

# REDMOND

Multikitchen  
RMK-M451



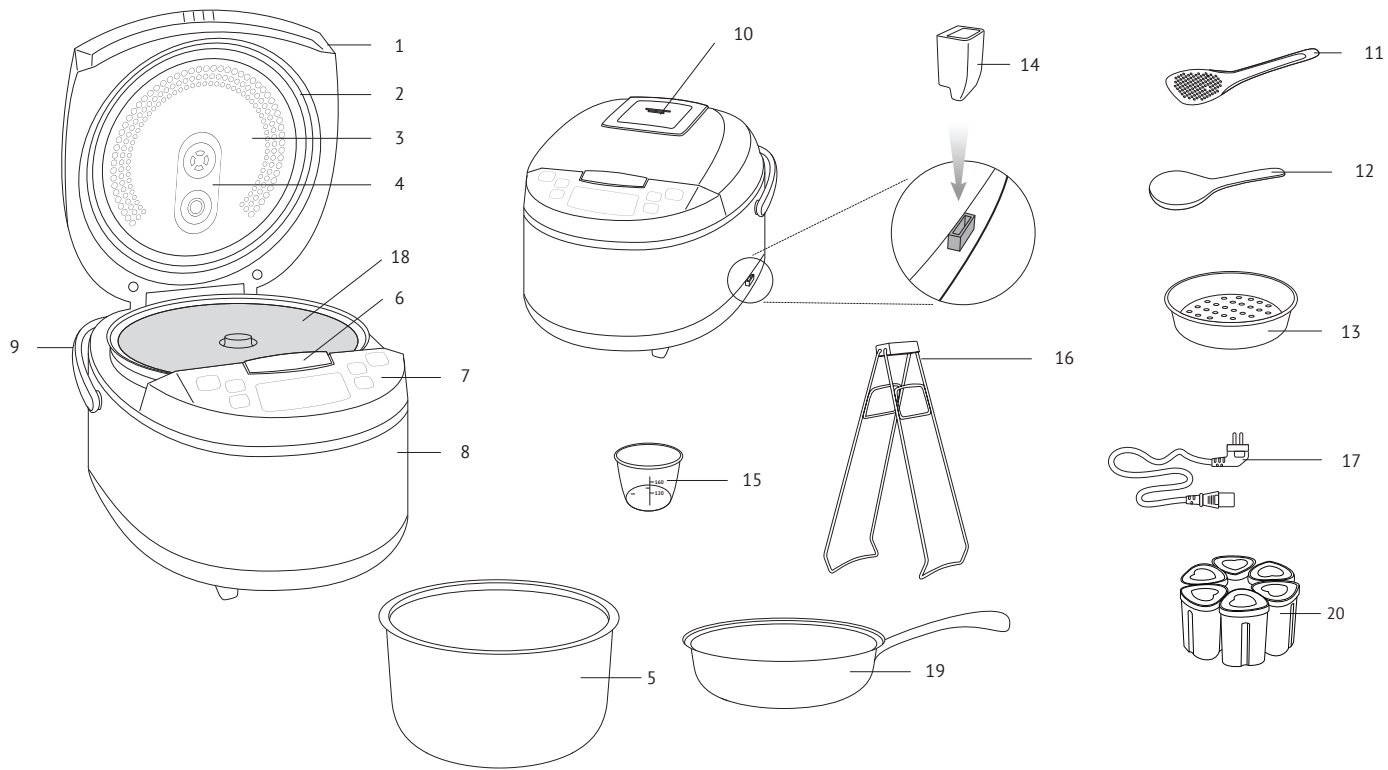
User manual

RUS	6
GBR	15
DEU	23
LTU	32
LVA	41
EST	50

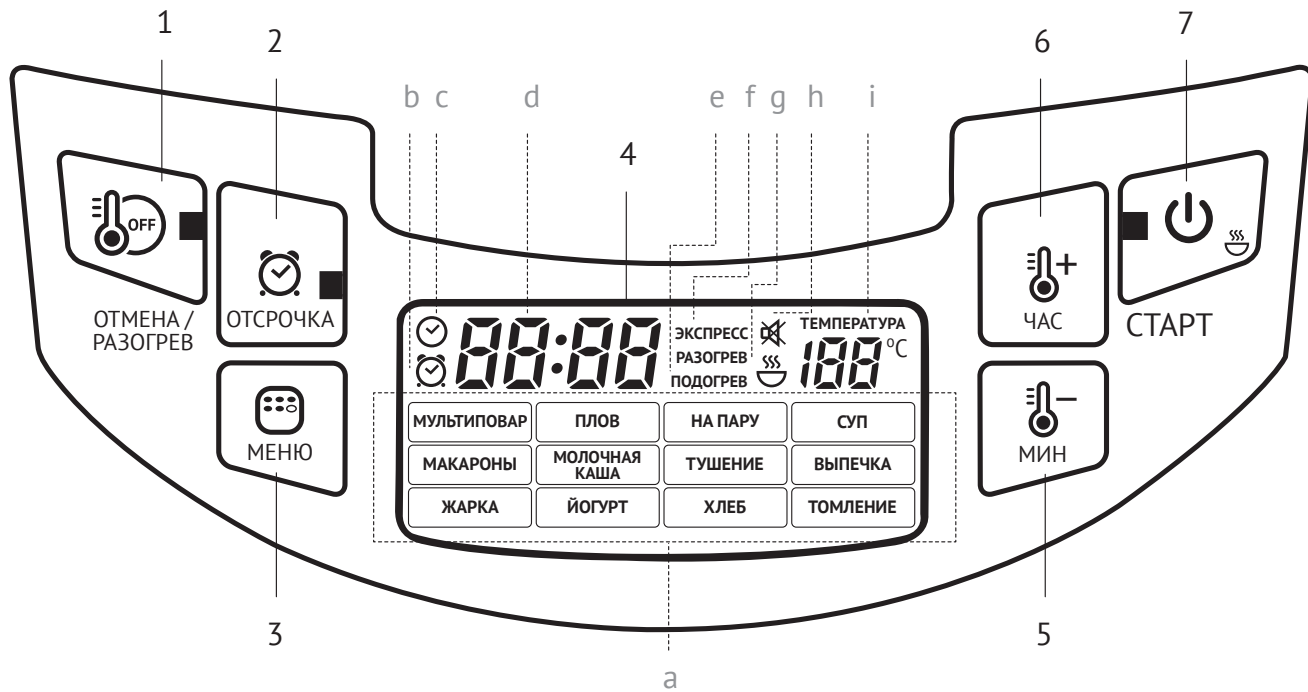
## СОДЕРЖАНИЕ

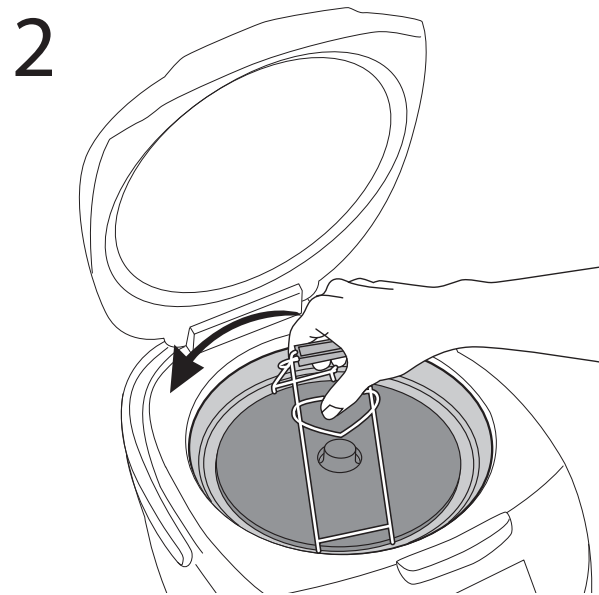
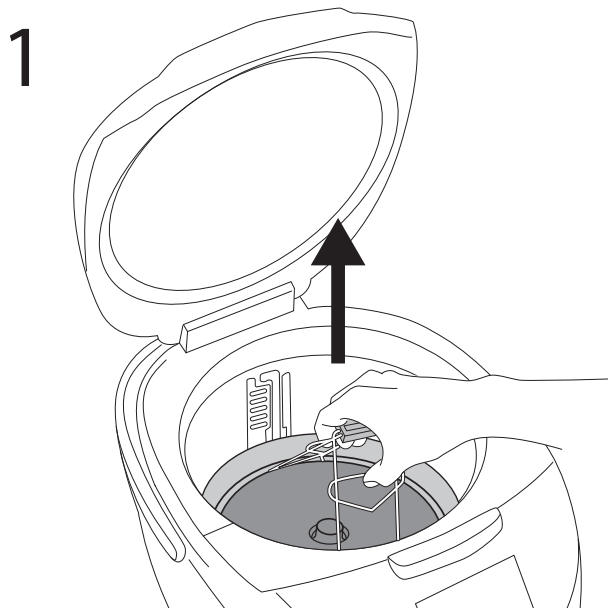
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
Технические характеристики.....	7
Программы.....	7
Функции.....	7
Комплектация.....	7
Устройство прибора.....	7
Панель управления.....	8
Устройство дисплея.....	8
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	8
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	8
Функция MASTERFRY.....	8
Настройка часов.....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


# A1



A2





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

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, можно пользоваться прибором только под присмотром и/или в том случае, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают опасности, связанные с его использованием. Дети не должны играть с прибором. Держите прибор и его сетевой шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т.д.) может быть опасен для детей. Опасность удушья! Храните его в недоступном для детей месте.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

**STOP** Запрещено использование прибора при любых неисправностях!

**Технические характеристики**

Модель.....	RMK-M451
Мощность.....	860-1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50/60 Гц
Защита от поражения электрическим током.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши/сковороды.....	антипригарное/керамическое
Дисплей.....	LED
Паровой клапан.....	съёмный
Внутренняя крышка.....	съёмная
Габаритные размеры.....	308 × 305 × 245 мм
Вес нетто.....	4,3 кг

**Программы**

1. МУЛЬТИПОВАР	8. ВЫПЕЧКА
2. ПЛОВ	9. ЖАРКА
3. НА ПАРУ	10. ЙОГУРТ
4. СУП	11. ХЛЕБ
5. МАКАРОНЫ	12. ТОПЛЕНИЕ
6. МОЛОЧНАЯ КАША	13. ЭКСПРЕСС
7. ТУШЕНИЕ	

**Функции**

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

**Комплектация**

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

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

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

- |                           |                               |
|---------------------------|-------------------------------|
| 1. Крышка прибора.        | 3. Съёмная внутренняя крышка. |
| 2. Уплотнительное кольцо. | 4. Отверстие для выхода пара. |

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| 5. Чаша.                         | 13. Контейнер для приготовления на пару. |
| 6. Кнопка открытия крышки.       | 14. Держатель для черпака и ложки.       |
| 7. Панель управления с дисплеем. | 15. Мерный стакан.                       |
| 8. Корпус.                       | 16. Щипцы.                               |
| 9. Ручка для переноски.          | 17. Шнур электропитания.                 |
| 10. Съемный паровой клапан.      | 18. Подъемный нагревательный элемент.    |
| 11. Плоская ложка.               | 19. Сковорода.                           |
| 12. Черпак.                      | 20. Баночки для йогурта.                 |

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

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

**Устройство дисплея (схема А2, стр. 4)**

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

**I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

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

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

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

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

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

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

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

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

**II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА**

**Функция MASTERFRY**

Мультикохня REDMOND RMK-M451 оснащена подъемным нагревательным элементом. Благодаря этому теперь вы можете использовать не только чашу, но и сковороду (входит в комплект поставки).

Для установки нагревательного элемента в верхнюю позицию аккуратно поднимите его до упора и слегка поверните против часовой стрелки до надежной фиксации креплений в пазах на стенках рабочей камеры см. на схеме А3, стр. 5. Для установки дискового нагревателя в нижнюю позицию приподнимите его, чтобы крепления вышли из пазов на стенках рабочей камеры, и, слегка повернув диск по часовой стрелке, аккуратно опустите.

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

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

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

**Настройка часов**

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

**Отключение звуковых сигналов**

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

**i** *Следует учитывать, что будут отключены все звуковые сигналы, включая предупреждающие.*

Для включения звуковых сигналов повторно нажмите и удерживайте кнопку «Меню».

**Установка времени приготовления**

В мультикохне REDMOND RMK-M451 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

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

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

**Отсрочка старта программы**

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

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





Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее отображается значение текущего времени. Чтобы увидеть время готовности блюда, нажмите и удерживайте кнопку «Отсрочка». Функция отсрочки старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС».



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

### Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 12 ч. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее отображается индикатор Подогрев и прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

### Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно. С учетом этого, в мультизонах REDMOND RMK-M451 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время работы функции «Отсрочка старта» или основной программы приготовления. Для этого во время работы программы нажмите кнопку «Старт». Чтобы снова включить автоподогрев, повторно нажмите кнопку «Старт».



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

### Разогрев блюд

Мультизона REDMOND RMK-M451 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

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

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



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

### Функция «MASTERCHIEF LITE»

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

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



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

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



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

### Для изменения температуры приготовления:

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

2. Установите желаемую температуру. Для увеличения нажимайте кнопку «Час/+», для уменьшения – кнопку «Мин/». Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.

3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически. Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 130°C максимальное время работы программы ограничивается двумя часами (кроме программ «ВЫПЕЧКА»). При использовании автоматической программы «ЙОГУРТ» функция изменения температуры приготовления недоступна.

### Для изменения времени приготовления:

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

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

### Общий порядок действий при использовании автоматических программ

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
  2. Разместите ингредиенты в чаше мультизона в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
  3. Закройте крышку мультизона до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- ВНИМАНИЕ!** Если вы готовите на высоких температурах с использованием большого количества растительного масла, всегда оставляйте крышку прибора открытой.
4. Для выхода из режима ожидания нажмите кнопку «Меню». Выберите необходимую программу приготовления с помощью кнопок «Час/+» и «Мин/» (соответствующий индикатор программы на дисплее будет мигать). Подтвердите выбор программы повторным нажатием кнопки «Меню».

5. В программе «МУЛЬТИПОВАР» после подтверждения выбора программы вы можете установить желаемую температуру приготовления. Для увеличения значения, установленного по умолчанию, используйте кнопку «Час/+», для уменьшения – кнопку «Мин/». Для завершения настройки температуры нажмите кнопку «Меню».
  6. Для изменения времени приготовления, установленного по умолчанию, используйте кнопки «Час/+» и «Мин/».
  7. При необходимости установите время отсрочки старта.
  8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Отмена/Разогрев». Обратный отсчет времени приготовления, в зависимости от выбранной программы приготовления, начнется сразу после нажатия кнопки «Старт» или по достижении необходимой температуры в чаше.
  9. А завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал, на дисплее появится надпись *End*. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» и надпись *Подогрев* на дисплее) или в режим ожидания.
- Вы можете отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».



Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультизоне REDMOND RMK-M451 кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

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

### Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Данная программа предназначена для приготовления блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультизона REDMOND RMK-M451 сможет заменить

цельный ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, найденному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета.

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

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

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

**📖** В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь прилагаемой кулинарной книгой от наших профессиональных поваров либо специальной таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов. Также вы можете найти нужные рецепты на сайте [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

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

### Программа «ПЛОВ»

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

### Программа «НА ПАРУ»

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

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

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

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

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

### Программа «СУП»

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

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

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

### Программа «МАКАРОНЫ»

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

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

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

### Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Предназначена для приготовления каши с использованием пастеризованного молока малой жирности.

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

Чтобы избежать выпекания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнить следующие действия:

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

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

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

### Программа «ТУШЕНИЕ»

Предназначена для приготовления гуляша, жаркого и рагу.

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

### Программа «ВЫПЕЧКА»

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

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

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

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

### Программа «ЖАРКА»

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

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

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

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

### Программа «ЙОГУРТ»

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

### Программа «ХЛЕБ»

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

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

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

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

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

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

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

### Программа «ТОМЛЕНИЕ»


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

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

### Программа «ЭКСПРЕСС»

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

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

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

## III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

 Рецепты указанных в разделе *блюдо* можно найти в книге рецептов или на сайте [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

## IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

### Общие правила и рекомендации

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

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

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

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

### Очистка корпуса

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

### Очистка чаши, сковороды

Вы можете очищать чашу (сковороду) 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 (сковороду) теплую воду и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши (сковороды) насухо перед использованием. При регулярной эксплуатации чаши или сковороды возможно полное или частичное изменение цвета внутреннего антипригарного покрытия. Само по себе это не является признаком дефекта.

### Очистка внутренней крышки

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

### Очистка съемного парового клапана

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

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

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

### Удаление конденсата

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

### Очистка рабочей камеры

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

**STOP** Прежде чем очищать рабочую камеру мультикухни, убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл! Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой. Если вы приме-

няете моющее средство, необходимо тща-тельно 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 кожных датчика. При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.

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

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

#### БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

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

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

#### ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Слишком малые размеры ингредиентов или слишком длительное время приготовления	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели мультикоухни 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 неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды
Продукт образует пену	Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать клапан или готовить при открытой крышке.

#### БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша/сковорода была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши/сковороды повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша/сковорода хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
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 или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора

**ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ**

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

**ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ**

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

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

**Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару**

№	Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
1	Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	30/40
2	Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	40
3	Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
4	Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
5	Рыба (филе)	300	800	15
6	Морской коктейль (свежемороженый)	300	800	5
7	Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30
8	Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
9	Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	35
10	Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
11	Овощи (свежемороженые)	500	800	5
12	Яйцо куриное	5 шт.	800	10

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

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

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

Программа предусматривает автоматическое оплощение после полного выкипания воды.

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

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

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

## VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMK-M451 не входят в комплект поставки прибора. Приобрести их и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru) либо в магазинах официальных дилеров.

## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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

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




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

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

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

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

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

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

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

- Unplug the appliance after use, before cleaning or moving. Remove the power cord with dry hands holding it by the plug, not cord.

- Do not place the cord in doorframes or by heat sources. Do not twist or bend the power cord, ensure it is not in contact with sharp objects, corners and edges of furniture.

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

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

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

- When changing the position of the disc heating element it is necessary to use the tongs, included in set – it will eliminate the possibility of burns or other accidental injuries.
- When setting the heating disc to the upper position, ensure it is tightly fixed in the slots on the walls of the working chamber. Incorrect mounting of the heating element may lead to both its unrestricted displacement during operation and failure.

