

REDMOND

Daugiafunkcis puodas

Multikatls

Multikeetja

Мультиварка

SkyCooker RMC-M4512

Naudojimosi instrukcija

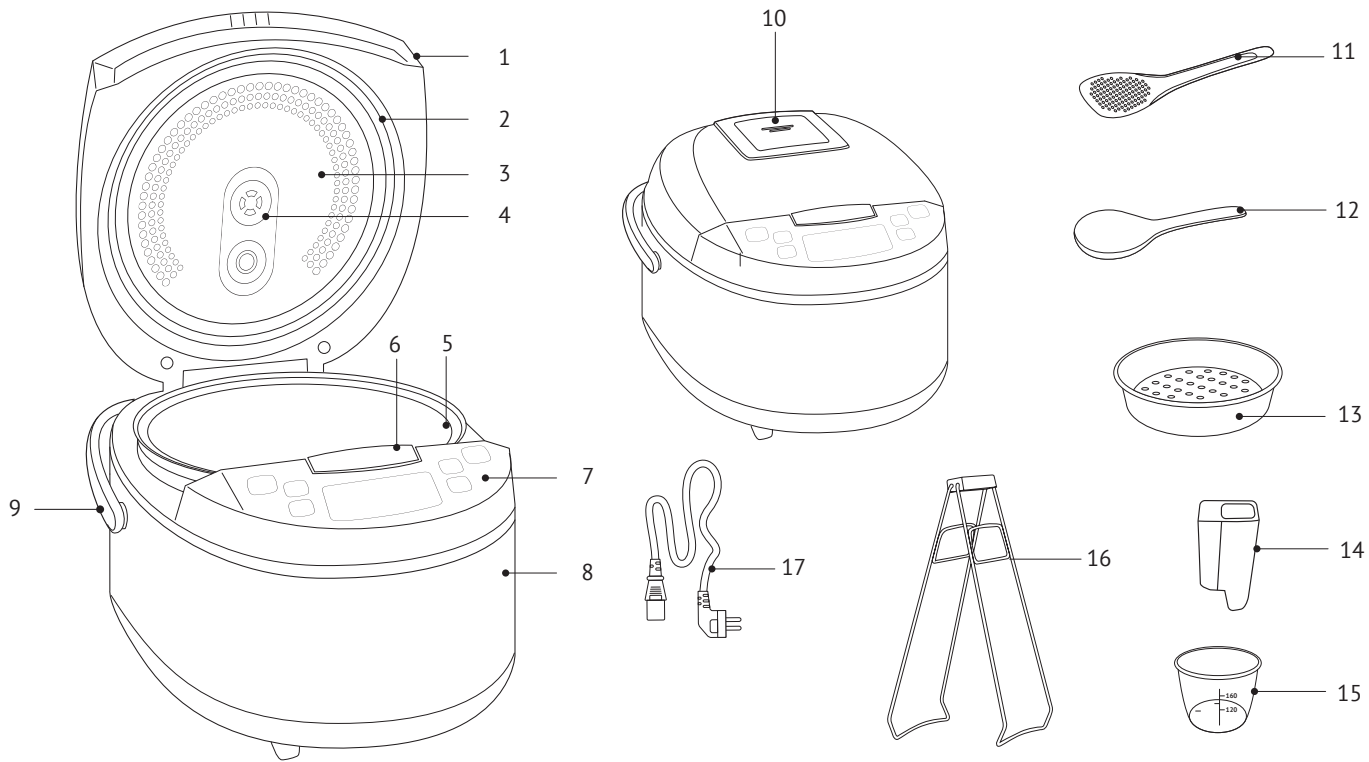
Lietošanas instrukcija

Kasutusjuhend

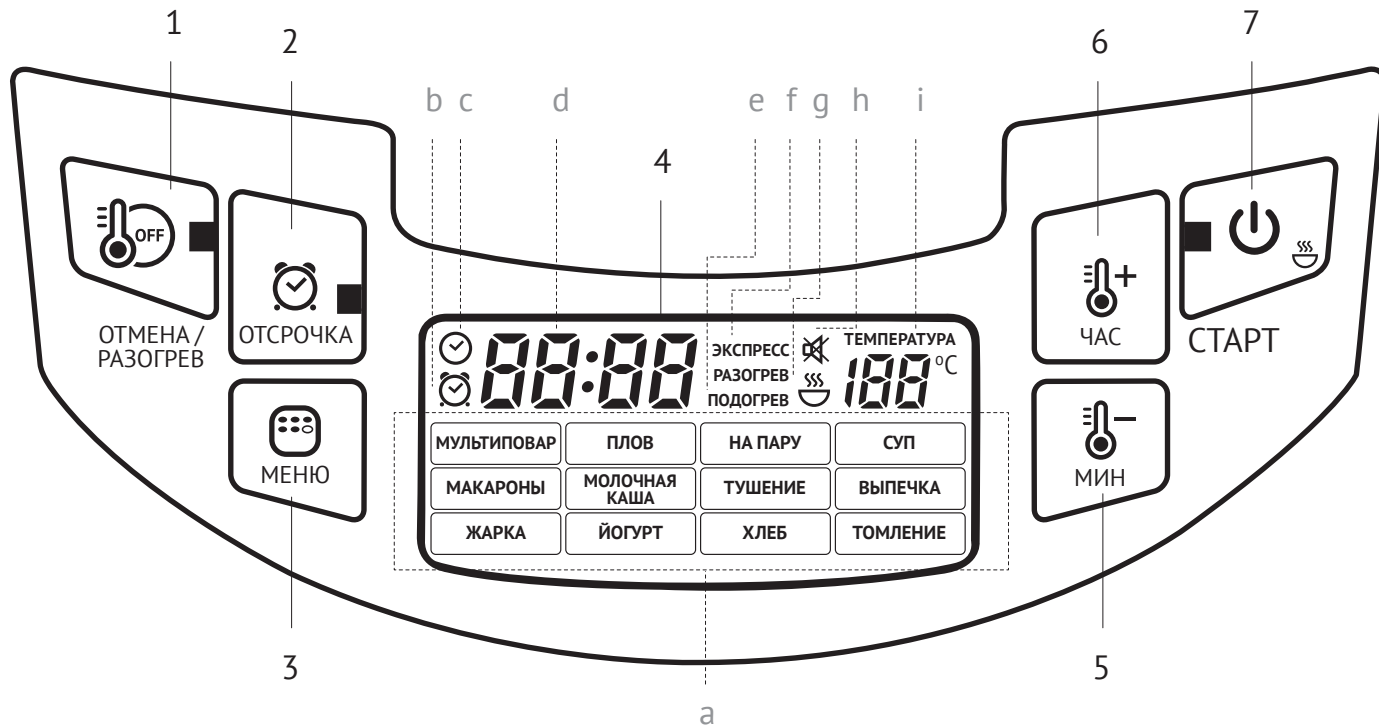
Руководство по эксплуатации



LTU	5
LVA	14
EST	22
RUS	30



A2



 *Prieš pradėti naudoti šiuo prietaisu, dėmiai 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 prietaisas skirtas naudoti namų sąlygomis ir gali būti naudojamas butuose, sodybose panašios nepramoninės paskirties patalpose. Naudojimas pramoniniais ar kitais nenumatytais tikslais bus laikomas šios gaminio eksploatacijos instrukcijos sąlygų pažeidimu. Tokiu atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa atitinka prietaiso nominaliąją įtampą (žr. technines gaminio charakteristikas arba gamylinę gaminio duomenų lentelę).
- Naudokite gaminio galingumą atitinkantį ilgintuvą, nes parametru neatitikimas gali sukelti trumpąjį jungimą arba gaisrą.
- Junkite prietaisą tik į 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 braiūnomis.

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 atvėsęs. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.

