguliuoti ne tik gaminimo laiką, bet ir gaminimo temperatūrą. Galimų verčių diapazonas – nuo 35 iki 180°C su 5°C keitimo intervalu.

1. Spauskite „Температура“ mygtuką, ekrane pradės mirksėti numatytoji temperatūros reikšmė.
2. Spausdami **—** ir **+** mygtukus nustatykite reikalingą temperatūrą reikšmę. Perjungimas vyksta ratu. Norėdami greitai pakeisti vertę, paspauskite ir laikykite nuspaudę norimą mygtuką.
3. Nespauskite valdymo pulto mygtukų kelias sekundes, pakeitimai bus išsaugoti automatiškai (ekrane vėl bus rodomas gaminimo laikas).

**i** Siekiant apsaugoti nuo perkaitimo, kai virimo temperatūra nustatoma virš 150°C, maksimalus programos laikas yra apribotas iki 2 valandų.

Ja jūs izmantojat „МУЛЬТИПОВАР“ programą verdošam ūdenim (piemėram, gatavojat produktus), neužstadiet gatavošanas temperatūru virš 100°C.

**Atidėtas paleidimas**

Ši funkcija leidžia nustatyti laiką, po kurio bus pradėta pasirinkta virimo programa.

1. Spauskite „Отсрочка“ mygtuką. Šviečia indikatorius, ekrane pradeda mirksėti laikrodžio reikšmė.
2. Paspauskite mygtukus ir , kad nustatytumėte norimą laikrodžio reikšmę. Perjungimas vyksta ratu. Norėdami greitai pakeisti vertę, paspauskite ir laikykite nuspaudę norimą mygtuką.
3. Norėdami išsaugoti pakeitimus ir pereiti prie minučių nustatymo, paspauskite mygtuką „Отсрочка“.
4. Analogiškai nustatykite minučių reikšmę. Nespauskite valdymo pulto mygtukų kelias sekundes, pakeitimai bus išsaugoti automatiškai (indikatorius užges, ekrane vėl bus rodomas gaminimo laikas). Norėdami grįžti prie laikrodžio reikšmės nustatymo, prieš automatinį išsaugojimą dar kartą paspauskite mygtuką „Отсрочка“.

Ši funkcija yra ne visose programose (žr. skyrių „Gaminimo programų bendra lentelė (gamykliniai nustatymai)“).

Kol veikia funkcija „Atidėtas paleidimas“, ekrane rodomos atbulai skaičiuojamos minutės iki programos paleidimo, pasirinktas programos indikatorius ir indikatorius, „Пазорве/Отмена“ ir „Срап“ mygtukų indikatorius yra įjungtas. Jei automatinio šildymo funkcija aktyvi, šviečia indikatorius (žr. skyrių „Gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinis pašildymas)“).

Kol veikia funkcija „Atidėtas paleidimas“, ekrane rodomas iki gaminimo pradžios likusio laiko atgalinis skaičiavimas. Paspauskite mygtuką „Отсрочка“: kelias sekundes ekrane bus rodomas nustatytas gaminimo laikas.

Pasibaigus funkcijos veikimui prietaisas skleidžia garsinį signalą, indikatorius ir ekrane užges. Pasirinkta gaminimo programa bus paleista.

Nerekomenduojama naudoti vėlavimo pradžios, jei recepte yra greitai gendančių produktų (kiaušinių, šviežio pieno, mėsos, sūrio ir kt.).

**„MASTERCHEF LITE“ funkcija**

Atidarykite dar daugiau galimybių kulinariam kūrybiškumui su nauja „MASTERCHEF LITE“ funkcija! Jei „МУЛТИПОВАР“ programa leidžia nustatyti programos parametrus prieš paleidžiant, tada naudodami „MASTERCHEF LITE“ funkciją galite tiesiogiai keisti nustatymus virimo procese.

Visada galite konfigūruoti bet kurios programos darbą, kad jis atitiktų jūsų pageidavimus. Ar sriuba virinama? Ar pieno košė „bėga“? Ar virtos daržovės virtos per ilgai? Pakeiskite temperatūrą ar virimo laiką nenutraukiant programos, tarsi ruošiatės ant viryklės ar orkaitėje.

Funkcija „MASTERCHEF LITE“ leidžia keisti gaminimo laiką ir temperatūrą vykdamt bet kurią automatinę programą, išskyrus programą „ЭКСПРЕСС“.

„MASTERCHEF LITE“ funkcija gali būti ypač naudinga, jei jums paruošti patiekalai pagal sudėtingi receptai, kad reikia įvairių kepimo programos (pavyzdžiui, rengiant kopūstai ritiniais, jautienos Stroganovo, sriubos ir makaronai pagal skirtingus receptus, uogienė ir kt.).

**Norėdami pakeisti virimo temperatūrą**

Temperatūros kaita, kai naudojant „MASTERCHEF LITE“ funkcija yra diapazone nuo 35 iki 180°C žingsniu 1°C. Temperatūros reguliavimas gaminimo metu yra toks pat, kaip ir temperatūros nustatymas prieš paleidimą programoje „МУЛТИПОВАР“.

1. Nors virimo programa veikia, paspauskite mygtuką „Температура“. Ekrano temperatūros indikatorius mirks.
2. Spausdami ir mygtukus nustatykite reikalingą temperatūrą reikšmę. Perjungimas vyksta ratu.
3. Nespauskite valdymo pulto mygtukų kelias sekundes, pakeitimai bus išsaugoti automatiškai (ekrane vėl bus rodomas gaminimo laikas).

Siekiant apsaugoti nuo perkaitimo, kai virimo temperatūra nustatoma virš 150°C, maksimalus programos laikas yra apribotas iki 2 valandų.

**Kepimo laiko keitimas**

Gaminimo diapazonas ir laiko keitimo intervalas priklauso nuo pasirinktos programos. Laiko reguliavimas gaminimo proceso metu yra toks pat, kaip ir laiko nustatymas prieš paleidžiant programą.

1. Gaminimo metu du kartus paspauskite mygtuką „Время“, pradės mirksėti skaitmeninis indikatorius.

2. Paspauskite mygtukus ir , kad nustatytumėte norimą laikrodžio reikšmę. Perjungimas vyksta ratu.
3. Norėdami išsaugoti pakeitimus ir pereiti prie minučių nustatymo, paspauskite mygtuką „Время“.
4. Analogiškai nustatykite minučių reikšmę. Nespauskite valdymo pulto mygtukų kelias sekundes, pakeitimai bus išsaugoti automatiškai (skaitmenys ekrane nustos mirksėti). Norėdami grįžti prie laikrodžio reikšmės nustatymo, prieš automatinį išsaugojimą dar kartą paspauskite mygtuką „Время“.

Jei nustatysite virimo laiką iki 00:00, programa sustos.

*Naudojant funkcijas atidėtas paleidimas veikimas funkcija „MASTERCHEF LITE“ negalima*

*Jei pasiekus darbinis parametrus (jei tai iš anksto nustatyta pagal gamyklinius nustatymus) keisite gaminimo temperatūrą arba laiką, išankstinio kaitinimo procesas bus nutrauktas, ir prasidės atbulas programos vykdymo laiko skaičiavimas, prasidės virimo laiko skaičiavimas.*

**Gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinis pašildymas)**

Funkcija įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programos veikimo laikui, o gatavo patiekalo temperatūrą gali 12 val. palaikyti 70–75°C ribose. Esant aktyviai automatinio pašildymo funkcijai, šviečia indikatorius ir „Пазорве/Отмена“ mygtuko indikatorius, esant šiam režimui ekrane rodomas tiesioginis darbo laiko skaičiavimas minutėmis.

Ytų reikiui, automatinį pašildymą galima išjungti, paspaudus ir palaikius „Пазорве/Отмена“ mygtuką. Prietaisas persijungs į laukimo režimą.

Ši funkcija yra ne visose programose (žr. skyrių „Gaminimo programų bendra lentelė (gamykliniai nustatymai)“).

**Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas**

Pasibaigus gaminimo programos laikui, automatinio pašildymo įsijungimas ne visuomet reikalingas, turint tai omenyje, daugiafunkciame puode numatyta išankstinė šios funkcijos atjungimo galimybė. Norėdami tai padaryti, kol veikia kepimo programa arba uždelsto paleidimo funkcija, paspauskite mygtuką: indikatorius užges. Norint vėl įjungti automatinį pašildymą, dar kartą paspauskite „Срап“ mygtuką.

Jūsų patogumui, esant virimui iki 80 °C temperatūroje, automatinė šildymo funkcija bus išjungta pagal numatytuosius nustatymus. Jei programos vykdymo metu nustatoma aukštesnė nei 80 °C temperatūra, automatiškai įsijungia automatinis šildymas.

**Indų šildymo funkcija**

Prietaisas gali būti naudojamas šaltų patiekalų šildymui. Už tai:

1. Sudėkite produktus į dubenį ir įstatykite jį į daugiafunkcij puodą.
2. Uždarykite dangtį, prijunkite multifunkcinį puodą prie elektros tinklo.
3. Spauskite „Пазорве/Отмена“ mygtuką. Šviečia indikatorius ir „Пазорве/Отмена“ mygtuko indikatorius, laikmatis pradės tiesioginį šildymo laiko skaičiavimą minutėmis. Prietaisas pašildys patiekalą iki 70–75°C. Ši temperatūra bus palaikoma 12 val.
4. Norėdami išjungti išankstinį kaitinimą, dar kartą paspauskite „Пазорве/Отмена“. Prietaisas persijungs į laukimo režimą.

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

**Gaminimo programų bendra lentelė (gamykliniai nustatymai)**

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nurytąjį nustatymą gaminimo laikas	Gaminimo laiko / nustatymo etapo diapazonas	Persijungimo į darbinis parametrus laikas	Atidėtas paleidimas	Automatinis pašildymas, val.
МУЛТИПОВАР	Įvairių patiekalų gaminimas su galimybe nustatyti gaminimo temperatūrą ir laiką	0:30	2 min – 12 val./1 min.		✓	12

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nutylėjiną nustatytas gaminimo laikas	Gaminimo laiko / nustatymo etapo diapazonas	Persijungimo į darbinis parametrus laukimo	Atidėtas paleidimas	Automatinis pasilūpimas, val.
ЭКСПРЕСС	Greitas ryžių virimas, trapios košės ant vandens. Veikimo metu rodomas indikatorius [ ]	Automatinio išjungimo po pilną verdančio vandens				
РИС/КРУПЫ*	Maisto gaminimas košė ant vandens, grūdų pagrindu patiekalų	0:25	1 min. – 4 val / 1 min.		✓	12
СУП	Šaltienos ir troškinių ruošimas, virimo sultiniai, įdaras, daržovių ir šaltų sriubų	1:00	5 min. – 8 val / 1 min.		✓	12
ПАР	Programa skirta mėsai, žuvis, daržovėms ir patiekalams iš daugelio produktų garinti. Norint gaminti maistą šia programa, naudokite specialią talpą (yra komplekte). Nenaudojant automatinio šios programos laiko nuostatų, pasinaudokite rekomenduojamo įvairių produktų gaminimo laiko garuose lenetele	0:35	5 min. – 2 val / 1 min.	✓	✓	12
ВАРКА	Daržovių ir pupų virimas	0:40	5 min. – 8 val / 1 min.		✓	12
ТУШЕНИЕ	Mėsos, žuvų, daržovių gaminių ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų troškimas, šaltienos ir troškinių ruošimas, virimo sultiniai, įdaras, daržovių ir šaltų sriubų	1:00	5 min. – 12 val / 1 min		✓	12
ТОМЛЕНИЕ	Lūdyto pieno, troškintos mėsos, šaltienos	3:00	5 min. – 12 val. / 5 min.		✓	12
ЖАРКА	Mėsos, žuvies, daržovių ir patiekalų kepimas, įskaitant daugybę komponentų. Kai prietaisas pasiekia veikimo parametrus, skambės du trumpi pyptelėjimai, įdėkite produktus į dubenį, prasidės virimo laiko skaičiavimas. Vykdamas šią programą prietaiso dangtis turi likti atidarytas	0:18	1 min. – 2 val / 1 min.	✓		12
ВЫПЕЧКА	Rekomenduojama keksui, biskvitui, apkepiui, mielinės tešlos pyragams kepti	1:00	1 min. – 4 val / 1 min		✓	4
ПИЦЦА	Picos kepimas	0:20	1 min. – 1 val / 1 min.		✓	4
ПЛОВ	Įvairių plovo rūšių gaminimas	1:00	5 min. – 2 val / 1 min.		✓	12

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nutylėjiną nustatytas gaminimo laikas	Gaminimo laiko / nustatymo etapo diapazonas	Persijungimo į darbinis parametrus laukimo	Atidėtas paleidimas	Automatinis pasilūpimas, val.
ЙОГУРТ	Įvairių jogurto rūšių gaminimas	8:00	10 min. – 12 val / 5 min.		✓	
ХЛЕБ	Rekomenduojama įvairių rūšių kvietiniai duonai su ruginių miltų priemaišu kepti. Programa numatyta pilnam duonos gaminimo ciklui: nuo kildinimo iki kepimo. Reikia turėti omenyje, kad pirmąją programos veikimo valandą yra kildinama tešla, o tik po to duona kepama. Jei po programos paleidimo nustatysite trumpesnį nei 1 valandos gaminimo laiką, gaminimas bus pradėtas	3:00	5 min. – 4 val. / 1 min.		✓	3
ПАСТА	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	0:08	1 min. – 1 val / 1 min.	✓		
МОЛОЧНАЯ КАША	Programa skirta košėms su neriebiu pasterizuotu pienu virti	0:30	1 min. – 4 val / 1 min.		✓	12
ВАКУУМ	Maisto gaminimas vakuuminėje pakuotėje	2:30	10 min. – 12 val. / 5 min.		✓	
ФРИТЮР	Įvairių maisto produktų gaminimas fritūroje. Vykdamas šią programą prietaiso dangtis turi likti atidarytas. Kai prietaisas pasiekia veikimo parametrus, skambės du trumpi pyptelėjimai, įdėkite produktus į dubenį	0:16	1 min. – 40 min. / 1 min			
ЧИЗКЕЙК	Sūrio pyragų ir varškės apkepų gaminimas	1:00	1 min. – 3 val / 1 min.			

\*Programos automatinio išjungimo funkcija po vandens virimo, skirta trumpinių kruopų paruošimui, realizuojama „ЭКСПРЕСС“ programoje.

### III. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

#### Bendrosios patarimai

- Norint gaminti maistą šia programa „ПАР“, įpilkite į dubenį vandens. Laikydami recepto, pamatuokite ir paruoškite reikiama produktų kiekį, tolygiai išdėliokite juos talpoje ir įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Rekomenduojama laikyti receptų knygos nurodymų.
- Košėms su neriebiu pasterizuotu pienu virti, naudojant nemugriebtą pieną, skiesti jį geriamuoju vandeniu santykiu 1:1. Prieš verdant, sutepti daugiafunkcio puodo dubenį aliejumi. Kruopščiai nuplauti nesmulkintas kruopas (ryžius, grikius,

miežius ir pan.), kol vanduo taps skaidrus. Griežtai laikytis receptų knygoje nurodyto produktų kiekių. Padidinti arba sumažinti produktų kiekį tik proporcingai.

- Gaminami duona ir kitus kepinius įsitikinkite, kad ingredientai neužima daugiau nei pusės puodo talpos. Nerekomenduojama naudotis funkcija „Atidėtas paleidimas“, nes tai gali turėti įtakos kepinio kokybei. Iš karto po gaminimo iš įrenginio išimkite pagamintą produktą, kad jis nesudrėgtų. Jei tai neįmanoma, leidžiama trumpam palikti gaminį įrenginyje, kai įjungta Keep Warm funkcija. Išimant iškeptą duoną, naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis
- Tešlos kildinimo proceso metu neatidarinėkite prietaiso dangčio! Nuo to priklauso kepinio kokybė.
- Gaminami maisto produktus fritiūre, į jau įkaitusį aliejų įdėkite krepšelį su maistu (įsigijamas atskirai). Kepimui fritiūre naudokite tik rafinuotą augalinį aliejų. Kepkite atidengę dangtį. Atminkite, kad aliejus yra labai karštas! Kad išvengtumėte nudegimų, mūvėkite pirštines ir nesilenkite virš prietaiso. Nenaudokite to paties aliejaus pakartotinai keptami maistą fritiūre.
- Pakartotinai naudojančią programą „KAPKA“, leiskite prietaisui atvėsti.