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

*To avoid electrocution do not change the position of the heating element, if the appliance is plugged in!*

*Do not close the lid if the disc heating element is set to an upper position.*

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

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

**Technical specifications**

Model.....	RMK-M451
Power.....	860-1000 W
Voltage.....	220-240 V, 50/60 Hz
Bowl capacity.....	5 l
Bowl / frying pan coating.....	non-stick, ceramic
Display.....	LED
Steam valve.....	removable
Inner lid.....	removable
Overall dimensions.....	308 × 305 × 245 mm
Net weight.....	4.3 kg

**Programmes**

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

**Functions**

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

**Package includes**

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

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

**Parts of Appliance** (scheme **A1**, p. 3)

- |                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| 1. Main lid            | 4. Steam hole         |
| 2. Sealing ring        | 5. Bowl               |
| 3. Removable inner lid | 6. Lid release button |



- |                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| 7. Control panel with display | 14. Spoon/paddle holder      |
| 8. Housing                    | 15. Measuring cup            |
| 9. Carrying handle            | 16. Tongs                    |
| 10. Removable steam valve     | 17. Power cord               |
| 11. Stirring paddle           | 18. Raisable heating element |
| 12. Serving spoon             | 19. Frying pan               |
| 13. Steaming container        | 20. Yogurt jars              |

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

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

### Display (scheme A2, p. 4)

- Automatic programmes indicators.
- "Time Delay" mode indicator.
- Cooking mode indicator.
- Timer.
- "Keep Warm" mode indicators.
- "ЭКСПРЕСС" programme indicator.
- Reheat mode indicator.
- Audible signals disabled indicator.
- Temperature value indicator.


## I. PRIOR TO FIRST USE

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

 **Keep all warning labels, including the serial number identification label located on the housing.**

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

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

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

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

## II. OPERATION

### To adjust the current time

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


### Disabled audible signals

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

### To adjust cooking time

REDMOND RMK-M451 allows adjusting cooking time for every programme, except for "ЭКСПРЕСС". Adjustment increments and range depend on the selected programme.


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

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

### "Time Delay"

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

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

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

### "Keep Warm"

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

### "Keep Warm" disabled in advance

To enable the "Keep Warm" function at the end of a programme is not always desirable. REDMOND RMK-M451 provides disabling this function in advance during "Time Delay" or the main cooking programme. To activate this function press the "Старт" during cooking. To enable the "Keep Warm" function press "Старт" button again.


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

### Reheat

The appliance can reheat cold dishes. To reheat a dish:

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

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

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

### MASTERFRY function (scheme A3, p. 5)

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

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

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

To fix the heating element into the upper position carefully lift it until tight and slightly turn counterclockwise until secure fixation of the mounts in the slots on the walls of the working chamber. To place the disc heating element into the lower position slightly lift it, so that its mounts exit slots on the walls of the working chamber, and, having turned the disc clockwise, carefully lower it.

**i** Do not try to change the position of the heating element if the appliance is plugged in!

Do not close the lid if the disc heating element is set to an upper position.

**i** For cooking in the appliance use only REDMOND FP-CS01 frying pan, included in set.

## "MASTERCHIEF LITE"

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

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

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

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

### To adjust cooking temperature:

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

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

### To adjust cooking time:

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

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

## Standard Operating Procedure for Automatic Programmes

**STOP** **IMPORTANT!** If you use the device to boil water (for example, when cooking foods), DO NOT set the cooking temperature above 100°C. It can cause overheating and failure. For the same reason, DO NOT use the programs «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА», «ХЛЕБ» to boil water.

1. Prepare (measure) the ingredients.
2. Fill the appliance bowl with ingredients according to the cooking programme and position it inside the appliance. Ensure that all ingredients are evenly spread below the maximum fill mark on the inside of the bowl. Ensure that it has full contact with the heating element.
3. Close the main lid until it clicks into place. Plug in the appliance.

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

4. Use the "Меню" button to resume from standby mode. Use the "Час/+" and "Мин/-" buttons to select a programme (the corresponding programme indicator will be flashing). Press the "Меню" button again to confirm the programme selection.

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

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

6. Set time of delay if necessary.

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

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

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

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

9. To cancel a programme, to interrupt cooking or the "Keep Warm" function, press and hold the "Отмена/Разогрев" button.

**📖** To achieve a good result refer to the recipes included in the REDMOND RMK-M451 cookbook, designed specifically for this model. You can also find corresponding recipes on [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

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

## "МУЛЬТИПОВАР" Programme

The programme allows cooking time and temperature adjustment according to your needs. "МУЛЬТИПОВАР" enables the REDMOND RMK-M451 multititchen to function as a number of kitchen appliances and to cook any recipe found on the Internet or in a family cookbook.

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

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

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

**📖** The "МУЛЬТИПОВАР" programme enables to cook a wide variety of dishes. Use the attached cookbook by our professional chefs or the table of recommended temperature for cooking different dishes and products. You can also find necessary recipes on [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

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

## "ПЛОВ" Programme

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

## "НА ПАРУ" Programme

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


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

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

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

**"СВП" Programme**

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

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

**"МАКАРОНЫ" Programme**


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

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

**"МОЛОЧНАЯ КАША" Programme**

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

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

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

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


**"ТУШЕНИЕ" Programme**

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

**"ВЫПЕЧКА" Programme**

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

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

 Readiness of a cake may be checked with a toothpick. Insert a toothpick in and if it comes out dry, your cake is ready. Disable the "Keep Warm" function when baking. Remove baked goods out of the appliance immediately after cooking is complete, to prevent them from getting extra-moist or soggy, or leave on "Keep Warm" for a short period of time only.

**"ЖАРКА" Programme**

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

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

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

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

**"ЙОГУРТ" Programme**

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

**"ХЛЕБ" Programme**

The programme is recommended for making different types of wheat flour bread with rye flour addition. The programme provides complete cooking cycle from dough proofing to baking. Default cooking time of the programme is 3 hours. The

time can be manually adjusted between 10 minutes and 6 hours in 5 minute increments. The maximum operating time of the "Keep Warm" function is limited to three hours. "Time Delay" function is not recommended for this programme, as it can affect the quality of baking.

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

 Ensure that the ingredients take no more than half of the useful volume of the bowl.

If time is set to less than 1 hour the baking process will begin after pressing "Crapp" button.

To bake bread evenly flip it over after the signal is heard.

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

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

**"ТОМЛЕНИЕ" Programme**

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

**"ЭКСПРЕСС" Programme**

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


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

## III. ADDITIONAL FEATURES

- Proofing dough
- Making fondue
- Deep frying
- Making cheese, cottage cheese
- Making baby food
- Sterilizing tableware
- Pasteurization of liquid foods

## IV. CLEANING AND MAINTENANCE

**General Guidelines**

- Prior to the first use or in order to remove the odour after cooking steam half a lemon for 15 minutes using the "НА ПАРУ" programme.
- Do not leave the cooking bowl with meals or liquids inside a closed multikitchen for over 24 hours. Store cooked meals in a refrigerator and reheat them when required, using the "Reheat" function.
- If not in use for long time, unplug the appliance. The cooking chamber, heating disc, cooking bowl, inner lid, steam valve, safety valve, and condensation collector must be dry and clean.
- Before you start cleaning the appliance, make sure that it is unplugged and has completely cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean.
-  DO NOT use a sponge or tissue with hard or abrasive surface or abrasive pastes. Do not use any chemically aggressive substances or any other agents that are not recommended for cleaning items that contact food. DO NOT immerse the appliance in water or wash under running water!
- Be careful when cleaning silicone parts of the appliance, because damaged or deformed parts may lead to malfunction of the unit.
- Clean the housing when necessary. The cooking bowl, inner lid, removable steam valve, and safety valve need to be cleaned after each use. Condensate, accumulating during cooking, needs to be removed after each use. Clean the interior of the cooking chamber when necessary.

**To Clean the Housing**

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

**To Clean the Bowl**

- Wash the bowl by hand, using soft sponge and mild soap, or in a dishwasher (following its manufacturer's recommendations).
- If necessary fill the bowl with warm water, let soak, and clean.
- Wipe the outer surface of the bowl dry before positioning it back inside the appliance.

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

**To Clean the Inner Lid**

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

**To Clean the Removable Steam Valve**

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

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

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

**To Remove Condensate**

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

**To Clean the Cooking Chamber**

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

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

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

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

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

Before repeated operation or storage completely dry all parts of the appliance. Store the assembled appliance in a dry, ventilated place away from heating appliances and direct sunlight.

During transportation and storage, do not expose the device to mechanical stress, that may lead to damage of the device and/or violation of the package integrity.

Keep the device package away from water and other liquids.

**V. COOKING TIPS**

**Common Cooking Mistakes and Ways of Solving Them**

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

**THE DISH IS UNDERCOOKED**

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

**THE DISH IS OVERCOOKED**

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

**LIQUID BOILS AWAY WHILE COOKING**

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

**THE DISH GETS BURNT**

The bowl was not properly washed before cooking. Non-stick coating is damaged	Before cooking ensure that the bowl is clean and has no coating defects
General amount of ingredients is smaller than recommended	Use proven recipes adapted for the device
Cooking time was too long	Reduce the cooking time or follow recommendations given in the recipe adapted for your model
Frying: oil was not added; the ingredients have not been stirred or turned over	For regular frying add an amount of vegetable oil just enough to cover the bottom of the bowl. For proper frying stir or turn the ingredients occasionally in the bowl while cooking
Stewing: not enough liquid	Add more liquid. Avoid opening the lid while cooking
Boiling: not enough liquid in the bowl (proportions were not observed)	Follow recommended amounts of liquids and solids while cooking
Baking: the bowl was not greased before baking	Grease the bottom and sides of the bowl with butter or vegetable oil before baking (do not pour oil inside)

**INGREDIENTS LOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED**

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

**PASTRY IS DAMP**

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

**PASTRY WON'T RISE**

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

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

**Recommended Steaming Time for Different Meals**

№	Meal	Weight, g / Quantity, pcs.	Water, ml	Cooking time, min
1	Pork/ beef fillet (cut into 1.5 - 2 cm cubes)	500	800	30/40
2	Mutton fillet (cut into 1.5 - 2 cm cubes)	500	800	40
3	Chicken fillet (cut into 1.5 - 2 cm cubes)	500	800	20
4	Meatballs/cutlets	500	800	25/40

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

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

**Table of Default Settings**

Programme	Recommendations for use	Default time	Adjustment range/ increments	"Time Delay"	Waiting to access operating parameters	"Keep Warm"
МУЛЬТИПОВАР	Adjust cooking time and temperature to cook any dish of your choice	00:30	2 min - 15 h / 1 min If temperature is higher than 130°C: 2 min - 2 h / 1 min	✓	✓	✓
ПЛОВ	Cook meat, fish, poultry, and vegetable pilafs	00:35	10 min - 2 h / 5 min	✓	✓	✓
НА ПАРУ	Steam meat, fish, vegetables, poultry, and other foods	00:30	10 min - 2 h / 5 min	✓	✓	✓
СУП	Cook different types of soups and broths	00:40	20 min - 8 h / 5 min	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Cook different types of pasta, sausages, ravioli and other convenience foods	00:08	2 min - 1 h / 1 min		✓	
МОЛОЧНАЯ КАША	Cook porridges with milk	00:25	5 min - 1 h 30 min / 1 min	✓	✓	✓
ТУШЕНИЕ	Make meat, fish, vegetable, side and multicomponent dishes stews	1:00	20 min - 12 h / 5 min	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Bake cakes, biscuits, puddings and pies from puff pastry dough and yeast dough	00:50	20 min - 4 h / 10 min	✓		✓
ЖАРКА	Cook fried meat, fish, vegetable and multicomponent dishes	00:15	5 min - 1 h / 1 min		✓	✓
ЙОГУРТ	Cook different types of yogurt	8:00	30 min - 12 h / 30 min	✓		
ХЛЕБ	Make bread from rye and wheat flour (including dough proofing stage)	3:00	10 min - 6 h / 5 min	✓		✓

Programme	Recommendations for use	Default time	Adjustment range/ increments	"Time Delay"	Waiting to access operating parameters	"Keep Warm"
ТОМЛЕНИЕ	Cook baked milk, canned meat, fore shank, meat jelly and aspic	3:00	5 min – 12 h / 10 min	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Quick cook rice, fluffy water porridge	The programme is automatically disabled after complete boiling				

**Recommended temperature for "МУЛЬТИПОВАР"**

Temperature, °C	Recommendations for use
35	Proofing dough, cooking vinegar
40	Make yogurts
45	Starter
50	Fermentation
55	Make fondant
60	Make green tea and baby food
65	Cook vacuum sealed meat
70	Make punch
75	Make white tea, pasteurize liquids
80	Make mulled wine
85	Make cottage cheese and other dishes, requiring long cooking times
90	Make red tea
95	Make oatmeal
100	Make jams and meringues
105	Make meat jelly
110	Sterilize tableware
115	Make sugar syrup
120	Make fore shank
125	Stew meat
130	Make pudding
135	Brown cooked foods
140	Smoke foods
145	Bake vegetables and fish in foil
150	Bake meat in foil
155	Fry fermented goods
160	Fry poultry
165	Fry steaks

Temperature, °C	Recommendations for use
170	Deep fry

**i** You can also refer to the cookbook provided with the appliance.

**VI. ADDITIONAL ACCESSORIES**

Optional accessories for the appliance can be purchased separately. Information on the innovations is available through [www.redmond.company](http://www.redmond.company) and our authorized dealers.

**VII. TROUBLESHOOTING**

Problem	Possible causes	Solution
Error message is displayed on the screen: E1 – E4	System failure, possible control board or heating element failure	Unplug the appliance and let it cool down. Close the lid until tight, plug in the appliance
The appliance does not switch on	Power cord is not connected to the appliance and (or) to the outlet	Ensure that the removable power cord is connected to the corresponding socket on the appliance and plugged in
	Faulty electrical outlet	Plug in the appliance to the working outlet
The meal is taking too long to cook	Power supply failure	Check the voltage supply. In case of its failure, contact an authorized organization.
	Power supply interruption (voltage level is unstable or below the standard)	Check the stable voltage supply. If it is unstable or below the standard, contact an authorized organization.
	There is a foreign object or particles between the bowl and the heating element (litter, grain, pieces of food)	Unplug the appliance and let it cool down. Remove the foreign object or particles.
The steam comes off from under the lid during cooking process	The bowl is installed with the distortion	Install the bowl properly
	Heating element is dirty	Unplug the appliance and let it cool down. Clean the heating element.
The lid is loosely closed or there is a foreign object under it	The bowl is improperly installed into the housing	Install the bowl properly
	The tightness of connection between the bowl and inner lid is broken.	Check for any foreign objects (litter, grain, pieces of food) between the lid and the housing, remove them. Always close the appliance lid until it clicks into place.
Sealing rubber on the inner lid is dirty, deformed or damaged	Check the condition of the sealing rubber on the inner lid. Probably it needs to be replaced.	

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


**Environmentally friendly disposal (WEEE)**

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

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

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

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

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

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

## SICHERHEITSMASSNAHMEN

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

**STOP** *ACHTUNG! Während der Nutzung des Gerätes werden Gehäuse, Topf und metallische Bestandteile erhitzt! Seien Sie vorsichtig! Benutzen Sie Topfhandschuhe. Um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden, beugen Sie sich nicht über das Gerät, besonders wenn der Deckel geöffnet ist.*

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

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

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

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

- Bei Änderung der Position des Scheiben-Heizelements benutzen Sie unbedingt die Zange, die zu Lieferumfang gehört, das schliesst die Möglichkeit der Verbrennungen, der Verbrühungen oder der anderen zufälligen Verletzungen aus.
- Bei Einstellung der Hezscheibe in obere Position vergewissern Sie sich, dass sie an dafür vorgesehenen Einkerbungen fest fixiert ist. Eine unsach-

gemäße Einstellung des Heizelements kann zu seiner willkürlichen Verschiebung während des Betriebs des Geräts oder zu seinem Defekt führen.

STOP

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

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

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

- Kinder im Alter von 8 Jahren und Personen mit beschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen können das Gerät nur unter Aufsicht verwenden und / oder wenn sie auf der sicheren Verwendung des Gerätes unterwiesen und realisierten Gefahren, die mit ihrer Anwendung verbunden sind. Die Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen von den Kindern ohne Aufsicht von Erwachsenen nicht gemacht werden.
- Die Verpackungsmaterialien (Durchsichtfolien, Schaumstoffe usw.) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Reparatur des Gerätes in Eigenregie oder die Änderungen seiner Konstruktion sind verboten. Alle Bedienungs- und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Servicepersonal ausgeführt werden. Die nicht professionell ausgeführte Arbeit kann zu Gerätstörungen, Verletzungen und Eigentumsschäden führen.

STOP

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

**Technische Daten**

Modell.....	RMK-M451
Leistungsaufnahme.....	860-1000 W
Netzspannung.....	220-240 V, 50/60 Hz
Fassungsvermögen der Schale.....	5 L
Beschichtung des Innentopfs/Pfanne.....	Keramik-Antihafbeschichtung
Display.....	LED
Dampfventil.....	abnehmbar
Innendeckel.....	abnehmbar
Äußere Abmessungen.....	308 × 305 × 245 mm
Nettogewicht.....	4,3 kg

**Programme**

- |                              |                           |
|------------------------------|---------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (MULTICOOK)   | 8. ВЫПЕЧКА (BACKEN)       |
| 2. ПЛОВ (PAELLA)             | 9. ЖАРКА (BRATEN)         |
| 3. НА ПАРУ (DAMPFGAREN)      | 10. ЙОГУРТ (YOGHURT)      |
| 4. СУП (SUPPE)               | 11. ХЛЕБ (BROT)           |
| 5. МАКАРОНЫ (NUDELN)         | 12. ТОМЛЕНИЕ (SCHONGAREN) |
| 6. МОЛОЧНАЯ КАША (MILCHREIS) | 13. ЭКСПРЕСС (EXPRESS)    |
| 7. ТУШЕНИЕ (SCHMOREN)        |                           |

**Funktionen**

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

**Zubehörfumfang und Ersatzteile**

Multiküche.....	1 St.
Schale.....	1 St.
Dampfeinsatz.....	1 St.
Schöpfkelle.....	1 St.
Spatel.....	1 St.
Messbecher.....	1 St.
Zange zum Herausnehmen der Schale.....	1 St.
Pfanne.....	1 Stk.
Joghurtbecher.....	6 Stk.
Zange.....	1 Stk.
Kochbuch Rezepte.....	1 St.
Halter für Schöpfkelle/Spatel.....	1 St.
Eine Bedienungsanleitung.....	1 St.
Ein Service-Handbuch.....	1 St.
Stromkabel.....	1 St.