STOP

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

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

STOP

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

Specifikacija

Modelis.....	RMC-M4512
Galia.....	860-1000 W
Įtampa.....	220-240 V, 50/60 Hz
Apsauga nuo elektros smūgio.....	klasė I
Dubenėlio tūris.....	5 l
Dubenėlio danga.....	nelimpanti Daikin®
Ekranas.....	LED
Garų vožtuvas.....	nuimamas
Vidinis dangtis.....	nuimamas
Matmenys.....	242 × 283 × 271 mm
Grynasis svoris.....	3,55 kg

Programa

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

Funkcija

MASTERCHEF LITE (temperatūros ir virimo laiko keitimas, o programa veikia).....galima
 Laikykite paruoštus valgius šiltai (automatinis šildymas).....iki 12 valandų
 Preliminarus išjungimas laikyti šiltas (automatinis šildymas).....galima
 Šildymo indai.....iki 12 valandų
 Laiko atidėjimas.....iki 24 valandų
 Garsinių signalų atjungimas.....galima

Pristatymo paketas

Daugiafunkcis puodas.....	1 vnt.
Dubuo RB-C502.....	1 vnt.
Garų konteineris.....	1 vnt.
Kaušas.....	1 vnt.
Plokščias šaukštas.....	1 vnt.
Matavimo puodelis.....	1 vnt.
Žnyplės dubeniui.....	1 vnt.
Maitinimo laidas.....	1 vnt.
Samčio/šaukšto laikiklis.....	1 vnt.
Receptų knyga.....	1 vnt.
Vartotojo vadovas.....	1 vnt.
Paslaugų knyga.....	1 vnt.

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

Daugiafunkcio puodo įranga (A1 schema, p. 3)

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

- | | |
|----------------------|--------------------------------|
| 15. Dozatorius | 17. Elektros maitinimo kabelis |
| 16. Žnyplės dubeniui | |

Valdymo pultas (A2 schema, p. 4)

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

Ekranu išdėstymas (A2 schema, p. 4)

- a. Automatinių programų indikatoriai
- b. Atidėto paleidimo funkcijos indikatorius
- c. Gaminimo režimo indikatorius
- d. Laiko indikatorius
- e. Automatinio pašildymo režimo indikatoriai
- f. Programos „ЭКСПРЕСС“ indikatorius
- g. Pašildymo režimo indikatorius
- h. Garsinių signalų išjungimo indikatorius
- i. Temperatūros reikšmės indikatorius

I. PRIEŠ ĮJUNGdami PIRMĄ KARTĄ

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

⚠ Būtina! palikite vietoje perspėjamuosius lipdukus, lipdukus-rodykles (jeigu tokių yra) ir lentelę su gaminio serijos numeriu ant korpuso! Prieš jungiant prietaisą po pervažimo arba laikymo žemoje temperatūroje, būtina jį palaikyti kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 val.

Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna šluoste, praskalaukite dubenį, išleiskite jiems nuodžiūtį. Vengiant pašalinių kvapų pirmo naudojimo metu, prietaisą pilnai išvalykite (žr. „Prietaiso priežiūra“). Pastatykite prietaisą ant tvirto, lygaus ir horizontalaus paviršiaus, kad iš garų vožtuvo išeinantys karšti garai nepatektų ant tapetų, dekoratyvinių dangų, elektroninių prietaisų ir kitų daiktų ar medžiagų, kurias gali sugadinti padidinta drėgmė ir temperatūra. Prieš gaminant maistą įsitikinkite, kad nebūtų pažeistos išorinės ir matomos vidinės daugiafunkcio greitpuodžio dalys. Tarp dubenį ir kaitinimo elemento negali būti jokių pašalinių daiktų.

STOP DĖMESIO! Pakelti lazeris už rankenėlę virvutė su laikomasi draudžiama.

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

II. DAUGIAFUNKCIO PUODO EKSPLOATACIJA

Laiko nustatymas

Įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Paspauskite ir laikykite nuspaudę „Лас/+“ arba „Мин./-“ mygtuką. Ekране pradės mirk-sėti faktinio laiko indikatorius. Valandų reikšmei padidinti, spauskite „Лас/+“ 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. Nustatius faktinį laiką, 5 sek. nespauskite pulte jokio mygtuko. Nuostatos bus išsaugotos automatiškai.

Garsinių signalų atjungimas

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

Gaminimo laiko nustatymas

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

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

- 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 atbuline nusavyto gaminimo laiko atskaita prasidės tik vandeniu užvirus ir dubenyje susidarius pakankamam garų kiekiui. Programoje „МАКАРОНЫ“ nustatyto gaminimo laiko atskaita prasideda užvirus vandeniu ir pakartotinai paspaudus mygtuką „Сноп“.

Atidėtas programos paleidimas

Atidėto paleidimo funkcija galima nustatyti laiko intervalą, kuriam pasibaigus patiekalas turi būti gatavas (įskaitant programos veikimo laiką). Maksimalus atidėto paleidimo laikas yra 24 val. Pagal nutylėjimą nustatytas programos atidėtas paleidimo laikas ir laikas, reikalingas prietaisui pasiekti nustatytus darbinius parametrus (jei tai numatyta gamyklinėse 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 viena 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 „МАКАРОНЫ“, „ЖАРКА“ ir „ЭКСПРЕСС“.

💡 Nerekomenduojama naudoti „Отсрочка“ funkcijos, jeigu recepte numatyti greitai gendantys produktai (kiaušiniai, šviežias pienas, mėsa, sūris ir t. t.).

Gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinis pašildymas)

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

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

Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas

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

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

Patiekalų šildymas

Daugiafunkcij puodą galima naudoti šaltiems patiekalams šildyti. Norint tai atlikti:

1. Sudėkite produktus į dubenį ir įstatykite jį į daugiafunkcij puodą.
 2. Uždenkite dangčiu, o prietaisą įjunkite į elektros tinklą.
 3. Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite nuspaudę „Отмена/Пагорев“ mygtuką. Ekrane 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/Пагорев“ mygtuką, kol užges atitinkami indikatoriai.

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

Funkcija „MASTERCHEF LITE“

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

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

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

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

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

Norint pakeisti gaminimo temperatūrą:

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

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

Norint pakeisti gaminimo laiką:

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

- i** Nustatius gaminimo laiko reikšmę 00:00, programos veikimas bus sustabdytas.

Benдрųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas

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

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

STOP Gaminami maistą su daugiafunkciniu puodu nenaudokite jokio kito indo išskyrus tą, kuris suteiktas su šiuo modeliu ar suderinamas su juo. Norėdami peržiūrėti suderinamus indus, apsilankykite www.redmond.comany. Kitų indų naudojimas yra DRAUDŽIAMASI!

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

3. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
DĖMESIO! Jei virkite aukštoje temperatūroje, naudodami didelį kiekį augalinio aliejaus, visada palikite dangtį atidarytą.
4. Norint išėiti iš laukimo režimo, spauskite „Меню“ mygtuką. Išsirinkite reikalingą gaminimo programą mygtukais „Час/+“ ir „Мин/-“ (ekrane mirksės atitinkamos programos indikatorius). Patvirtinkite pasirinktą programą, pakartotinai spausdami „Меню“ mygtuką.

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

5. Pagal nuty-lėjimą nustatytam gaminimo laikui pakeisti naudokites „Час/+“ ir „Мин/-“ mygtukais.
6. Esant poreikiui, nustatykite atidėto paleidimo laiką.

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

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

i Jeigu reikia, iš anksto atjunkite automatinio pašildymo funkciją, paspaudę „Старт“ mygtuką. Užges mygtuko „Отмена/Разорев“ indikatorius. Pakartotinai paspaudus „Старт“ mygtuką, ši funkcija bus vėl įjungta. Automatinio pašildymo funkcija nėra gali-ma, 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/Разорев“ mygtuko indikatorius ir užrašas „Подогрев“) arba budėjimo režimą.
9. Norint atšaukti įvestą programą, nutraukti gaminimo arba automatinio pašildymo procesą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Отмена/Разорев“ mygtuką.