**Gaminimo klaidos ir jų sprendimo būdai**

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

**PATIEKALAS NEBUVO IKI GALO GATAVAS**

Galimos priežastys	Sprendimo būdai	
Užmiršote uždaryti prietaiso dangtį arba uždarėte jį nesandariai, todėl buvo nepakankamai aukšta gaminimo temperatūra	Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcio puodo dangčio. Dangtis užsidaro pasigirdus spragtelėjimų. Įsitikinkite, kad nėra kliūčių sandariai uždaryti prietaiso dangtį ir nėra deformuota ant vidinio dangčio esanti tarpinė guma	
Blogas sąlytis tarp dubens ir kaitinimo elemento, todėl buvo nepakankama gaminimo temperatūra	Dubuo prietaiso korpuse turi stovėti tiesiai, o jo dugnas turi būti gerai priglundęs prie kaitinimo elemento. Įsitikinkite, kad daugiafunkcio puodo kameroje nėra pašalinių daiktų. Neleiskite, kad kaitinimo diskas užsiterštų	
Nesėkmingai parinkti patiekalo produktai. Šie produktai netinka būti gaminami jūsų pasirinktu būdu arba pasirinkote netinkamą gaminimo programą. Produktai supjaustyti per stambiai, viršytos bendrosios produktų proporcijos. Greičiausiai nenustatėte (neapskaičiavote) gaminimo laiko. Pasirinktas receptas netinka gaminti maisto šiame daugiafunkciame puode	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Naudokite tuos receptus, kuriais galite pasikliauti. Produktų atranka, jų pjaustymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą	
Gaminant garuose: dubenyje per mažai vandens, kad būtų užtikrintas pakankamas garų tankis	Būtinai pilkite recepte rekomenduojamą vandens kiekį. Jeigu dvejojate, gaminimo proceso metu patikrinkite vandens lygį	
Kepant	Bubenyje įpilta pernelyg daug aliejaus	Kepant įprastiniu būdu pakanka, kad aliejus plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Kepdami gruzdintuvėje, laikykitės recepte pateiktų nurodymų
	Dubenyje yra drėgmės perteklius	Jeigu recepte nenurodyta, keptami daugiafunkciame puode, neuždarykite jo dangčio. Prieš keptami užšaldytus produktus, iš pradžių juos atitirpinkite ir nupilkite atitirpusį vandenį
Verdant: verdant padidinto rūgštingumo produktus, išgaruoja sultinys	Kai kuriems produktams, prieš juos verdant, būtinas specialus apdorojimas: praplovimas, apkepinimas ir pan. Laikykitės pasirinkto recepto nurodymų.	

Galimos priežastys	Sprendimo būdai	
Kepant kepinius (tešla neiškepė)	Kildinimo metu tešla prilipo prie viršutinio dangčio ir uždengė garų išleidimo vožtuvą	Į dubenį dėkite mažesnę tešlos kiekį
	Dubenyje yra per didelis tešlos kiekis	

**PRODUKTAI PERVERI**

Apsirinkote pasirinkdami produktus arba nustatydami (apskaičiuodami) gaminimo laiką. Per mažas produktų kiekis	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų atranka, jų pjaustymo 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 daugiafunkcio puodo modelyje numatytas išankstinis šios funkcijos atjungimas, galite pasinaudoti šia galimybe

**VERDANT PRODUKTAS IŠGARUOJA**

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

**PATIEKALAS PRISVYLA**

Po paskutinio maisto gaminimo, buvo blogai išplautas dubuo. Pažeista neprisyvalanti dubens danga	Prieš pradėdami gaminti įsitikinkite, kad dubuo yra gerai išplautas, neprisyvalanti 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, netaisėte arba per vėlai apversdavote produktus	Kepdami įprastiniu būdu, įpilkite į dubenį šiek tiek augalinio aliejaus, kad jis plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Tam, kad produktai keptų tolygiai, juos reikia periodiškai pamašyti arba apversti
Troškinant: dubenyje nepakanka skysčių	Įpilkite į dubenį daugiau skysčių. Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcio puodo dangčio
Verdant: dubenyje per mažai skysčių (nesilaikoma produktų proporcijų)	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 PIRMINE FORMA**

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

**KEPINYS DRĖGNAS**

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

**KEPINYS NEIŠKILO**

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

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

**Rekomendacinis įvairių produktų gaminimo garuose laikas**

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

Produktas	Svoris, g/kiekis, vnt.	Vandens kiekis, ml	Gaminimo laikas, min.
Vištos kiaušinis	5 vnt.	800	10

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

**„МУЛЬТИПОВАР“ programos temperatūros režimų rekomendacijos**

Darbinė temperatūra, °C	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)	Darbinė temperatūra, °C	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)
35	Tešlos kildinimas, acto gamyba	110	Sterilizacija
40	Jogurto gamyba	115	Cukraus sirupo virimas
45	Rauginimas	120	Vyniotinių gamyba
50	Fermentavimas	125	Troškintos mėsos gamyba
55	Glajaus gamyba	130	Apkepo gamyba
60	Žalios arbatos virimas, vaikų maisto gamyba	135	Gatavų patiekalų apskrudinimas, suteikiant traškį luobelę
65	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje	140	Rūkymas
70	Puňso gaminimas	145	Daržovių ir žuvų kepimas folijoje
75	Pasterizacija, baltos arbatos virimas	150	Mėsos kepimas folijoje
80	Karšto vyno virimas	155	Mielinės tešlos gaminių kepimas
85	Varškės ar ilgai gaminamų patiekalų virimas	160	Paukštienos kepimas
90	Raudonos arbatos virimas	165	Kepsnių kepimas
95	Pieniškų košių virimas	170	Kepimas tešloje
100	Bežė, uogienės virimas	175	Virimas vištienos grynuoliai
105	Šaltienos gaminimas	180	Virimo buvytės

**IV. PAPILDOMOS GALIMYBĖS**

- Sūrio virimas
- Varškės virimas
- Fondiu
- Sterilizavimas
- Skystų produktų pasterizavimas



Receptus, išvardytus patiekalų skyriuje, galima rasti receptų knygoje arba svetainėje [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

**V. PASIRENKAMAS PRIEDAS**

Papildomi priedai nėra įtraukti į prietaiso pristatymo paketą. Galite juos nusipirkti, taip pat sužinoti apie naujus REDMOND produktus svetainėje [www.redmond.company](http://www.redmond.company) arba oficialių prekiautojų parduotuvėse.

## VI. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

**⚠ DĖMESIO!** Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs.

### Bendrosios taisyklės ir patarimai

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

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

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

- Atidžiai valykite gumines daugiafunkcio puodo dalis: jas pažeidus arba deformavus gali sutrikti prietaiso veikimas.

### Korpuso valymas

Išvalykite gaminio korpusą minkštu, drėgnu virtuvės audiniu arba kempine. Galima naudoti subtilią valymo priemonę. Siekiant išvengti vandens dėmių ir dėmių atsiradimo ant kūno, rekomenduojame nušluostyti jo paviršių sausu.

**⚠ DĖMESIO!** Būkite atsargūs valydamis sandarinimo gumą: dėl jos deformacijos prietaisas gali sugesti

### Nuimamo garų vožtuvo valymas

Po kiekvieno naudojimo išvalykite nuimamą garų vožtuvą.

1. Patraukite garų vožtuvą į save ir atsargiai jį nuimkite.
2. Demontuokite garo vožtuvą, kaip parodyta paveikslėlyje **A4** (p. 5).
3. Nuplaukite visas vožtuvo dalis. Prieš montuodami kruopščiai išdžiovinkite.
4. Sumontuokite garo vožtuvą prietaise, kaip parodyta paveikslėlyje **A4** (p. 5).

### Dubens valymas

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

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

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

### Valant vidinį dangtį:

Vidinio aliumininio dangčio išėmimo ir įdėjimo tvarką rasite **A5** schemoje (p. 6).

Norėdami išvalyti pagrindinį ir nuimamą vidinį dangtį, naudokite drėgną virtuvinį rankšluostį arba kempinę. Prieš įstatydami vidinį dangtį, sausai nušluostykite abiejų dangčių paviršių.

### Kondensato šalinimas

Šiame modelyje, kondensatas kaupiasi specialioje, ant prietaiso korpuso, aplink dubenį esančioje talpoje ir suteka į specialų konteinerį, esantį galinėje prietaiso dalyje. Norėdami išvalyti talpą, laikydamiesi aukščiau nurodytų taisyklių išplaukite ją po tekančiu vandeniu. Aplink dubenį likusį kondensatą nušluostykite virtuvine šluoste.

### Darbinės kameros valymas

Grįžtai laikantis čia pateiktų nurodymų, tikimybė patekti skysčiams, maisto dalelėms ar nešvarumams į darbinės kameros vidų minimalus.

Jeigu vis dėlto nešvarumų pateko, nuvalykite darbinės kameros paviršių, kad nebūtų sutrikdytas prietaiso veikimas ir jis nelūžtų.

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

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

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

### Saugojimas ir Transportas

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

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

Saugokite prietaiso pakuootę nuo vandens ir kitų skysčių.

## VII. PRIEŠ KREIPIANTIS Į ĮGALIOTĄ KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

Nosozlik	Mumkin bo'lgan sabab	Nosozliklarni bartaraf qilish
Ekране atsirado pranešimas apie klaidą: E*, prietaisas skleidžia 6 trumpus garsinius signalus	Sistemos klaida. Galimas valdymo plokštės arba šilumos regulatoriaus gedimas	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Iš naujo įjunkite prietaisą į elektros tinklą
Ekране atsirado pranešimas apie klaidą: E5 – E7	Apsauga nuo perkaitimo	Nejunginkite įrenginio jeigu jo indas yra tuščias! Išjunkite įrenginį iš maitinimo, atidarykite dangtį ir leiskite atvėsti 10-15 minučių, tuomet tęskite gaminimą  Nepilkite vandens į puodą jeigu yra įjungtos „МУЛЬТИПОВАР“ (kai nustatyta temperatūra yra virš 100°C) arba „ЖАПКА“ programos  Kai „ЖАПКА“ programoje nustatyta temperatūra yra virš 120°C, o „МУЛЬТИПОВАР“ programoje virš 130°C, gaminkite atidarytu dangčiu  Naudodami „ЖАПКА“ programą ingredientus sudėkite į indą tik tada, kai prietaisas pasiekia veikimo parametrus
Prietaisas neįsijungia	Sugedęs kištukinis lizdas Nėra įtampas elektros tinkle	Junkite prietaisą į veikiančią kištukinį lizdą
Per ilgai gaminamas patiekalas	Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko pašalinis objektas arba dalelės (šiurkšlės, kruopos, maisto gabaliukai)	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Pašalinkite pašalinius objektus arba daleles
	Daugiafunkcio puodo korpuse dubuo stovi nelygiai	Pastatykite dubenį tiesiai

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

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



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

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

Neigalima išmesti panaudotos (senos) įrangos kartu su buitinėmis atliekomis. Juos reikia išmesti atskirai. Senos įrangos savininkai privalo atnešti nebe naudojamus prietaisus į specialius surinkimo punktus arba priduoti atitinkamoms organizacijoms. Tokiu būdu jūs prisidėsite prie vertingos žaliavos perdirbimo ir valymo nuo kenksmingų medžiagų programos. Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos direktyvos 2012/19/ES, reguliuojančios elektros ir elektronikos įrangos utilizavimą, reikalavimus.

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

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

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

## DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.
  - Šī elektroierīce ir paredzēta lietošanai mājās apstākļos un to var izmantot dzīvokļos, lauku mājās vai citās līdzīgās vietās, un tā nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai. Rūpnieciska vai jebkura cita nepiemērota ierīces izmantošana tiks uzskatīta par izstrādājuma lietošanas noteikumu pārkāpumu. Šajā gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamām sekām.
  - Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai tā spriegums atbilst norādītajam ierīces spriegumam (sk. tehnisko specifikāciju vai izstrādājuma rūpnīcas plāksnīti).
  - Izmantojiet pagarinātāju, kurš atbilst ierīces patēriņa jaudai- parametru neatbilstība var radīt īssavienojumu vai kabeļa aizdegšanos.
  - Pieslēdziet ierīci tikai kontaktligzdām ar sazēmējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju pārliecinieties, ka tas arī ir ar sazēmējumu.
- STOP** ***UZMANĪBU!** Ierīces darbības laikā tās korpuss, trauks un metāliskās detaļas uzkarst! Esiet uzmanīgi! Izmantojiet virtuves cimds. Atverot ierīces vāku, 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:** nejaušs strāvas vada bojājums var izraisīt tāda veida bojājumus, kuri neatbilst garantijas noteikumiem, kā arī radīt elektriskās strāvas triecienu. Bojātais strāvas vads ir steidzami jānomaina servisa centrā.*

- Nenovietojiet ierīci uz mīksta virsmas, neapklājiet to darbības laikā – tas var novest pie ierīces pārkaršanas un bojājumiem.
  - Ir aizliegts izmantot ierīci brīvā dabā – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
  - Izmantojiet ierīci augstumā ne vairāk kā 2000 m.
  - Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Precīzi sekojiet ierīces tīrīšanas instrukcijai.
- STOP** ***AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot zem tekoša ūdens!***
- Bērni, vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai nepietiekamu pieredzi vai zināšanām ierīci drīkst izmantot tikai citas personas uzraudzībā un/vai gadījumā, ja ir instruēti par ierīces drošu izmantošanu un apzinās briesmas, saistītas ar tās izmantošanu. Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci. Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.
  - Iepakojuma materiāli (plēve, putuplasts, u. c.) var būt bīstami bērniem. Nosmakšanas briesmas! Glabājiet tos bērniem nepieejamā vietā.
  - Aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai izmaiņas tās konstrukcijā. Ierīces remontu drīkst veikt tikai autorizētā servisa centra speciālists. Neprofesionāli veikti darbi var novest pie ierīces bojājuma, traumām un īpašuma bojājumiem.
- STOP** ***UZMANĪBU!** Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.*



**Specifikācija**

Modelis .....	RMC-M96
Jauda .....	860-1000 W
Sprigums .....	220-240 V, 50/60 Hz
Aizsardzība pret elektrošoku .....	klase I
Īlādas tilpums .....	5 l
Īlādas pārklājums .....	Daikin® nesaturošs
Displejs .....	LED
Vadības veids .....	skārienjūtīgs
Tvaika vārsts .....	noņemams
Strāvas vads .....	noņemams
Barošanas vada garums .....	1 m
Izmēri .....	288 × 245 × 385 mm
Neto svars .....	3,9 kg

**Programma**

1. ЭКСПРЕСС (EXPRESS)	8. ЖАРКА (CEPŠANA)	14. ПАСТА (MAKARONI)
2. РИС/КРУПЫ (RĪSI/GRAUDI)	9. ВЫПЕЧКА (MĪKLAS IZSTRĀDĀJU-MI)	15. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENA PUT-RA)
3. СУП (ZUPA)	10. ПИЦЦА (PICA)	16. ВАКУУМ (VAKUUMS)
4. ПАП (TVAICĒŠANA)	11. ПЛОВ (PLOVS)	17. ФРИТЮР (FRITERIS)
5. ВАПКА (VĀRĪŠANA)	12. ЙОГУРТ (JOGURTS)	18. ЧИЗКЕЙК (SIERA KŪKA)
6. ТУШЕНИЕ (SAUTEŠANA)	13. ХЛЕБ (MAIZE)	19. МУЛЬТИПОВАР (MULTICOOK)
7. ТОМЛЕНИЕ (SUTINĀŠANA)		

**Funkcija**

„MASTERCHEF LITE“ (temperatūras maiņa un gatavošanas laiks, kamēr programma darbojas).....	pieejams
Saglabājiet gatavas maltītes siltu (automātiska apkure).....	līdz 12 stundām
Iepriekšēja atspējošana (automātiskā apkure).....	pieejams
Apkures trauki.....	līdz 12 stundām
Laika aizture.....	līdz 24 stundām
Pikstieni atspējošana.....	pieejams
Vadības paneļa bloķēšana.....	pieejams

**Piegādes Pakete**

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

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

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

1. Ierīces vāks	4. Blīvēšanas gredzens
2. Vāka atvēršanas poga	5. Trauks
3. Noņemams tvaika vārsts	6. Korpuss

7. Rokturis pārvietošanai	13. Konteiners gatavošanai ar tvaiku
8. Vadības panelis ar displeju	14. Noņemams iekšējais vāks
9. Savienotājs barošanas vada pieslēgšanai	15. Kondensāta kolektors
10. Lēzena karote	16. Strāvas vads
11. Kauss	17. Karotes/kausā turētājs
12. Mērglāze	

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

- „Пазоррев/Отмена“ – uzsildīšanas funkcijas ieslēgšana/ izslēgšana, gatavošanas programmas darbības pārtraukšana, veikto iestatījumu atcelšana
- „Отсрочка“ – atliktā starta iestatīšanas režīma ieslēgšana
- „Температура“ – gatavošanas temperatūras iestatīšanas
- – parametra nozīmes samazināšana, pārslēgšanās starp parametriem, skaņas signālu atspējošana
- + – parametra nozīmes palielināšana, pārslēgšanās starp parametriem, vadības paneļa bloķēšana
- „Время“ – gatavošanas laika iestatīšanas
- „Мультиповар“ – ātra programmas „МУЛЬТИПОВАР“ palaišana.
- „Старт“ – iespējotu / atspējotu apkures funkciju; gatavošanas programmas ieslēgšana
- Displejs

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

- Gatavošanas laika indikators
- Funkcijas atliktais starts darbības indikators
- Autosildīšanas/iesildīšanās indikators
- Skaņas signālu atslēgšanas indikators
- Vadības paneļa bloķēšana indikators
- Digitālais indikators
- Automātiskās sildīšanas režīma indikators

**I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKUMA**

Uzmanīgi izņemiet ierīci un tās sastāvdaļas no kastes. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.