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

**Aufbau** (Schema A1, P. 3)

- |                            |                                |
|----------------------------|--------------------------------|
| 1. Deckel                  | 6. Der Öffnungsknopf           |
| 2. Dichtungsring           | 7. Touch-Steuerung mit Display |
| 3. Abnehmbarer Innendeckel | 8. Körper                      |
| 4. Kondensat Öffnung       | 9. Griff                       |
| 5. Schale                  | 10. Abnehmbares Dampfventil    |



- |                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| 11. Spatel                        | 16. Zange zum Herausnehmen der Schale |
| 12. Schöpfkelle                   | 17. Stromkabel                        |
| 13. Dampfheizer                   | 18. Abhebbares Heizelement            |
| 14. Halter für Schöpfkelle/Spatel | 19. Pfanne                            |
| 15. Messbecher                    | 20. Joghurtbecher                     |

### Multiküchen-Steuerung (Schema A2, P. 4)


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

### Display Beschriftung (Schema A2, P. 4)

- Anzeige der automatischen Programme
- Anzeige der Verzögerung des Start-Modus
- Anzeige des Kochmodus
- Anzeige der Kochzeit
- Anzeige des Modus von Autoaufwärm
- Anzeige des Programms „ЭКСПРЕСС“
- Anzeige des Aufwärm-Modus
- Anzeige der Voice-Signale-Abschaltung
- Anzeige der Temperatur

## I. VOR DER ERSTEN EINSCHALTUNG

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

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

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

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

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

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

## II. BEDIENEN

### Uhreinstellung


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

### Abschaltung der Voice-Signale

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

### Einstellung der Kochzeit


In Multiküche REDMOND RMK-M451 kann man selbstständig die Kochzeit für jedes Programm ausser des Programms „ЭКСПРЕСС“ einstellen. Der Änderungsschritt und der mögliche Bereich der erforderlichen Zeit hängen von dem gewählten Kochprogramm ab. Nach der Auswahl des automatischen Programms und dem Druck des Knopfs „Меню“ benutzen Sie den Knopf „Час/+“, um die Uhr einzustellen, und drücken Sie den Knopf „Мин/–“, um die Minuten einzustellen. Die Änderung der Uhr- und Minutenbedeutungen geht unabhängig voneinander. Wenn die maximale Bedeutung erreicht wird, setzt die Einstellung von Anfang des Bereichs fort. Um schnell Bedeutungsänderung zu wechseln, drücken und halten Sie den erforderlichen Knopf.

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

### Verzögerung des Programmstartes

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

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

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

### Warmhalten von fertigen Gerichten

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

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

### Vorausabschaltung des Programms Warmhalten

Das Programm Warmhalten ist nicht immer erwünscht. Deshalb ist es in Multiküche REDMOND RMK-M451E vorbestimmt, die Möglichkeit im Voraus dieses Programm während Funktionsanzeige „Startverzögerung“ oder Hauptkochprogramm abzuschalten. Dafür drücken Sie während Programmvorgang den Knopf „Старт“. Um wieder das Programm Warmhalten einschalten, drücken Sie wieder den Knopf „Старт“.

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

### Aufwärmfunktion von Gerichten

Multiküche REDMOND RMK-M451E kann man für Aufwärm der kalten Gerichte benutzen. Dafür:

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

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



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

### Funktion MASTERFRY (Schema A3, P.5)

Multiküche REDMOND RMK-M451E ist mit einem abhebaren Heizelement ausgerüstet. Dank dem können Sie jetzt nicht nur einen Topf im Multiküche, sondern auch die Pfanne (sie gehört zu Lieferumfang) verwenden.



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

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

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

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



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

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



*Um im Multiküche zu kochen, verwenden Sie nur die Pfanne, die zu Lieferumfang gehört.*

### Funktion „MASTERCHIEF LITE“

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

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



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

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



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

### Für Änderung der Zubereitungstemperatur:

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



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

### Für Änderung der Zubereitungszeit:

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

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



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



### Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme

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

1. Bereiten Sie (messen Sie) die erforderlichen Zutaten vor.
2. Legen Sie die Zutaten in die Schale von Multiküche laut Zubereitungsprogramm und stellen Sie sie in Gerätkörper rein. Beobachten Sie, dass sich alle Zutaten unbegriffen die Flüssigkeit unten maximaler Markierung auf Innenoberfläche der Schale befinden. Vergewissern Sie sich, dass die Schale gerade eingesetzt ist und dicht mit den Heizelementen in Verbindung steht.
3. Decken Sie den Multiküche bis zum Einrasten zu. Schalten Sie das Gerät am Stromnetz ein.



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

4. Um aus Erwartungsmodus rauszugehen, drücken Sie den „Knopf „Меню“. Wählen Sie das erforderliche Programm mit Hilfe der Knöpfe „+“ und „-“, (der angemessene Anzeiger wird auf dem Display blinken). Bestätigen Sie die Auswahl des Programms mit erneuter Knopfdruck „Меню“.



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

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



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

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



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

8. Am Ende des Kochprogramms betont Sie ein Signalton, auf dem Display erscheint Inschrift End. Dann geht das Gerät in Abhängigkeit von ausgewähltem Programm oder von laufenden Einstellungen in Modus Warmhalten (der Anzeiger des Knopfs „Отмена/Пауза“ und Inschrift Keep Warm auf dem Display blinken werden) oder in Wartemodus.

9. Um eingeschaltetes Programm zu löschen, Kochvorgang oder Warmhalten zu unterbrechen, drücken und halten Sie einige Sekunden den Knopf „Отмена/Пауза“.



*Um makellostes Ergebnis zu bekommen, empfehlen wir die Rezepte aus dem zu Multiküche REDMOND RMK-M451 beiliegenden Kochbuch, das speziell für dieses Modell zusammengestellt wurde, zu benutzen. Angemessene Rezepte können Sie auch auf der Webseite [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) finden.*

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

### Programm „МУЛЬТИПОВАР“

Dieses Programm ist für Zubereitung der Gerichte nach von Benutzer gegebenen Temperatur- und Kochzeitparametern vorbestimmt. Dank Programm „МУЛЬТИПОВАР“ ersetzt Multiküche REDMOND RMK-M451 eine Reihe der Kochengeräte und ermöglicht den Gerät nach jedem interessierten Rezept aus altem Kochbuch oder aus Internet zuzubereiten.



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

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

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

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

**o** Das Programm „МУЛЬТИПОВАР“ erlaubt eine Vielzahl der verschiedenen Gerichte und Produkte zuzubereiten. Benutzen Sie das beiliegende Kochbuch von unseren Profiköchen oder die spezielle Tabelle der empfohlenen Temperaturen für Zubereitung der verschiedenen Gerichte und Produkte. Die gewünschten Rezepte können Sie auch auf der Webseite [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) finden.

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

### Programm „ПЛЮВ“

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

### Programm „НА ПАРУ“

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

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

Folgen Sie den Anweisungen der Punkte 3–8 der gemeinsamen Anweisungspunkte bei Anwendung der automatischen Programme.

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

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

### Programm „СУП“

Das Programm ist für Zubereitung von Brühen, Kalt- und Gemüsesuppen aus Fleisch, Fisch, Geflügel oder Gemüse vorbestimmt. Die Zubereitungszeit ist 40 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 20 Minuten bis zu 8 Stunden in 5 Minuten-Schritte möglich.

**i** Das Gerät gibt einen Signalton von sich vor Erreichen der Betriebsparameter.

### Programm “МАКАРОНЫ”

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

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

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

### Programm «МОЛОЧНАЯ КАША»

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

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

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

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

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

### Programm „ТУШЕНИЕ“

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

### Programm „БЫПЕЧКА“

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

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

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

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

### Programm „ЖАРКА“

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

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

**i** Das Gerät gibt Signalton nach Erreichen der eingestellten Kochtemperatur.

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

### Programm „ЙОГУРТ“

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

### Programm „ХЛЕБ“

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

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

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

**i** Bei Zutatenlegen beachten Sie, dass die Schale maximal zur Hälfte gefüllt wird.

Bei Einstellung der Kochzeit beginnt Backenprozess weniger als 1 Stunde nach dem Knopfdruck „Crappm“. Dass das Brot gleichmässig durchgebacken werde, muss man es nach dem Signalton wenden.

**ACHTUNG!** Benutzen Sie die Küchenhandschuhe, um das Brot aus dem Gerät herausnehmen.

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

#### Programm „ТОМЛЕНИЕ“

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

#### Programm „ЭКСПРЕСС“

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

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



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

### III. ZUSATZMÖGLICHKEITEN

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

### IV. REINIGUNG UND PFLEGE

#### Gemeinsame Regeln und Empfehlungen

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

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

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

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

#### Körperreinigung

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

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

#### Reinigung der Schale

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

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

Es ist Voll- oder Teilfarbänderung der Innenanhaftbeschichtung nach regelmässiger Benutzung der Schale möglich. Das ist kein Defekt der Schale.

#### Reinigung des Innen deckels

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

#### Reinigung des abnehmbaren Dampfventils

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

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

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

#### Entsorgung des Kondenswassers

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

#### Reinigung der Arbeitskammer

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

**STOP** Bevor die Arbeitskammer des Multiküches gereinigt wird, vergewissern Sie sich, dass das Gerät von Stromnetz abgeschaltet ist und komplett abgekühlt ist!

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

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

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

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

Während des Transports oder der Aufbewahrung, setzen Sie das Gerät nicht unter mechanischen Einfluss, das kann zu Schäden des Geräts führen oder des Packungsinhalts.

Halten Sie die Geräteverpackung fern von Wasser und heissen Flüssigkeiten.

## V. ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

### Fehler bei Zubereitung und Abhilfe

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

#### DAS GERICHT IST NICHT GANZ GEGART

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

#### DAS LEBENSMITTEL IST ZERKOCHT

Sie haben einen Fehler gemacht bei der Wahl der Nahrungsmittelart oder der Einstellung (Berechnung) der Garzeit. Zu kleine Größen der Zutaten	Wenden Sie sich an das bewährte (für dieses Modell angepasste) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Zugabeverhältnisse, die Programmwahl und die Kochzeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen.
---	---

Nach dem Garen ist das fertige Gericht zu lange mit eingeschalteter Autoaufwärmfunktion geblieben	Der lange Betrieb der Autoaufwärmfunktion ist unerwünscht. Wenn die vorläufige Abschaltung dieser Funktion in Ihrem Multiküche Modell vorgesehen ist, können Sie diese Möglichkeit benutzen
---	---

#### BEIM KOCHEN KOCHT DER LEBENSMITTELAUS

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

#### DAS GERICHT BRENNT AN

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

#### DAS PRODUKT HAT DIE VORGESEHENE FORM VERLOREN

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

#### DIE BACKWAREN SIND NASS

Sie haben Zutaten verwendet, die einen Überschuss an Feuchtigkeit abgeben (saftiges Gemüse oder Obst, tiefgefrorene Beeren, Sauerrahm usw.)	Wählen Sie die Zutaten gemäß Backrezept. Bemühen Sie sich, ein wenig Zutaten zu wählen, die zu viel Flüssigkeit beinhalten
---	--

Sie haben das fertige Gebäck in der geschlossenen Multiküche zu lange gelassen	Bemühen Sie sich, das Backwerk sofort nach der Zubereitung aus der Multiküche zu nehmen. Wenn es erforderlich ist, können Sie das Gericht kurze Zeit bei der eingeschalteten Warmhaltefunktion im Gerät lassen
--	--

### DAS GEBÄCK IST NICHT GENUG GEGANGEN

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

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

### Sammeltabelle der Zubereitungsprogramme (werksseitige Einstellungen)

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

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

Das Programm sorgt für eine automatische Abschaltung nach Wasserausfrieren

**i** Hier wurde durchschnittliche Arbeitstemperatur des Heizkörpers angegeben.

### Die empfohlene Zubereitungszeit der verschiedenen Nahrungsmittel auf Dampf

Produkt	Gewicht, g/ Menge	Wassermenge, ml	Zubereitungszeit, Min
Schwein-/ Rindfleischfilet / (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Hammelfleischfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	40
Hühnerfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	20
Fleischbällchen/ Frikadellen	500	800	25/40
Fisch (Filet)	300	800	15
Meeresfrüchte-Cocktail (tiefgefroren)	300	800	5
Kartoffeln (geviertelt)	500	800	20
Möhre (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	35
Rote Rübe (geviertelt)	500	1500	90
Gemüse (tiefgefroren)	500	800	5
Ei	5 pcs	800	10

**i** Es soll beachtet werden, dass das nur allgemeine Empfehlungen sind. Tatsächliche Zeit kann sich von den empfohlenen Werten abweichen, abhängig von der Qualität des bestimmten Lebensmittel sowie von ihren Geschmackspräferenzen.

### Benutzungsempfehlungen für Temperaturstufen im Programm „МУЛЬТИПОВАР“

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

**i** Siehe auch mitgeliefertes Rezeptbuch.

## VI. ZUSATZACCESSOIRES

Sie können Zusatzaccessoires zum Multiküchle REDMOND RMK-M451 kaufen und Informationen über die Neuheiten von Produktion REDMOND auf der Webseite [www.redmond.company](http://www.redmond.company) oder in Geschäften von autorisierten Händler erhalten.

## VII. DIE EVENTUELLE FEHLERMELDUNGEN UND IHRE ABHILFE

Fehler	Fehlerursachen	Abhilfe
Auf Display erscheint Mitteilung des Fehlers: E1 – E4	Systemfehler, es ist möglich Ausfall der Steuerungsdisk oder des Heizelementes	Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Decken Sie dicht zu, schalten Sie das Gerät wieder ein
Das Gerät wird nicht eingeschaltet	Der Stromkabel ist am Gerät und/oder am Stromnetz nicht angeschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass das abnehmbare Stromkabel an den entsprechenden Anschluss und am Stromnetz angeschlossen ist.
	Steckdose hat Defekt	Schliessen Sie das Gerät an funktionierende Steckdose an
Das Gerich wird zu langsam zubereitet	Es gibt keinen Strom	Prüfen Sie Stromspannung in Netz. Wenn es keine Stromspannung gibt, wenden Sie sich an die Servicefirma.
	Stromunterbrechungen (Niveau der Stromspannung ist nicht stabil oder niedriger als Norm)	Überprüfen Sie Anwesenheit der stabilen Stromspannung. Wenn sie nicht stabil ist oder niedriger als Norm, wenden Sie sich an die Servicefirma.
	Zwischen der Schale und Heizelement gibt es Fremdkörper oder Schmutz, Gries, Speisereste.	Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Entfernen Sie den Fremdkörper oder Teilchen der Schmutz, Gries, Speisereste.
	Die Schale sitzt in der Multiküche nicht gerade.	Setzen Sie die Schale gerade, ohne Verkanten
Während der Zubereitung weicht der Dampf durch Deckel aus	Heizscheibe ist stark verschmutzt.	Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Reinigen Sie die Heizscheibe.
	Die Schale sitzt in der Multiküche nicht gerade.	Setzen Sie die Schale gerade, ohne Verkanten
		Deckel ist nicht dicht zugedeckt oder es gibt den Fremdkörper unter Deckel
Dichtgummi des Innendeckels ist stark verschmutzt, deformiert oder hat Defekte.	Prüfen Sie den Zustand des Dichtgummis des Innendeckels von Gerät. Es ist möglich, dass es gewechselt sein muss.	

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



### Umweltfreundliche Entsorgung

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

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

Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte.

Diese Richtlinie bestimmt den Rahmen der Rückgabe und des Recyclings von Elektro- und Elektronik-Altgeräten innerhalb der EU.

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

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

## ATSARGUMO PRIEMONĖS

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

**STOP**

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

- Pasinaudoję, valydami ar perkeldami prietaisą į kitą vietą, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Traukite laikydami kištuką, bet ne laidą, be to, tai darykite sausomis rankomis.
- Netieskite maitinimo laido tarpduryje ar netoli šilumos šaltinių. Pasirūpinkite, kad elektros kabelis nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, kampais ar baldų briaunomis.

**STOP**

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

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

**STOP**

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

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

**STOP**

**Išimant žnyples būtina naudokite nuo karščio apsaugančias virtuvines pirštines. Draudžiama rankomis liesti kaitinimo diską, nepriklausomai nuo jo padėties!**

*Prietaisui esant prijungtam prie elektros maitinimo tinklo ir vengdami elektros smūgio, nekeiskite kaitinimo elemento padėties.*

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

- 8 metų ir vyresni vaikai, o taip pat ribotų fizinių, protinių ir psichinių gebėjimų ar nepakankamai patirties ar žinių turintys asmenys gali naudotis prietaisu tik tuomet, kai jie yra prižiūrimi ir/arba buvo apmokyti



saugiai naudotis prietaisu ir supranta galimus pavojus. Vaikams negalima žaisti prietaisu. Prietaisą ir tinklo kabelį laikykite vaikams, jaunesniems kaip 8 metų, neprieinamoje vietoje. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar juo naudotis.

- Pakavimo medžiagos (plėvelė, putų polistirolas ir kt.) gali būti pavojingos vaikams. Pavojus uždusti! Laikykite pakuotę neprieinamoje vaikams vietoje.
- Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Remontuoti prietaisą gali tik įgalioto klientų aptarnavimo centro specialistas. Neprofesionaliai atlikti darbai gali sugadinti prietaisą, turčią arba sužaloti asmenis.

STOP

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

### Techninės charakteristikos

Modelis .....	RMK-M451
Galingumas .....	860-1000 W
Įtampa .....	220-240 V, 50/60 Hz
Dubens talpa .....	5 l
Dubens/keptuvės danga .....	neprislystanti keraminė danga
Ekranas .....	LED
Garų vožtuvas .....	nuimamas
Vidinis dangtis .....	nuimamas
Matmenys .....	308 × 305 × 245 mm
Neto masė .....	4,3 kg

### Programos

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

### Funkcijos

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

### Komplektacija

Daugiafunkcė virtuvė .....	1 vnt.
Dubuo .....	1 vnt.
Talpa, skirta maistui gaminti garuose .....	1 vnt.
Samtis .....	1 vnt.
Plotkščias šaukštas .....	1 vnt.
Dozatorius .....	1 vnt.
Žnyplės dubeniui .....	1 vnt.
Jogurto indeliai .....	6 vnt.
Keptuvė .....	1 vnt.
Žnyplės .....	1 vnt.
Receptų knyga .....	1 vnt.
Samčio/šaukšto laikiklis .....	1 vnt.
Naudojimosi instrukcija .....	1 vnt.
Techninio aptarnavimo knygelė .....	1 vnt.
Elektros maitinimo kabelis .....	1 vnt.