📖 Siekiant kokybiško rezultato, siūlome išbandyti vieną iš prie daugiafunkcio puodo REDMOND RMC-M4512 pridėdamas knygos receptų, numatytų gaminti būtent šiuo modeliu. Daugiau receptų taip pat galėsite rasti interneto svetainėje www.redmond.comany.

Jeigu, įsųjį manymu, pasirinkus įprastines automatines programas nepavyko pasiekti norimo rezultato, siūlome pasinaudoti universalia „МУЛЬТИПОВАР“ programa, turinčia praplėstas rankines nuostatas ir atveriančia plačias jūsų kulinarinių eksperi-mentų galimybes.

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

Gaminimo programų suvestinė (gamykliniai nustatymai)

Programa	Naudojimo rekomendacijos	Gaminimo trukmė numatytoji	Gaminimo trukmės diapazonas / Pokytio žingsnis	Išėjimas prie darbo parametų	Pradžios atidėjimas	Automatinio pašildymo funkcija, val
МУЛЬТИПОВАР	Ši programa skirta patiekalams gaminti vartotojo pasirinktais temperatūros ir gaminimo laiko parametrais. Programos rankinių temperatūros nuostatų diapazonas yra 35-170°C, 5°C intervalu, gaminimo temperatūra – 100°C. Jeigu gaminimo temperatūra neviršija 80°C, automatinio pašildymo funkcija bus atjungta be gali-mybės įjungti ją rankiniu būdu	00:30	2 min – 15 val / 1 min Jei temperatūra virš 130°C: 2 min – 2 val. / 1 min	✓	✓	12
ПЛОВ	Programa rekomenduojama įvairių rūšių plovui gaminti	00:35	10 min – 2 val / 5 min	✓	✓	12
НА ПАРУ	Programa skirta mėsa, žuvis, daržovėms ir patiekalams iš daugelio produktų garinti. Norint gaminti maistą šia programa, naudokite specialią talpą (yra komplekte). Užvirus vandeniu ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje, pasigirs garsinis si-gnalas. Prasidės atgalinė gaminimo laiko atskaita. Nenaudojant automatinio šios programos laiko nuostatų, pasinaudokite rekomenduojamo įvairių produktų gaminimo laiko garuose lentele.	00:30	10 min – 2 val / 5 min	✓	✓	12
СПП	Programa skirta sultiniams, daržovių ir šaltoms sriuboms su mėsa, žuvisimis ir paukštiena virti. Prieš prietaisui persijun-giant į darbinis gaminimo parametrus, pasigirs garsinis signalas. Atidarykite prie-taiso dangtį ir pašalinkite putas iš sriubos	00:40	20 min – 8 val / 5 min	✓	✓	12
МАКАРОНЫ	Programoje numatyta: vandens užvirimas, produktų sudėjimas ir tolesnis jų gamini-mas. Apie tai, jog vanduo užvirė, ir reikia sudėti produktus, išpės garsinis signalas. Gaminimo programos atgalinė laiko at-skaita prasidės pakartotinai paspaudus „Старт“ mygtuką. Verdant kai kuriuos produktus (pvz., makaronus, koldūnus ir kt.) susidaro putas. Vengiant galimo išsi-liejimo už dubens kraštų, praėjus kelioms minutėms po produktų sudėjimo į verdan-tį vandenį galima nukelti dangtį.	00:08	2 min – 1 val / 1 min		✓	
МОЛОЧНАЯ КАША*	Programa skirta košėms su neriebiu paste-riuzuotu pienu virti.	00:25	5 min – 1 val 30 min / 1 min	✓	✓	12

Programa	Naudojimo rekomendacijos	Gaminimo trukmė numatytoji	Gaminimo trukmės diapazonas / Povyčio žingsnis	Išėjimas prie darbo parametrų	Pražūbas atidėjimas	Automatinio pašildymo funkcija, val
ТУШЕНИЕ	Programa skirta gultaišai, kepsniams ir ragu gaminti	1:00	20 min – 12 val / 5 min	✓		12
ВЫПЕЧКА	Programa skirta keksiui, apkepui ir mielinės tešlos pyragams kepti	00:50	20 min – 4 val / 10 min	✓		12
ЖАРКА	Programa skirta mėšai, žuvims, paukštienai ir patiekalams iš daugelio produktų kepti. Pasiekus nustatytą gaminimo temperatūrą, pasigirs garsinis signalas, sudėkite produktus į puodą. Rekomenduojama kepti produktus esant atidarytam dangčiui, tuomet bus trąški apskrudusi luobelė	00:15	5 min – 1 val / 1 min		✓	12
ЙОГУРТ	Programa skirta naminiam jogurtui gaminti ir tešlai kildinti.	8:00	30 min – 12 val / 30 min	✓		
ХЛЕБ	Rekomenduojama įvairių rūšių kvietiniai duona su ruginių miltų priemaišu kepti. Programa numatyta pilnam duonos gaminimo ciklui: nuo kildinimo iki kepimo. Reikia turėti omenyje, kad pirmąją programos veikimo valandą yra kildinama tešla, o tik po to duona kepama. Produktų dėkite ne daugiau kaip iki pusės dubens. Nustatant trumpesnį nei 1 val. gaminimo laiką, paspaudus „Гарп“ mygtuką, prasidės kepimo laikas. Tam, kad duona iškeptų tolygiai, pasigirdus garsiniam signalui, kepinį reikia apversti.	3:00	10 min – 6 val / 5 min	✓		3
ТОМЛЕНИЕ	Programa skirta troškiniams ir kondensuotui pienui virti	3:00	5 min – 12 val / 10 min	✓		12
ЭКСПРЕСС	Programa skirta greitam ryžių ir birių košių virimui vandenyje. Gaminimo programai paleisti, laukimo režime spauskite „Гарп“ mygtuką. Įsijungus gaminimo, automatinio pašildymo indikatoriai ir „Гарп“ mygtuko apšvietimas. Prasidės pasirinktos programos vykdymas.	Programa, išvynius vandenį, išsijungia				

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

III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Tešlos kildinimas
- Fondiu
- Gruzdinimas
- Varškės, sūrio virimas

- Vaikų maisto gamyba
- Indų sterilizavimas.
- Skystų produktų pasterizavimas



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

IV. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

Bendrosios patarimai

- Norint gaminti maistą šia programa „НА ПАРУ“, įpilkite į dubenį 400–800 ml vandens. Laikydamiesi recepto, pamatuokite ir paruoškite reikiamą produktų kiekį, tolygiai išdėliokite juos talpoje ir įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Sekite 3–8 skyriaus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatinės programos“ nurodymus. Rekomenduojama laikytis receptų knygos nurodymų.
- Košėms su neriebiu pasterizuotu pienu virti, naudojant nenugriebtą pieną, skiešti jį geriamuoju vandeniu santykiu 1:1. Prieš verdant, sutepti daugiafunkcio puodo dubenį aliejumi. Krūopščiai nuplauti nesmulkintas krūopas (ryžius, grikius, miežius ir pan.), kol vanduo taps skaidrus. Griežtai laikytis receptų knygoje nurodyto produktų kiekio. Padidinti arba sumažinti produktų kiekį tik proporcingai.
- Gaminami duoną ir kitus kepinius įsitikinkite, kad ingredientai neužima daugiau nei pusės puodo talpos. Nerekomenduojama naudoti funkcija „Отпочка“, nes tai gali turėti įtakos kepinio kokybei. Iš karto po gaminimo iš įrenginio išimkite pagamintą produktą, kad jis nesudrėgtų. Jei tai neįmanoma, leidžiama trumpam palikti gaminį įrenginyje, kai įjungta Keep Warm funkcija. Išimant iškeptą duoną, naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis
- Tešlos kildinimo proceso metu neatidarinėkite prietaiso dangčio! Nuo to priklauso kepinio kokybė.
- Pakartotinai naudojant programą „ЖАРКА“, leiskite prietaisui atvėsti.
- Jogurtams ruošti galite naudoti specialų, jogurtui ruošti skirtą REDMOND RAM-G1 indelių komplektą (įsigyjaama atskirai).