**⚠ Obligāti saglabājiet brīdināšos uzlīmes, uzlīmes ar norādēm (ja tādas ir) un plāksnīti ar izstrādājuma sērijas numuru uz ierīces korpusa!**

*Pēc ierīces transportēšanas vai glabāšanas zemā temperatūrā ir nepieciešams pirms ieslēgšanas to paturēt istabas temperatūrā ne mazāk kā 2 stundas.*

Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drānu un izmāģējiet trauku, rūpīgi nožāvējiet. Lai izvairītos no smakas pirmajā ierīces lietošanas reizē, veiciet tās pilnu tīrīšanu (skat. „Ierīces kopšana“).

Novietojiet ierīci uz cietas, līdzsvarotā virsmas tā, lai karstais tvaiks no vārsta nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīviem segumiem, elektroierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var ciest no paaugstinātas temperatūras un mitruma. Pirms gatavošanas pārlicinieties, ka ārējās un iekšējās redzamās multikatla-ātrvāres katta daļas nav bojātas, ieskeltas vai tām nav citu defektu. Starp trauku un sildelementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

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

*Ir aizliegts pacelt ierīci ar ģlādas rokturiem!*

*Nesieslēdziet ierīci bez ģlādas vai tukšas ģlādas iekšpusē-nejaucas gatavošanas programmas iedarbināšanas gadījumā tos novedīs pie ierīces kritiskas pārkaršanas vai sabojā uzliesmojošu pārklājumu. Pirms produktu cepšanas ielieciet ģlādu mazā dārzeņu vai saulespuķu eļļā.*

## II. MULTIKATLA LIETOŠANA

### Pikstienu atspējošana

Jūs varat ieslēgt/izslēgt skaņas signālus jebkurā ierīces režīmā, izņemot programmas iestatīšanu pirms starta.

Lai to izdarītu, jebkurā režīmā, izņemot programmu iestatīšanas režīmu, nospiediet un turiet dažas sekundes pogu . Uz displeja iedegsies indikators . Skaņas signālu ieslēgšanai atkārtoti nospiediet un turiet dažas sekundes pogu . Tikš piegādāts pikstiens, indikators izslēgsies.

### Vadības paneļa bloķēšana

Lai nodrošinātu papildu drošību, ierīcei ir vadības paneļa bloķēšanas funkcija, lai novērstu nejaušu pogu nospiešanu.

Nobloķēt/atbloķēt vadības paneli var jebkurā režīmā, izņemot programmas iestatīšanu pirms starta. Lai to izdarītu, nospiediet un turiet dažas sekundes pogu . Ja vadības panelis ir nobloķēts, uz displeja deg .

### Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi

**SVARĪGI!** Ja jūs lietojat ierīci ūdens vārīšanai (piemēram, gatavojot ēdenu), **NEDEĻU** iestatīt gatavošanas temperatūru virs 100°C. Tas var izraisīt ierīces pārkaršanu un bojājumus. Šā pašā iemesla dēļ **NELIETOIET** programām „ЖАРКА”, „ХЛЕБ”, „ВЫПЕЧКА”, „ЛИЦЦА”, „ФРИТЮР”, „ЧИЗКЕЙК” ūdens vārīšanai.

1. Sagatavojiet (nosveriet) nepieciešamās sastāvdaļas.
2. Ielieciet sastāvdaļas multikatla traukā atbilstoši gatavošanas programmai un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrumu, atrodas zemāk par maksimālo atzīmi trauka iekšpusē. Pārliecinieties, ka trauks ir ievietots līdzeni un cieši saskaras ar sidelementu.

**STOP** Gatavojot ēdenu multikatlā, nelietojiet citus traukus, izņemot tos, kuri ir paredzēti šim modelim vai saderīgi ar to. Saderīgus traukus skatiet vietnē [www.redmond.company](http://www.redmond.company). Citu piederumu lietošana ir AIZLIEGTA!

*NEapstrādājiet pārtiku tieši traukā! Tas var sabojāt neliipīgo pārklājumu, sabojāt trauku un ierīci.*

3. Aizveriet multikatla vāku.
- Dažu programmu izmantošanas laikā ir pieļaujama pagatavošana ar atvērtu vāku, sekojiet norādījumiem receptū grāmatā.

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

4. Pieslēdziet barošanas vadu savienotājam uz korpusa.
5. Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Ierīce nonāks gaidīšanas režīmā (displejs parāda - - - -).
6. Spiežot pogu vai iestatiet lai izvēlētos gatavošanas programmu. Programmu pārslēgšana notiek pa apli, mirgos izvēlētais programmas indikators un „Срап” pogas indikators.
7. Nepieciešamības gadījumā izmainiet gatavošanas laiku, kas iestatīts pēc noklusējuma (sk. sadaļu „Gatavošanas laika iestatīšana”). Programmai „МУЛЬТИПОВАР” ir paredzēta gatavošanas temperatūras iestatīšana līdz programmas darbības sākumam (sk. sadaļu „Programma „МУЛЬТИПОВАР”: gatavošanas temperatūras iestatīšana pirms starta”).
8. Ja ir nepieciešams, iestatiet atlikās starta laiku (sk. sadaļu „Programmas starta atlikšana”).

Iestatāt gatavošanas parametrus, izmainīt nozīmi mirgo uz displeja. Pēc 5 bezdarbības sekundēm izmainīt nozīmi automātiski tiek saglabāta.

*Pēc vienas bezdarbības minūtes programmas iestatīšanas laikā ierīce pāries gaidīšanas režīmā.*

Pogas „Пазорее/Отмена” nospiešana gatavošanas programmas iestatīšanas laikā pārslēgs ierīci automātisko programmu izvēles režīmā. Atkārtota pogas „Пазорее/Отмена” pārslēgs ierīci gaidīšanas režīmā.

Jebkura iestatīšanas posma laikā pogas nospiešana „Срап” uzsāks gatavošanas programmu ar tekošajiem iestatījumiem. Neizmainītie parametri paliks pēc noklusējuma.

9. Lai palaistu gatavošanas programmu, nospiediet un turiet nospiešu pogu „Срап”.
10. Programmas darbības laikā uz displeja atainojas gatavošanas laika atpakaļskaitīšana minūtēs. Degs izvēlētais programmas indikators, indikators, vienmēr ir ieslēgts. „Срап” pogas indikators. Ja ir aktīva autosildīšanas funkcija, deg indikators (sk. sadaļu „Gatavo ēdenu temperatūras uzturēšana (automātiskā sildīšana”).) Atkarībā no izvēlētais programmas, gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies uzreiz vai nepieciešamās traika temperatūras sasniegšanas.

Dažām programmās uzstādītā gatavošanas laika atskaite sāksies tikai tad, kad ierīce būs sasniegusi darbībai nepieciešamo temperatūru. Piemēram, programmai „ПАР” iestatītā gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies tikai pēc ūdens uzvārīšanās un pietiekama tvaiku daudzuma rašanās traukā. Izejot uz darba parametriem uz displeja mirgo indikators .

11. Par programmas darbības beigām informē skaņas signāls. Pēc programmas/autosildīšanas darba beigām uz displeja uz dažām sekundēm parādīsies uzraksts „End”, pēc tam ierīce pāries gaidīšanas režīmā, ierīce nonāks gaidīšanas režīmā.

Lai oclētu iestatīto programmu, pārtrauktu gatavošanas procesu vai automātiskās sildīšanas funkciju, nospiediet un turiet nospiešu pogu „Пазорее/Отмена”.

Lai iegūtu kvalitatīvu rezultātu, piedāvājam izmantot receptes no multikatlam pievienotās receptū grāmatas, kuras ir izstrādātas speciāli šim modelim. Atbilstošas receptes var atrast arī mājās lapā [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

### Gatavošanas laika iestatīšana

Multikatlam ir iespējams patstāvīgi iestatīt gatavošanas laiku katrai programmai, izņemot programmu „ЭКСПРЕСС”. Mainās solis un iespējams laika diapazons ir atkarīgs no izvēlētas gatavošanas programmas (sk. sadaļu „Gatavošanas programmu kopsavilkuma tabula (rūpnicas iestatījumi”).

1. Nospiešu pogu „Время”, uz displeja sāks mirgot pulksteņa nozīme.
2. Spiežot pogas un , uzstādiat vēlamo pulksteņa nozīmi. Pārslēgšana notiek pa apli. Ātrai izmaiņai nospiediet un turiet atbilstošu pogu.
3. Izmaiņu saglabāšanai un pāriešanai pie minūšu iestatīšanas nospiediet pogu „Время”.
4. Analogiski iestatiet minūtes. Nespiediet pogas uz paneļa dažas sekundes, izmaiņas tiks saglabātas automātiski (cipari uz displeja pārstās mirgot). Lai atgrieztos pie pulksteņa iestatīšanas, pirms autosaglabāšanas vēlreiz nospiediet pogu „Время”.

### Programma „МУЛЬТИПОВАР”: gatavošanas temperatūras iestatīšana pirms starta.

Izmantojot programmu „МУЛЬТИПОВАР”, jūs varat regulēt ne tikai laiku, bet arī gatavošanas temperatūru pirms starta. Iespējamo nozīmju diapazons – no 35 līdz 180°C ar soli 5°C.

1. Nospiešu pogu „Температура”, temperatūras nozīme pēc noklusējuma uz displeja sāks mirgot.
2. Spiežot pogu vai lai gatavošanas temperatūras iestatīšanas. Pārslēgšana notiek pa apli. Lai pārrinātu laika vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiešu atbilstošu pogu.
3. Nespiediet vadības paneļa pogas pāris sekundes. Izmaiņas tiks saglabātas automātiski (displejs atgriezies pie gatavošanas laika atainošanas.).

Lai pasargātu no pārkaršanas, kad gatavošanas temperatūra ir iestatīta virs 150°C, programmas maksimālais laiks ir ierobežots līdz 2 stundām.

Ja jūs izmantojat МУЛЬТИПОВАР programmu ūdens vārīšanai (piemēram, gatavojot produktus), ir aizliegts iestatīt gatavošanas temperatūru virs 100°C.

### Programmas starta atlikšana


Šī funkcija ļauj iestatīt laiku, pēc kura sāksies izvēlēta gatavošanas programma. Lai to izdarītu:

1. Nospiešu pogu „Отсрочка”. Iedegsies indikators, uz displeja sāks mirgot pulksteņa nozīme.
2. Spiežot pogas un , uzstādiat vēlamo pulksteņa nozīmi. Pārslēgšana notiek pa apli. Lai pārrinātu laika vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiešu atbilstošu pogu.
3. Izmaiņu saglabāšanai un pāriešanai pie minūšu iestatīšanas nospiediet pogu „Отсрочка”.
4. Analogiski iestatiet minūtes. Nespiediet vadības paneļa pogas pāris sekundes, izmaiņas tiks saglabātas automātiski (izdzisis indikators , displejs atgriezies pie gatavošanas laika atainošanas.). Lai atgrieztos pie pulksteņa iestatīšanas, pirms autosaglabāšanas vēlreiz nospiediet pogu „Отсрочка”.

Šī funkcija ir pieejama ne visās programmās (sk. sadaļu „Gatavošanas programmu kopsavilkuma tabula (rūpnicas iestatījumi”).

“Atlikta starta” funkcijas laikā uz displeja iet laika atpakaļskaitīšana minūtēs līdz programmas darba sākumam, degs izvēlētais programmas indikators ir indikators, „Пазорее/Отмена” ir „Срап” pogas indikators. Ja ir aktīva autosildīšanas funkcija, deg indikators (sk. sadaļu „Gatavo ēdenu temperatūras uzturēšana (automātiskā sildīšana”).)

**i** "Atklātā starta" funkcijas laikā uz displeja iet laika atpakaļskaitīšana, kas atļaus līdz gatavošanas sākumam. Nospiediet pogu "Отсрочка": uz displeja uz dažām sekundēm atainosies iestatītais gatavošanas laiks.

Funkcijas darba beigās ierīce izdos skaņas signālu, izdzisis indikators  ir . Sākies izvēlētais gatavošanas programmas izpilde.



Nov ieteicams izmantot atklātā starta funkciju, ja tiek izmantoti produkti, kas ātri bojājas (olas, piens, gaļa, siers, u.c.).

### Funkcija „MASTERCHEF LITE“

Atklājiet sev jaunas pavārmākslas iespējas ar funkciju „MASTERCHEF LITE“! Programma „МУЛТИПОВАР“ ļauj iestatīt programmas darbības parametrus līdz tās darbības sākumam, turpinot izmantojot funkciju „MASTERCHEF LITE“. Jūs varat mainīt darbības parametrus tieši gatavošanas procesa laikā.

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



Funkcija „MASTERCHEF LITE“ ļauj izmainīt gatavošanas laiku un temperatūru jebkuras automatiskās programmas izpildes laikā, izņemot programmas „ЭКСПРЕСС“.



Funkcija „MASTERCHEF LITE“ var būt ļoti noderīga, ja Jūs gatavojat pēc sarežģītas receptes, kurai ir nepieciešams sasniegt vairākas gatavošanas programmas (piemēram, kāpostu tītenu , bejstragonova gatavošana, zupu un dārzeņu vārīšana, utt.).

### Lai izmainītu gatavošanas temperatūru:



Temperatūras izmaiņas, izmantojot „MASTERCHEF LITE“ funkciju ir iespējams robežās no 35 līdz 180°C soļos 1°C. Temperatūras regulēšana gatavošanas procesa laikā ir analogiska temperatūras iestatīšanai pirms starta programmā „МУЛТИПОВАР“:

1. Gatavošanas procesā nospiediet pogu „Temperatūra“, displejā mirgos temperatūra noklusējuma.
2. Spiežot pogu  vai , lai gatavošanas temperatūras iestatīšanas. Pārslēgšana notiek pa apli.
3. Nospiediet vadības paneļa pogas pāris sekundes, izmaiņas tiks saglabātas automatiski (displejs atgriezīsies pie gatavošanas laika atainošanas).

**i** Lai pasargātu no pārkaršanas, kad gatavošanas temperatūra ir iestatīta virs 150°C, programmas maksimālais laiks ir ierobežots līdz 2 stundām.

### Lai izmainītu gatavošanas laiku:

Laika izmaiņas diapazons un solis ir atkarīgi no izvēlētais programmas Laika regulēšana gatavošanas procesa laikā ir analogiska laika iestatīšanai pirms programmas starta.


1. Gatavošanas procesa laikā divreiz nospiediet pogu „Время“, displejā sāk mirgot ciparu indikators.
2. Spiežot pogas  un , uzstādiat vēlamo pulksteņa nozīmi. Pārslēgšana notiek pa apli.
3. Izmaiņu saglabāšanai un pāriešanai pie minūšu iestatīšanas nospiediet pogu „Время“.
4. Analogiski iestatiet minūtes. Nospiediet vadības paneļa pogas pāris sekundes, izmaiņas tiks saglabātas automatiski (cipari uz displeja pārstās mirgot). Lai atgrieztos pie pulksteņa iestatīšanas, pirms autosaglabāšanas vēlreiz nospiediet pogu „Время“.

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

Izmantojot atklātā starta funkciju, kamēr funkcija „MASTERCHEF LITE“ nav pieejama.

Izmainot gatavošanas temperatūru vai laiku, izņemot uz darba parametriem (ja tas paredzēts rūpnīcas iestatījumos), iepriekšējās sildīšanas process tiks pārtraukts, sāksies programmas darba laika atpakaļskaitīšana.


### Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšana (automatiskā sildīšana)

Šī funkcija ieslēdzas automatiski uzreiz pēc gatavošanas programmas beigām un var uzturēt gatavo ēdienu temperatūru 70-75°C robežās līdz 12 stundām. Kad darbojas automatiskā sildīšana, deg  indikators un pogas „Паропрер/Отмена“ indikators, uz displeja atainojas tieša šī režīma darba laika atpakaļskaitīšana minūtēs.

Automatisko sildīšanu var atslēgt, nospiežot un turot nospiestu pogu „Паропрер/Отмена“. Ierīce nonāks gaidīšanas režīmā.

**i** Šī funkcija ir pieejama ne visās programmās (sk. sadaļu „Gatavošanas programmu kapsavilkuma tabula (rūpnīcas iestatījumi)“).


### Iepriekšēja automatiskās sildīšanas atslēgšana

Automatiskās sildīšanas ieslēgšanās pēc programmas darbības beigām ne vienmēr ir vēlāma. Ņemot to vērā, multikatlam ir paredzēta iespēja savlaicīgi atslēgt doto funkciju. Lai to izdarītu, kamēr darbojas gatavošanas programma vai aizkavētā sākuma funkcija, nospiediet pogu „Трап“:  indikators izslēgsies. Lai atkal ieslēgtu automatisko sildīšanu, vēlreiz nospiediet pogu „Трап“.

**i** Jūsu ērtībai gatavošanas gadījumā temperatūrā līdz 80°C automatiskā sildīšanas funkcija pēc noklusējuma tiks atspējota. Ja programmas darba laika procesā tiks iestatīta temperatūra virs 80°C, autosildīšana automatiski ieslēgsies.