Гаринтоjas, тобуліндамас savo продукціją, бе ішанкстініо іспėjімо пасіліека теісэ кеісті јос дізаіна, комплектаціја, о таіп пат технініаі характерістікас. Технініаі дуоменйс леідзіа паклаіда ±10%.

### Modelio sandara (A1 schema, p. 3)

1. Prietaiso dangtis	4. Garų išėjimo plyšys
2. Žiedas-tarpiklis	5. Dubuo
3. Nuimamas išorinis dangtis	6. Dangčio pakėlimo mygtukas

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 7. Valdymo putpas su ekranu               | 14. Samčio/šaukšto laikiklis       |
| 8. Korpusas                               | 15. Dozatorius                     |
| 9. Rankena nešti                          | 16. Žnyplės dubeniui               |
| 10. Nuimamas garų vožtuvas                | 17. Elektros maitinimo kabelis     |
| 11. Plokščias šaukštas                    | 18. Pakeliamas kaitinimo elementas |
| 12. Samtis                                | 19. Keptuvė                        |
| 13. Talpa, skirta maistui gaminti garuose | 20. Jogurto indeliai               |

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

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

## Ekranų išdėstymas (A2 schema, p. 4)

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

## I. PRIEŠ ĮJUNGdami PIRMĄ KARTĄ

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

**⚠ Būtinai patikite vietoje perspėjimus lipdukus, lipdukus-rodikles (jeigu tokių yra) ir lentelę su gaminio serijos numeriu ant korpuso!**

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

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

**⚠ DĖMESIO!** Pakelti lazeris už rankenelę virutė su laikomas dubenį draudžiama.

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

## II. PRIETAISO NAUDOJIMAS

### Laiko nustatymas

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

### Garsinių signalų atjungimas

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

### Gaminimo laiko nustatymas

Daugiafunkcėje virtuvėje REDMOND RMK-M451 galima savarankiškai nustatyti kiekvienos programos gaminimo laiką, išskyrus „ЭКСПРЕСС“ programoje. Galimas pasirinkimo laiko diapazonas ir jo keitimo intervalas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos.

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

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

### Atidėtas programos paleidimas

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

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

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

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

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

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

### Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas

Pasibaigus gaminimo programos laikui, automatinio pašildymo įsijungimas ne visuomet reikalingas. Turint tai omenyje, daugiafunkcėje virtuvėje REDMOND RMK-M451 numatyta išankstinė šios funkcijos atjungimo galimybė, veikiant „Отсрочка“ arba pagrindinei gaminimo programos funkcijai. Norint tai atlikti, veikiant programai spauskite „Старт“ mygtuką. Norint vėl įjungti automatinį pašildymą, dar kartą spauskite „Старт“ mygtuką.

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

### Patiekalų šildymas

Daugiafunkcėje virtuvėje REDMOND RMK-M451 galima naudoti šaltiems patiekalams šildyti. Norint tai atlikti:

- Sudėkite produktus į dubenį ir įstatykite jį į daugiafunkcę virtuvę.
- Uždėkite dangčią, o prietaisą įjunkite į elektros tinklą.
- Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite nuspaudę „Отмена/Пауза“ mygtuką. Ekране ir ant mygtuko įsižiebė atitinkamas indikatorius. Laikmatis pradės šildymo laiko atskaitą.

Prietaisas pašildys patiekalą iki 70-75°C ir 12 val. palaikys jį karštą. Esant poreikiui, šildymą galima sustabdyti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Отмена/Паэорпев“ mygtuką, kol užges atitinkami indikatoriai.



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

### Funkcija „MASTERFRY“ (A3 schema, p. 5)

Daugiafunkcijoje virtuvėje REDMOND RMK-M451 yra pakeliamas kaitinimo elementas. Todėl dabar daugiafunkcijoje virtuvėje galite naudoti ne tik dubenį, bet ir keptuvę (ya kompleksas).



*Saugumo sumetimais, kai keičiate kaitinimo elemento padėtį, naudokite žnyplės (yra komplekte). Imdami žnyplės būtinai naudokite nuo karščio apsaugančias virtuvines pirštines. Draudžiama rankomis liesti kaitinimo diską, nepriklausomai nuo jo padėties!*

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

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



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



*Gaminami daugiafunkcijoje virtuvėje, naudokite tik komplekte esančią keptuvę.*

### Funkcija „MASTERCHIEF LITE“

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

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



*Funkcija „MASTERCHIEF LITE“ galėsite naudoti tik gaminimo metu. Naudojant programą „ЭКСПРЕСС“, funkcijos „Отсрочка“ veikimas ir laukimo pereinai į darbinį parametrus funkcija „MASTERCHIEF LITE“ negalima.*

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



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

#### Norint pakeisti gaminimo temperatūrą:

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



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

#### Norint pakeisti gaminimo laiką:

1. jau veikiant gaminimo programai du kartus paspauskite „Меню“ mygtuką. Ekrane pradės mirksėti laiko reikšmės indikatoriaus.
2. Nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką. Norint padidinti reikšmę 1 val. intervalu – spauskite „Час/+“, norint didinti 1 min. intervalu – „Мин/-“ mygtuką. Valandų ir minučių didinimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios. Norint greitai pakeisti reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.

3. Nespauskite mygtukų valdymo pulte 5 sek. Pakeitimai bus išsaugoti automatiškai.
- i** Nustačius gaminimo laiko reikšmę 00:00, programos veikimas bus sustabdytas.

### Bandryjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas



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

1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiamą produktų kiekį.
2. Laikantis gaminimo programos nurodymų, sudėkite produktus į daugiafunkcės virtuvės dubenį ir įstatykite į prietaiso korpusą. Sekite, kad visi produktai, įskaitant skystius, būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios žymos. Įsitikinkite, kad dubuo stovi tiesiai ir yra gerai prigludęs prie kaitinimo elemento.
3. Užspauskite daugiafunkcės virtuvės dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. DĖMESIO! Jei virkite aukštoje temperatūroje, naudodami didelį kiekį augalinio aliejaus, visada palikite dangtį atidarytą.
4. Norint išėiti iš laukimo režimo, spauskite „Меню“ mygtuką. Išsirinkite reikiamą gaminimo programą mygtukais „Час/+“ ir „Мин/-“ (ekrane mirksės atitinkamos programos indikatoriaus). Patvirtinkite pasirinktą programą, pakartotina spausdami „Меню“ mygtuką.
5. Programoje „МУЛБИТ/ПОВАР“, patvirtinus pasirinktą programą galėsite nustatyti norimą gaminimo temperatūrą. Pagal nutilėjimą nustatytai reikšmei padidinti naudokites „Час/+“ mygtuku, o jai sumažinti – „Мин/-“ mygtuku. Temperatūros nuostatomis užbaigti spauskite „Меню“ mygtuką.
6. Pagal nutilėjimą nustatytam gaminimo laikui pakeisti naudokites „Час/+“ ir „Мин/-“ mygtukais.



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

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



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

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



*Siekiant kokybiško rezultato, siūlome išbandyti vieną iš prie daugiafunkcės virtuvės REDMOND RMK-M451 pridedamos knygos receptų, numatytų gaminti būtent šiuo modeliu. Daugiau receptų taip pat galėsite rasti interneto svetainėje [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).*

*Jeigu, jūsų manymu, pasirinkus įprastines automatines programas nepavyko pasiekti norimo rezultato, siūlome pasinaudoti universalia „МУЛБИТ/ПОВАР“ programa, turinčia praplėstas rankines nuostatas ir atveriančia plačius jūsų kulinarinių eksperimentų galimybes.*

### Programa „МУЛБИТ/ПОВАР“

Ši programa skirta patiekalams gaminti vartotojo pasirinktais temperatūros ir gaminimo laiko parametrais. „МУЛБИТ/ПОВАР“ programos dėka daugiafunkcis greitpuodis REDMOND RMK-M451 galės pakeisti daugybę virtuvės prietaisų, o jūs galėsite gaminti praktiškai pagali pagali bet kurį jums patikusį receptą, surastą senojo kulinarinio knygoje ar internete.



*Jeigu gaminimo temperatūra neviršija 80°C, automatinio pašildymo funkcija bus atjungta be galimybių įjungti ją rankiniu būdu. Pagal nutilėjimą programoje „МУЛБИТ/ПОВАР“ gaminimo laikas sudaro 30 min., gaminimo temperatūra – 100°C. Programos rankinių temperatūros nuostatų diapazonas yra 35–170°C, 5°C intervalu. Rankinių nuostatų diapazonas – nuo 2 min. iki 15 val., 1 min. intervalu.*



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



Programa „МУЛЬТИПОВАР“ galima paruošti daugybę įvairių patiekalų. Rekomenduojame pasinaudoti mūsų profesionalių virėjų paruošta knyga arba specialia rekomenduojamų temperatūrų, skirtų įvairiems patiekalams ir produktams gaminti, lentele. Receptų rasite ir tinklalapyje [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).



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

### Programa „ПЛОВ“

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

### Programa „НА ПАРУ“

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

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

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



Užvirus vandeniui ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje, pasigirs garsinis signalas. Prasidės atgalinė gaminimo laiko atskaita. Nenaudojant automatiškos šios programos laiko nuostatų, pasinaudokite rekomenduojama įvairių produktų gaminimo laiko garuose lentele.

### Programa „СУП“

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



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

### Programa „МАКАРОНЫ“

Programoje numatyta: vandens užvirimas, produktų sudėjimas ir tolesnis jų gaminimas. Apie tai, jog vanduo užvirė, ir reikia sudėti produktus, išpės garsinis signalas. Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasidės pakartotinai paspaudus „Crapp“ mygtuką. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 8 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 2 min. iki 1 val. Atidėto paleidimo ir automatinio pašildymo funkcijos šioje programoje nėra galimos.



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

### Programa „МОЛОЧНАЯ КАША“

Programa skirta košėms su neriebui pasterizuotu pienu virti.

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

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

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



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

### Programa „ТУШЕНИЕ“

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

### Programa „БЫПЕЧКА“

Programa skirta keksiui, apkepui ir mielėms tešlos pyragams kepti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 50 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 min., nuo 20 min. iki 4 val.



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

Naudojant „БЫПЕЧКА“ programą, rekomenduojama atjungti automatinio patiekalų pašildymo funkciją. Gatavą produktą išimkite iš daugiafunkcės virtuvės iš karto, kai tik jis yra gatavas, kad jis nesudrektų. Esant poreikiui, gaminį trumpam galite palikti Daugiafunkcėje virtuvėje, esant įjungtam automatiniam pašildymui.

### Programa „ЖАРКА“

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

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



Pasiekus nustatytą gaminimo temperatūrą, pasigirs garsinis signalas.

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

### Programa „ЙОГУРТ“

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

### Programa „ХЛЕБ“

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

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

Reikia turėti omenyje, kad pirmąją programos veikimo valandą yra kildinama tešla, o tik po to duona kepama. Prieš naudojant miltus, rekomenduojama juos nusijoti, tokiu būdu prisotinant juos deguonimi ir pašalinant priemaišas. Gaminimo laikui sutrumpinti ir procesui supaprastinti rekomenduojama naudoti duonos ruošinius.



Produktų dėkite ne daugiau kaip iki pusės dubens.

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

DĖMESIO! Išimant iškeptą duoną, naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis.

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

### Programa „ТОМЛЕНИЕ“

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

### Programa „ЭКСПРЕСС“

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

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



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

### III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

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

### IV. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

#### Bendrosios taisyklės ir patarimai

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

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

DRAUDŽIAMA merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!

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

#### Korpuso valymas

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

#### Dubens valymas

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

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

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

#### Valant vidinį dangtį

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

#### Nuimamo garų vožtuvo valymas

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

1. Atsargiai patraukite už išorinės jo dalies, laikydami už atskiršimo, esančio dangčio įduboje, į save aukštyn.
2. Spustelėkite apatinėje vožtuvo pusėje esančius plastmasinius fiksatorius ir išimkite vidinį gaubtą.
3. Jeigu reikia, atsargiai išimkite vožtuvo gumelę. Nuplaukite visas vožtuvo dalis.

4. Surinkite atvirkštine seka: įdėkite gumelę į vietą, suderinkite pagrindinės vožtuvo dalies fiksatorius su atitinkamomis kilpomis, esančiomis vidinėje gaubto pusėje ir sujunkite (pasigirs spragtelėjimas). Gerai įstatykite garų vožtuvą į lizdą ant prietaiso dangčio.

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

#### Kondensato šalinimas

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

#### Darbinės kameros valymas

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

**STOP** Prieš valant daugiafunkcės virtuvės darbinę kamerą įsitikinkite, kad ji atjungta nuo elektros tinklo ir visiškai atvėsusi!

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

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

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

Prieš atidedami ar naudodami pakartotinai, visas prietaiso dalis išplaukite ir išdžiovinkite. Laikykite prietaisą sausoje ir vėdinamoje vietoje, toliau nuo įkaitančių prietaisų ir tiesioginių saulės spindulių. Pervežant ir sandėliuojant prietaisą draudžiamas mechaninis poveikis, kuris gali pažeisti prietaisą ir/arba pakuotę. Saugokite prietaiso pakuotę nuo vandens ir kitų skysčių.

### V. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

#### Gaminimo klaidos ir jų sprendimo būdai

Šiame skyriuje aprašytos tipinės klaidos, daromos Daugiafunkcijoje virtuvėje 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 daugiafunkcės virtuvės dangčio. Dangtius 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 korpusu turi stovėti tiesiai, o jo dugnas turi būti gerai prigludęs prie kaitinimo elemento. Įsitikinkite, kad daugiafunkcės virtuvės kameroje nėra pašalinių daiktų. Neleiskite, kad kaitinimo diskas užsiterštų.
Nesėkmingai parinkti patiekalo produktai. Šie produktai netinka būti gaminami jūsų pasirinktu būdu arba pasirinkte netinkamą gaminimo programą. Produktai supjaustyti per stambiai, viršytas bendrosios produkto proporcijos. Greičiausiai nenustatėte (neapskaičiavote) gaminimo laiko.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Naudokite tuos receptus, kuriais galite pasikliauti. Produktų atranka, jų pjaujimo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą.
Pasirinktas receptas netinka gaminti maisto šiame Daugiafunkcijoje virtuvėje.	

Galimos priezastys		Sprendimo būdai
Gaminant garuose: dubenyje per mažai vandens, kad būtų užtikrintas pakankamas garų tankis.		Būtinai pilkite recepte rekomenduojamą vandens kiekį. Jeigu dvejojate, gaminimo proceso metu patikrinkite vandens lygį.
Kepant:	dubenyje įpilta pernelyg daug aliejaus.	Kepant įprastiniu būdu pakanka, kad aliejus plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Kepdami gruzdintuveje, laikykitės recepte pateiktų nurodymų.
	Dubenyje yra drėgmės perteklius.	Jeigu recepte nenurodyta, kepdami Daugiafunkcėje virtuvėje, neuždarykite jo dangčio. Prieš kepdami užšaldytus produktus, iš pradžių juos atitirpinkite ir nupilkite atitirpusį vandenį.
Verdant: verdant padidinto rūgštingumo produktus, išgaruoja sultinys.		Kai kuriems produktams, prieš juos verdant, būtinas specialus apdorojimas: praplovimas, apkepinimas ir pan. Laikykitės pasirinkto recepto nurodymų.
Kepant kepinis (tešla neiškepė)	Kildinimo metu tešla prilipo prie viršutinio dangčio ir uždegė garų išleidimo vožtuvą.	Į dubenį dėkite mažesnę tešlos kiekį.
	Dubenyje yra per didelis teštos kiekis.	Išimkite iš dubens kepinį, apverskite ir įdėkite atgal į dubenį bei tęskite gaminti iki bus gatava. Ateityje rekomenduojame dėti į dubenį mažiau teštos.

**PRODUKTAI PERVIRÉ**

Apširkite pasirinkdami produktus arba nustatydami (apskaičiuodami) gaminimo laiką. Per mažas produktų kiekis.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaisui modeliui) receptai. Produktų atranka, jų pjaušymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą.
Pagaminus patiekalą, per ilgai buvo naudojama automatinio pašildymo funkcija.	Nerekomenduojama ilgai naudoti automatinio pašildymo funkciją. Jeigu šiam daugiafunkcės virtuvės 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 prietaisui modeliui) receptai. Produktų parinkimas, paruošiamasis jų apdoravimo būdas ir proporcijos turi atitikti rekomendacijas. Nesmulkintas kruopas, mėsą, žuvis ir jūros gėrybes visuomet kruopščiai nuplaukite.

**PATIEKALAS PRISVYLA**

Po paskutinio maisto gaminimo, buvo blogai išplautas dubuo. Pažeista neprisvylinai dubens danga.	Prieš pradėdami gaminti įsitikinkite, kad dubuo yra gerai išplautas, neprisvylinai danga nepažeista.
Produktų įdėta mažiau, nei rekomenduojama recepte.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaisui modeliui) receptai.
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką.	Sutrupinkite gaminimo laiką arba laikykitės recepto, pritaikyto šiam prietaisui modeliui, nurodymų.
Kepant: pamiršote į dubenį įpilti aliejaus, nemaišėte arba per vėlai apversdavote produktus.	Kepdami įprastiniu būdu, įpilkite į dubenį šiek tiek augalinio aliejaus, kad jis plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Tam, kad produktai keptų tolygiai, juos reikia periodiškai pamašyti arba apversti.

Troškinant: dubenyje nepakanka skysčių.	Įpilkite į dubenį daugiau skysčių. Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcės virtuvės dangčio.
Verdant: dubenyje per mažai skysčių (nesilaikoma produktų proporcijų).	Laikykitės teisingo skysčių ir kietų produktų santykio.
Kepant kepinis: prieš gamindami, nesutepėte vidinės dubens pusės aliejumi.	Prieš sudėdami tešlą, dubens dugną ir kraštus aptepkite sviestu arba augaliniu aliejumi (nereikėtų nebalų pilti!).