Gaminimo klaidos ir jų sprendimo būdai

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

PATIEKALAS NEBUVO IKI GALO GATAVAS

Galimos priežastys	Sprendimo būdai
Užmiršote uždaryti prietaiso dangtį arba uždarėte jį nesandariai, todėl buvo nepakankamai aukšta gaminimo temperatūra	Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcio puodo dangčio. Dangtis užsidaro pasigirdus spragtelėjimui. Įsitikinkite, kad nėra kliūčių sandariai uždaryti prietaiso dangtį ir nėra deformuota ant vidinio dangčio esanti tarpinė guma
Blogas sąlytis tarp dubens ir kaitinimo elemento, todėl buvo nepakankama gaminimo temperatūra	Dubuo prietaiso korpuse turi stovėti tiesiai, o jo dugnas turi būti gerai prigludęs prie kaitinimo elemento. Įsitikinkite, kad daugiafunkcio puodo kameroje nėra pašalinių daiktų. Neleiskite, kad kaitinimo diskas užsitrėtų
Nesėkmingai parinkti patiekalo produktai. Šie produktai netinka būti gaminami jūsų pasirinktu būdu arba pasirinkto netinkamą gaminimo programą. Produktai supjaustyti per stambiai, viršytos bendrosios produktų proporcijos. Greičiausiai nenustatėte (neapskaičiavote) gaminimo laiko. Pasirinktas receptas netinka gaminti maisto šiame daugiafunkciam puode	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Naudokite tuos receptus, kuriems galite pasikliauti. Produktų atranka, jų pjaustymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą
Gaminant garuose: dubenyje per mažai vandens, kad būtų užtikrintas pakankamas garų tankis	Būtinai pilkite recepte rekomenduojamą vandens kiekį. Jeigu dvejotate, gaminimo proceso metu patikrinkite vandens lygį

Galimos priežastys		Sprendimo būdai
Kepant	Bubenyje įpilta pernelyg daug aliejaus	Kepant įprastiniu būdu pakanka, kad aliejus plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Kepdami gruzdintuveje, laikykitės recepte pateiktų nurodymų
	Dubenyje yra drėgmės perteklius	Jeigu recepte nenurodyta, kepdami daugiafunkciame puode, neuždarykite jo dangčio. Prieš kepdami užšaldytus produktus, iš pradžių juos atitirpinkite ir nuplūškite atitirpusį vandenį
Verdant: verdant padidinto rūgštingumo produktus, išgaruoja sultinys		Kai kuriems produktams, prieš juos verdant, būtinas specialus apdorojimas: praplovimas, apkepinimas ir pan. Laikykitės pasirinkto recepto nurodymų
Kepant kepinius (tešla neiškepė)	Kildinimo metu tešla prilipo prie viršutinio dangčio ir uždengė garų išleidimo vožtuvą	Į dubenį dėkite mažesnę tešlos kiekį
	Dubenyje yra per didelis tešlos kiekis	Išimkite iš dubens kepinį, apverskite ir įdėkite atgal į dubenį bei tęskite gaminti iki bus gatava. Ateityje rekomenduojame dėti į dubenį mažiau tešlos

PRODUKTAI PERVIRĖ

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

VERDANT PRODUKTAS IŠGARUOJA

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

PATIEKALAS PRISVYLA

Po paskutinio maisto gaminimo, buvo blogai išplautas dubuo. Pažeista neprisvylanti dubens danga	Prieš pradėdami gaminti įsitikinkite, kad dubuo yra gerai išplautas, neprisvylanti danga nepažeista
Produktų įdėta mažiau, nei rekomenduojama recepte	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką	Sutrupinkite gaminimo laiką arba laikykitės recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų

Kepant: pamiršote į dubenį įpilti aliejaus, nemaišėte arba per velai apversdavote produktus	Kepdami įprastiniu būdu, įpilkite į dubenį šiek tiek augalinio aliejaus, kad jis plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Tam, kad produktai keptų tolygiai, juos reikia periodiškai pamaišyti arba apversti
Troškinant: dubenyje nepakanka skystčių	Įpilkite į dubenį daugiau skystčių. Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcio puodo dangčio
Verdant: dubenyje per mažai skystčių (nesilaikoma produktų proporcijų)	Laikykitės teisingo skystčių ir kietų produktų santykio
Kepant kepinius: prieš gamindami, nesutepėte vidinės dubens pusės aliejumi	Prieš sudėdami tešlą, dubens dugną ir kraštus aptepkite sviestu arba augaliniu aliejumi (nereikėtų riebalų plinti!)

GAMINYS PRARADO SAVO PIRMINĘ FORMĄ

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

KEPINYS DRĖGNAS

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

KEPINYS NEIŠKILO

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

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

Rekomenduojamas gaminimo laikas garuose

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

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

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

Rekomenduojami temperatūros režimų nustatymai programoje „МУЛЬТИПОВАР“

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

Darbinė temperatūra, °C	Naudojimo rekomendacijos
105	Šaltienos gaminimas
110	Sterilizavimas
115	Cukraus sirupo gaminimas
120	Kiaulės blaizdos gaminimas
125	Troškintos mėsos gaminimas
130	Apkepos gaminimas
135	Pagamintų patiekalų apkepimas
140	Rūkymas
145	Daržovių ir žuvies folijoje kepimas
150	Mėsos folijoje kepimas
155	Gaminiai iš mielinės tešlos kepimas
160	Paukštiesos kepimas
165	Kepsnių kepimas
170	Skrudintos bulvės paruošimas

 Taip pat žiūrėkite pridedama receptų knygą.

V. PAPILDOMI PRIEDAI

(sigijami atskirai)

Įsigyti papildomų daugiafunkcio greitpuodžio REDMOND RMC-M4512 priedų ir sužinoti apie naują REDMOND produkciją galima apsilankius tinklalapyje www.redmond.company arba oficialių atstovų parduotuvėse.

VI. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

Bendrosios taisyklės ir patarimai

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

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

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

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

Korpuso valymas

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

Dubens valymas

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

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

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

Valant vidinį dangtį:

- Nukelkite daugiafunkcio puodo dangtį.
- Apatinėje dangčio dalyje iš vidaus vienu metu centro link paspauskite du plastikinius fiksatorius. Nenaudojant įėjus, šiek tiek patraukite vidinį dangtį į save žemyn, kad jis atsijungtų nuo pagrindinio dangčio.
- Nušluostykite abiejų dangčių paviršius drėgnu audiniu ar servetėle. Esant poreikiui, išimtą dangtį nuplaukite vandens srove, naudojant indų plovimo priemones. Naudoti indaplovės šiuo atveju nereikėtų.
- Nušluostykite sausai dangtį.

- Įstatykite dangtį į viršutinius griovelius. Suderinkite nuimamą dangtį su pagrindiniu dangčiu. Nestipriai paspauskite fiksatorius (pasigirs spragtelėjimas).

Nuimamo garų vožtuvo valymas

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

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

⚠ DĖMESIO! Tam, kad nebūtų deformuota vožtuvo gumelė, nesusukite ir netempkite jos išimant, plaunant 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 daugiav funkcijos puodo darbinę kamerą įsitikinkite, kad ji atjungta nuo elektros tinklo ir visiškai atvėso!*

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

Patekus svetimkūnių į aplink centrinių šilumos jutiklį esančią įdubą, atsargiai pašalinkite juos pincetu, nepausdami 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.*

Saugojimas ir transportas

Prieš atidėdami ar naudodami pakartotinai, visas prietaiso dalis išplaukite ir išdžiovinkite. Laikykite prietaisą sausoje ir vėdinamoje vietoje, toliau nuo įkainančių 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.