### Ēdienu uzsildīšana


Multikattlu var izmantot aukstu ēdienu uzsildīšanai. Lai to izdarītu:

1. Pārļieciet produktus traukā, ievietojiet trauku multikattla korpusā.
2. Aizveriet vāku, pievienojiet ierīci elektrotīklam.
3. Nospiestu pogu „Паропрер/Отмена“. Degs „Паропрер/Отмена“ pogas indikators ir  indikators, taimeris sāks jaunu sildīšanas laika atpakaļskaitīšanu minūtēs. Ierīce uzsildīs ēdienu līdz 70–75°C un saglabās siltumu līdz 12 stundām.
4. Lai atspējotu sildīšanu, atkārtoti nospiediet „Паропрер/Отмена“ ierīce nonāks gaidīšanas režīmā.



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

### Gatavošanas programmu kapsavilkuma tabula (rūpnīcas iestatījumi)

Programma	Lietošanas ieteikumi	Gatavošanas laiks pēc noklusējuma	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Darba parametru sasniegšana	Starta atlikšana	Autouzsilde, st
МУЛТИПОВАР	Programma paredzēta ēdienu gatavošanai ar lietotāja iestatītajiem gatavošanas temperatūras un laika parametriem	0:30	2 min – 12 st / 1 min		✓	12
ЭКСПРЕСС	Ātra rīsu gatavošana, drupināta putra uz ūdens. Darbības laikā tiek parādīts indikators 	Programma nodrošina automatisku izslēgšanu pēc pilnīga ūdens uzturēšanas				
РИС/КРУПЫ*	Pavārmāksla putra uz ūdens, graudaugu bāzes sānu ēdieni	0:25	1 min – 4 st / 1 min		✓	12
СУП	Aukstās gaļas un galerta gatavošana, pavārmāksla buljoni, pildījums, dārzenu un aukstās zupas, gatavošanas komposti, pākšaugi	1:00	5 min – 8 st / 1 min		✓	12

Programma	Lietošanas ieteikumi	Gatavošanas laiks pēc noklusējuma	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Darba parametru sasniegšana	Sarta atlikšana	Autouzslīde, st
ПАР	Programma paredzēta gaļas, putru gaļas, zivju, dārzeņu un daudzkomponentu ēdīnu tvaicēšanai. Lai gatavotu ar šo programmu, izmantojiet speciālo konteineri (ietilpst komplektā). Ja Jūs šai programmai neizmantojat ierīci iestatītās laika vienības, pievērsiet uzmanību tabulai „Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem”	0:35	5 min – 2 st / 1 min	✓	✓	12
ВАРКА	Dārzeņu un pārkšaugu vārīšana	0:40	5 min – 8 st / 1 min		✓	12
ТУШЕНИЕ	Programma ir paredzēta gulaša, sautējumu un ragu gatavošanai, aukstās gaļas un galēta gatavošana, pavārmaksa buljoni, pildījums, dārzeņu un aukstās zupas, gatavošanas kompoti, pākšaugi	1:00	5 min – 12 st / 1 min		✓	12
ТОМЛЕНИЕ	Vārīšanas sautējums, kātiņi	3:00	5 min – 12 st / 5 min		✓	12
ЖАРКА	Сепот gaļu, zivis, dārzeņus un ēdienus, ieskaitot daudzās sastāvdaļas. Kad ierīce sasniedz darbības parametrus, tiks atskanoti divi īsie pikstieni, ievietojiet produktus traukā, sāksies gatavošanas laika atskaite. Šis programmas darba laikā ierīces vākam jāpaliek atvērtam	0:18	1 min – 2 st / 1 min	✓		12
ВЫПЕЧКА	Kēksu, biskvītu, sacepumu, izstrādājumu no rauga mīklas gatavošana	1:00	1 min – 4 st / 1 min		✓	4
ПИЦЦА	Picas pagatavošana	0:20	1 min – 1 st / 1 min		✓	4
ПЛОВ	Programma paredzēta dažādu ploveru veidu gatavošanai	1:00	5 min – 2 st / 1 min		✓	12
ЙОГУРТ	Paredzēta mājas jogurtu gatavošanai un mīklas raudzēšanai	8:00	10 min – 12 st / 5 min		✓	
ХЛЕБ	Programma paredzēta dažādu maizes veidu cepšanai no kviešu miltiem un ar pievienotiem rudzu miltiem. Programma paredz pilnu gatavošanas ciklu, no mīklas raudzēšanas līdz maizes cepšanai. Iestatot gatavošanas laiku mazāk par 1 stundu pēc programmas palaišanas sāksies cepšanas process	3:00	5 min – 4 st / 1 min		✓	3

Programma	Lietošanas ieteikumi	Gatavošanas laiks pēc noklusējuma	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Darba parametru sasniegšana	Sarta atlikšana	Autouzslīde, st
ПАСТА	Programma paredz ūdens uzvārīšanu, sastāvdaļu ielikšanu un to pagatavošanu. Par ūdens uzvārīšanas un nepieciešamību ievietot produktus paziņos skaņas signāls. Gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies pēc pogas „Старт” atkārtotas nospiešanas	0:08	1 min – 1 st / 1 min	✓		
МОЛОЧНАЯ КАША	Programma paredzēta putru gatavošanai, izmantojot pastērīzētu pienu ar zemu tauku saturu	0:30	1 min – 4 st / 1 min		✓	12
ВАКУУМ	Produktu gatavošana vakuuma iepakojumā	2:30	10 min – 12 st / 5 min		✓	
ФРИТЮР	Dažādu produktu gatavošana fritierī. Šīs programmas darba laikā ierīces vākam jāpaliek atvērtam. Kad ierīce sasniedz darbības parametrus, tiks atskanoti divi īsie pikstieni, ievietojiet produktus traukā	0:16	1 min – 40 min / 1 min			
ЧИЗКЕЙК	Siera kūku un biežpiena sacepumu gatavošana	1:00	1 min – 3 st / 1 min			

\* Programmas automātiskās izslēgšanas funkcija pēc ūdens vārīšanas, lai sagatavotu drupinātus putraimus, tiek realizēta ЭЖПРЕСС programmā.

### III. GATAVOŠANAS PADOMI

#### Korējie eiteikumi

- Lai gatavotu ar programmu „ПАР”, ielejiet traukā ūdens ir ievietojiet traukā konteineri gatavošanai ar tvaiku. Nosveriet un sagatavojiet produktus atbilstoši receptei, vienmērīgi salieciet tos konteinerā un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Leskām sekot receptu grāmatas norādījumiem.
- Putru gatavošanai, izmantojot treknu pienu, atšķaidīt to ar dzeramo ūdeni attiecībā 1.1. Pirms gatavošanas multikatla trauku iesmērēt ar sviestu. Rūpīgi noskalot visu veidu putraimus (risi, griķi, prosa utt.) līdz ūdens kļūst tīrs. Stingri ievērot proporcijas, sastāvdaļas nomērit atbilstoši receptu grāmatā norādītajām (sastāvdaļas samazināt vai palielināt proporcionāli).
- Gatavojot maizi un cepienu, pārliecinieties, ka sastāvdaļas neaizņem vairāk nekā pusi no trauka tilpuma. Nav ieteicams izmantot atliktā starta funkciju, jo tas var ietekmēt izstrādājuma kvalitāti. Uzreiz pēc gatavošanas izņemiet gatavo produktu no ierīces, lai tā nekļūtu mitra. Ja tas nav iespējams, ir atļauts uz īsu laiku atstāt produktu ierīcē ar ieslēgtu funkciju Keep Warm. Maizes izņemšanai no ierīces izmantojiet virtuves cimdus.
- Neveriet valj multikatla vāku mīklas raudzēšanas etapā! No tā ir atkarīga izstrādājuma kvalitāte.
- Gatavojot produktus fritierī, ievietojiet grozu ar produktiem (tiek iegādāta atsevišķi) jau uzslušā eļļā. Izmantojiet fritēšanai tikai rafinētu augu eļļu. Gatavojiet ar atvērtu vāku/ Atcerieties par to, ka eļļa ir ļoti karsta! Lai novērstu apdegumus izmantojiet virtuves cimdus un nenoliecieties virs ierīces. Neizmantojiet vienu un to pašu eļļu atkārtoti produktu gatavošanai fritierī.

- Pirms atkārtotas programmas „XAPKA” izmantošanas ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.

### Kļūdas ēdienu gatavošanā un to novēršana

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

#### ĒDIENS NAV KĀRTĪGI PAGATAVOJIES

Iespējamie iemesli	Risinājuma veidi	
Nebija aizvērts ierīces vāks vai vāks nebija aizvērts pilnībā, tādēļ gatavošanas temperatūra nebija pietiekoshi augsta	Gatavošanas laikā neveriet multikatla vāku vaļā bez vajadzības. Aizveriet vāku līdz klikšķim. Pārļiecinieties, ka nekas netraucē cieši aizvērt ierīces vāku un iekšējā vāka blīves gumija nav deformējusies	
Ir sliktis kontakts starp trauku un sildelementu, tādēļ gatavošanas temperatūra nav pietiekoshi augsta	Traukam ierīces korpusā ir jāatrodas līdzieni, tam ir cieši jāpieguļ sildelementa diskam. Pārļiecinieties, ka multikatla darba kamerā nav svešķermeņu. Nepieļaujiet sildāmā diska piesārņošanu	
Nepareiza ēdiana 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. Izvēlēti recepte neder gatavošanai šajā multikatlā	Ieteicams izmantot pārbaudītas (dotajam ierīces modelim adaptētas) receptes. Izmantojiet receptes, kurām varat uzticēties. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei	
Gatavojot ar tvaiku: traukā ir parāk maz ūdens, lai veidotos pietiekams tvaiku daudzums	Ielejiet traukā ūdeni atbilstoši daudzumam, kas norādīts receptē. Ja rodas šaubas, pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesā	
Cepot	Traukā ir ieliets par daudz eļļas	Cepšanai ir vajadzīgs neliels eļļas daudzums, lai tā plānā kārtā nosegtu trauka apakšu. Fritējot (cepot eļļā) sekojiet atbilstošās receptes norādēm
	Traukā ir parāk liels mitrums	Cepot neaizveriet multikatla vāku, ja vien tas nav norādīts receptē. Svaigi saldētos produktus pirms cepšanas obligāti atkausējiet un nolejiet ūdeni
Vārot: buljons izvaiķo vārot produktus ar paaugstinātu skābes saturu	Dāžiem produktiem pirms vārīšanas ir nepieciešama speciāla apraide: skalošana, mērcēšana, utt. Ievērojiet receptē norādītos ieteikumus	
Miklas izstrādājumi (mikla nav izcepusies)	Rūgšanas procesā mikla ir pielipusi pie iekšējā vāka un nosprostojuši tvaika izplūdes vārstu	Ievietojiet traukā mazāku miklas daudzumu
	Traukā ir ielikts parāk daudz miklas	Izņemiet miklas izstrādājumu no trauka, apgrieziet un ielieciet atpakaļ traukā, pēc tam pabeidziet gatavot. Turpmāk ievietojiet traukā mazāku miklas daudzumu

#### PRODUKTS IR PĀRVĀRĪJIES

Kļūdaina produktu vai gatavošanas laika izvēle. Sastāvdaļu izmērs ir parāk mazs	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
---	--

Pēc gatavošanas beigām ēdiens pārāk ilgi atrodies automātiskās sildīšanas režīmā	Nav ieteicams ilgstoši izmantot automātiskās sildīšanas funkciju. Ja modelim ir pardzēta dotās funkcijas iepriekšēja atslēgšana, izmantojiet šo iespēju
--	---

#### VĀROT PRODUKTS PĀRVĀRĀS

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

#### ĒDIENS PIEDEG

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

#### PRODUKTS IR ZAUDĒJIS GRIEZUMA FORMU

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

#### MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS IR MITRS

Izmantotas nepiemērotas sastāvdaļas, kas rada lieku mitrumu (sulīgi dārzeņi vai augļi, saldētas ogas, krējums, utt.)	Izvēlieties sastāvdaļas atbilstoši receptei. Neizvēlieties gatavošanai produktus, kuri satur daudz mitruma vai izmantojiet tos pēc iespējas mazākā daudzumā
--	---

<p>Galavais izstrādājums ir pārāk ilgi turēts aizvērtā multikatlā</p>	<p>Izņemiet izstrādājumu no multikatla uzreiz pēc pagatavošanas. Ja ir nepieciešams, varat atstāt to uz vēlgu laiku ar ieslēgtu automatiskās sildīšanas funkciju</p>
---	--

**MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS NAV UZRŪDZIS**

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

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

**Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem**

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

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

**Ieteikumi temperatūras režīmu lietošanai programmā “МУЛЬТИПОВАР”**

Darbības temperatūra, °C	Izmantošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)	Darbības temperatūra, °C	Izmantošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)
35	Mīklas raudzēšana, etiķa gatavošana	45	Ierauga gatavošana
40	Jogurtu gatavošana	50	Raudzēšana

Darbības temperatūra, °C	Izmantošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)	Darbības temperatūra, °C	Izmantošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)
55	Pomādes gatavošana	120	Stilbiņa gatavošana
60	Zaļās tējas, bērnu pārtikas gatavošana	125	Sautētas gaļas gatavošana
65	Gaļas vārīšana vakuuma iepakojumā	130	Sacepuma gatavošana
70	Puņša gatavošana	135	Gatavo ēdienu apcepšana līdz kraukšķīgai garoziņai
75	Pasterizācija, baltās tējas gatavošana	140	Kūpināšana
80	Karstviņa gatavošana	145	Dārzeni un zivju cepšana folijā
85	Biezpiena vai ēdienu gatavošana, kuriem nepieciešams ilgs gatavošanas laiks	150	Gaļas cepšana folijā
90	Sarkanās tējas gatavošana	155	Rauga mīklas izstrādājumu cepšana
95	Piena putru gatavošana	160	Putnu cepšana
100	Bezē vai ievārījuma gatavošana	165	Steiku cepšana
105	Galerta gatavošana	170	Cepšana mīklā
110	Sterilizācija	175	Pavārmākla vistas tīrīdņi
115	Cukura sirupa gatavošana	180	Pavārmākla frī kartupeļi

Kā arī skatiet pievienoto receptu grāmatu.

**IV. PAPILDUS IESPĒJAS**

- Siera gatavošana
- Biezpiena gatavošana
- Pavārmākla fondi
- Sterilizācija
- Šķidro produktu pasterizācija

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

**V. PAPILDUS AKSESUĀRI**

(ir nopērkami atsevišķi)  
Iegādāties papildus aksesuārus multikatlam REDMOND RMC-M96 u zudināt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājas lapā [www.redmond.company](http://www.redmond.company) vai oficiālo pārstāvju veikalos.

**VI. MULTIKATLA KOPŠANA**

**UZMANĪBU!** Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi.

**Kopējie noteikumi un ieteikumi**

- Pirms pirmās lietošanas, kā arī smaku likvidēšanai pēc gatavošanas iesakām 15 minūtes pavārt pusi citrona, izmantojot programmu „ПАР”.
- Nav ieteicams atstāt aizvērtā multikatlā trauku ar pagatavoto ēdienu vai ūdeni ilgāk par 24 stundām. Trauku ar pagatavoto ēdienu var glabāt ledusskapī un nepieciešamības gadījumā uzsildīt multikatlā, izmantojot ēdienu uzsildīšanas funkciju.

- Ja ierīce ilgstošu laiku netiek izmantota, atslēdziet to no elektrotīkla. Darba kamerai, kā arī sildīšanas diskam, traukam, iekšējām vākam un tvaika vārstam ir jābūt tīriem un sausiem.

STOP

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

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

- Esiet uzmanīgi tīrot multikatla gumijas detaļas: to bojājums vai deformācija var novest pie ierīces nepareizas darbības.

### Korpasa tīrīšana

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



**UZMANĪBU!** Esiet uzmanīgi attīrot sablīvēšanas gumiju: tās deformēšanās izraisīs ierīces sabojāšanos.

### Noņemamā tvaika vārsta tīrīšana

Noņemamo tvaika vārstu attīriet pēc katras izmantošanas.

1. Tvaika vārstu pavelciet uz sevi un uzmanīgi noņemiet.
2. Izcauciet tvaika vārstu, kā norādīts attēlā **A4** (5. lpp.).
3. Izskalojiet visas Vārsta daļas. Rūpīgi nožāvējiet to pirms savākšanas.
4. Uzstādiet tvaika vārstu atpakaļ ierīcē, kā norādīts attēlā **A4** (5. lpp.).

### Trauka tīrīšana

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

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

Obligāti rūpīgi noslaukiet trauka ārējo virsmu pirms tā ielikšanas multikatla korpusā.

Regulāri izmantojot trauku ar laiku pilnībā vai daļēji var mainīties tā pretpiedeguma pārklājuma krāsa. Pats par sevi tas nav uzskatāms par trauka defektu.

### Iekšējā vāka tīrīšana

Vāka noņemšanas un uzstādīšanas secību skat. shēma **A5** (6. lpp.).

Pamatvāka un noņemamā vāka tīrīšanai izmantojiet mitru virtuves salveti vai sūkli. Pirms iekšējā vāka uzstādīšanas atpakaļ, rūpīgi noslaukiet abu vāku virsmas.

### Kondensāta likvidēšana

Dotajam modelim kondensāts uzkrājas speciālā iedobē uz ierīces korpusa apkārt traukam un satek speciālā konteinerī, kurš atrodas ierīces aizmugurējā daļā. Lai iztīrītu konteineri, noskalojiet to zem ūdens strūkļas, sekojot augstāk norādītajiem noteikumiem. Atlikušo kondensātu iedobē apkārt traukam var likvidēt ar virtuves salveti.