**GAMINYS PRARADO SAVO PIRMINE FORMĄ**

Per dažnai vartėte produktus.	Kepdami įprastiniu būdu, maišykite patiekalą ne dažniau nei kas 5-7 minutes.
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką.	Sutrupinkite gaminimo laiką arba laikykitės recepto, pritaikyto šiam prietaisui 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.
Gatavę patiekalą per ilgai laikėte Daugiafunkcėje virtuvėje.	Pasistenkite iš daugiafunkcės virtuvės išimti gatavą kepinį iš karto, kai tik jis pagaminamas. Esant poreikiui, gaminį trumpam galite palikti Daugiafunkcėje virtuvėje, esant jungtam automatiniam pašildymui.

**KEPINYS NEIŠKILIO**

Blogai išplakti kiaušiniai su cukrumi.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaisui modeliui) receptai. Produktų parinkimas, paruošiamasis jų apdoravimo 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 daugiafunkcės virtuvės modeliu.	

**i** Keletas REDMOND modeliai Programose „ТУШЕНИЕ“ ir „ЦЫТ“ jeigu nepakanka skysčio dubenyje išjungia apsaugos sistemą nuo prietaiso perkaitimo. Tuomet gaminimo Programa sustoja ir prietaisas pereina į automatinio šildymo režimą.

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

Programa	Naudojimo rekomendacijos	Gaminimo trukmė numatytoji	Gaminimo trukmės diapazonas/ Pokyčio žingsnis	Išėjimas prie darbo parametru	Pradžios atidėjimas, val	Automatinio pašildymo funkcija, val
МУЛЬТИПОВАР	Patiekalams gaminti pagal naudotojo nustatytus paruošimo laiko parametrus bei temperatūros parametrus	00:30	2 min – 15 val / 1 min Wenn die Temperatur über 130°C: 2 min – 2 val / 1 min	✓	✓	✓

Programa	Naudojimo rekomendacijos	Gaminimo trukmė numatyta	Gaminimo trukmės diapazonas/ Povyčio žingsnis	Išėjimas prie darbo parometru	Pradžios atidėjimas, val	Automatinio pašildymo funkcija, val
ПЛОВ	Patiekalams iš ryžių gaminimui	00:35	10 min – 2 val / 5 min	✓	✓	✓
НА ПАРУ	Produktų gaminimas garuose	00:30	10 min – 2 val / 5 min	✓	✓	✓
СУП	Sriuboms virti	00:40	20 min – 8 val / 5 min	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Makaronų virimas	00:08	2 min – 1 val / 1 min		✓	
МОЛОЧНАЯ КАША	Verdant pienošką košę	00:25	5 min – 1.5 val / 1 min	✓	✓	✓
ТУШЕНИЕ	Produktų troškinimas	1:00	20 min – 12 val / 5 min	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Keksams, biskvitams, pyragams iš mielinės ir sluoksnuotos tešlos kepti	00:50	20 min – 4 val / 10 min	✓		✓
ЖАРКА	Kepimas daržovės, mėsa, žuvis	00:15	5 min – 1 val / 1 min		✓	✓
ЙОГУРТ	Jogurtams gaminti	8:00	30 min – 12 val / 30 min	✓		
ХЛЕБ	Duonos kepimas	3:00	10 min – 6 val / 5 min	✓		✓
ТОМЛЕНИЕ	Braising daržovės, mėsa, žuvis	3:00	5 min – 12 val / 10 min	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Greitas maisto gaminimas ryžiai, košė trapus ant vandens					

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

#### Rekomendacinis įvairių produktų gaminimo garuose laikas

Produktas	Svoris, g/kiekis	Vandens kiekis, ml	Gaminimo trukmė, min
Kiaulienos/jautienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	800	30/40
Avienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	800	40
Vištienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	800	20
Frikadelės/kotletai	500	800	25/40
Žuvys (filė)	300	800	15

Produktas	Svoris, g/kiekis	Vandens kiekis, ml	Gaminimo trukmė, min
Jūros gėrybės (šaldytos)	300	800	5
Bulvės (ketvirčiuotos)	5 vnt.	800	25/30
Morkos (1,5-2 cm kubeliais)	500	800	20
Burokai (ketvirčiuoti)	500	800	35
Daržovės (užšaldytos)	500	1500	90
Vištos kiaušinis	500	800	5
Kiaušiniai	5 vnt.	800	10

**i** Turėkite omenyje, kad tai yra bendros rekomendacijos. Nurodytas lentelėje laikas gali skirtis nuo rekomenduojamos reikšmės, atsižvelgiant į konkretaus produkto kokybę ir jūsų skonį.

#### Rekomenduojami temperatūros režimų nustatymai programoje „МУЛЬТИПОВАР“

Darbinė temperatūra	Naudojimo rekomendacijos
35	Tešlos klidimas, acto gaminimas
40	Jogurto gaminimas
45	Raugas
50	Fermentacija
55	Saldainių paruošimas
60	Žaliosios arbatos, kūdikių maisto gaminimas
65	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje
70	Pušo paruošimas
75	Pasterizacija, baltos arbatos gaminimas
80	Karšto vyno gaminimas
85	Varškės paruošimas ar maisto produktų, kurie reikalauja ilgo gaminimo laiko
90	Raudonos arbatos gaminimas
95	Pieno košių paruošimas
100	Merengos arba uogienės ruošimas
105	Šaltienos gaminimas
110	Sterilizavimas
115	Cukraus sirupo gaminimas
120	Kiaulės blaudzos gaminimas
125	Troškintos mėsos gaminimas
130	Apkepęs gaminimas
135	Pagamintų patiekalų apkepimas

Darbinė temperatūra	Naudojimo rekomendacijos
140	Rūkymas
145	Daržovių ir žuvies folijoje kepimas
150	Mėsos folijoje kepimas
155	Gaminų iš mielinės tešlos kepimas
160	Paukštiesos kepimas
165	Kepsnių kepimas
170	Skrudintos bulvės paruošimas

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

## VI. PAPILDOMI PRIEDAI

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

## VII. GALIMOS TRIKTYS IR JŲ ŠALINIMO BŪDAI

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Ekrane atsirado pranešimas apie klaidą: E1 – E4	Sisteminė klaida, galimas valdymo pulto arba kaitinimo elemento gedimas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį, iš naujo įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
Prietaisas neįsijungia	Elektros maitinimo kabelis neprijungtas prie prietaiso ir (arba) elektros tinklo	Įsitikinkite, kad atjungiamas elektros maitinimo kabelis yra prijungtas į teisingą prietaiso lizdą ir kištukinį lizdą.
	Sugedęs kištukinis lizdas.	Junkite prietaisą į veikiantį kištukinį lizdą.
	Nėra įtampos elektros tinkle.	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampos nėra, kreipkitės į jūsų namą aptarnaujančią įmonę.
Per ilgai gaminamas patiekalas.	Elektros maitinimo tinklo trikdžiai (elektros įtampa nepastovi arba žemiau normos ribos).	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampa nepastovi, kreipkitės į jūsų namą aptarnaujančią įmonę.
	Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko pašalinis objektas arba dalelės (šiuokšlės, kruopos, maisto gabaliukai).	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Pašalinkite pašalinis objektus arba daleles.
	Daugiafunkcės virtuvės korpuse dubuo stovi nelygiai.	Pastatykite dubenį tiesiai.
	Stipriai užsiteršęs kaitinimo diskas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalkykite kaitinimo elementą.

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas	
Gaminant maistą, iš po dangčio kyta garai.	Pažeista dubens ir daugiafunkcės virtuvės vidinio dangčio jungties hermetiškuumas.	Dubuo prietaiso korpuse stovi kreivai.	Pastatykite dubenį tiesiai.
		Nesandariai uždarytas dangtis arba po juo pateko pašalinis objektas.	Patikrinkite ar tarp dangčio ir prietaiso korpuso nėra pašalinių objektų (šiuokšlių, kruopų, maisto gabaliukų), pašalinkite juos. Užspauskite daugiafunkcės virtuvės dangtį (pasigiris spragtelėjimas).
		Vidinio dangčio tarpinė guma labai nešvari, deformuota arba pažeista.	Patikrinkite vidinio prietaiso dangčio tarpinės gumos būklę. Gali būti, jog ją reikia pakeisti.

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




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

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

■ Negalima išmesti panaudotos (senos) įrangos kartu su buitinėmis atliekomis. Juos reikia išmesti atskirai. Senos įrangos savininkai privalo atnešti nebe naudojamus prietaisus į specialius surinkimo punktus arba priduoti atitinkamos organizacijos. 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 paātrina tās kalpošanas termiņu.

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

## DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.
  - Šī elektroiekārta ir daudzfunkcionāla ierīce ēdiena gatavošanai mājās apstākļos un to var izmantot dzīvokļos, lauku mājās vai citās līdzīgās vietās. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai. Rūpnieciska vai jebkura cita nepiemērota ierīces izmantošana tiks uzskatīta par izstrādājuma lietošanas noteikumu pārkāpumu. Šajā gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamām sekām.
  - Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai tā spriegums atbilst norādītajam ierīces spriegumam (sk. tehnisko specifikāciju vai izstrādājuma rūpnīcas plāksnīti).
  - Izmantojiet pagarinātāju, kurš atbilst ierīces patērīna 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 korpus, trauks un metāliskās detaļas uzkarst! Esiet uzmanīgi! Izmantojiet virtuves cimds. Atverot ierīces vāku, neliecinieties tai pāri, lai izvairītos no aplaucēšanās ar tvaiku.*
- Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas pēc lietošanas, kā arī tīrīšanas un pārvietošanas laikā. Atvienojiet strāvas vadu ar sausām rokām, pieturot to aiz kontaktspraudņa, nevelkot aiz vada.

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

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

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

- Mainot diskveida sildelementa novietojumu obligāti izmantojiet satvērēju, kurš ietilpst ierīces komplektā - tas ļaus izvairīties no apdegumiem un citām gadījuma traumām.
- Uzstādot diskveida sildelementu augšējā pozīcijā pārliecinieties, ka tas ir stingri nofiksēts iedobēs (rievās), kuras atrodas uz ierīces darba kameras sienām. Nepareiza sildelementa ievietošana var novest pie tā pārvietošanās lietošanas laikā un tā bojājumiem.

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

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

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

- 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 rotalāties ar ierīci. Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.
- Iepakojuma materiāli (plēve, putuplasts, u.c.) var būt bīstami bērniem. Nosmakšanas briesmas! Glabājiet tos bērniem nepieejamā vietā.
- Aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai izmaiņas tās konstrukcijā. Ierīces remontu drīkst veikt tikai autorizētā servisa centra speciālists. Neprofesionāli veikti darbi var novest pie ierīces bojājuma, traumām un īpašuma bojājumiem.

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

**Tehniskais raksturojums**

Modelis .....	RMK-M451
Jauda .....	860-1000 W
Sprīguņš .....	220-240 V, 50/60 Hz
Trauka tilpums .....	5 l
Trauka/panna pārklājums .....	pretpiedeguma, keramiskais
Displejs .....	LED
Tvaika vārsts .....	ņoņemams
Iekšējais vāks .....	ņoņemams
Gabarītmēri .....	308 × 305 × 245 mm
Neto masa .....	4,3 kg

**Programmas**

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

**Funkcijas**

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

**Komplektācija**

Multivirtuve.....	1 gab.
Trauks .....	1 gab.
Konteiners gatavošanai ar tvaiku.....	1 gab.
Kauss .....	1 gab.
Lēzēna karote .....	1 gab.
Mērglāze .....	1 gab.
Satvērējs traukam .....	1 gab.
Burcināšanas jogurtam .....	6 gab.
Panna.....	1 gab.
Satvērējs .....	1 gab.
Grāmata receptes.....	1 gab.
Karotes/kausa turētājs .....	1 gab.
Lietošanas instrukcija .....	1 gab.
Servisa grāmatīņa .....	1 gab.
Strāvas vads.....	1 gab.

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

**Modeļa uzbūve (shēma A1, 3. lpp.)**

- |                            |                             |
|----------------------------|-----------------------------|
| 1. Ierīces vāks            | 4. Atvere tvaika izplūšanai |
| 2. Bīvējošais gredzens     | 5. Trauks                   |
| 3. Ņoņemams iekšējais vāks | 6. Vāka atvēršanas poga     |

- |                                      |                            |
|--------------------------------------|----------------------------|
| 7. Vadības panelis ar displeju       | 14. Karotes/kausā turētājs |
| 8. Korpus                            | 15. Mērglāze               |
| 9. Rokturis pārvietošanai            | 16. Trauka satvērējs       |
| 10. Noņemams tvaika vārsts           | 17. Strāvas vads           |
| 11. Lēzena karote                    | 18. Paceljams sildelements |
| 12. Kaus                             | 19. Panna                  |
| 13. Konteiners gatavošanai ar tvaiku | 20. Burciņas jogurtam      |

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

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

### Displeja uzbūve (shēma A2, 4. lpp.)

- a. Automatisko programmu indikatori.
- b. Atliktā starta režīma indikators.
- c. Gatavošanas režīma indikators.
- d. Laika vienību indikators.
- e. Automatiskās silđišanas režīma indikators.
- f. Programmas «ЭКСПРЕСС» indikators.
- g. Uzsilđišanas režīma indikators.
- h. Skaņas signālu atslēgšanas indikators.
- i. Temperatūras vienību indikators.

## I. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS

Izpakojiet ierīci. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.



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

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

Pilnībā atiniet elektrovadu. Ierīces korpusu noslaukiet ar mitru drāniņu. Noņemams detaļas nomazgājiet ziepjūdenī, rūpīgi nožāvējiet visus ierīces elementus pirms pieslēgšanas pie elektrotīkla.



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

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

## II. IERĪCES LIETOŠANA

### Pulksteņa uzstādīšana

Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Nospiediet un turiet nospiegtu pogu «Час/+» vai «Мин/–». Tekošā laika indikators uz displeja sāks mirgot. Lai iestatītu stundu vienības, spiediet pogu «Час/+», minūšu vienības - pogu «Мин/–». Stundu un minūšu vienību palielināšanās notiek neatkarīgi viena no otras. Sasniedzot maksimālās laika vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona

sākuma. Lai pārīrinātu laika vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiegtu atbilstošo pogu. Pēc tekošā laika iestatīšanas beigām 5 sekundes nospiediet pogas uz paneļa. Uzstādījums tiks automatiski saglabāts.

### Skaņas signālu atslēgšana

Lai atslēgtu skaņas signālus, nospiediet un turiet nospiegtu pogu «Меню» jebkurā režīmā. Uz displeja iedegsies skaņas signālu atslēgšanas indikators. Lai atkal ieslēgtu skaņas signālus, vēlreiz nospiediet un turiet nospiegtu pogu «Меню».

### Gatavošanas laika iestatīšana

Modeļu REDMOND RMK-M451 ir iespējams patstāvīgi iestatīt gatavošanas laiku katrai programmai, izņemot programmu «ЭКСПРЕСС». Maiņas solis un iespējams patstāvīgi iestatīt gatavošanas laiku diapazons ir atkarīgs no izvēlētas gatavošanas programmas.

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



*Dažām programmās uzstādītā gatavošanas laika atskaitē sāksies tikai tad, kad ierīce būs sasniegusi darbībai nepieciešamo temperatūru. Piemēram, ja ielej aukstu ūdeni un iestatā programmai «НА ПИЮ» gatavošanas laiku 5 minūtes, tad iestatītā gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies tikai pēc ūdens uzvārīšanas un pietiekama tvaiku daudzuma rašanās traukā. Programmai «МАКАРОНЫ» iestatītā gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies pēc ūdens uzvārīšanas un pogas «Старт» atkārtotas nospiešanas.*

### Programmas starta atlikšana

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

Lai izmainītu atliktā starta laiku pēc automatiskās programmas izvēles apstiprināšanas, nospiediet pogu «Отсрочка».

Lai palielinātu laika stundu vienības, spiediet pogu «Час/+». Lai izmainītu minūšu vienības – pogu «Мин/–». Stundu un minūšu vienību maiņa notiek neatkarīgi viena no otras. Sasniedzot maksimālās laika vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma. Lai pārīrinātu vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiegtu atbilstošo pogu.



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

### Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšana (automātiskā silđišana)

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 silđišana, deg pogas «Отмена/Разогрев» indikators, uz displeja atspoguļojas indikators Reheat darbības tiešā laika atskaitē dotajā režīmā.

Ja ir nepieciešams, automatisko silđišanu var atslēgt, nospiežot un pāris sekundes turot nospiegtu pogu «Отмена/Разогрев».

### Iepriekšēja automatiskās silđišanas atslēgšana

Automātiskās silđišanas ieslēgšanās pēc programmas darbības beigām ne vienmēr ir vēlama. Ņemot to vērā, Modeļu REDMOND RMK-M451 ir paredzēta iespēja savlaicīgi atslēgt dotu funkciju gatavošanas programmas darbības vai atliktā starta funkcijas darbības laikā. Lai to izdarītu, programmas darbības laikā nospiediet pogu «Старт». Lai atkal ieslēgtu automatisko silđišanu, vēlreiz nospiediet pogu «Старт».



*Automātiskās silđišanas funkcija nav pieejama izmantojot programmas «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» un programmai «МУЛЬТИТОВАР», ja iestatītā gatavošanas temperatūra ir zemāka par 80°C.*

### Ēdienu uzsilđišana

Modeļu REDMOND RMK-M451 var izmantot aukstu ēdienu uzsilđišānai. Lai to izdarītu:

1. Pārīeciet produktus traukā, ievietojiet trauku multikatnā korpusā.
2. Aizveriet vāku, pievienojiet ierīci elektrotīklam

- Nospiediet un pāris sekundes turiet nospiestu pogu «Отмена/Паэоррр». Uz displeja un pogas iedegsies atbilstoši indikatori. Taimeris sāks uzsilšanas laika atskaiti.

Ierīce uzsilīs ēdīnu līdz 70-75°C un saglabās siltumu līdz 12 stundām. Ja ir nepieciešams, uzsilīšanu var pārtraukt, nospiežot un pāris sekundes turiet nospiestu pogu «Отмена/Паэоррр», kamēr nodzisis atbilstošie indikatori.