VII. PRIEŠ KREIPIANTIS Į ĮGALIOŲ KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

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

Nosozlik	Mumkin bo'lgan sabab	Nosozliklarni bartaraf qilish	
Ekране atsirado pranešimas apie klaidą: E5 – E7	Apsauga nuo perkaitimo	Neįjunginėkite įrenginio jeigu jo indas yra tuščias! Išjunkite įrenginį iš maitinimo, atidarykite dangtį ir leiskite atvėsti 10-15 minučių, tuomet tęskite gaminiimą. Nepilkite vandens į puodą jeigu yra įjungtos „МУЛЬТИПОВАР“ (kai nustatyta temperatūra yra virš 100°C) arba „ЖАРКА“ programos. Kai „ЖАРКА“ programoje nustatyta temperatūra yra virš 120°C, o „МУЛЬТИПОВАР“ programoje virš 130°C, gaminkite atidarytu dangčiu. Naudodami „ЖАРКА“ programą ingredientus sudėkite į indą tik tada, kai prietaisas pasiekia veikimo parametrus. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti.	
	Veiklos parametrų pasiekimas „ЖАРКА“ programoje buvo yra išsamiai aprašytas vartotojo vadove.		
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 namų aptarnaujančią įmonę	
Per ilgai gaminamas patiekalas	Elektros maitinimo tinklo trikdžiai (elektros įtampa nepastovi arba žemiau normos ribos)	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampą nepastovi, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę	
	Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko pašalinis objektas arba dalelės (šiukšlės, kruopos, maisto gabaliukai)	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Pašalinkite pašalinius objektus arba daleles	
	Daugiafunkcio puodo korpusu dubuo stovi nelygiai	Pastatykite dubenį tiesiai	
Gaminant maistą, iš po dangčio kyla garai	Stipriai užsiteršęs kaitinimo diskas	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą	
	Pažeista dubens ir daugiav funkcijos puodo vidinio dangčio jungties hermetiškumas	Dubuo prietaiso korpusu stovi kretvai	Pastatykite dubenį tiesiai
		Nesandariai uždarytas dangtis arba po juo pateko pašalinis objektas	Patikrinkite ar tarp dangčio ir prietaiso korpuso nėra pašalinių objektų (šiukšlių, kruopų, maisto gabaliukų), pašalinkite juos. Užspauskite daugiav funkcijos puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas)
	Vidinio dangčio tarpinė guma labai nešvari, deformuota arba pažeista	Patikrinkite vidinio prietaiso dangčio tarpinės gumos būklę. Gali būti, jog ją reikia pakeisti	

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

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

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

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

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

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

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

DROŠĪBAS PASĀKUMI

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

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

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

Specifikācija

Modelis	RMC-M4512
Jauda	860-1000 W
Sprigums	220-240 V, 50/60 Hz
Aizsardzība pret elektrošoku	klase I
Bļodas tilpums	5 l
Bļodas pārklājums	Daikin® nesaturošs
Displejs	LED
Tvaika vārsts	ņemamams
Iekšējais vāks	ņemamams
Izmēri.....	242 × 283 × 271 mm
Neto svars	3,55 kg

Programma

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

Funkcija

MASTERCHEF LITE (temperatūras maiņa un gatavošanas laiks, kamēr programma darbojas).....	pieejams
Saglabājiet gatavas maltītes siltu (automātiska apkure).....	līdz 12 stundām
Iepriekšēja atspējošana (automātiskā apkure).....	pieejams
Apkures trauki.....	līdz 12 stundām
Laika aizture.....	līdz 24 stundām
Skaņas signālu atslēgšana	pieejams

Piegādes Pakete

Multikatlis	1 gab.
Trauks RB-C502	1 gab.
Konteiners gatavošanai ar tvaiku	1 gab.
Kauss	1 gab.
Lēzena karote	1 gab.
Mērglāze	1 gab.
Satvērējs traukam	1 gab.
Karotes/kausā turētājs	1 gab.
Strāvas vads	1 gab.
Grāmata receptes	1 gab.
Lietošanas instrukcija	1 gab.
Servisa grāmatīņa	1 gab.

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 pielāide ±10%.

Multikatlā uzbūve (shēma A1, 3 lpp.)

1. Ierīces vāks	7. Vadības panelis ar displeju
2. Blīvējošais gredzens	8. Korpus
3. Ņemamams iekšējais vāks	9. Rokturis pārvietošanai
4. Atvere tvaika izplūšanai	10. Ņemamams tvaika vārsts
5. Trauks	11. Lēzena karote
6. Vāka atvēršanas pogā	12. Kaus

13. Konteiners gatavošanai ar tvaiku	15. Mērglāze
14. Karotes/kausā turētājs	16. Trauka satvērējs
17. Strāvas vads	

Vadības panelis (shēma A2, 4 lpp.)

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

Displeja uzbūve (shēma A2, 4 lpp.)

- Automātisko programmu indikatori.
- Atliktā starta režīma indikators.
- Gatavošanas režīma indikators.
- Laika vienību indikators.
- Automātiskās sildīšanas režīma indikators.
- Programmas „ЭКСПРЕСС” indikators.
- Uzsildīšanas režīma indikators.
- Skaņas signālu atslēgšanas indikators.
- Temperatūras vienību indikators

I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKUMA

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



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

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

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

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

Pirms gatavošanas pārliecinieties, ka ārējās un iekšējās redzamās multikatlā-ātrvāres katla daļas nav bojātas, ieskeltas vai tām nav citu defektu. Starp trauku un sildelementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.



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

Neslēdziet ierīci bez bļodas vai tukšas bļodas iekšpusē-nejaušas gatavošanas programmas iedarbināšanas gadījumā tas novedīs pie ierīces kritiskas pārkaršanas vai sabojā neuzliesmojošu pārklājumu. Pirms produktu cepšanas ielieciet bļodā mazu dārzeņu vai saulespuķu eļļu.

II. MULTIKATLA LIETOŠANA

Pulksteņa uzstādīšana

Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Nospiediet un turiet nospiestu pogu „Час/+” vai „Мин/-”. Tekošā laika indicators 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 pārtrinātu laika vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošo pogu. Pēc tekošā laika iestatīšanas beigām 5 sekundes nospiediet pogas uz paneļa. Uzstādījums tiks automātiski saglabāts.

Skapas signālu atslēgšana

Lai atslēgtu skapas signālus, nospiediet un turiet nospiestu pogu „Меню” jebkurā režīmā. Uz displeja iedegsies akaņas signālu atslēgšanas indikators. Lai atkal ieslēgtu skapas signālus, vēlreiz nospiediet un turiet nospiestu pogu „Меню”.

Gatavošanas laika iestatīšana

Multikatlam ir iespējams patstāvīgi iestatīt gatavošanas laiku katrai programmai, izņemot programmu „ЭКСПРЕСС”. Maiņas solis un iespējamais laika diapazons ir atkarīgs no izvēlētas gatavošanas programmas.

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

- i** *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 ПАРУ” gatavošanas laiku 5 minūtes, tad iestatītā gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies tikai pēc ūdens uzvārīšanās un pietiekama tvaiku daudzuma rašanās traudā. Programmai „МАКАРОНЫ” iestatītā gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies pēc ūdens uzvārīšanās un pogas „Смаг” atkārtotas nospiešanas.*

Programmas starta atlikšana

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

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

Lai palielinātu laiku 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 pārtrinātu vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošo pogu.