### Darba kameras tīrīšana

Stingri ievērojot dotās instrukcijas norādījumus, šķidrums, ēdienu daļiņu vai atkritumu iekļūšana ierīces darba kamerā ir minimāla.

Ja tomēr netīrumi tur ir iekļuvuši, ir nepieciešams notīrīt ierīces darba kameras virsmu, lai izvairītos no ierīces kļūdainas darbības vai bojājuma.

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

Gadījumā, ja svešķermeņi ir iekļuvuši iedobumā apkārt centrālajam temperatūras sensoram, uzmanīgi izņemot tos ar pinceiti, nespiežot uz sensora uznavu.

Sildīšanas diska virsmas tīrīšanai ir pieļaujams izmantot vidēji ciētu samitrinātu sūkli vai sintētisku birsti.



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

### Uzglabāšana un transportēšana

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

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

Nepieciešams sargāt ierīces iepakojumu no ūdens un šķidruma piekļūšanas.

## VII. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISĀ CENTRĀ

Bojājums	Iespējams iemesls	Bojājuma novēršana
Uz displeja parādījās paziņojums par kļūdu: E* ierīce izdod 6 īsus skaņas signālus	Sistēmas kļūda, iespējams vadības plātes vai sildelementa bojājums	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku, pieslēdziet ierīci elektrotīklam
Uz displeja parādījās paziņojums par kļūdu: E5-E7	Ūlekuumenemise kaitse rakendusid	Neieslēdziet ierīci ar tukšu trauku! Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, atveriet vāku un ļaujiet tai atdzist 10-15 minūtes, pēc tam turpiniet gatavot  Nepievienojiet ūdeni traukā, kamēr darbojas „МУЛБТИПОВАР” (kad temperatūra ir iestatīta virs 100°C) un „ЖАРКА” programmas  Ja „ЖАРКА” programmā temperatūra ir iestatīta virs 120°C un „МУЛБТИПОВАР” programmā virs 130°C, gatavojiet ēdienu ar atvērtu vāku  „ЖАРКА” programmas ietvaros pievienojiet sastāvdaļas traukā tikai pēc tam, kad ierīce ir sasniegusi darbības parametrus. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist
Ierīce neieslēdzas	Strāvas vads nav pievienots ierīcei un (vai) kontaktligzdai Bojāta kontaktligzda	Pieslēdziet ierīci kontaktligzdai, kura darbojas
Ēdiens gatavojas pārāk ilgi	Starp trauku un sildelementu atrodas svešķermeņi vai kādas daļiņas (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi) Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni Sildīšanas disks ir ļoti netīrs	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Likvidējiet svešķermeņus vai daļiņas Uzstādiet trauku līdzeni Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Notīriet sildīšanas disku
Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks	Trauks un multikatla iekšējais vāks hermētiski nesavienojas Vāks nav cieši aizvērts vai zem vāka ir iekļuvus svešķermeņi	Uzstādiet trauku līdzeni Pārbaudiet, vai starp vāku un ierīces korpusu nav svešķermeņi (atkritumi, graudi, ēdienu gabaliņi), izņemiet tos. Aizverot vāku, vienmēr ir jāatskan klikšķim

Bojājums	Iespējamais iemesls	Bojājuma novēršana	
Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks	Trauks un multikatlā iekšējais vāks hermētiski nesavienojas	Iekšējā vāka blīvējošā gumija ir netīra, deformējusies vai bojāta	Pārbaudiet iekšējā vāka blīvējošo gumiju. Iespējams, to vajag nomainīt

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



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

Iepakojumumu, lietošanas instrukciju, kā arī pašu ierīci nepieciešams uzlikt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Rūpējieties par apkārtni: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

Izmantotās (vecās) ierīces nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem, tos ir nepieciešams uzlikt atsevišķi. Vecās tehnikas īpašniekiem ir jānodod to speciālos pieņemšanas punktus vai atbilstoši organizācijai. Tādā veidā lūs 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.
- Nimetatud elektriseadet võib kasutada korterites, suvilates ja teistes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. 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 töstmist eemaldage pistik elektrikontaktist. Tõmmake pistik pesast välja kuivade kätega ja pistikust kinni hoides, mitte juhtmest tirides.
- Ärge paigutage juhet ukse ette ega soojusallikate lähedusse. Veenduge, et juhe ei oleks väändunud ega kokku murtud ja et see ei hõõrduks vastu teravaid esemeid, nurki või mööbliservi.

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

- Ärge paigaldage seadet pehmele pinnale ega katke seda töötamise ajal kinni – see võib põhjustada ülekuumenemise ja sellest tulenevaid rikkeid.
- Seadet ei tohi kasutada välitingimustes – seadmesse sattunud niiskus või võõrkehad võivad põhjustada tõsiseid kahjustusi.
- Kasutage seadet mitte rohkem kui 2000 m kõrgusel.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhiseid.

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

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

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

**Spetsifikatsioon**

Mudel.....	RMC-M96
Võimsus.....	860 W
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz
Kaitse elektrilooži eest.....	klass I
Kausi maht.....	5 l
Kauss kate.....	pinnakaitsevahend Daikin®
Näidik.....	LED
Kontrolli liik.....	puudetundlik
Auruklapp.....	eemaldatav
Toitejuhe.....	eemaldatav
Toitejuhtme pikkus.....	1 m
Mootmed.....	288 × 245 × 385 mm
Netomass.....	3,9 kg

**Programm**

1. ЭКСПРЕСС (VÄLJENDAMA)	8. ЖАРКА (PRAADIMINE)	15. МОЛОЧНАЯ КАША (PIIMA-PUDER)
2. РИС/КРУПЫ (RIS/TERAD)	9. ВЫПЕЧКА (KÜPSETAMINE)	16. ВАКУУМ (VAAKUUM)
3. СУП (SUPP)	10. ПИЦЦА (PIITSA)	17. ФРИТЮР (FRITÜÜR)
4. ПАР (AURUTAMINE)	11. ПЛОВ (PLAFF)	18. ЧИЗКЕЙК (JUUSTUKOOK)
5. ВАРКА (KEETMINE)	12. ЙОГУРТ (JOGURT)	19. МУЛЬТИПОВАР (MULTI-COOK)
6. ТУШЕНИЕ (HAUTAMINE)	13. ХЛЕБ (LEIB)	
7. ТОМЛЕНИЕ (AEGLANE HAUTAMINE)	14. ПАСТА (MAKARONID)	

**Ülesanded**

„MASTERCHEF LIFE“ (temperatuuri ja keetmisaja muutmine programmi ajal töötab).....	saadaval
Hoida valmistoidud soojas (automaatne soojenemine).....	kuni 12 tundi
Esialgne keelamine hoida soe (automaatne Küte).....	saadaval
Toite kuumutamine.....	kuni 12 tundi
Ajaline viivitus.....	kuni 24 tundi
Helisignaali väljalülitamise võimalus.....	saadaval
Juhtpaneeli blokeerimine.....	saadaval

**Tarnepakett**

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

Tootjal on õigus teha muudatusi disain, konfiguratsiooni, samuti spetsifikatsioon toote käigus parandada oma toodete teavitamata nendest muudatustest. Spetsifikatsioon võimaldab viga ±10%.

**Osade loetelu (joonis A1, lk. 3)**

1. Seadme kaas	4. Tihendusrõngas
2. Kaane avamise nupp	5. Sisepott
3. Eemaldatav auruklapp	6. Korpus

7. Kandesang	13. Aurutusunum
8. Ekraani juhtpaneel	14. Äravõetav sisekaas
9. Pistikühendus toitejuhtme ühendamiseks	15. Kondensaadi koguja
10. Lusikas	16. Toitejuhe
11. Kulp	17. Kulbi/lusika hoidja
12. Mooteklaas	

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

1. „Разогрев/Отмена“ – ülessoojendusfunktsiooni sisse/väljalülitamiseks; toiduvalmistusprogrammi töö katkestamiseks; kasutaja sisetatud parameetrite tühistamiseks
2. „Отсрочка“ – viitstardi aja seadmise režiimi sisselülitamiseks
3. „Температура“ – küpsetustemperatuuri seadmine
4. — – parameetri väärtuse vähendamine, parameetrite vahetamine, helisignaali keelamine
5. + – parameetri väärtuse suurendamine, parameetrite vahetamine, juhtpaneeli blokeerimine
6. „Время“ – küpsetusaja seadmine
7. „Мультиповар“ – programmi „МУЛЬТИПОВАР“ kiire käivitamine.
8. „Старт“ – võimaldada / keelata küttefunktsiooni; toiduvalmistus programm sisselülitamiseks
9. Ekraan

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

1. Küpsetusaja indikaator
2. Viitstardirežiimi indikaator
3. Automaat- soojenduse/kuumutamise indikaator
4. Helisignaali väljalülitamise indikaator
5. Juhtpaneeli blokeerimine indikaator
6. Digitaalne indikaator
7. Automaatsete toiduvalmistusprogrammide indikaatorid

**I. ENNE ESIMEST KASUTAMIST**

Võtke seade ja selle tarvikud ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamkleebised.

⚠ *Ärge eemaldage mingil juhul hoitavaid kleebiseid, juhendavaid kleebiseid (kui neid on) ega seadme korpusel olevat märgist seadme seerianumbriga!*

*Pärast transportimist ja madalal temperatuuril hoidmist tuleb seadmel enne sisselülitamist kindlast 2 tundi toatemperatuuril seista lasta.*

Pühkige seadme korpus niiske lapiga üle ja peske sisepott puhtaks ning laske neil ära kuivada. Kõrvalise lõhna ennetamiseks seadme esimesel kasutamisel tehke läbi seadme täielik puhastus (vt „Seadme hooldamine“).

Asetage seade kõvale tasasele horisontaalsele pinnale, jälgides seejuures, et auruklapist väljuv aur ei satuks tapeedile, dekoratiivkatetele, elektroonikaseadmetele ega muudele esemetele või materjalidele, mida niiskus ja kõrge temperatuur võiks kahjustada.

Enne kokkama hakkamist veenduge, et multi-kiirkeetja väljastel ega nähtaval siseosadel poleks kahjustusi, kriimustusi ega muid defekte. Sisepoti ja kuumutuselendi vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.

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

*Seadme töötamine kausi käepidemetega on keelatud!*

*Ärge lülitage seadet sisse, ilma seass kausi või tühi kauss – juhustiku alustada cooking programm see toob kaasa kriitilise ülekuumenemise seadet kahjustada või mitte-stick kattega. Enne praadimist tooteid, valatakse vähe taimset või päevalilleõli kausi.*

## II. MULTIKEETJA KASUTAMINE

### Helisignaale väljalülitamise võimalus

Saate helisignaale lubada/keelata mis tahes seadme töörežiimis, välja arvatud programmi seadistamine enne starti. Selleks hoidke mis tahes režiimis, välja arvatud programmi seadistusréžiim, nuppu **—** mõne sekundit all. Ekraanil süttib indikaator . Helisignaale lubamiseks hoidke mõne sekundit all nuppu **—**. Kolab piiks, indikaator lülitub välja.

### Juhtpaneeli blokeerimine

Lisatava ohutuse tagamiseks on seadmel juhtpaneeli lukustusfunktsioon, et vältida juhuslikke nupuvajutusi.

Juhtpaneeli saab lukustada/avada mis tahes režiimis, välja arvatud programmi seadistamine enne starti. Selleks hoidke mitu sekundit nuppu **+** all. Kui juhtpaneel on lukus, süttib displeil .

### Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel

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

- Mõõtko välja vajalikud kogused ja valmistage toiduained ette.
- Pange koostisained vastavalt toiduvalmistusprogrammile sisepotti ja asetage sisepott seadme korpusesse. Jälgige, et ühegi koostisaine, sealhulgas vedeliku, tase ei küündiks kõrgemale sisepotti siseküljel olevast maksimumtasemest tase. Jälgige, et sisepott ei oleks viilt ja et see asetseks tihedalt vastu kuumutuselementi.

**Ärge kasutage multikeetjaga küpsetades muid kausse, kui neid, mis toetage kaasa tulid või sellega sobivad. Sobivaid kausse näed lehel [www.redmond.company](http://www.redmond.company). Muude köögindude kasutamine on KEELATUD!**

**ÄRA** töötle toitu otse kausis! See võib kahjustada kleepumisvaba kihti, kriipida kausi ja toodet lõhkuda.

- Sulgege multikeetja kaas.

**Mõni programmi kasutamisel lubatakse valmistamist avatud kaanega, järgige retseptiraamatu juhiseid.**

**TÄHELEPANU!** Kui keedate kõrgele temperatuuril, kasutades suures koguses taimedli, jätke alati kaas lahti.

- Ühendage toitejuhe korpuses oleva pistikühendusega.
- Ühendage seade vooluvõrku. Aparaat läheb ooterežiimi (ekraanil kuvatakse - - -).
- Vajutades nuppu **—** või **+**, et valida toiduvalmistamisprogramm. Programmi vahetamine toimub ringikujuliselt, migros valitud programmi indikaator un „Срап“ nupp indikaator.
- Vajadusel muutke vaikimisi seadistatud valmistamisega (vt jaotist „Valmistamisaja seadistamine“). Programmis МУЛЬТИПОВАР saab toiduvalmistustemperatuuri kuni programmi käivitamiseni muuta (vt jaotist „Programmi МУЛЬТИПОВАР“ valmistamistemperatuuri seadistamine enne starti“).
- Vajaduse korral sisestage viitaeg (vt jaotist „Programmi viitstart“).

**Valmistamisparameetrite seadistamisel vilgub ekraanil muudetud väärtus. Pärast 5 sekundit tegevusetust salvestatakse muudetud väärtus automaatselt.**

Kui programmi seadistamise ajal ei tehta ühe sekundi jooksul ühtegi toimingut, seade lülitub ooterežiimi.

Valmistamisprogrammi seadistamise ajal nupu „Пазорев/Оммена“ vajutamine lülitab seadme programmi automaatselt valimise režiimi. Nupu „Пазорев/Оммена“ korduv vajutamine lülitub seade ooterežiimi.

Seadistamise mis tahes etapis nupu „Срап“ vajutamine ja hoidmine käivitab valmistamisprogrammi proeguste säätetega. Muutmata parameetrid jäävad vaikimisi.

- Valmistamisprogrammi käivitamiseks vajutage ja hoidke vältel nupp „Срап“.
- Programmi töötamise ajal loendab ekraanil valmistamisaja igaminutine tagaloendus. Põleb valitud programmi indikaator, indikaator, „Срап“ nupp indikaator on alati kohta. Kui automaatsõojenduse funktsioon on aktiivne, süttib indikaator (vt jaotist „Valmis toidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine)“). Toiduvalmistusaja mahulugemine algab otenevat valitud toiduvalmistusprogrammist kas korraga või vajaliku temperatuuri saavutamisejä sisepotti.

**Programmis „ПАР“** algab programmi töö ja seatud aja mahulugemine alles pärast vee keemaminekut ja piisava aurutiheduse saavutamist sisepotti. Tõparameetrite juurde liikumise ajal vilgub ekraanil indikaator .

- Valmistamisprogrammi lõppemise teavitab teid helisignaali. Automaatsõojenduse/programmi töötamise lõpus kuvatakse ekraanil mõne sekundi jooksul „End“, seejärel lülitub seade ooterežiimi, aparaat läheb ooterežiimi

**Sisestatud programmi tühistamiseks või toiduvalmistusprotsessi või automaatse soojashoidmise katkestamiseks vajutage ja hoidke mõni sekund all nuppu „Пазорев/Оммена“.**

**Kvaliteetse tulemuse saamiseks soovitame kasutada spetsiaalselt selle mudeli jaoks välja töötatud toiduresepti juurde kuuluvat kokaraamatust. Need retseptid leiate ka veebilehelt [www.redmond.company](http://www.redmond.company).**

### Valmistamisaja seadistamine

Multikeetjal saab ise toiduvalmistusaja määrata igas programmis peale programmi „ЭКСПРЕСС“. Muudatuse samm ja määratava aja võimalik vahemik sõltuvad valitud toiduvalmistusprogrammist (vt jaotist „Valmistamisprogrammi koondtabel (tehase seadistused)“).

- Vajutage nuppu „Время“, tunnide väärtus hakkab ekraanil vilkuma.
- Soovitud tunnide väärtuse seadmiseks vajutage nuppu **—** ja **+**. Vahetamine toimub ringikujuliselt. Kiireks muutmiseks vajutage vastavat nuppu ja hoidke seda all
- Muudatuste salvestamiseks ja minutide seadistuse juurde liikumiseks vajutage nuppu „Время“.
- Seadke minutite väärtus samamoodi. Ärge vajutage mõne sekundi jooksul paneelil olevaid nuppe, muudatused salvestatakse automaatselt (ekraanil olevad numbrid lakkavad vilkumast). Kellaaja sätete juurde naasmiseks vajutage enne automaatsalvestamise uuesti nuppu „Время“.

### Programm „МУЛЬТИПОВАР“: valmistamistemperatuuri seadistamine enne starti

Programmi „МУЛЬТИПОВАР“ kasutamisel saate enne starti reguleerida mitte ainult aega, vaid ka valmistamistemperatuuri. Võimalike väärtuste vahemik – alates 35 kuni 180°C, 5°C sammuga.