*Pateicoties automatiskās silšanas un uzsilšanas funkcijai Multivirtuve var saglabāt ēdīnus siltus līdz 12 stundām, tomēr mēs neiesakām izmantot šīs funkcijas ilgāk par 2-3 stundām, jo tas var novest pie ēdiena kvalitātes zuduma.*

## Funkcija «MASTERFRY» (shēma 13, 5. lpp.)

Multivirtuve REDMOND RMK-M451 ir aprīkota ar paceļamu sildelementu. Pateicoties tam, tagad jūs varat izmantot gatavošanai modeļņ ne tikai trauku, bet arī kā pannu (ietilpst piegādes komplektā).



*Drošības apsverumu dēļ, mainot sildelementa novietojumu, izmantojiet satvērēju (ietilpst piegādes komplektā).*

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

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

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



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

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



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

## Funkcija «MASTERCHIEF LITE»

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

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



*Jūs varat izmantot funkciju «MASTERCHIEF LITE» tikai gatavošanas laikā. Izmantojot programmu «ЭКСПРЕСС» atliktā starta funkciju un gaidīšanas laikā, kamēr ierīce sasniegusi darbību nepieciešamos parametrus, funkcija «MASTERCHIEF LITE» nav pieejama.*

Izmantojot funkciju «MASTERCHIEF LITE», temperatūras izmaiņas ir iespējamas diapazonā no 35 līdz 170°C ar soli - 1°C. Iespējami gatavošanas laika diapazons ir atkarīgs no izvēlētas programmas. Mainās soli - 1 minūte.



*Funkcija «MASTERCHIEF LITE» var būt ļoti noderīga, ja jūs gatavojat pēc sarežģītas receptes, kurai ir nepieciešams saskaņot vairākas gatavošanas programmas (piemēram, kāpostu tīteru , bejstroņanova gatavošana, zupu un dzeņu vārīšana, utt.).*

### Lai izmainītu gatavošanas temperatūru:

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



*Lai izvaīrtos no pārkaršanas iestatīt gatavošanas temperatūru, kas ir augstāka par 130°C, maksimālais programmas darbības laiks ir ierobežots ar divām stundām (izņemot programmu «ВЫПЕЧКА»). Izmantojot automatisko programmu «ЙОГУРТ», gatavošanas temperatūras izmaiņas funkcija nav pieejama.*

### Lai izmainītu gatavošanas laiku:

- Gatavošanas programmas darbības laikā divreiz nospiediet pogu «Меню». Laika vienību indikators uz displeja sāks mirgot.
- Iestatiet vēlamā gatavošanas laiku. Lai palielinātu laika vienības par 1 stundu, nospiediet pogu «Час/+», lai palielinātu par 1 minūti – pogu «Мин/-». Stundu un minūšu vienību maiņa notiek neatkarīgi viena no otras. Sasniedzot maksimālās

laika vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma. Lai pārīnātu laika vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošu pogu.



3. 5 sekundes nospiediet pogas uz vadības paneļa. Izmaiņas tiks saglabātas automātiski.

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



## Kopējie automatisko programmu lietošanas noteikumi

**SVARĪGI!** Ja jūs lietojat ierīci ūdens vārīšanai (piemēram, gatavojot ēdīnu), NEDĒĻU iestatīt gatavošanas temperatūru virs 100°C. Tas var izraisīt ierīces pārkaršanu un bojājumus. Šā pašā iemesla dēļ NELIETOIET programām «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА», «ХЛЕБ» ūdens vārīšanai.



1. Sagatavojiet (nosveriet) nepieciešamās sastāvdaļas.

2. Ielieciet sastāvdaļas multikatla traukā atbilstoši gatavošanas programmai un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārīcinieties, ka visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrumu, atrodas zemāk par maksimālo atzīmi trauka iekšpusē. Pārīcinieties, ka trauks ir ievietots līdzēni un cieši saskaras ar sildelementu.

3. Aizveriet multikatla vāku līdz klikšķim. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.

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

4. Lai izietu no gaidīšanas režīma, nospiediet pogu «Меню». Ar pogām «Час/+» un «Мин/-» izvēlieties vajadzīgo gatavošanas programmu (uz displeja mirgos atbilstošais programmas indikators). Apstipriniet programmas izvēli atkārtoti nospiežot pogu «Меню».



*Programmai «МУЛЬТИПОВАР» pēc programmas izvēles apstiprināšanas Jūs varat iestatīt vēlamā gatavošanas temperatūru. Lai palielinātu ierīci iestatītais vienības, izmantojiet pogu «Час/+», lai samazinātu – pogu «Мин/-». Lai pabeigtu temperatūras iestatīšanu, nospiediet pogu «Меню».*



5. Lai izmainītu ierīci iestatīto gatavošanas laiku, izmantojiet pogas «Час/+» un «Мин/-».



6. Ja ir nepieciešams, iestatiet atliktā starta laiku.



*Atliktā starta funkcija nav pieejama izmantojot programmas «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» un «ЭКСПРЕСС».*



7. Lai uzsāktu gatavošanas programmas darbību, nospiediet pogu «Старт». Iedegsies pogu «Старт» un «Отмена/Паэоррр» indikatori. Atkarībā no izvēlētas programmas, gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies uzreiz pēc pogas «Старт» nospiešanas vai nepieciešamās traika temperatūras sasniegšanas.



*Ja ir nepieciešams, var iepriekš atslēgt automatiskās silšanas funkciju, nospiežot pogu «Сноп». Pogas «Отмена/Паэоррр» indikators nodzīsies. Atkārtoti nospiežot pogu «Сноп», funkcija atkal ieslēgsies. Automatiskās silšanas funkcija nav pieejama izmantojot programmas «ЙОГУРТ» un «ЭКСПРЕСС».*



8. Par programmas darbības beigām pavēstīs skaņas signāls, uz displeja parādīsies uzraksts End. Tālāk, atkarībā no izvēlētas gatavošanas programmas vai tekošajiem iestatījumiem, ierīce pāries automatiskās silšanas režīmā (uz displeja deg pogas «Отмена/Паэоррр» indikators un uzraksts Reheat) vai gaidīšanas režīmā.



9. Lai atceltu iestatīto programmu, pārtrauktu gatavošanas procesu vai automatiskās silšanas funkciju, nospiediet un pāris sekundes turiet nospiestu pogu «Отмена/Паэоррр».



*Ja iegūtu kvalitatīvu rezultātu, piedāvājam izmantot receptes no Modeļu REDMOND RMK-M451 pievienotās receptu grāmatas, kuras ir izstrādātas speciāli šim modelim. Atbilstošas receptes var atrast arī mūsu lapā [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).*

*Ja, pēc Jūsu domām, nav izdevies sasniegt vēlamā rezultātu ar parasto automatisko programmu, izmantojiet universālo programmu «МУЛЬТИПОВАР», kura atver plašas iespējas Jūsu kulinārijas eksperimentiem.*



## Programma «МУЛЬТИПОВАР»

Programma paredzēta ēdīnu gatavošanai ar lietotāja iestatītajiem gatavošanas temperatūras un laika parametriem. Pateicoties programmai «МУЛЬТИПОВАР», multivirtuve REDMOND RMK-M451 var aizstāt veselu virkni virtuves tehnikas ierīču un ļaus pagatavot jebkādu ēdīnu pēc Jūsu receptes, atrastu senā pavārgrāmatā vai Internetā.



*Ja gatavošanas temperatūra ir zemāka par 80°C, automatiskās silšanas funkcija tiks atslēgta bez iespējas ieslēgt to manuāli.*

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

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

**📖** *Ar programmu «МУЛЬТИПОВАР» ir iespējams pagatavot daudz dažādu ēdienu. Izmantojiet pievienoto receptšu grāmatu, kuru ir sastādījuši mūsu profesionālie pavāri vai izmantojiet tabulu ar ieteicamo temperatūru dažādu ēdienu un produktu pagatavošanai. Tāpat arī vajadzīgās receptes varat atrast mājās lapā [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).*

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

### Programma «ПЛЮВ»

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

### Programma «НА ПАРУ»

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

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

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

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

*Ja Jūs šai programmai neizmantojat ierīcē iestatītās laika vienības, pievērsiet uzmanību tabulai «Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem».*

### Programma «СП»

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

**i** *Pēc ierīces darbībai nepieciešamo parametru sasniegšanas atskanēs skaņas signāls.*

### Programma «МАКАРОНЫ»

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

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

**💡** *Gatavojot atsevišķus produktus (makaronus, pelmeņus, utt.), veidojās putas. Lai novērstu to iespējamo izkļūšanu ārpus trauka, pāris minūtes pēc produktu ielikšanas vārsojāj ūdeni var atvērt vāku.*

### Programma «МОЛОЧНАЯ КАША»

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

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

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

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

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

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

### Programma «ТУШЕНИЕ»

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

### Programma «ВЫПЕЧКА»

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

**💡** *Biskvīta gatavību var pārbaudīt, iedurot tajā koka kociņu (zobu bākstāmo kociņu). Ja, izņemot kociņu, uz tā nav pielīpusi mīkla – biskvīts ir gatavs. Gatavojot miklas izstrādājumus ir vēlams atslēgt automātiskās sildīšanas funkciju. Gatavo produktu uzņemiet no multikatlā uzreiz pēc gatavošanas beigām, lai tas nekļūtu mitra. Ja tas nav iespējams, ir pieļaujams atstāt produktu modeļā uz neilgu laiku ar ieslēgtu automātisko sildīšanu.*

### Programma «ЖАРКА»

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

**i** *Sasniedzot ierīces darbībai nepieciešamo temperatūru, atskanēs skaņas signāls.*

*Lai izvairītos no produktu piedegšanas, iesakām sekot receptšu grāmatas norādījumiem un periodiski apmašīt trauka saturu. Pirms atkārtotas programmas «ЖАРКА» izmantošanas ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist. Produktus apcepiet ar atvērtu vāku – tas ļaus iegūt kraukšķīgu garoziņu.*

### Programma «ЙОГУРТ»

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

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

### Programma «ХЛЕБ»

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

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

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

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

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

*UZMANĪBU! Maizes izņemšanai no ierīces izmantojiet virtuves cimdus.*

Nevertiet vaļā multikatlā vāku miklas raudzēšanas etapā! No tā ir atkarīga izstrādājuma kvalitāte.

### Programma «ТОМЛЕНИЕ»

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

**Programma «ЭКСПЕСС»**

Programma paredzēta rīsu gatavošanai un iridno putru gatavošanai ūdenī. Pēc visa ūdens izvārīšanās, programma automātiski izslēgsies. Gatavošanas laika manuāla iestatīšana, atlikātā starta funkcija un automātiskā sildīšana šai programmai nav pieejamas. Lai uzskatu programmas darbību, gaidīšanas režīmā nospiediet pogu «Crapp». Ieļdesies gatavošanas režīma indikatori un pogas «Crapp» apgaismojums. Sākies iestatītās programmas darbība.

 *Ja vēlaties rezultātā izmantot automātiskās gatavošanas programmas nav prasniēgs, apskatiet nodaļu «Gatavošanas padomi», kurā lūs atradīsiet atbildes uz biežāk uzdotajiem jautājumiem un saņemsiet nepieciešamos ieteikumus.*

**III. PAPILDUS IESPĒJAS**

- Miklas raudzēšana
- Fondu gatavošana
- Fritēšana
- Biezpiena, siera gatavošana
- Bērnu pārtikas gatavošana
- Trauku sterilizācija
- Šķidrno produktu pasterizācija

**IV. IERĪCES KOPŠANA**

**Kopējie noteikumi un ieteikumi**

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

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

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

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

**Korpusa tīrīšana**

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

**Trauka tīrīšana**

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

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

Obligāti rūpīgi noslaukiet trauka ārējo vīrsmu pirms tā ielikšanas multikatta korpusā. Regulāri izmantojot trauku ar laiku pilnībā vai daļēji var mainīties tā pretpriedeguma pārklājuma krāsa. Pats par sevi tas nav uzskatāms par trauka defektu.

**Iekšējā vāka tīrīšana**

1. Atveriet multikatta vāku.
2. Reizē nospiediet uz centra pusi divus plastmasas fiksatorus, kuri atrodas vāka iekšpusē lejas daļā. Viegli pavelciet iekšējo vāku uz savu pusi un uz leju, lai tas pilnībā atvienotos no galvenā vāka.
3. Noslaukiet abu vāku vīrsmas ar mitru virtuves salveti vai sūkli. Ja ir nepieciešams, nomazgājiet noņemto vāku zem tekoša ūdens, izmantojot trauku mazgājamus līdzekļus. Šīni gadījumā nav ieteicams izmantot trauku mazgājamo mašīnu.
4. Rūpīgi noslaukiet abus vākus.

5. Ievietojiet vāku augšējās iedobēs. Savienojiet iekšējo vāku ar galveno vāku. Viegli uzspiediet uz fiksatoriem, līdz atskan klikšķis.

**Noņemamā tvaika vārsta tīrīšana**

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

1. Uzmaniģi pavelciet ārējo uzsmu aiz izvīrījuma uz augšu un uz savu pusi.
2. Uzspiediet uz plastmasas fiksatora vārsta lejas daļā un noņemiet iekšējo uzsmu.
3. Ja ir nepieciešams, akurati izņemiet vārstu gumijas. Nomazgājiet visas vārsta daļas.
4. Salieciet vārstu atpakalējošā seclbā: ievietojiet atpakalē gumijas, savienojiet galvenā vārsta fiksatorus ar attiecīgām cilpām uzsmas iekšpusē un savienojiet uzsmas līdz klikšķim. Stingri iestipriniet tvaika vārstu ierīces vāka ligzdā.

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

**Kondensāta likvidēšana**

Dotajam modeļim kondensāts uzkrājas iedobē uz ierīces korpusa apkārt traukam. Pēc katras multikatta izmantošanas reizes noņemiet radušos kondensātu ar virtuves salvetu palīdzību.

**Darba kameras tīrīšana**

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

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

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

Gadījumā, ja svešķermeņi ir iekļuvuši iedobumā apkārt centrālajam temperatūras sensoram, uzmanīgi izņemot tos ar pinceti, nstiepiet uz sensora uzsmu. Sildīšanas diska vīrsmas tīrīšanai ir pieļaujams izmantot vidēji cietu samitrinātu sūkli vai sintētisku birsti.

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

Pirms glabāšanas un atkārtotas izmantošanas pilnībā notīriet un nožāvējiet visas ierīces daļas. Glabājiet ierīci sausā, lai 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 šķidrumsa piekļūšanas.

**V. GATAVOŠANAS PADOMI**

**Kļūdas ēdiena gatavošanā un to novēršana**

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

**ĒDIENS NAV KĀRTĪGI PAGATAVOJIES**

Iespējamie iemesli	Risinājuma veidi
Nebija aizvērts ierīces vāks vai vāks nebija aizvērts pilnībā, tādēļ gatavošanas temperatūra nebija pietiekoši augsta	Gatavošanas laikā neveriet multikatta vāku vaļā bez vajadzības. Aizveriet vāku līdz klikšķim. Pārliecinieties, ka nekas netraucē cieši aizvērt ierīces vāku un iekšējā vāka bīlves gumiju nav deformējusies
Ir slinks kontakts starp trauku un sildēlementu, tādēļ gatavošanas temperatūra nav pietiekoši augsta	Traukam ierīces korpusā ir jāatrodas līdzeni, tam ir cieši jāpiegul sildēlementa diskam. Pārliecinieties, ka multikatta darba kamerā nav svešķermeņu. Nepieļaujiet sildāmā diska piesārņošanas

Iespējamie iemesli		Risinājuma veidi
Nepareiza ēdiena sastāvdaļu izvēle. Šīs sastāvdaļas neder izvēlētajam gatavošanas veidam vai ir izvēlēta nepareiza gatavošanas programma. Sastāvdaļas sagrieztas pārāk lielos gabalos, nav ievērotas produktu proporcijas. Nepareizi uzstādīts (apreķināts) gatavošanas laiks. Izvēlēta recepte neder gatavošanai šajā modeļā		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		leļejiet traukā ūdeni atbilstoši daudzumam, kas norādīts receptē. Ja rodas šaubas, pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesā
Cepot	Traukā ir ieliets par daudz eļļas	Cepšanai ir vajadzīgs neliels eļļas daudzums, lai tā plānā kārtā nosegtu trauka apakšu. Fritējot (cepot eļļā) sekojiet atbilstošās receptes norādēm
	Traukā ir pārāk liels mitrums	Cepot neaizveriet multikatla vāku, ja vien tas nav norādīts receptē. Svaigi saldētos produktus pirms cepšanas obligāti atkausējiet un noliejiet ūdeni
Vārot: buljons iztvaiko vārot produktus ar paaugstinātu skābes saturu		Dažiem produktiem pirms vārīšanas ir nepieciešama speciāla apstrāde: skalošana, mērcēšana, utt. Ievērojiet receptē norādītos ieteikumus
Miklas izstrādājumiem (mikla nav izcepusies)	Rūgšanas procesā mikla ir pielīpusi pie iekšējā vāka un nosprostojusi tvaika izplūdes vārstu	Ievietojiet traukā mazāku miklas daudzumu
Miklas izstrādājumiem (mikla nav izcepusies)	Traukā ir ielikts pārāk 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 pārāk mazs	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu ) recepti. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Pēc gatavošanas beigām ēdiena pārāk ilgi atrodas automātiskās sildīšanas režīmā	Nav ieteicams ilgstoši izmantot automātiskās sildīšanas funkciju. Ja modelim ir paredzēta dotās funkcijas iepriekšēja atslēgšana, izmantojiet šo iespēju

#### VĀROT PRODUKTS PĀRVĀRĀS

Vārot piena putru piens pārvārās	Piena kvalitāte un īpašības ir atkarīgas no izgatavošanas vietas un ražošanas procesa. Iesakām izmantot tikai 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

#### ĒDIENS PIEDEG

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

Kopējais produktu daudzums ir mazāks par receptē ieteicamo	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu ) recepti
Ir iestatīts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim
Cepot: esat aizmirsuši ieliet traukā eļļu, nav samaisīti vai par vēlu apgriezti gatavojamie produkti	Cepot ielejiet traukā nedaudz eļļas – tā, lai plānā kārtā nosegtu trauka apakšu. Lai ēdiena vienmērīgi apceptos, tas periodiski ir jāapmaisī vai pēc noteikta laika jāapgriež uz otru pusi
Sautējot: traukā nav pietiekams mitruma daudzums	Ielejiet traukā vairāk šķidruma. Gatavošanas laikā bez nepieciešamības neveriet vāļā 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 pārāk bieži maisīts	Vienkārši cepot produktus, apmaisiet tos ne biežāk kā reizi 5-7 minūtēs
Ir iestatīts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim

#### MIKLAS IZSTRĀDĀJUMS IR MITRS

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

#### MIKLAS IZSTRĀDĀJUMS NAV UZRŪDZIS

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

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

#### Ēdiena gatavošanas programmu apkopojuma tabula(rūpnīcas uzstādījumi)

Programma	Lietošanas ieteikumi	Gatavošanas laiks pēc nolūvējuma	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Darba parametru saņiešana	Sārta atlikšana, stundās	Autouzslīde
МУЛТИПОБАП	Dažādu ēdienu gatavošana ar iespēju iestatīt gatavošanas laiku un temperatūru	00:30	2 min – 15 st / 1 min Ja temperatūra ir augstāka par 130°C: 2 min – 2 st / 1 min	✓	✓	✓

Programma	Lietošanas ieteikumi	Gatavošanas laiks pēc noklusējuma	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Darba parametru saņemšana	Sāta atlikšana, stundas	Autourzāide
ПЛОВ	Dažādu plova veidu gatavošana (ar gaļu, zivīm, putnu gaļu, dārzeņiem)	00:35	10 min – 2 st / 5 min	✓	✓	✓
НА ПАРУ	Gaļas, zivju, dārzeņu un citu produktu gatavošana ar tvaiku	00:30	10 min – 2 st / 5 min	✓	✓	✓
СУП	Buljoni, mērču, dārzeņu un auksto zupu gatavošana	00:40	20 min – 8 st / 5 min	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Makaronu gatavošana no dažādām kviešu šķirnēm; cīsiņu, pelmeņu un citu pusfabrikātu vārīšana	00:08	2 min – 1 st / 1 min		✓	
МОЛОЧНАЯ КАША	Piena putru gatavošana	00:25	5 min – 1 st 30 min / 1 min	✓	✓	✓
ТУШЕНИЕ	Gaļas, zivju, putnu gaļas, dārzeņu un citu daudzkomponentu ēdienu sautēšana	1:00	20 min – 12 st / 5 min	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Kēksu, biskvītu, sacepumu, pīrāgu no kārtainās un rauga miklas cepšana	00:50	20 min – 4 st / 10 min	✓		✓
ЖАРКА	Gaļas, zivju, putnu gaļas, dārzeņu un citu daudzkomponentu ēdienu cepšana	00:15	5 min – 1 st / 1 min		✓	✓
ЙОГУРТ	Dažādu jogurta gatavošana	8:00	30 min – 12 st / 30 min	✓		
ХЛЕБ	Maizes cepšana no rudzu un kviešu miltiem (ieskaitot miklas raudzēšanas etapu)	3:00	10 min – 6 st / 5 min	✓		✓
ТОПЛЕНИЕ	Karsēta piena, sutinātas gaļas, stilbiņa, galerta gatavošana	3:00	5 min – 12 st / 10 min	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Ātra rīsu gatavošana, ūdeni vārīto irideno putru gatavošana		–			

Pēc visa ūdens izvārīšanas, programma automātiski izslēgsies

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

**Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem**

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

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

Darba temperatūra °C	Lietošanas ieteikumi
35	Miklas raudzēšana, etiķa gatavošana
40	Jogurta gatavošana
45	Ieraugs
50	Fermentācija
55	Pomādes gatavošana
60	Zaļās tējas, bērnu pārtika gatavošana
65	Gaļas gatavošana vakuuma iepakojumā
70	Puņa gatavošana
75	Pasterizācija, baltās tējas gatavošana
80	Karstvīna gatavošana
85	Biezpiena vai ēdienu gatavošana, kuriem nepieciešams ilgs gatavošanas laiks
90	Sarkanās tējas gatavošana
95	Piena putru gatavošana
100	Bezē, ievārijumu gatavošana
105	Galerta gatavošana
110	Sterilizācija



Darba temperatūra °C	Lietošanas ieteikumi
115	Cukura sīrupa gatavošana
120	Stilbīna gatavošana
125	Sautētas gaļas gatavošana
130	Sacepuma gatavošana
135	Gatavo ēdiena apcepšana, lai tie iegūtu kraukšķīgu garoziņu
140	Kūpināšana
145	Dārzenu un zivs cepšana folijā
150	Gaļas cepšana folijā
155	Rauga mīklas izstrādājumu cepšana
160	Putnu gaļas cepšana
165	Steiku cepšana
170	Fritēšana

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

## VI. PAPILDUS AKSESUĀRI

Iegādāties papildus aksesuārus un uzzināt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājas lapā [www.redmond.comany](http://www.redmond.comany) vai oficiālo pārstāvju veikalos.

## VII. IESPĒJAMIE BOJĀJUMI UN TO NOVĒRŠANA

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

Bojājums	Iespējamie cēloņi	Bojājumu novēršana	
Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks	Trauks un multītaktla iekšējais vāks hermētiski nesavienojas	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni Vāks nav cieši aizvērts vai zem vāka ir iekļuvis svešķermeņis	Uzstādiet trauku līdzeni Pārbaudiet, vai starp vāku un ierīces korpusu nav svešķermeņi (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi), izņemiet tos. Aizverot vāku, vienmēr ir jāatskan klikšķim.
		Iekšējā vāka blīvējošā gumija ir netīra, deformējusies vai bojāta	Pārbaudiet iekšējā vāka blīvējošo gumiju. Iespējams, to vajag nomainīt

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



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

Iepakojumu, lietošanas instrukciju, kā arī pašu ierīci nepieciešams uzlikt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Rūpējieties par apkārtejo dabu: 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 Jūs palīdzat vērtīgo izejvielu pārstrādes procesam.

Dotā ierīce ir nomarkēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/EU, kas regulē elektrisko un elektronisko iekārtu utilizāciju. Dotā direktīva nosaka galvenās elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu utilizācijas un pārstrādes prasības, kuras darbojas visā Eiropas Savienības teritorijā.

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

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

## OHUTUSMEETMED

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

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

STOP

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

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

STOP

**Hoidke tange kindlasti kuumakindlaid kindaid kandes. Kuumutusplaadi ei tohi selle asendist olenemata mingil juhul kätega puudutada!** Elektrilöögi vältimiseks ärge muutke kuumutusplaadi asendit, kui seade on elektrivõrku ühendatud!

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

- 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. Lämpumisoht! Hoidke neid lastele kättesaamatus kohas.
- Seadet ei tohi iseseisvalt remontida ega selle ehitust muuta. Seadet tohib remontida ainult volitatud hoolduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalne remont võib põhjustada seadme rikkimineku, vigastusi või vara kahjustusi.

STOP

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

#### Tehnilised andmed

Mudel.....	RMK-M451
Voimsus.....	860-1000 W
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz
Sisepoti maht.....	5 liitrit
Ekraan.....	LED
Sisepoti/pann pinnakate.....	keraamiline, kinnikõrbemisevastane
Auruklapp.....	eemaldatav
Sisekaas.....	eemaldatav
Välismootmed.....	308 × 305 × 245 mm
Netokaal.....	4,3 kg

EST

#### Programmimid

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

#### Funktsioonid

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

#### Komplekti kuuluvad

Multikook.....	1 tk
Sisepott.....	1 tk
Nõu auru keetmiseks.....	1 tk
Kulp.....	1 tk
Lusikas.....	1 tk
Mööteklaas.....	1 tk
Sisepoti tangid.....	1 tk
Jogurtipurgid.....	6 tk
Pann.....	1 tk
Tangid.....	1 tk
Brošuur retsepti.....	1 tk
Kulbi/lusika hoidja.....	1 tk
Kasutusjuhend.....	1 tk
Hooldusraamat.....	1 tk
Toitejuhe.....	1 tk

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

#### Mudeli seadmestus (skeem A1, lk. 3)

- |                |                        |
|----------------|------------------------|
| 1. Seadme kaas | 3. Äravõetav sisekaas  |
| 2. Tihend      | 4. Auru väljalaske ava |

- |                          |                                |
|--------------------------|--------------------------------|
| 5. Sisepott              | 13. Aurutusanum                |
| 6. Kaane avamise nupp    | 14. Kulbi/lusika hoidja        |
| 7. Ekraani juhtpaneel    | 15. Mõoteklaas                 |
| 8. Korpus                | 16. Sisepoti tangid            |
| 9. Kandesang             | 17. Toitejuhe                  |
| 10. Eemaldatav auruklapp | 18. Ülestõstetav kuumutusplaat |
| 11. Lusikas              | 19. Pann                       |
| 12. Kulp                 | 20. Jogurtipurgid              |

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


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

**Ekraani osad** (skeem A2, lk. 4)

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

**I. ENNE ESMAST SISSELÜITAMIST**

Pakkiye seade lahti, eemaldage kõik pakkematerjalid ja reaktantkeebised.

-  Kindlasti säilitage kõik hoitavad sildid, sildid-tähised (nende olemasolu) ja toote korpusel olev seerianumbriга silt!  
Peale seadme transportimist ja madalatel temperatuuridel säilitamist on vaja seadet enne sisselüitamist hoida tootetemperatuuril vähemal 2 tundi.

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

-  ТÄHELEPANU! Тõsta seadet käepidemest kaasas kanda koos täidetud kausi keelatud.

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

**II. SEADME KASUTAMINE**

**Kellaaja seadmine**

Ühendage seade vooluvõrku. Vajutage ja hoidke all nuppu „Час/+” või „Мин/–”. Praeguse aja indikaator hakkab ekraanil vilkuma. Vajutage tunninäidu seadmiseks nuppu „Час/+”, minutinäidu seadmiseks – nuppu „Мин/–”. Tunni- ja minutinäidu

suurenemine toimuvad teineteisest sõltumatult. Suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all. Praeguse kellaaja seadmise lõpetamisel ärge vajutage 5 sekundi jooksul ühtegi nuppu juhtpaneelil. Seaded salvestatakse automaatselt.


**Helisignaale väljalülitamine**

Helisignaale väljalülitamiseks vajutage ja hoidke mis tahes režiimis all nuppu „Меню”. Ekraanil süttib helisignaale väljalülitamise indikaator. Helisignaale sisselülitamiseks vajutage ja hoidke uuesti all nuppu „Меню”.

**Toiduvalmistusaja määramine**

Seadet saab ise toiduvalmistusajaga määrata igas programmis peale programmi „ЭКСПРЕСС”. Muudatuse samm ja määratava aja võimalik vahemik sõltuvad valitud toiduvalmistusprogrammist.


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

-  Mõnedes automaatprogrammides hakatakse seatud toiduvalmistusajaga lugema alles pärast seda, kui seade on saavutanud etteantud töotemperatuuri. Kui volate näiteks seadme sisepoti külma vetti ja seate programmis „НА ПАРУ” toiduvalmistusajaks 5 minutit, algab programmi töö ja seadud aja mahalgemine alles pärast vee keemaminekut ja piisava aurutiheduse saavutamist sisepoti. Programmis „МАКАРОНЫ” algab seatud toiduvalmistusaja mahalgemine pärast vee keemaminekut ja teistkordset nupu „Старт” vajutamist.

**Programmi viitstart**

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

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

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

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

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

Vajaduse korral saab automaatse soojashoidmise välja lülitada. Selleks vajutage nuppu „Отмена/Разорpee” ja hoidke seade mõne sekundi vältel all.

**Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimalus**

Mõnikord ei ole automaatne soojashoidmine pärast toidu valmistamist soovitatav. Seepärast on seadmet REDMOND RMK-M451 võimalus see funktsioon funktsiooni „Отсрочка” või põhiprogrammi töötamise ajal eelnevalt välja lülitada. Selleks vajutage programmi töö ajal nuppu „Старт”. Et automaatne soojashoidmine uuesti sisse lülitada, vajutage veel üks kord nuppu „Старт”.

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

**Toidu ülessoojendamine**

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

- Pange toit sisepotti ja sisepott seadmesse.
- Sulgege kaas ning ühendage seade vooluvõrku.
- Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all nuppu „Отмена/Разорpee”. Vastavad indikaatorid ekraanil ja nupul süttivad. Taimer hakkab lugema ülessoojendamise algusest kulunud aega.

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



*Automaatne soojashoidmine ja ülessoojendusfunktsioon võimaldavad seadmet toitu kuni 12 tundi soojas hoida. Me ei soovita siski hoida toitu soojas üle 2–3 tunni, sest see võib rikuda toidu maitset.*

### Funktsioon MASTERFRY (skeem A.3, lk. 5)

Seadmet on varustatud ülestõstetava kuumutusplaadiga. Tänu sellele saate seadmet nüüd lisaks potile kasutada ka koos panniga (kuulub komplekti).



*Ohutuse eesmärgil kasutage kuumutusplaadi töstmiseks komplekti kuuluvaid tange.*

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

Kuumutusplaadi ülemisse asendisse seadmiseks tõstke see ettevaatlikult takistuseni üles ja pöörake seda siis kergelt vastupäeva, kuni see fikseerub kindlalt töökambri seinel olevatesse soontesse.

Kuumutusplaadi alumisse asendisse panemiseks tõstke seda pisut, et kinnitused tuleks töökambri seinel olevatest soontest välja, ja laske siis kergelt päripäeva pöörates alla.



*Ärge muutke kuumutusplaadi asendit, kui seade on elektrivõrkuga ühendatud!*

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



*Kasutage ainult komplekti kuuluvat panni.*

### Funktsioon „MASTERCHIEF LITE“

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

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



*Funktsiooni „MASTERCHIEF LITE“ saab kasutada ainult toiduvalmistamise ajal. Programmi „ЭКСПРЕСС“ kasutamise ajal ning funktsiooni „Отсрочка“ ja tööparameetreite saavitamise ootamise ajal funktsiooni „MASTERCHIEF LITE“ kasutada ei saa.*

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



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

Toiduvalmistustemperatuuri muutmiseks tehke järgmist:

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



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

### Toiduvalmistusaja muutmiseks tehke järgmist:

1. Vajutage toiduvalmistusprogrammi töötamise ajal kaks korda nuppu „Меню“. Ajanäidu indikaator hakkab ekraanil vilkuma.
2. Sisestage soovitud toiduvalmistusaeg. Näidu suurendamiseks 1 tunni kaupa vajutage nuppu „Час/+“, 1 minuti kaupa – nuppu „Мин/-“. Tunni- ja minutinäidu muutmise toimub teineteisest sõltumatult. Suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.

3. Ärge vajutage 5 sekundi vältel juhtpaneelil ühtegi nuppu. Muudatused salvestatakse automaatselt.



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

### Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel



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



1. Mõõtke välja vajalikud kogused ja valmistage toiduained ette.
2. Pange koostisained vastavalt toiduvalmistusprogrammile sissepoti ja asetage sissepoti seadme korpusesse. Jälgige, et ühegi koostisaine, sealhulgas vedeliku, tase ei küündiks kõrgemale sissepoti sisekiijel olevasti maksimaalsetasse tähistust. Jälgige, et sissepoti ei oleks viltu ja et see asetseks tihedalt vastu kuumutuselementi.
3. Sulgege seadmet kaas, nii et kostaks klõpsatus. Ühendage seade vooluvõrku.



**ТÄHELEPANU!** Kui keedate kõrget temperatuuril, kasutades suures koguses taimedil, jätke alati kaas lahti.



4. Ooterežiimist väljumiseks vajutage nuppu „Меню“. Valige nuppudega „Час/+“ ja „Мин/-“ vajalik toiduvalmistusprogramm (vastav programmiindikaator ekraanil hakkab vilkuma). Kinnitage programmi valik, vajutades kaks korda nuppu „Меню“.



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



**Важимиси määratud toiduvalmistusaja muutmiseks, kasutage nuppe „Час/+“ ja „Мин/-“.**



**Важидuse korral sisestage programmi alguse viitae.**



**Функtsiooni „Отсрочка“ ei saa kasutada programmides „ЖАРКА“, „МАКАРОНЫ“ ega „ЭКСПРЕСС“.**



**Тoiduvalmistusprogrammi käivitamiseks vajutage nuppu „Старт“. Süttivad nupud „Старт“ ja „Отмена/Пазорее“ indikaatorid. Toiduvalmistusaja mahalugemine algab olenevalt valitud toiduvalmistusprogrammist kas kohe pärast nupu „Старт“ vajutamist või vajaliku temperatuuri saavutamiset sissepotis.**



**Важидuse korral saab automaatselt soojashoidmise funktsiooni nuppu „Снапм“ vajutades eelnevalt välja lülitada. Nupu „Отмена/Пазорее“ indikaator kustub. Teistkordne nupu „Снапм“ vajutamine lülitab selle funktsiooni uuesti sisse. Programmide „ЙОГУРТ“ ja „ЭКСПРЕСС“ kasutamisel automaatselt soojashoidmise funktsiooni kasutada ei saa.**



**Тoiduvalmistusprogrammi töö lõppemisel kostab helisignaali ja ekraanile ilmub kiri „End“. Edasi lülitub seade valitud toiduvalmistusviisi sisestatud seadetest olenevalt kas automaatselt soojashoidmise režiimi (põlevad nupu „Отмена/Пазорее“ indikaator ja kiri „Reheat“ ekraanil) või ooterežiimi.**



**Сисestatud programmi tühistamiseks või toiduvalmistusprotsessi või automaatselt soojashoidmise katkestamiseks vajutage ja hoidke mõni sekund all nuppu „Отмена/Пазорее“.**



**Квалитеetse tulemuse saamiseks soovime kasutada spetsiaalselt selle mudeli jaoks välja töötatud toiduretsepte REDMOND RMK-M451E juurde kuuluvast kokaraamatust. Need retseptid leiate ka veebilehel [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).**



**Кui teie arvates ei ole talviste automaatprogrammide abil võimalik soovitud tulemust saavutada, kasutage universaalset programmi „МУЛЬТИПОВАР“, mis annab teie käsutusse rohkelt võimalusi kulinaarseteks katsetusteks.**

### Programm „МУЛЬТИПОВАР“

See programm on ette nähtud toidule valmistamiseks kasutaja määratud toiduvalmistamistemperatuuri ja -aja parameetrite järgi. Programm „МУЛЬТИПОВАР“ võimaldab seadmega REDMOND RMK-M451 asendada tervet rida köögiseadmeid ja valmistada toitu vanades kokaraamatutes või Internetis leiduvates mitmesuguste retseptide järgi.