- i** *Funkcijas „Отсрочка” darbības laikā uz displeja atspoguļojas tekošā laika vienības. Lai apskatītos ēdiena pagatavošanas laiku, nospiediet un turiet nospiestu pogu „Отсрочка”. Atlikta starta funkcija ir pieejama visām automātiskajām gatavošanas programmām, izņemot programmas „ЖАРКА”, „МАКАРОНЫ” un „ЭКСПРЕСС”.*

- !** *Nav ieteicams izmantot atlikta starta funkciju, ja tiek izmantoti produkti, kas ātri bojājas (olas, piens, gaļa, siers, u.c.).*

Gatavo ēdiena temperatūras uzturēšana (automātiskā sildīšana)

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

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

Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana

Automātiskās sildīšanas ieslēgšanās pēc programmas darbības beigām ne vienmēr ir vēlama. Ņemot to vērā, multikatlam ir paredzēta iespēja savlaicīgi atslēgt doto funkciju gatavošanas programmas darbības vai atlikta starta funkcijas darbības

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

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

Ēdienu uzsildīšana

Multikatlu var izmantot aukstu ēdienu uzsildīšanai. Lai to izdarītu:

1. Pārliciet produktus traukā, ievietojiet trauku multikatla korpusā.
2. Izveriet vāku, pievienojiet ierīci elektrotīklam.
3. Nospiediet un pāris sekundes turiet nospiestu pogu „Отмена/Пазорpee”. Uz displeja u pogas iedegsies atbilstoši indikatori. Taimeris sāks uzsildīšanas laika atskaiti.

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

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

Funkcija „MASTERCHEF LITE”

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

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

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

- !** *Funkcija „MASTERCHEF LITE” var būt ļoti noderīga, ja Jūs gatavojat pēc sarežģītas receptes, kurai ir nepieciešams saskaņot vairākas gatavošanas programmas (piemēram, kāpostu tīrēju, befstrogonova gatavošana, zupu un dzeņu vārīšana, utt.).*

Lai izmainītu gatavošanas temperatūru:

1. Gatavošanas programmas darbības laikā nospiediet pogu „Меню”. Temperatūras vienību indikator uz displeja sāks mirgot.
2. Iestatiet vēlamo temperatūru. Lai to palielinātu, spiediet pogu „Час/+”, lai samazinātu – pogu „Мин/-”. Lai pārtrinātu vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošo pogu. Sasniedzot maksimālās (minimālās) vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma.
3. 5 sekundes nospiediet pogas uz vadības paneļa. Izmaiņas tiks saglabātas automātiski.

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

Lai izmainītu gatavošanas laiku:

1. Gatavošanas programmas darbības laikā divreiz nospiediet pogu „Меню”. Laika vienību indikator uz displeja sāks mirgot.
2. Iestatiet vēlamo 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 pārtrinātu laika vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošo pogu.

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

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

Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi

STOP SVARĪGI! Ja jūs lietojat ierīci ūdens vārīšanai (piemēram, gatavojot ēdiena), NEDĒĻU iestatīt gatavošanas temperatūru virs 100°C. Tas var izraisīt ierīces pārkaršanu un bojājumus. Šā paša iemesla dēļ NELIETOJIET programmām „ЖАРКА”, „ХЛЕБ” „БЛЕТЧКА”, ūdens vārīšanai.

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

STOP Gatavojot ēdiena multikattā, nelietojiet citus traukus, izņemot tos, kuri ir paredzēti šim modelim vai saderīgi ar to. Saderīgus traukus skatiet vietnē www.redmond.com.cy. Citu piederumu lietošana ir AIZLIEGTA!

NEapstrādājiet pārtiku tieši traukā! Tas var sabojāt nelipīgo pārklājumu, sabojājot trauku un ierīci.

3. Aizveriet multikattā 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”.

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

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

i 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/Паузрегв” indikatori. Atkarībā no izvēlētas programmas, gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies uzreiz pēc pogas „Старт” nospiešanas vai nepieciešamās traika temperatūras sasniegšanas.

i Ja ir nepieciešams, var ierīcē atslēgt automātiskās sildīšanas funkciju, nospiežot pogu „Смаг”. Pogas „Отмена/Паузрегв” indikatoris nodzīsies. Atkārtoti nospiežot pogu „Смаг”, funkcija atkal ieslēgsies. Automātiskās sildīšanas funkcija nav pieejama izmantojot programmas „ЙОГУРТ” un „ЭКСПРЕСС”.

8. Par programmas darbības beigām pavēstīs skaņas signāls, uz displeja parādīsies uzraksts End. Turklāt, atkarībā no izvēlētas gatavošanas programmas vai tekošajiem iestatījumiem, ierīce pāries automātiskās sildīšanas režīmā (uz displeja deg pogas „Отмена/Паузрегв” indikatoris un uzraksts „Подогрев”) vai gaidīšanas režīmā.
9. Lai atceltu iestatīto programmu, pārtrauktu gatavošanas procesu vai automātiskās sildīšanas funkciju, nospiediet un pāris sekundes turiet nospiežot pogu „Отмена/Паузрегв”.

! Lai iegūtu kvalitatīvu rezultātu, piedāvājam izmantot receptes no multikattālam REDMOND RMC-M4512 pievienotās receptu grāmatas, kuras ir izstrādātas speciāli šim modelim. Atbilstošas receptes var atrast arī mājās lapā www.redmond.com.cy.

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

Gatavošanas programmu kopsavilkuma tabula (rūpnieciskajiem iestatījumiem)

Programma	Lietošanas ieteikumi	Gatavošanas laiks pēc noklusējuma	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Darba parametru sasniegšana	Starta atlikšana	Automaizācija, st
МУЛЬТИПОВАР	Programma paredzēta ēdiena gatavošanai ar lietotāja iestatītajiem gatavošanas temperatūrās un laika parametriem. Temperatūras manuālās iestatīšanas diapazons šai programmai ir 35-170°C, ar soli – 5°C. Gatavošanas temperatūra – 100°C. Ja gatavošanas temperatūra ir zemāka par 80°C, automātiskās sildīšanas funkcija tiks atslēgta bez iespējas ieslēgt to manuāli.	00:30	2 min – 15 st / 1 min Ja temperatūra ir augstāka par 130°C: 2 min – 2 st / 1 min	✓	✓	12
ПЛОВ	Programma paredzēta dažādu ploveru veidu gatavošanai	00:35	10 min – 2 st / 5 min	✓	✓	12
НА ПАРУ	Programma paredzēta gaļas, putnu gaļas, zivju, dārzeņu un daudzkomponentu ēdiena tvaicēšanai. Lai gatavotu ar šo programmu, izmantojiet speciālo konteineri (ietilpst komplektā). 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”.	00:30	10 min – 2 st / 5 min	✓	✓	12
СУП	Programma paredzēta buljonu, mērču, dārzeņu un auksto zupu gatavošanai no gaļas, putnu gaļas un dārzeņiem. Pēc ierīces darbības nepieciešamo parametru sasniegšanas atskanēs skaņas signāls. Atveriet ierīces vāku un noņemiet putas no zupas.	00:40	20 min – 8 st / 5 min	✓	✓	12
МАКАРОНЫ	Programma paredz ūdens uzvārīšanu, sastāvdaļu ielikšanu un to pagatavošanu. Par ūdens uzvārīšanu nepieciešamību ievietot produktus paziņos skaņas signāls. Gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies pēc pogas „Старт” atkārtotas nospiešanas. Gatavojot atsevišķus produktus (makaronus, pelmeņus, utt.), veidojas putas. Lai novērstu to iespējamo izkūšanu ārpus trauka, pāris minūtes pēc produktu ielikšanas vārosajā ūdenī var atvērt vāku.	00:08	2 min – 1 st / 1 min		✓	
МОЛОЧНАЯ КАША*	Programma paredzēta putru gatavošanai, izmantojot pastērīzētu pienu ar zemu tauku saturu.	00:25	5 min – 1 st 30 min / 1 min	✓	✓	12
ТУШЕНИЕ	Programma ir paredzēta gulaša, sautējumu un ragu gatavošanai	1:00	20 min – 12 st / 5 min	✓		12