- Vajutage nuppu „Температура“, vaikimisi temperatuuri väärtus vilgub ekraanil.
- Vajutades nuppu **—** või **+**, et valida küpsetustemperatuuri seadmine. Vahetamine toimub ringikujuliselt. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.
- Ärge vajutage nuppu juhtpaneelil mõne sekundi, muudatused salvestatakse automaatselt (ekraan hakkab uuesti valmistamisega näitama).

**Et kaitsa ülekuumenemise eest, kui küpsetustemperatuur on seatud üle 150°C, on programmi maksimaalne kestus 2 tundi. Kui te kasutate МУЛЬТИПОВАР programmi keeva veega (näiteks, kui cooking tooted), on KEELATUD määrata küpsetamise temperatuur üle 100°C.**

### Programmi viitstart

See funktsioon võimaldab teil määrata aeg, mille möödumisel valitud toiduvalmistamise programm algab. Selleks tehke järgmist.

- Vajutage nuppu „Отсрочка“. Süttib indikaator, tunnide väärtus hakkab ekraanil vilkuma.
- Soovitud tunnide väärtuse seadmiseks vajutage nuppu **—** ja **+**. Vahetamine toimub ringikujuliselt. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.
- Muudatuste salvestamiseks ja minutide seadistuse juurde liikumiseks vajutage nuppu „Отсрочка“.
- Seadke minutite väärtus samamoodi. Ärge vajutage nuppu juhtpaneelil mõne sekundi, muudatused salvestatakse automaatselt ( indikaator kustub, ekraan hakkab uuesti valmistamisega näitama), Kella sätete juurde naasmiseks vajutage enne automaatsalvestamise uuesti nuppu „Отсрочка“.

**See funktsioon pole kõigis programmides saadaval (vt jaotist „Valmistamisprogrammi koondtabel (tehase seadistused)“).**

Funktsiooni „Ajaline viitstart“ töötamise ajal loendab ekraanil programmi töötamise alguseni ülejäänud minuteid, põleb valitud programmi indikaator ja indikaator, „Пазорев/Оммена“ ja „Срап“ nupp indikaatorid. Kui automaatsõojenduse funktsioon on aktiivne, süttib indikaator (vt jaotist „Valmis toidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine)“).

**i** Funktsiooni „Ajaline viivitus“ töötamise ajal loendab ekraan programmi valmistamise alguseni ülejäänud aega. Vajutage nuppu „Очистка“: ekraanil kuvatakse mõneks sekundiks seatud valmistamisaege.

Funktsiooni töötamise lõpus annab seade helisignaali, ☺ ja ☺ indikaator kustub. Valitud valmistamisprogramm käivitab.

**!** Juhul kui toidu koostisainete hulgas on kiiresti riknevaid toiduaineid (nt munad, värsked piim, liha, juust jms), ei ole viitstar-difunktsiooni kasutamine soovitatav.

**Funktsioon „MASTERCHEF LITE“**

Uus funktsioon „MASTERCHEF LITE“ annab teie kasutuse veel laiemat valikut kokakunsti võimalusi! Kui programm „МУЛТИПОВАР“ võimaldab sisetada programmi töö parameetreid kuni programmi käivitamiseni, siis funktsioon „MASTERCHEF LITE“ võimaldab teil seadeid ka toiduvalmistusprotsessi ajal muuta.

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

Funktsioon „MASTERCHEF LITE“ võimaldab muuta valmistamisega ja temperatuuri mis tahes automaatprogrammi töötamise ajal, välja arvatud programm „ЭКСПРЕСС“.

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

**Toiduvalmistustemperatuuri muutmiseks tehke järgmist:**

Temperatuuri muutus, kui kasutate „MASTERCHEF LITE“ funktsioon on võimalik vahemikus 35 kuni 180°C sammuga 1°C. Temperatuuri reguleerimine valmistamisajal sarnaneb temperatuuri seadistamisega enne programmi „МУЛТИПОВАР“ starti.

1. Küpsetamise ajal vajutage nuppu „Температура“, vaiketemperatuur ekraanil vilgub.
2. Vajutades nuppu — või +, et valida küpsetustemperatuuri seadmine. Vahetamine toimub ringikujuliselt.
3. Ärge vajutage nuppe juhtpaneelil mõne sekundi, muudatused salvestatakse automaatselt (ekraan hakkab uuesti valmistamisega näitama).

**i** Et kaitsa ülekuumenemise eest, kui küpsetustemperatuur on seatud üle 150°C, on programmi maksimaalne kestus 2 tundi.

**Toiduvalmistusaja muutmiseks tehke järgmist:**

Valmistamisaja muutmise vahemik ja samm sõltuvad valitud programmist. (vt jaotist „Valmistamisprogrammi koondtabel (tehase seadistused)“). Aja reguleerimine valmistamisajal sarnaneb aja seadistamisega enne programmi starti.

1. Valmistamisajal vajutage kaks korda nuppu „Время“, ekraanil olev digitaalne indikaator hakkab vilkuma.
2. Soovitud tunnide väärtuse seadmiseks vajutage nuppe — ja +. Vahetamine toimub ringikujuliselt.
3. Muudatuste salvestamiseks ja minutide seadistuse juurde liikumiseks vajutage nuppu „Время“.
4. Seadke minutite väärtus samamoodi. Kiireks muutmiseks vajutage vastavat nuppu ja hoidke seda all. (ekraanil olevad numbrid lakkavad vilkumast). Kellaaja sätete juurde naasmiseks vajutage enne automaatsalvestamise uuesti nuppu „Время“.

**i** Kui sisetada toiduvalmistusajaks 00:00, siis programmi töö peatub.

Viitstar-difunktsioon kasutamise ajal funktsiooni „MASTERCHEF LITE“ kasutada ei saa.

Tööparameetrite juurde liikumise ajal temperatuuri või valmistamisaja muutmisel (kui see on tehaseseadetes ette nähtud), katkestatakse eelsoojendusprotsess ja algab loendus programmi töötamise aja alguseni.

**Valmis toidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine)**

See funktsioon lülitub sisse automaatselt kohe pärast toiduvalmistusprogrammi tööd lõppu ning võib hoida valmistoidu temperatuuri vahemikus 70–75°C 12 tunni vältel. Automaatse soojashoidmise ajal põleb ☺ indikaator ja nupu „Пароо/Отмена“ indikaator, ekraanil on otsene töötamise aja minutilise loendus.

Vajaduse korral saab automaatse soojashoidmise välja lülitada. Selleks vajutage nuppu „Пароо/Отмена“ ja hoidke seda vältel all. Apparaat läheb ooterežiimi.

**i** See funktsioon pole käigus programmides saadaval (vt jaotist „Valmistamisprogrammi koondtabel (tehase seadistused)“).

**Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimalus**

Mõnikord ei ole automaatne soojashoidmine pärast toidu valmistamist soovitatav, seepärast on multikeetjal võimalus see funktsioon eelnevalt välja lülitada. Selleks vajutage küpsetusprogrammi või viivitatud käivitamise funktsiooni töötamise ajal nuppu „Старт“: ☺ indikaator lülitub välja. Et automaatne soojashoidmine uuesti sisse lülitada, vajutage veel üks kord nuppu „Старт“.

**i** Kui keetmine toimub temperatuuril kuni 80°C, on automaatne kütefunktsioon teie mugavuse huvides vaikimisi välja lülitatud. Kui programmi töö ajal on temperatuur seatud üle 80°C, lülitub automaatsoojendus automaatselt sisse.

**Toidu ülessoojendamine**

Multikeetjat saab kasutada ka jahtunud toidu ülessoojendamiseks. Selleks tehke järgmist.

1. Pange toit sisepoti ja sisepoti multikeetjasse.
2. Sulgege kaas ning ühendage seade vooluvõrku.
3. Vajutage nuppu „Пароо/Отмена“. Põleb „Пароо/Отмена“ nupp indikaator ja ☺ indikaator, taimer hakkab otsest soojendusaja igaminutilise loendust. Seade soojendab toidu temperatuuri 70–75°C ja hoiab seda soojas kuni 12 tunni vältel.
4. Soojenduse väljalülitamiseks vajutage uuesti „Пароо/Отмена“. Apparaat läheb ooterežiimi

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

**Valmistamisprogrammi koondtabel (tehase seadistused)**

Programm	Kasutussoovitused	Vaikimisi valmistamise aeg	Valmistamisaja vahemik/ seadistussamm	Väljalülitamine tööparameetritele	Eelseadistus	Autosoojendus, t
МУЛТИПОВАР	See programm on ette nähtud toitude valmistamiseks kasutaja määratud toiduvalmistamistemperatuuri jaaja parameetrite järgi	0:30	2 min – 12 t / 1 min	✓	12	
ЭКСПРЕСС	Kiire riisi keetmine, murenev puder vee peal. Töötamise ajal kuvatakse tähis [ ]	Programm annab automaatselt seiskamise pärast täielikku vee keema				
РИС/КРУПЫ*	Keetmine putru vee peal, teravilja baasil pool tassi	0:25	1 min – 4 t / 1 min	✓	12	
СУП	Süldi ja aspiki valmistamine, cooking puljongid, täitmine, taimse ja külma supid, cooking kompotid, kaunviljad	1:00	5 min – 8 t / 1 min	✓	12	

Programm	Kasutussoovitused	Valkimise valmistamise aeg	Valmistamisaja vahemik/ seadistussamm	Väljumine tööparameetritele	Eelseadistus	Autosoojendus, t
ПАР	Programm on mõeldud liha, linnuliha, kala, köögiviljade ja kombineeritud toitude aurustamiseks. Selles programmis toidu valmistamiseks kasutage spetsiaalset nõud (kuulub komplekti). Kui te ei kasuta selles programmis automaatseid ajaseadeid, vaadake tabelit „Mitmesuguste toiduainete soovitatav töötlemisaeg aurutamise korral“	0:35	5 min – 2 t / 1 min	✓	✓	12
ВАРКА	Juurviljade ja ubade keetmine	0:40	5 min – 8 t / 1 min		✓	12
ТУШЕНИЕ	Programm on mõeldud guttjaši, hautise ja ragu valmistamiseks, süldi ja aspiki valmistamine, cooking puljongid, täitmine, taimse ja külma supid, cooking kompotid, kaunviljad	1:00	5 min – 12 t / 1 min		✓	12
ТОМЛЕНИЕ	Hautis, säared	3:00	5 min – 12 t / 5 min		✓	12
ЖАРКА	Programm on mõeldud liha, linnuliha, kala ja kombineeritud toitude praadimiseks. Määratud toiduvalmistustemperatuuri saavutamisel seadmes kostab helisignaali, asetage tooted kaussi. Selle programmi töötamise ajal peab seadme kaas olema avatud	0:18	1 min – 2 t / 1 min	✓		12
ВЫПЕЧКА	Keekside, biskviitide, vormiroogade, pärimaigutoodete küpsetamine	1:00	1 min – 4 t / 1 min		✓	4
ПИЦЦА	Pitsa valmistamine	0:20	1 min – 1 t / 1 min		✓	4
ПЛОВ	Programm on mõeldud mitmesuguste pilaffide valmistamiseks	1:00	5 min – 2 t / 1 min		✓	12
ЙОГУРТ	See programm on mõeldud koduse jogurti valmistamiseks ja taigna kergitamiseks	8:00	10 min – 12 t / 5 min		✓	
ХЛЕБ	Soovitatav eri liiki leibade küpsetamiseks nisujahust ja rukkijahulisandiga. Programm hõlmab tervet valmistusprotsessi alates taigna kergitamisest kuni leiva küpsetamiseni. Võtke arvesse, et programmi töö esimese tunni jooksul toimub taigna kergitamine, millele järgneb kohe küpsetamine. Kui küpsetusaeg on seadud alla 1 tunni, pärast programmi käivitamist algab küpsetamise protsess	3:00	5 min – 4 t / 1 min		✓	3

Programm	Kasutussoovitused	Valkimise valmistamise aeg	Valmistamisaja vahemik/ seadistussamm	Väljumine tööparameetritele	Eelseadistus	Autosoojendus, t
ПАСТА	See programm näeb ette vee kuumutamise keemiseni, koostisainete lisamise ja nende kee mise. Vee keemaminekust ja toiduainete lisamise vajadusest annab märku helisignaali. Toiduvalmistusaja mahalgemine algab teistkordset nupu „Crapt“ vajutamisest	0:08	1 min – 1 t / 1 min	✓		
МОЛОЧНАЯ КАША	See programm näeb ette vee kuumutamise keemiseni, koostisainete lisamise ja nende kee mise	0:30	1 min – 4 t / 1 min		✓	12
ВАКУУМ	Vaakumpakendis toodete valmistamine	2:30	10 min – 12 t / 5 min		✓	
ФРИТЮР	Erinevate toodete valmistamine fritüüris. Määratud toiduvalmistustemperatuuri saavutamisel seadmes kostab helisignaali, asetage tooted kaussi. Selle programmi töötamise ajal peab seadme kaas olema avatud	0:16	1 min – 40 min / 1 min			
ЧИЗКЕЙК	Juustupirukate ja kohupiimavormi valmistamine	1:00	1 min – 3 t / 1 min			

\* Funktsioon automaatne shutdown programmi pärast keeva vee ettevalmistamiseks mure tangud on realiseeritud „ЭКСПРЕСС“ programmi.

### III. SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS

#### Üldised soovitused

- Programmis „ПАР“ toidu valmistamiseks valage sisepotti vett ja paigaldage sisepotti aurustusnum. Mõõtk välja ja valmistage ette toiduained vastavalt retseptile ning laotage need ühtlaselt aurustusnumasse. Järgida retseptiraamatu.
- Pudru valmistamiseks pastöriseeritud, väheserasvasisaldusega piima põhjal, täispiima kasutamisel lahjendada seda joogiveega vahekorras 1:1. Määrida sisepott enne toiduvalmistamist võiga sisse. Kõik täisteralised tangained (riis, tatar, hirss jms) korralikult läbi pesta, kuni vesi muutub läbipaistvaks. Järgida rangelt õiged vahed, mõttes koostisained välja vastavalt retseptiraamatu soovitudele ning suurendades või vähendades koostisainete kogust täpselt proportsionaalses vahekorras.
- Leiba ja küpsetisi tehke ära kata koostisosadega üle poole kausist. Viitstardifunktsiooni ei ole soovitatav kasutada, kuivõrd see võib mõjutada küpsetise kvaliteeti. Eemalda valmis toit seadme kohe, kui küpsetamine on lõppenud. Nii ei saa see märjaks. Kui see ei ole võimalik, on toitu lühikeseks ajaks lubatud seadmesse jätta, kui Keep Warm sisse lülitatud on. Valmis leiva seadmist välja võtmiseks kasutage pajakindaid.
- Et leib küpseks ühtlaselt, tuleb seda pärast helisignaali kindlasti keerata. Ärge avage multikeetja kaant taigna kergitamise ajal!
- Toodete fritüüris valmistamise ajal asetage korv toodetega (müüakse eraldi) eelsoojendatud öli. Fritüürina kasutage ainult rafineeritud taimeõli. Valmistage avatud kaanega. Pidage meeles, et õli on väga kuum! Põletuse vältimiseks

kasutage ahjukindaid ja ärge kummarduge seadme kohale. Ärge kasutage sama õli toodete fritüüris korduvalks valmistamiseks.

- Enne programmi „KAPKA“ uuesti kasutamist laske seadmel täielikult maha jahtuda.