**Кui toiduvalmistustemperatuur ei ületa 80°C, on automaatselt soojashoidmise funktsioon välja lülitatud ja seda ei saa käsitsi sisse lülitada.**



**Важимиси on toiduvalmistusaja programmis „МУЛЬТИПОВАР“ 30 minutit, ja toiduvalmistustemperatuur 100°C. Temperatuuri käsitsi seadmise vahemik on programmis 35–170°C, muuta saab 5°C kaupa. Aja käsitsi seadmise vahemik on 2 minutit kuni 15 tundi, muuta saab 1 minuti kaupa.**



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



**Программис „МУЛЬТИПОВАР“ saab valmistada väga mitmesuguseid toitusid. Kasutage kaasasolevat kokaraamatut retseptidega meie professionaalsetelt kokkadelt või spetsiaalselt tabelil eri toitude ja toiduainete jaoks soovitud temperatuuridega. Vajalikud retseptid leiate ka veebisaidil [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).**

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

## Programm „ПЛОВ“

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

## Programm „НА ПАРУ“

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

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

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

**i** Pärast vee keemaminekut ja piisava aurutiheduse saavutamist sisepottis kostab helisignaali. Käivitage toiduvalmistusprogrammi tööaja mahalgemine.

*Kui te ei kasuta selles programmis automaatselt ajaseadeid, vaadake tabelit „Mitmesuguste toiduainete soovitatav töötlemisaeg aurutamise korral“.*

## Programm „СП“

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

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

**i** Enne toiduvalmistusprogrammi tööparameetrite saavutamist kostab helisignaali.

## Programm „МАКАРОНЫ“

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

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



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

## Programm „МОЛОЧНАЯ КАША“

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

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

Piima põhjakeemise vältimiseks ja soovitud tulemuse saavutamiseks soovitate enne toiduvalmistamist algust teha järgmist:

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



Peima ja teravilja omadused võivad tootjast ja tootmis kohast olenevalt erinevalt avaldada, mis võib mõjutada toiduvalmistamise tulemust. Kui programmis „МОЛОЧНАЯ КАША“ ei õnnestu soovitud tulemust saavutada, kasutage universaalprogrammi „МУЛТИПО-ВАР“. Piimapudru valmistamise optimaalne temperatuur on 95 °C. Koostisainete kogus ja toiduvalmistusajaga määrake vastavalt retseptile.

## Programm „ТУШЕНИЕ“

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

## Programm „ВЫПЕЧКА“

Programm on mõeldud keekside, vormikookide ja pärmitaignapirukate küpsetamiseks.

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



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

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

## Programm „ЖАРКА“

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

Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 15 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 1 tund. Viitardifunktsiooni selles programmis kasutada ei saa.



Määratud toiduvalmistustemperatuuri saavutamisel seadmes kostab helisignaali.

Koostisainete korbemineku vältimiseks soovitate järgida retseptiraamatu juhiseid ning sisepotti sisu aeg-ajalt seada. Enne programmi „ЖАРКА“ uuesti kasutamist laske seadmet täielikult maha jahtuda. Soovitate praadida toiduaineid avatud kaanega – nii saate krõbeda kooriku.

## Programm „ЙОГУРТ“

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

## Programm „ХЛЕБ“

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

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

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



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

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

TÄHELEPANU! Valmis leiva seadmet välja võtmiseks kasutage pajakindaid.

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

## Programm „ТОМЛЕНИЕ“

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

## Programm „ЭКСПРЕСС“

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

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



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

### III. LISAVÕIMALUSED

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

### IV. SEADME HOOLDAMINE

#### Üldised reeglid ja soovitusid

- Enne seadme esimest kasutamist ja samuti toidulõhna eemaldamiseks pärast toiduvalmistamist seadmet soovitage hautada selles poolt sidrunit 15 minuti jooksul programmis „HA PAPY“.
- Me ei soovita jätta valmis toitu või vett suletud kaanega seadmesse kauemaks kui 24 tundi. Hoidke valmis toitu sisepotiga külmkapis ja soojendage see vajaduse korral seadmes üllesoojendamise funktsiooni.
- Kui te seadte pikema aja jooksul ei kasuta, ühendage see kindlasti vooluvõrgust lahti. Töökamber, sealhulgas kuumutusplaat, sisepot, sisekaas ja auruklapp peavad olema puhtad ja kuivad.
- Enne kui hakkate seadet puhastama, veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja pehmetoimelist nõudepesuvahendit.



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

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

- Olge seadmet kummidetailide puhastamisel ettevaatlik: kahjustatud või deformeerunud tihendid võivad häirida seadme tööd.
- Puhastage seadme korpus vajaduse järgi. Sisepoti, sisekest kaant ja eemaldatavat auruklappi tuleb puhastada pärast iga kasutuskorda. Toiduvalmistamise ajal seadmesse tekkinud kondensaat eemaldage pärast seadme iga kasutuskorda. Töökambri sisepindu puhastage vajaduse järgi.

#### Korpuse puhastamine

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

#### Sisepoti puhastamine

Te võite puhastada sisepoti 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 seadmet korpusesse panemist pühkige sisepoti väliskülge kindlasti kuivaks.

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

#### Sisemise kaane puhastamine

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

#### Eemaldatava auruklapi puhastamine

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

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



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

#### Kondensaadi eemaldamine

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

#### Töökambri puhastamine

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



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

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

Juhul kui keskse termoanduri ümber olevasse süvendisse satub võõrkehi, eemaldage need ettevaatlikult pintsettide abil. Seejuures ei tohi anduri kattede 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 olekule ega mõjuta seadme häireteta tööd.*

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

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

Hoidke seadme pakendit vee või vedelike sissetungi eest.

### V. SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS

#### Vead toiduvalmistamisel ja nende lahendamine

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

#### TOIT EI SAANUD VALMIS

Võimalik põhjus	Lahendusviis
Unustasite sulgeda seadme kaane või ei sulgenud seda tihedalt, seetõttu ei olnud toiduvalmistustemperatuur piisavalt kõrge.	Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjuseta seadmet kaant. Sulgege kaas, nii et kostaks klõpsatus. Veenduge, et miski ei segaks seadme kaane tihedat sulgumist ja et kummitihend sisekaanel ei oleks deformeerunud.
Sisepott ei ole tihedalt vastu kuumutuselementi, seetõttu ei olnud temperatuur piisavalt kõrge.	Sisepott peab olema seadme korpuses otse ja tihedalt vastu kuumutuselementi. Veenduge, et seadmet töökambris ei oleks võõrkehi. 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. Toiduvalmistusaeag on valesti seatud (arvestatud). Valitud toiduretsept ei sobi selles seadmes valmistamiseks.		Soovitatav on kasutada soovitatud (selle mudeli jaoks kohandatud) retsepte. Kasutage usaldusväärseid retsepte. Koostisainete valik, nende lõikamismeetod, toiduainete kogused ning programmi ja toiduvalmistusaja valik peavad vastama valitud retseptile.
Toiduainete aurutamisel: sisepotis on piisavas koguses auru tekkimiseks liiga vähe vett.		Valage potti kindlasti retseptis soovitud kogus vett. Kui kahtlete, kontrollige veetaset toiduvalmistamise ajal.
Praadimisel	Valasite sisepotti liiga palju taimetõli.	Tavaliseks praadimiseks piisab, kui õli katab sisepoti põhja õhukese kihina. Frittimisel järgige retsepti juhiseid.
	Sisepotis on liiga palju niiskust.	Ärge pange praadimise ajal kaant peale, kui seda ei ole retseptis nõutud. Külmutatud toiduained sulatage ja nõrutage kindlasti enne praadimist.
Keetmisel: happeliste toiduainete keetmisel keeb potijong üle.		Mõned toiduained vajavad enne keetmist eritõllemist: pesemist, passeerimist vms. Järgige valitud retsepti juhiseid.
Küpsetamisel (tainas ei küpsenud läbi)	Tainas kerkis sisepoti kaaneni ja ummistas auruklapi.	Pange sisepotti vähem tainast.
	Panite potti korraga liiga palju tainast.	Eemaldage küpsetis sisepotist, pöörake ümber ja pange potti tagasi. Seejärel jätkake küpsetamist. Edaspidi pange sisepotti korraga vähem tainast.

## TOIDUAINED LAGUNESID KEETMISEL

Eksisite toiduaine tüübi valimisega või määrasite (arvestasite) toiduvalmistusaja valesti. Liiaga väikesed kogused.	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende lõikamise meetod, toiduainete kogused ning programmi ja toiduvalmistusaja valik peavad vastama retsepti soovitudele.
Toitu hoiti pärast valimist liiga kaua automaatselt soojashoidmise režiimil.	Automaatselt soojashoidmist ei ole soovitatav liiga pikka aega sees hoida. Kui teie mudelil on selle funktsiooni eelneva väljalülitamise võimalus, kasutage seda.

## TOIDUAINED KEEVAD ÜLE

Piimapudru piim keeb üle.	Piima kvaliteet ja omadused olenevad tootmiskohast ja -tingimustest. Soovitate kasutada kõrge temperatuuril pastöriseeritud väherasvast (2,3%) piima. Vajaduse korral võib piima veega lahjendada.
Toiduaineid ei töödeldud enne keetmist või töödeldi valesti (nt ei pestud põhjalikult). Eij järgitud toiduainete koguseid või valiti vale toiduaine tüüp.	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende eeltöötlemise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovitudele. Täisteralisi tangaineid, liha, kala ja mereande peab enne keetmist alati põhjalikult pesema, kuni vesi on puhas.

## TOIT LÄKS KÕRBEMA

Sisepotti ei pestud pärast eelmist toiduvalmistamist korralikult puhtaks. Sisepoti kõrbemisevastane pinnakate on kahjustatud.	Enne toiduvalmistamist veenduge, et sisepott oleks puhas ja selle pinnakate poleks kahjustatud.
Potti pandud toiduainete üldkogus on väiksem, kui retseptis soovitatud.	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte.

Määrasite liiga pika toiduvalmistusaja.	Vähendage toiduvalmistusaeaga 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 põhjuseta seadme kaant.
Keetmisel*: sisepotis on liiga vähe vedelikku (pole järgitud toiduainete koguseid).	Järgige tahkete ja vedelate koostisainete õiget vahetorda.
Küpsetamisel: unustasite sisepoti enne küpsetamist rasvaineiga määrida.	Enne taigna pottipanemist määrige sisepoti seinu ja põhja margariini või võiga. Ärge valage potti vedelat rasvainet!

## TOIT MUUTUS VORMITUKS

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

## KÜPSETIS ON NÄTSKE

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

## KÜPSETIS EI KERKINUD

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

**i** REDMOND terve rea mudelite seas hakkab programmides "ТУШЕНИЕ" ja "ЦУП" vedeliku puuduse korral tööle seadme ülesoojenemise kaits. Sel juhul valmistamise programm seisub ja läheb üle autosoojenemise režiimi.

## Valmistamisprogrammi koondtabel (tehase seadistused)

Programm	Kasutussoovitused	Valkimisi valmistamise aeg	Valmistamisaja vahemik/ seadistussamm	Väljumine tööparameetritele	Eelsoojendus, h	Autosoojenus, h
МУЛЬТИПОВАР	Mitmesuguste toitude valmistamine, toiduvalmistustemperatuuri ja -aja seadistamise võimalusega	00:30	2 min – 15 t / 1 min Kui temperatuur on üle 130°C: 2 min – 2 t / 1 min	✓	✓	12



Programm	Kasutussoovitused	Valmistamis- aeg	Valmistamisaja vahemik/ seadistusamm	Väljumine tööparameetritele.	Eelseadistus, h	Autosoojenitus, h
ПЛОВ	Eri liiki pilafide valmistamine	00:35	10 min – 2 t / 5 min	✓	✓	12
НА ПАРУ	Aedviljade, kala, liha, pelmeenid, dieet- ja taimetoitude aurutamine	00:30	10 min – 2 t / 5 min	✓	✓	12
СУП	Mitmesuguste suppide valmistamine (borš, rassolnik jm)	00:40	20 min – 8 t / 5 min	✓	✓	12
МАКАРОНЫ	Makaronide keetmine, pasta valmistamine mitmesuguste retseptide järgi	00:08	2 min – 1 t / 1 min		✓	12
МОЛОЧНАЯ КАША	Piimaputru valmistamine	00:25	5 min – 1.5 t / 1 min	✓	✓	
ТУШЕНИЕ	Aedviljade, liha, kala hautamine	1:00	20 min – 12 t / 5 min	✓		12
ВЫПЕЧКА	Keekside, biskviitide, vormiroogade, mitme- suguste pärimi- ja lehttaignapirukate küpse- tamine	00:50	20 min – 4 t / 10 min	✓		4
ЖАРКА	Aedviljade, liha, linnuliha praadimine	00:15	5 min – 1 t / 1 min		✓	12
ЙОГУРТ	Eri liiki jogurtite valmistamine	8:00	30 min – 12 t / 30 min	✓		12
ХЛЕБ	Leiva küpsetamine	3:00	10 min – 6 t / 5 min	✓		12
ТОМЛЕНИЕ	Aedviljade, liha, kala moorimine	3:00	5 min – 12 t / 10 min	✓		4
ЭКСПРЕСС	Kiirriisi valmistamine, sömerate putru valmistamine tangainetest					

Programm näeb ette auto-  
maalse väljalitluse pärast  
vee täielikku keemineku

**i** Esitatud on kütteelemendi keskmine töotemperatuur.

#### Mitmesuguste toiduainete soovitatav töötlemisaeg aurutamise korral

Toiduaine	Kaal, g / kogus	Vee kogus, ml	Valmistamisaja, min
Sea-/veisefilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	40/40
Lambafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	40
Kanafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	35

Toiduaine	Kaal, g / kogus	Vee kogus, ml	Valmistamisaja, min
Frikadellid/kotletid	500	800	30/35
Kala (filee)	300	800	25
Mereandide segu (sügavkülmutatud)	300	800	5
Kartul (4 osaks lõigatud)	5 pcs.	800	30
Porgand (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	30
Peet (4 osaks lõigatud)	500	800	30
Aedviljad (värskena külmutatud)	500	1500	40
Kanamunad	500	800	15
Munad	5 pcs.	800	10

**i** Tasub märkida, et need on vaid üldsoovitused. Reaalne aeg võib erineda soovitatud tähendustest sõltuvalt konkreetse toiduaine kvaliteedist, samuti teie maitse-eelistustest.

#### Soovitused temperatuurirežiimide kasutamisel programmis "МУЛЬТИПОВАР"

Töotemperatuur	Kasutussoovitused
35 °C	Taigna kergitamine, äädika valmistamine
40 °C	Jogurtite valmistamine
45 °C	Hapendamine
50 °C	Kääritamine
55 °C	Pumati valmistamine
60 °C	Rohelise tee, lastetoidu valmistamine
65 °C	Liha keetmine vaakumpakendis
70 °C	Punši valmistamine
75 °C	Pastöriseerimine, valge tee valmistamine
80 °C	Höögveini valmistamine
85 °C	Kohupiima või pikka töötlemisaega nõudvate toitude valmistamine
90 °C	Punase tee valmistamine
95 °C	Piimapõhiste putru valmistamine
100 °C	Besee või moosi valmistamine
105 °C	Süüdi valmistamine
110 °C	Steriliseerimine
115 °C	Suhkrusiirupi valmistamine
120 °C	Rulaadi valmistamine
125 °C	Lihahautise valmistamine
130 °C	Vormiroa valmistamine
135 °C	Valmistoidu ülepraadimine neile krõbiseva kooriga lisamiseks
140 °C	Suitsutamise

Töotemperatuur	Kasutussoovitused
145 °C	Aedvilja- ja kalavormiroogade valmistamine fooliumis
150 °C	Lihavormiroo valmistamine fooliumis
155 °C	Pärmitaignatoodete praadimine
160 °C	Linnuliha praadimine
165 °C	Steak'ide praadimine
170 °C	Friikartulite, kananagisate valmistamine

**i** Vt ühtlasi juuresolevat retseptiraamatut.

## VI. LISATARVIKUD

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

## VII. VÕIMALIKUD RIKKED JA NENDE LAHENDAMINE

Rike	Võimalik põhjus	Abinõu
Ekraanile ilmus veateade: E1–E4	Süsteemi viga, võimalik juhtplaadi või kuumutuselemendi rike.	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Sulgege tihedalt kaas ja ühendage seade uuesti vooluvõrku.
Seade ei lülitu sisse.	Toitejuhe ei ole seadmega ja (või) elektrikontakti ühendatud.	Veenduge, et eemaldatakse toitejuhe on ühendatud seadmega ja elektrikontakti.
	Vale elektrikontakt.	Ühendage seade õigesse elektrikontakti.
Toiduvalmistamiseks kulub liiga palju aega.	Toitevõrgus pole voolu.	Kontrollige elektrivõrgu pinget. Kui seda pole, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole.
	Elektritoite katkestus (pinge ei ole stabiilne või on alla normi).	Kontrollige elektrivõrgu pinge stabiilsust. Kui pinge kõigub, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole.
	Sisepoti ja kuumutuselemendi vahel on vöörkeha või toidujätmed (purud, tangud, toidutükid).	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.
	Sisepoti ja sisekaane vaheline ühendus ei ole hermeetiline.	Veenduge, et kaane ja korpuse vahel ei oleks mingit vöörkeha (puru, tangusid, toidutükke). Eemaldage vöörkeha. Sulgege seadmet kaas alati nii, et kostaks klõpsatus.
	Sisekaane tihend on tugevalt määrdunud, deformeerunud või kahjustatud.	Kontrollige seadme sisekaane tihendi seisundit. Vajaduse korral vahetage välja.

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



### Keskonnasöbralik jäätmekäitus (elektri- ja elektroonikaseadmete romude käitlemine)

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

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

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

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



Изготовитель «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед», №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049, по лицензии REDMOND™.

Импортер: ООО «ОРЛИС», 192019, РФ, г. Санкт-Петербург; ул. Седова, д.11, офис 613

© REDMOND. Все права защищены. 2019.

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

© REDMOND. All rights reserved. 2019.

Reproduction, transfer, distribution, translation or other reworking of this document or any part thereof without prior written permission of the legal owner is prohibited.

[www.redmond.company](http://www.redmond.company)  
[www.multicooker.com](http://www.multicooker.com)  
[www.store.redmond.company](http://www.store.redmond.company)  
[www.smartredmond.com](http://www.smartredmond.com)

Made in China

RMK-M451-EU-UM-3