Programma	Lietošanas ieteikumi	Gatavošanas laiks pēc noklusējuma	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Darba parametru sasniegšana	Sarta atlikšana	Autourziide, st
ВЫПЕЧКА	Programma paredzēta dažādu kūku, sacepumu un pirāgu gatavošanai no rauga mīklas	00:50	20 min – 4 st / 10 min	✓		12
ЖАРКА	Programma paredzēta gaļas, zivju, putnu gaļas un daudzkomponentu ēdīnu cepšanai. Sasmēdzot ierīces darbībai nepieciešamo temperatūru, atskanēs skaņas signāls, lievietojiet produktus traukā. Produktus apcepjiet ar atvērtu vāku – tas ļaus iegūt kraukšķīgu garoziņu.	00:15	5 min – 1 st / 1 min		✓	12
ЙОГУРТ	Paredzēta mājas jogurtu gatavošanai un mīklas raudzēšanai.	8:00	30 min – 12 st / 30 min	✓		
ХЛЕБ	Programma paredzēta dažādu maizes veidu cepšanai no kviešu miltiem un ar pievienotiem rudzu miltiem. Programma paredz pilnu gatavošanas ciklu, no mīklas raudzēšanas līdz maizes cepšanai. Lievietojot sastāvdaļas pārļiecinieties, ka tās aizņem ne vairāk par pusi no izmantotajam trauka tilpuma. Ja iestatītais gatavošanas laiks ir mazāks par 1 stundu, pēc pogas „Crapt” nospiešanas sāksies cepšanas process. Lai maize apceptos vienmērīgi, vēlamus to apgrīzēt uz otro pusi pēc skaņas signāla.	3:00	10 min – 6 st / 5 min	✓		3
ТОМЛЕНИЕ	Programma paredzēta karsēta piena, sūtinātas gaļas, stilbiņa, galerta gatavošanai	3:00	5 min – 12 st / 10 min	✓		12
ЭКСПРЕСС	Programma paredzēta rīsu gatavošanai un īrdeno putru gatavošanai ūdenī. Lai uzskātu programmas darbību, gaidīšanas režīmā nospiediet pogu „Crapt”. Iedeģies gatavošanas režīma indikatoru un pogas „Crapt” apgaismojums. Sāksies iestatītās programmas darbība.	Pēc visa ūdens izvaļāšanas, programma automātiski izlēģies.				

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

III. PAPILDUS IESPĒJAS

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

Receptes, kuras ir norādītas ēdīnu sadaļā var atrast receptu grāmatā vai mājās lapā www.redmond.company.

IV. GATAVOŠANAS PADOMI

Kopējie ieteikumi

- Lai gatavotu ar programmu „HA ПАРУ”, leļejiet traukā 400-800 ml ūdens ir ievietojiet traukā konteineri gatavošanai ar tvaiku. Nosveriet un sagatavojiet produktus atbilstoši receptei, vienmērīgi salieciet tos konteinerā un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Leskām sekot receptu grāmatas norādījumiem.
- Putru gatavošanai, izmantojot treknu pienu, atšķaidīt to ar dzeramo ūdeni attiecībā 1:1. Pirms gatavošanas multikatla trauku iesmērēt ar sviestu. Rūpīgi noskatot visu veidu putrāimus (rīsi, griķi, prosa utt.) līdz ūdens kļūst tīrs. Stingri ievērot proporcijas, sastāvdaļas nomērit atbilstoši receptu grāmatā norādītajām (sastāvdaļas samazināt vai palielināt proporcionāli).
- Gatavojot maizi un cepienu, pārļiecinieties, ka sastāvdaļas neaizņem vairāk nekā pusi no trauka tilpuma. Nav ieteicams izmantot atlikā starta funkciju, jo tas var ietekmēt izstrādājuma kvalitāti. Uzreiz pēc gatavošanas izņemiet gatavo produktu no ierīces, lai tā nekļūtu mitra. Ja tas nav iespējams, ir atļauts uz īsu laiku atstāt produktu ierīcē ar ieslēgtu funkciju Keep Warm. Maizes izņemšanai no ierīces izmantojiet virtuves cimds.
- Neверiet valā multikatla vāku mīklas raudzēšanas etapā! No tā ir atkarīga izstrādājuma kvalitāte.
- Pirms atkārtotas programmas „ЖАРКА” izmantošanas ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.
- Jogurta gatavošanai varat izmantot speciālu burciņu komplektu jogurtam REDMOND RAM-G1 (var iegādāties atsevišķi).

Kļūdas ēdīnu gatavošanā un to novēršana

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

ĒDIENS NAV KĀRTĪGI PAGATAVOJIES

Iespējamie iemesli	Risinājuma veidi	
Nebija aizvērts ierīces vāks vai vāks nebija aizvērts pilnībā, tādēļ gatavošanas temperatūra nebija pietiekoshi augsta	Gatavošanas laikā neверiet multikatla vāku valā bez vajadzības. Aizверiet vāku līdz klikšķim. Pārļiecinieties, ka nekas netraucē cieši aizvērt ierīces vāku un iekšējā vāka blīves gumija nav deformējusies	
Ir sliktis kontakts starp trauku un sildelementu, tādēļ gatavošanas temperatūra nav pietiekoshi augsta	Traukam ierīces korpusā ir jāatrodas līdzēni , tam ir cieši jāpieguļ sildelementa diskam. Pārļiecinieties, ka multikatla darba kamerā nav svešķermeņu. Nepieļaujiet sildāmā diska piesārņošanas	
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 (aprēķināts) gatavošanas laiks. Izvēlēta recepte neder gatavošanai šajā multikatlā	Ieteicams izmantot pārbaudītas (dotajam ierīces modelim adaptētās) receptes. Izmantojiet receptes, kurām varat uzticēties. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei	
Gatavojot ar tvaiku: traukā ir parāk maz ūdens, lai veidotos pietiekams tvaiku daudzums	Ieļejiet traukā ūdeni atbilstoshi 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 traukā apakšu. Fritējot (cepot eļļā) sekojiet atbilstošās receptes norādēm
	Traukā ir parāk liels mītrums	Cepot neaveriet multikatla vāku, ja vien tas nav norādīts receptē. Svaigi saldētos produktus pirms cepšanas obligāti atkausējiet un noļejiet ūdeni

Iespējamie iemesli		Risinājuma veidi
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
	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 ēdiens pārāk ilgi atradies automātiskās sildīšanas režīmā	Nav ieteicams ilgstoši izmantot automātiskās sildīšanas funkciju. Ja modelim ir paredzēta dotās funkcijas iepriekšēja atslēgšana, izmantojiet šo iespēju

VĀROT PRODUKTS PĀRVĀRĀS

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

ĒDIENS PIEDEG

Trauks ir slikti iztīrīts pēc pēdējās gatavošanas reizes. Ir bojāts trauka pretpiedeguma pārklājums	Pirms gatavošanas pārliecinieties, ka trauks ir kārtīgi iztīrīts un trauka pretpiedeguma slānis nav bojāts
Kopējais produktu daudzums ir mazāks par receptē ieteicamo	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti
Ir iestatīts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim
Cepot: esat 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 ēdiens vienmērīgi apaceptos, tas periodiski ir jāapmaisa vai pēc noteikta laika jāapgriež uz otru pusi

Sautējot: traukā nav pietiekams mitruma daudzums	Ielejiet traukā vairāk šķidruma. Gatavošanas laikā bez nepieciešamības nevieriet vaļā multikatlā vāku
Vārot: traukā nav pietiekami daudz šķidruma (nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas)	Ievērojiet pareizas proporcijas starp šķidrumu un cietajām sastāvdaļām
Miklas izstrādājumiem: pirms gatavošanas nav iesmērēta trauka iekšējā virsma	Pirms miklas ievietošanas traukā, iesmērējiet tā apakšu un sienas ar sviestu vai eļļu (nevajag liet eļļu traukā!)