**Vead toiduvalmistamisel ja nende lahendamine**

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

**TOIT EI SAANUD VALMIS**

Võimalik põhjus	Lahendusviis				
Unustasite sulgeda seadme kaane või ei sulgenud seda tihedalt, seetõttu ei olnud toiduvalmistustemperatuur piisavalt kõrge	Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjuse ta multikeetja kaant. Sulgege kaas, nii et kostaks klõpsatus. Veenduge, et miski ei segaks seadme kaane 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 korpusets otse ja tihedalt vastu kuumutuselementi. Veenduge, et multikeetja töökambris ei oleks vööriki. Ärge laske kuumutusplaadil määrduda				
Valesti valitud koostisained. Potti pandud toiduained ei sobi valitud viisil valmistamiseks või valisite vale toiduvalmistusprogrammi. Toiduained on loigatud liiga suurteks tükkideks või ei ole järgitud toiduainete koguseid. Toiduvalmistusajaga valesti seatud (arvestatud). Valitud toiduresept ei sobi selles multikeetjas valmistamiseks	Soovitav on kasutada soovitatud (selle mudeli jaoks kohandatud) retsepte. Kasutage usaldusväärseid retsepte. Koostisainete valik, nende lõikamismeetod, toiduainete kogused ning programmi ja toiduvalmistusaja valik peavad vastama valitud retseptile				
Toiduainete aurutamisel: sisepotis on piisavas koguses auru tekkimiseks liiga vähe vett	Valage potti kindlasti retseptis soovitatud kogus vett. Kui kahtlete, kontrollige veetaset toiduvalmistamise ajal				
Praadimisel	<table border="1"> <tr> <td>Valasite sisepotti liiga palju taimeõli</td> <td>Tavaliseks praadimiseks piisab, kui õli katab sisepotti põhja õhukese kihina. Fritimisel järgige retsepti juhiseid</td> </tr> <tr> <td>Sisepotis on liiga palju niiskust</td> <td>Ärge pange praadimise ajal kaant peale, kui seda ei ole retseptis nõutud. Külmutatud toiduained sulatage ja nõrutage kindlasti enne praadimist</td> </tr> </table>	Valasite sisepotti liiga palju taimeõli	Tavaliseks praadimiseks piisab, kui õli katab sisepotti põhja õhukese kihina. Fritimisel järgige retsepti juhiseid	Sisepotis on liiga palju niiskust	Ärge pange praadimise ajal kaant peale, kui seda ei ole retseptis nõutud. Külmutatud toiduained sulatage ja nõrutage kindlasti enne praadimist
Valasite sisepotti liiga palju taimeõli	Tavaliseks praadimiseks piisab, kui õli katab sisepotti põhja õhukese kihina. Fritimisel järgige retsepti juhiseid				
Sisepotis on liiga palju niiskust	Ärge pange praadimise ajal kaant peale, kui seda ei ole retseptis nõutud. Külmutatud toiduained sulatage ja nõrutage kindlasti enne praadimist				
Keetmisel: happeliste toiduainete keetmisel keeb puljong üle	Mõned toiduained vajavad enne keetmist eritöötlemist: pesemist, passeerimist vms. Järgige valitud retsepti juhiseid				
Küpsetamisel (tainas ei küpsened läbi)	<table border="1"> <tr> <td>Tainas kerkis sisepoti kaaneni ja ummistas auruklapi</td> <td>Pange sisepotti vähem tainast</td> </tr> <tr> <td>Panite potti korraga liiga palju tainast</td> <td>Eemaldage küpsetis sisepotist, pöörake ümber ja pange potti tagasi. Seejärel jätkake küpsetamist. Edaspidi pange sisepotti korraga vähem tainast</td> </tr> </table>	Tainas kerkis sisepoti kaaneni ja ummistas auruklapi	Pange sisepotti vähem tainast	Panite potti korraga liiga palju tainast	Eemaldage küpsetis sisepotist, pöörake ümber ja pange potti tagasi. Seejärel jätkake küpsetamist. Edaspidi pange sisepotti korraga vähem tainast
Tainas kerkis sisepoti kaaneni ja ummistas auruklapi	Pange sisepotti vähem tainast				
Panite potti korraga liiga palju tainast	Eemaldage küpsetis sisepotist, pöörake ümber ja pange potti tagasi. Seejärel jätkake küpsetamist. Edaspidi pange sisepotti korraga vähem tainast				

**TOIDUAINED LAGUNESID KEETMISEL**

Eksite toiduaine tüübi valimisega või määrasite (arvestasite) toiduvalmistusaja valesti. Liiga väikesed kogused	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduresepte. Koostisainete valik, nende lõikamise meetod, toiduainete kogused ning programmi ja toiduvalmistusaja valik peavad vastama retsepti soovitudele
Toitu hoiti pärast valmistamist liiga kaua automaatse soojashoidmise režiimis	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 kõrge temperatuuril pastöriseeritud väherasvast (2,5%) piima. Vajaduse korral võib piima veega lahjendada
Toiduaineid ei töödeldud enne keetmist või töödeldi valesti (nt ei pestud põhjalikult). Ei järgitud toiduainete koguseid või valiti vale toiduaine tüüp	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduresepte. Koostisainete valik, nende eeltöötlemise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovitudele. Täisteralisi taingaaineid, liha, kala ja mereande peab enne keetmist alati põhjalikult pesema, kuni vesi on puhas
Toiduaine tekitab vahtu	Soovitame toiduainet enne keetmist hoolikalt pesta, auruklapi maha võtta või keeta avatud kaanega

**TOIT LÄKS KÖRBEMA**

Sisepotti ei pestud pärast eelmist toiduvalmistamist korralikult puhtaks. Sisepoti kõrbemisevastane pinnakate on kahjustatud	Enne toiduvalmistamist veenduge, et sisepott oleks puhas ja selle pinnakate poteks kahjustatud
Potti pandud toiduainete üldkogus on väiksem, kui retseptis soovitud	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 toiduaineid ümber või pöörasite liiga hilja	Tavalisel praadimisel valage sisepotti ainult natuke õli: nii et see kataks põhja õhukese kihina. Ühtlaseks küpsetamiseks tuleb toiduaineid regulaarselt segada või need määratud ajal ümber pöörata
Hautamisel: sisepotis pole piisavalt niiskust	Valage sisepotti rohkem vedelikku. Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjuse ta multikeetja kaant
Keetmisel: sisepotis on liiga vähe vedelikku (pole järgitud toiduainete koguseid)	Järgige tahkete ja vedelate koostisainete õiget vahekorda
Küpsetamisel: unustasite sisepoti enne küpsetamist rasvaneaga määrda	Enne taigna pottipanemist määrige sisepoti seinu ja põhja margariini või võiga. Ärge valage potti vedelat rasvaine!

**TOIT MUUTUS VORMITUKS**

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

**KÜPSETIS ON NÄTSKE**

Kasutasite sobimatuid koostisaineid, mis eritidas palju niiskust (mahlaseid köögi- või puuvilju, külmutatud marju, hapukoort jms)	Valige retseptis ette nähtud koostisained. Püüdke mitte kasutada liiga mahlaseid/vedelaid koostisaineid või vähendage nende koguseid miinimumini
Jätsite valmis küpsetise multikeetjasse seisma	Püüdke küpsetis kohe pärast valmistaamist multikeetjast välja võtta. Vajaduse korral võite jätta küpsetise lühikeseks ajaks multikeetjasse, et automaatne soojashoidmine on sisse lülitatud

**KÜPSETIS EI KERKINUD**

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

**i** Mõnede REDMONDi multikeetaja mudelite programmides „ТУШЕНИЕ” ja „ЦУП” käivitub liiga vähesel vedeliku korral ülekuumenemiskaitse. Sellisel juhul toiduvalmistusprogramm peatub ja multikeetaja lülitub automaatselt soojushoidmise režiimile.

**Mitmesuguste toiduainete soovitatav töötlemisaeg aurutamise korral**

Toiduaine	Kaal grammides / kogus, tk	Vee kogus, ml	Toiduvalmistusaeg, min
Sea-/veisefilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	30/40
Lambafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	40
Kanafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	20
Frikadellid/kottletid	500	800	25/40
Kala (filee)	300	800	15
Mereandide segu (sügavkülmutatud)	300	800	5
Pelmeenid/hinkalid	5 tk	800	25/30
Kartul (4 osaks lõigatud)	500	800	20
Porgand (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	35
Peet (4 osaks lõigatud)	500	1500	90
Aedviljad (värskena külmutatud)	500	800	5
Kanamunad	5 tk	800	10

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

**Soovitud temperatuuriseadete kasutamise osas programmis МУЛЬТИПОВАР**


Töotemperatuur, °C	Kasutussoovitused (vaadake ka retseptiraamatut)	Töotemperatuur, °C	Kasutussoovitused (vaadake ka retseptiraamatut)
35	Taigna kergitamine, äädika valmistamine	50	Kääritamine
40	Jogurtite valmistamine	55	Maiustuste valmistamine
45	Juuretis	60	Rohelise tee või lastetoitude valmistamine

Töotemperatuur, °C	Kasutussoovitused (vaadake ka retseptiraamatut)	Töotemperatuur, °C	Kasutussoovitused (vaadake ka retseptiraamatut)
65	Vaakumpakendis liha keetmine	125	Lihahautise valmistamine
70	Punši valmistamine	130	Vormiroogade valmistamine
75	Pastöriseerimine, valge tee valmistamine	135	Valmis toitude pruunistamine krõbeda kooriku tekitamiseks
80	Höögveini valmistamine	140	Suitsutamine
85	Kohupiima või pikka valmimisaega vajava toidu valmistamine	145	Köögilijavormid ja kala (fooliumis)
90	Punase tee valmistamine	150	Lihavormiroog (fooliumis)
95	Piimapudru valmistamine	155	Pärmitaignatoodete küpsetamine
100	Besee või moosi valmistamine	160	Linnuliha praadimine
105	Süldi keetmine	165	Lihalõikude praadimine
110	Steriliseerimine	170	Praadimine taigas
115	Suhkrusiirupi keetmine	175	Toiduvalmistamis kana tüükid
120	Rulaadi valmistamine	180	Ettevalmistus friikartuleid

 Vt ühtlasi juuresolevat retseptiraamatut.

**IV. LISAVÕIMALUSED**

- Juustu valmistamine
- Kohupiima valmistamine
- Fondüü valmistamine
- Steriliseerimine
- Vedelate toiduainete pastöriseerimine

 Toidude osas viidatud retseptid leiate retseptiraamatust või veebisaidilt [redmond.comany](http://redmond.comany).

**V. LISATARVIKUD**

(tuleb eraldi tellida)

Multikeetajale REDMOND RMC-M96 lisatarvikuid tellida ja REDMOND i uute toodete kohta infot saate veebilehelt [www.redmond.comany](http://www.redmond.comany) või ametlike edasimüüjate kauplustest.

**VI. SEADME HOOLDAMINE**

 **TÄHELEPANU!** Enne kui hakkate seadet puhastama, veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud.

**Üldised reeglid ja soovitused**

- Enne seadme esimest kasutamist ja samuti toidulõhna eemaldamiseks pärast toiduvalmistamist multikeetjas soovitage töödelda selles poolt sidrunit 15 minuti jooksul programmis „ПАР”.
- Me ei soovita jätta valmis toitu või vett suletud kaanega multikeetjasse kauemaks kui 24 tundi. Hoidke valmis toitu sisepotiga külmkapis ja soojendage see vajaduse korral multikeetjas ülles, kasutades üllesoojendamise funktsiooni.



- Kui te seadet pikema aja jooksul ei kasuta, ühendage see kindlasti vooluvõrgust lahti. Töökamber, sealhulgas kuumutusplaat, sisepott, sisekaas ja auruklapp peavad olema puhtad ja kuivad.



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

*Seadet EI TOHI puhastada kareda lapiga ega kraapiva käsna või pastaga. Keelatud on kasutada ka keemilistel agressiivsetel või muud aineid, mida ei soovitata toiduainetega kokkupuutes kasutada.*

- Olge multikeetja kummidetailide puhastamisel ettevaatlik: kahjustatud või deformeerunud tihendid võivad häirida seadme tööd.

### Korpuse puhastamine

Puhastage seadme korpus pehme niiske rätiku või käsna. Võite kasutada ka pehmetoimelist puhastusvahendit. Võimalike veeplekkide vältimiseks soovitage korpuse kuiva lapiga kuivaks pühkida.



**TÄHELEPANU!** Olge tihenduskuumi puhastamisel ettevaatlik: selle deformatsioon kahjustab seadet.

### Sisemise kaane puhastamine

Pärast iga kasutamist puhastage eemaldatav auruklapp.

- Tõmmake auruklapp enda poole ja eemaldage ettevaatlikult.
- Võtke auruklapp välja, nagu on näidatud joonisel A4 (lk. 5).
- Loputage kõik ventiili osad. Enne kokkupanekut kuivatage hoolikalt.
- Paigaldage auruklapp seadmesse, nagu on näidatud joonisel A4 (lk. 5).

### Sisepoti puhastamine

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

Kui sisepott on väga määrdunud, valage sellesse vett ja laske liguneda. Seejärel puhastage.

Enne multikeetja korpusesse panemist pühkige sisepotti väliskülg kindlasti kuivaks.

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

### Sisemise puhastamine

Sisemise mahavõtmise ja paigaldamise tegevusjärjekorda vaadake joonisel A5 (lk. 6).

Puhastage põhikaas ja eemaldatav sisekaas niiske köögilapi või käsna. Enne sisekaane paigaldamist pühkige mõlemad kaaned kuivaks.

### Kondensaadi eemaldamine

Sellel mudelil koguneb kondensaati spetsiaalsesse õnde seadme korpuses sisepoti ümber ja voolab spetsiaalsesse anumasse seadme tagaosas. Nõu puhastamiseks peske seda voolava vee all, järgides eespool toodud juhiseid. Eemaldage sisepotti ümber olevasse õnde jäänud kondensaati köögirätikuga.

### Töökambri puhastamine

Kasutusjuhiste rangelt järgimisel on vedelike, toiduosakeste ja mustuse sattumine seadme töökambri seadme pinnale välistatud. Kui seade on siiski oluliselt määrdunud, tuleb töökambri pinnad töötorgete ja seadme rikke vältimiseks puhastada.

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

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



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

### Laodus ja veendus

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

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

Hoidke seadme pakendit vee või vedelike sissetungi eest.

## VII. ENNE KUI PÖÖRDUTE TEENINDUSKESKUSSESSE

Rike	Võimalik põhjus	Rikke kõrvaldamine
Ekraanile ilmuvad veateade: E*, seade annab 6 lühikest helisignaali	Süsteemi viga, võimalik juhtplaadi või kuumutuselamenti rike	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Sulgege tihedalt kaas ja ühendage seade uuesti vooluvõrku
Ekraanile ilmuvad veateade: E5-E7	Automaatne ülekuumenemise kaitse on aktiveeritud	Ära lülita seadet sisse, kui kauss tühi on! Eemalda seade vooluvõrgust, ava kaas ning laske 10-15 minutit jahtuda, seejärel jätkake küpsetamist
		Ära lisa kaussi vett, kui programmid „МУЛЬТИПОВАР“ (kui temperatuur on sätestatud üle 100°C) ja „ЖАРКА“ on sisseülitatud
Seade ei lülitu sisse	Toitejuhe ei ole seadmega ja (või) elektrikontakti ühendatud	Ühendage seade õigesse elektrikontakti
	Vale elektrikontakt	
Toiduvalmistamiseks kulub liiga palju aega	Sisepoti ja kuumutuselamenti vahel on vöörkeha või toidujäätmel (purud, tangud, toidutiigid)	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Eemaldage vöörkeha või toiduosakesed
	Sisepott on seadmes viltu	Paigutage sisepott otse
Toiduvalmistamise ajal tuleb kaane vahelt auru	Kuumutusplaat on tugevalt määrdunud	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Puhastage kuumutusplaat
	Sisepott on korpuses viltu	Paigutage sisepott otse
	Kaas ei ole tihedalt kinni või on kaane vahele sattunud mingi vöörkeha	Veenduge, et kaane ja korpuse vahel ei oleks mingit vöörkeha (puru, tangusid, toidutiikke). Eemaldage vöörkeha. Sulgege multikeetja kaas alati nii, et kostaks klõpsatus
Toiduvalmistamise ajal tuleb kaane vahelt auru	Sisepoti ja sisekaane vaheline ühendus ei ole hermeetiline	Kontrollige seadme sisekaane tihendi seisundit. Vajaduse korral vahetage välja
	Sisekaane tihend on tugevalt määrdunud, deformeerunud või kahjustatud	



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



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

Pakend, kasutusjuhend ja seade tuleb kõrvaldada kohalike jäätmekäituseeskirjade järgi. Hoidke keskkonda: ärge visake selliseid seadmeid olmejäätmete hulka.

■ Kasutusest kõrvaldatavaid (vanu) seadmeid ei tohi visata olmeprügi hulka, vaid neid tuleb käidelda eraldi. Vanade seadmete omanikud peavad viima need seadmed vastavatesse kogumispunktidesse. Sellega aitate kaasa väärtuslike toorainete ümbertöötlamisele ja väldite saasteainete sattumist keskkonda.

Käesolev seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL, mis reguleerib elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete käitlemist.

See direktiiv määratleb elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kõrvaldamise ja taaskasutamise põhinõuded, mis kehtivad kogu Euroopa Liidus.



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

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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



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



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



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

- 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.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы: это может привести к перегреву и поломке прибора.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса прибора может привести к его серьезным повреждениям.
- Используйте прибор на высоте не более 2000 м.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании

данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP

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

#### Технические характеристики

Модель.....	RMC-M96
Мощность.....	860 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное Daikin®
Дисплей.....	светодиодный
Тип управления.....	сенсорный
Паровой клапан.....	съемный
Шнур питания.....	съемный
Длина шнура питания.....	1 м
Габаритные размеры (Ш × В × Г).....	288 × 245 × 385 мм
Вес нетто.....	3,9 кг

#### Автоматические программы приготовления

1. ЭКСПРЕСС	8. ЖАРКА	15. МОЛОЧНАЯ КАША
2. РИС/КРУПЫ	9. ВЫПЕЧКА	16. ВАКУУМ
3. СУП	10. ПИЦЦА	17. ФРИТЮР
4. ПАР	11. ПЛОВ	18. ЧИЗКЕЙК
5. ВАРКА	12. ЙОГУРТ	19. МУЛЬТИПОВАР
6. ТУШЕНИЕ	13. ХЛЕБ	
7. ТОМЛЕНИЕ	14. ПАСТА	

#### Функции

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (изменение температуры и времени в процессе приготовления).....	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 12 часов
Отложенный старт.....	до 24 часов
Отключение звуковых сигналов.....	есть
Блокировка панели управления.....	есть

#### Комплектация

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

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

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

1. Крышка прибора
2. Кнопка открытия крышки

- |  |   |
|--|---|
| 3. Съемный паровой клапан                | 11. Черпак                              |
| 4. Уплотнительное кольцо                 | 12. Мерный стакан                       |
| 5. Чаша                                  | 13. Контейнер для приготовления на пару |
| 6. Корпус прибора                        | 14. Съемная внутренняя крышка           |
| 7. Ручка для переноски                   | 15. Контейнер для сбора конденсата      |
| 8. Панель управления с дисплеем          | 16. Сетевой шнур                        |
| 9. Разъем для подключения сетевого шнура | 17. Держатель для черпака/ложки         |
| 10. Плоская ложка                        |   |

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

1. «Разогрев/Отмена» – включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
2. «Отсрочка» – включение режима установки времени отложенного старта
3. «Температура» – установка температуры приготовления
4. — — уменьшение значения параметра, переключение между параметрами, отключение звуковых сигналов
5. + — увеличение значения параметра, переключение между параметрами, блокировка панели управления
6. «Время» – установка времени приготовления
7. «Мультиповар» – быстрый запуск программы «Мультиповар»
8. «Старт» – включение/отключение автоподогрева; запуск программы приготовления
9. Дисплей

**Дисплей** (схема А3, стр. 4)

1. Индикатор времени приготовления
2. Индикатор отсрочки старта
3. Индикатор автоподогрева/разогрева
4. Индикатор отключения звуковых сигналов
5. Индикатор блокировки панели управления
6. Цифровой индикатор
7. Индикаторы автоматических программ приготовления

## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

Корпус прибора протрите влажной тканью, съемные детали промойте в теплой воде. Тщательно просушите прибор перед подключением к электросети.

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

Перед использованием убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Подключите шнур питания к разъему на корпусе, убедитесь в прочности соединения.

**STOP** **ВНИМАНИЕ!** Поднимать за ручку прибор с наполненной чашей ЗАПРЕЩЕНО.

Поднимать прибор за ручки чаши ЗАПРЕЩЕНО!

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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### Отключение звуковых сигналов

Вы можете включать/отключать звуковые сигналы в любом режиме работы прибора, кроме настройки программы до старта.

Для этого в любом режиме, кроме режима настройки программ, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку —. На дисплее загорится индикатор . Для включения звуковых сигналов повторно нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку —. Прозвучит звуковой сигнал, индикатор погаснет.

### Блокировка панели управления

Для обеспечения дополнительной безопасности в приборе предусмотрена функция блокировки панели управления, предупреждающая случайное нажатие кнопок.

Заблокировать/разблокировать панель управления можно в любом режиме, кроме настройки программы до старта. Для этого нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку +. Если панель управления заблокирована, на дисплее горит .

### Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше, следуя указаниям книги рецептов или Сводной таблицы программ приготовления (если вы готовите по своему рецепту). 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.

**STOP** При работе с мультиваркой используйте только чашу, входящую в комплект или совместимую с данной моделью. Совместимые чаши смотрите в разделе «Дополнительные аксессуары» и на сайте [www.redmond.com.ua](http://www.redmond.com.ua). Использование другой посуды ЗАПРЕЩЕНО!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ обрабатывать продукты непосредственно в чаше! Это может привести к повреждению антипригарного покрытия, деформации чаши и выходу прибора из строя.

3. Закройте крышку прибора.
4. При использовании некоторых программ допускается приготовление при открытой крышке, следуйте указаниям книги рецептов.
5. **⚠** **ВНИМАНИЕ!** Если вы готовите на высоких температурах с использованием большого количества растительного масла, всегда оставляйте крышку прибора открытой.
6. Подключите сетевой шнур к разъему на корпусе.
7. Подключите прибор к электросети. Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается — — —). Нажимая кнопки — и +, выберите необходимую программу приготовления. Переключение программ осуществляется по кругу, индикатор выбранной программы и индикатор кнопки «Старт» будут мигать.
8. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (см. раздел «Установка времени приготовления»). В программе «МУЛЬТИПОВАР» также предусмотрена возможность регулировки температуры приготовления до старта (см. раздел «Программа «МУЛЬТИПОВАР»: установка температуры приготовления до старта»).



8. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Отсрочка старта программы»).


**i** При настройке параметров приготовления измененное значение мигает на дисплее. При бездействии в течение 5 секунд измененное значение автоматически сохраняется.

При бездействии в течение одной минуты во время настройки программы прибор перейдет в режим ожидания.

Нажмите кнопки «Разогрев/Отмена» во время настройки программы приготовления переводит прибор в режим выбора автоматических программ. Повторное нажатие кнопки «Разогрев/Отмена» переводит прибор в режим ожидания.

На любом этапе настройки нажмите и удерживайте кнопку «Старт» приведет к запуску программы приготовления с текущими настройками. Незмененные параметры останутся по умолчанию.

9. Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте кнопку «Старт».
10. Во время работы программы на дисплее ведется обратный минутный отсчет времени приготовления. Горит индикатор выбранной программы, индикатор , индикатор кнопки «Старт» горит постоянно. Если активна функция автоподогрева, горит индикатор  (см. раздел «Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)»). В зависимости от выбранной программы приготовления обратный минутный отсчет времени приготовления на дисплее начнется сразу или по достижении необходимой температуры в чаше.

**i** В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданные рабочие параметры. Например, в программе «ПАР» обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше. Во время выхода на рабочие параметры на дисплее мигает индикатор .



11. О завершении программы приготовления вас оповестят звуковые сигналы. По окончании работы программы/автоподогрева на дисплее на несколько секунд появится надпись «End», затем прибор перейдет в режим ожидания.

**i** Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку «Разогрев/Отмена».

 Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте [www.redmond.com.au](http://www.redmond.com.au).



### Установка времени приготовления

Вы можете самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависит от выбранной программы приготовления (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

1. Нажмите кнопку «Время», на дисплее начнет мигать значение часов.
2. Нажимая кнопки  и , установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку «Время».
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «Время».

### Программа «МУЛЬТИПОВАР»: установка температуры приготовления до старта

При использовании программы «МУЛЬТИПОВАР» вы можете регулировать не только время, но и температуру приготовления до старта. Диапазон возможных значений – от 35 до 180°C с шагом в 5°C.





1. Нажмите кнопку «Температура», значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки  и , установите желаемое значение температуры. Переключение происходит по кругу. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (дисплей вернется к отображению времени приготовления).

**i** Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления 150°C и выше максимальное время приготовления будет ограничено двумя часами.



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

### Отсрочка старта программы



Функция «Отсрочка старта» позволяет установить время, по истечении которого начнется выполнение программы приготовления.


1. Нажмите кнопку «Отсрочка». Загорится индикатор , значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки  и , установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку «Отсрочка».
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (погаснет индикатор , дисплей вернется к отображению времени приготовления). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «Отсрочка».

**i** Данная функция доступна не на всех программах (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее ведется обратный минутный отсчет до начала работы программы, горят индикатор выбранной программы и индикатор , индикаторы кнопок «Разогрев/Отмена» и «Старт». Если активна функция автоподогрева, горит индикатор  (см. раздел «Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)»).


**i** Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее идет обратный отсчет времени, оставшегося до начала приготовления. Нажмите кнопку «Отсрочка»: на дисплее на несколько секунд отобразится установленное время приготовления.

По окончании работы функции прибор подаст звуковой сигнал, индикаторы  и  на дисплее погаснут. Начнется выполнение выбранной программы приготовления.

 Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).



### Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ!» Используя функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», вы сможете изменять настройки программ прямо в процессе приготовления. Вы всегда сможете настроить работу любой программы так, чтобы она соответствовала именно вашим пожеланиям. Выкипает суп? Молочная каша «убегает»? Овощи на пару готовятся слишком долго? Измените температуру или время приготовления, не прерывая работу программы, как если бы вы готовили на плите или в духовом шкафу. Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» позволяет изменять время и температуру приготовления во время выполнения любой автоматической программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС».

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

### Изменение температуры в процессе приготовления

Диапазон изменения температуры приготовления – от 35 до 180°C с шагом изменения в 1°C. Регулировка температуры в процессе приготовления аналогична настройке температуры до старта в программе «МУЛЬТИПОВАР».

1. В процессе приготовления нажмите кнопку «Температура», значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки  и , установите желаемое значение температуры. Переключение происходит по кругу.
3. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (дисплей вернется к отображению времени приготовления).

**i** Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления 150°C и выше максимальное время приготовления будет ограничено двумя часами.

**Изменение времени в процессе приготовления**

Диапазон и шаг изменения времени приготовления зависят от выбранной программы (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления). Регулировка времени в процессе приготовления аналогична установке времени до старта программы.


1. В процессе приготовления дважды нажмите кнопку «Время», цифровой индикатор на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки **—** и **+**, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку «Время».
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «Время».

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

Во время работы функции «Отсрочка старта» функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

При изменении температуры или времени приготовления во время выхода на рабочие параметры (если это предусмотрено заводскими настройками) процесс предварительного нагрева будет прерван, начнется обратный отсчет времени работы программы.


**Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)**

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

Чтобы выключить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку «Разогрев/Отмена». Прибор перейдет в режим ожидания.

**i** Данная функция доступна не на всех программах (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).


Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно, с учетом этого в приборе предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции. Для этого во время работы программы приготовления или функции отсрочки старта нажмите кнопку «Старт»: индикатор  погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «Старт» еще раз.

**i** Для вашего удобства при установке температуры приготовления ниже 80°C автоподогрев будет автоматически отключен. Если в процессе работы программы будет установлена температура выше 80°C, автоподогрев автоматически включится.


**Разогрев блюд**

Вы можете использовать прибор для разогрева блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «Разогрев/Отмена». Загорятся индикатор кнопки «Разогрев/Отмена» и индикатор , таймер начнет прямой поминутный отсчет времени разогрева. Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его горячим в течение 12 часов.
4. Для отключения разогрева повторно нажмите «Разогрев/Отмена». Прибор перейдет в режим ожидания.

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

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

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев, ч
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	0:30	2 мин - 12 ч / 1 мин		✓	12
ЭКСПРЕСС	Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Во время работы программы на дисплее отображается 	Автоматическое отключение после полного выкипания воды				
РИС/КРУПЫ*	Приготовление различных круп и гарниров	0:25	1 мин - 4 ч / 1 мин		✓	12
СУП	Приготовление холодца и заливного, приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1:00	5 мин - 8 ч / 1 мин		✓	12
ПАР	Приготовление на пару мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов. Используйте специальный контейнер (входит в комплект). Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару»	0:35	5 мин - 2 ч / 1 мин	✓	✓	12
ВАРКА	Варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов	0:40	5 мин - 8 ч / 1 мин		✓	12
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, птицы, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца и заливного, приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1:00	5 мин - 12 ч / 1 мин		✓	12
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки	3:00	5 мин - 12 ч / 5 мин		✓	12
ЖАРКА	Жарка овощей, мяса, рыбы и птицы. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой. По достижении необходимой температуры приготовления прибор подает два коротких звуковых сигнала, поместите продукты в чашу	0:18	1 мин - 2 ч / 1 мин	✓		12

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев, ч
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, приготовление запеканок	1:00	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓	4
ПИЦЦА	Приготовление пиццы с различными начинками	0:20	1 мин – 1 ч / 1 мин		✓	4
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	1:00	5 мин – 2 ч / 1 мин		✓	12
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8:00	10 мин – 12 ч / 5 мин		✓	
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. При установке времени приготовления менее 1 часа после запуска программы начнется процесс выпекания	3:00	5 мин – 4 ч / 1 мин		✓	3
ПАСТА	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы. После закипания воды прибор подаст звуковой сигнал: откройте крышку и поместите продукт в кипящую воду. Закройте крышку и повторно нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени приготовления	0:08	1 мин – 1 ч / 1 мин	✓		
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:30	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓	12
ВАКУУМ	Приготовление продуктов в вакуумной упаковке	2:30	10 мин – 12 ч / 5 мин		✓	
ФРИТЮР	Приготовление различных продуктов во фритюре. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой. По достижении необходимой температуры приготовления прибор подаст два коротких звуковых сигнала, поместите продукты в масло	0:16	1 мин – 40 мин / 1 мин			
ЧИЗКЕЙК	Приготовление сырных пирогов и творожных запеканок	1:00	1 мин – 3 ч / 1 мин			

\*Функция автоматического отключения программы после выкипания воды для приготовления рассыпчатых круп реализована в программе «ЭЖСПРЕСС».

### III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

#### Общие рекомендации

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару залейте в чашу воду и установите контейнер для приготовления на пару. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу сливочным маслом. Тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- Во время приготовления хлеба и выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Не рекомендуется использование функций «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из прибора сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в приборе на небольшой срок при включенном автоподогреве.
- Не открывайте крышку прибора на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- При приготовлении продуктов во фритюре помещайте корзину с продуктами (приобретается отдельно) в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожого используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над прибором. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.

#### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

#### БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины проблемы	Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотно закрыть крышку прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным	Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту

Возможные причины проблемы		Способы решения
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежемороженые 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 припало к внутренней крышке и перекрыло паровой клапан	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

**ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ**

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

**ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ**

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

**БЛЮДО ПРИГОРАЕТ**

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

**ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ**

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

**ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЯ ВЛАЖНОЙ**

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

**ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЯ**

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

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



### Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

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

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

### Рекомендации по использованию температурных режимов

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию	Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста и приготовление укуса	95	Приготовление молочных каш
40	Приготовление йогуртов	100	Приготовление безе или варенья
45	Закваска	105	Приготовление холодца
50	Брожение	110	Стерилизация
55	Приготовление помидки	115	Приготовление сахарного сиропа
60	Приготовление зеленого чая или детского питания	120	Приготовление рульки
65	Варка мяса в вакуумной упаковке	125	Приготовление тушеного мяса
70	Приготовление пунша	130	Приготовление запеканки
75	Пастеризация или приготовление белого чая	135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
80	Приготовление глинтвейна	140	Копчение
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления	145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
90	Приготовление красного чая	150	Запекание мяса (в фольге)

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию	Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
155	Выпечка изделий из дрожжевого теста	170	Приготовление в кларе
160	Жарка птицы	175	Приготовление куриных наггетсов
165	Жарка стейков	180	Приготовление картофеля фри

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

## IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Приготовление сыра
- Приготовление творога
- Приготовление фондю
- Стерилизация
- Пастеризация жидких продуктов

 Подробную информацию можно найти в книге рецептов или на сайте [www.redmond.com.cn](http://www.redmond.com.cn).

## V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке RMC-M96 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.redmond.com.cn](http://www.redmond.com.cn) либо в магазинах официальных дилеров.

## VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

 **ВНИМАНИЕ!** Перед очисткой убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!

### Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину порезанного на кусочки лимона в программе «ГЛАР», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- Не следует оставлять в закрытом приборе чашу с водой или приготовленной пищей больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в приборе, используя соответствующую функцию.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, съемная внутренняя крышка, уплотнительное кольцо, контейнер для сбора конденсата и съемный паровой клапан должны быть чистыми и сухими.

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

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

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.

### Очистка корпуса

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

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны при очистке уплотнительной резинки: ее деформация приведет к выходу прибора из строя.

### Очистка съемного парового клапана

Съемный паровой клапан очищайте после каждого использования.

1. Паровой клапан потяните на себя и аккуратно снимите.
2. Разберите паровой клапан, как показано на рисунке А4 (стр. 5).
3. Промойте под струей воды все части парового клапана. Тщательно просушите перед сборкой.
4. Установите паровой клапан в прибор, как показано на рисунке А4 (стр. 5).

### Очистка чаши

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

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмочить, после чего произведите очистку.

Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус прибора.

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

### Очистка внутренней крышки

Порядок извлечения и установки внутренней крышки см. на схеме А5 (стр. 6).

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

### Удаление конденсата

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

### Очистка рабочей камеры

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

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

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

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

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

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

### Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E*, прибор подает 6 коротких звуковых сигналов	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Включите прибор в электросеть снова
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E5 – E7	Сработала автоматическая защита от перегрева	<p>Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, откройте крышку и дайте ему остыть в течение 10–15 минут, после чего продолжайте приготовление</p> <p>Не доливайте воду в чашу во время работы программ «МУЛЬТИПОВАР» (при установке температуры выше 100°C) и «ЖАРКА»</p> <p>При установке температуры выше 120°C в программе «ЖАРКА» и выше 130°C в программе «МУЛЬТИПОВАР» готовьте с открытой крышкой</p> <p>В программе «ЖАРКА» добавляйте ингредиенты в чашу только после достижения прибором рабочих параметров</p>
Прибор не включается	<p>Прибор не подключен к электросети</p> <p>Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока</p>	Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправной электросетке
Блюдо готовится слишком долго	<p>Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частички (мусор, крупа, комочки пищи)</p> <p>Чаша в корпусе прибора установлена неровно</p> <p>Нагревательный диск сильно загрязнен</p>	<p>Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частички</p> <p>Установите чашу ровно, без перекосов</p> <p>Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск</p> <p>Установите чашу ровно, без перекосов</p>
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	<p>Чаша неровно установлена в корпус прибора</p> <p>Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет</p> <p>Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена</p>	<p>Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Закрывайте крышку прибора до упора</p> <p>Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены</p>

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



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

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

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

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

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

[www.redmond.company](http://www.redmond.company)  
[www.multicooker.com](http://www.multicooker.com)  
Made in China

RMC-M96-BALT-UM-2