PRODUKTS IR ZAUDĒJIS GRIEZUMA FORMU

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

MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS IR MITRS

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

MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS NAV UZRŪDZIS

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

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

Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem

Produkts	Svars, g/ Daudzums, gab.	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min
Cūkgaļas/liellopu gaļas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	800	30/40
Jēra gaļas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	800	40
Vistas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	800	20
Frikadeles/kotletes	500	800	25/40

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

i Jāņem vērā, ka šie ir vispārīgie ieteikumi. Reālais tvaicēšanas laiks var atšķirties no ieteiktā, atkarībā no konkrētā produkta kvalitātes, kā arī jūsu pošu 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	Punša gatavošana
75	Pasterizācija, baltās tējas gatavošana
80	Karstvina gatavošana
85	Biezpiena vai ēdienu gatavošana, kuriem nepieciešams ilgš gatavošanas laiks
90	Sarkanās tējas gatavošana
95	Piena putru gatavošana
100	Bezē, ievārījumu gatavošana

 *Kā arī skatiet pievienoto receptu grāmatu.*

Darba temperatūra, °C	Lietošanas ieteikumi
105	Galerta gatavošana
110	Sterilizācija
115	Cukura sirupa gatavošana
120	Stilbiņa gatavošana
125	Sautētas gaļas gatavošana
130	Sacepuma gatavošana
135	Gatavo ēdienu apcepšana, lai tie iegūtu kraukšķīgu garoziņu
140	Kūpināšana
145	Dārzeņu un zivs cepšana follijā
150	Gaļas cepšana follijā
155	Rauga miklas izstrādājumu cepšana
160	Putnu gaļas cepšana
165	Steiku cepšana
170	Fritēšana

V. PAPILDUS AKSESUĀRI

(ir nopērkami atsevišķi)
Iegādāties papildus aksesuārus multikatlam REDMOND RMC-M4512 uz ziniņāt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājas lapā www.redmond.company vai oficiālo pārstāvju veikalos.

VI. MULTIKATLA KOPŠANA

Kopējie noteikumi un ieteikumi

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



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

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

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

Korpasa tīrīšana

Ierīces korpusu tīrīt ar mitru virtuves salveti vai sūkli. Var lietot saudzīgu tīrīšanas līdzekli. Lai izvairītos no ūdens neteicējumiem 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 virsmu pirms tā ielikšanas multikatla korpusā. Regulāri izmantojot trauku ar laiku pilnībā vai daļēji var mainīties tā pretspiedējuma pārklājuma krāsa. Pats par sevi tas nav uzskatāms par trauka defektu.

Iekšējā vāka tīrīšana

1. Atveriet multikatla vāku.
2. Reizē nospiediet uz centra pusi divus plastmasas fiksatorus, kuri atrodas vāka iekšpuses lejas daļā. Viegli pavelciet iekšējo vāku uz savu pusi un uz leju, lai tas pilnībā atvienotos no galvenā vāka.
3. Noslaukiet abu vāku virsmas ar mitru virtuves salveti vai sūkli. Ja ir nepieciešams, nomazgājiet noņemto vāku zem tekoša ūdens, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekļus. Sīni gadījumā nav ieteicams izmantot trauku mazgājamā 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 uzmales.

1. Uzmaniģi pavelciet ārējo uzmau aiz izvirdzījuma uz augšu un uz savu pusi.

- Uzspiediet uz plastmasas fiksatora vārsta lejas daļā un noņemiet iekšējo uzvaku.
- Ja ir nepieciešams, akurati izņemiet vārstu gumijas. Nomazgājiet visas vārsta daļas.
- Salieciet vārstu atpakaļejošā secībā: ievietojiet atpakaļ gumijas, savienojiet galvenā vārsta fiksatorus ar attiecīgām cilpām uzvaku iekšpusē un savienojiet uzvaku līdz klikšķim. Stingri iestipriniet tvaika vārstu ierīces vāku līdzā.

⚠ UZMANĪBU! Lai izvairītos no vārsta gumijas deformācijas, nespiežiet un nesavīpiniet to noņemot, tīrot un uzstādot.

Kondensāta likvidēšana

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

Darba kameras tīrīšana

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

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

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

Gadījumā, ja svešķermeņi ir iekļuvuši iedobumā apkārtnē centrālajam temperatūras sensoram, uzmanīgi izņemot tos ar pinceiti, nespiežot uz sensora uzvaku. Sildīšanas diska virsmas tīrīšanai ir pieļaujams izmantot vidēji cietu samitrinātu sūkli vai sintētisku birsti.

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

Uzglabāšana un transportēšana

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

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

Nepieciešams sargāt ierīces iepakojumu no ūdens un šķidrums piekļūšanas.

VII. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISA CENTRĀ

Bojājums	Iespējamais iemesls	Bojājuma 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
Uz displeja parādījās paziņojums par kļūdu: E5 – E7	Ūlekuumenemise kaitse rakendusid	Neieslēdziet ierīci ar tukšu trauku! Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, atveriet vāku un ļaujiet tai atdzist 10-15 minūtes, pēc tam turpiniet gatavot. Nepievienojiet ūdeni traukā, kamēr darbojas „МУЛЬТИПОВАР” (kad temperatūra ir iestatīta virs 100°C) un „ЖАПКА” programmas. Ja „ЖАПКА” programmā temperatūra ir iestatīta virs 120°C un „МУЛЬТИПОВАР” programmā virs 130°C, gatavojiet ēdienu ar atvērtu vāku.

Bojājums	Iespējamais iemesls	Bojājuma novēršana	
Uz displeja parādījās paziņojums par kļūdu: E5 – E7	Darbības parametru sasniegšana „ЖАПКА” programmā ir smalki aprakstīta rokasgrāmātā.	„ЖАПКА” programmas ietvaros pievienojiet sastāvdaļas traukā tikai pēc tam, kad ierīce ir sasniegusi darbības parametrus. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist.	
Ierīce neieslēdzas	Strāvas vads nav pievienots ierīcei un (vai) kontaktlīdzdai	Pārliecinieties, ka noņemamais strāvas vads ir ievietots pareizajā ierīces ligzdā un pievienots kontaktlīdzdai	
	Bojāta kontaktlīdzdai	Pieslēdziet ierīci kontaktlīdzdai, kura darbojas	
	Tīklā nav elektropadeves	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir zem normas, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja	
Ēdiens gatavojas pārāk ilgi	Strāvas zudumi elektropadeves laikā (nestabils strāvas spriegums vai tas atrodas zem normas)	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir nestabils vai zem normas, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja	
	Starp trauku un sildelementu atrodas svešķermeņi vai kādas daļiņas (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi)	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Likvidējiet svešķermeņus vai daļiņas	
	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni	
Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks	Sildīšanas diska ir ļoti netīrs	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Notīriet sildīšanas disku	
	Trauks un multikatla iekšējais vāks hermētiski nesavienojas	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni
		Vāks nav cieši aizvērts vai zem vāka ir iekļūvis svešķermeņi	Pārbaudiet, vai starp vāku un ierīces korpusu nav svešķermeņu (atkritumi, graudi, ēdienu gabaliņi), izņemiet tos. Aizverot vāku, vienmēr ir jāatskan klikšķim.
	Vāks nav cieši aizvērts vai zem vāka ir iekļūvis svešķermeņi	Pārbaudiet iekšējā vāka blīvējošo gumiju. Iespējams, to vajag nomainīt	

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




Ekoloģiski nekaitīga utilizācija (elektronisko un elektrisko ierīču utilizācija)

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

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

Dotā ierīce ir nomarkēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/EU, kas regulē elektrisko un elektronisko iekārtu utilizāciju. Dotā direktīva nosaka galvenās elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu utilizācijas un pārstrādes prasības, kuras darbojas visā Eiropas Savienības teritorijā.

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

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

OHUTUSMEETMED

- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on põhjustatud ohutusnõuete ja kasutusjuhiste eiramisest.
- Nimetatud elektriseadet võib kasutada korterites, suvilates ja teistes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Tööstuslik või muu mitteots-tarbekohane kasutamine loetakse toote õigete kasutustingimuste rikkumiseks. Sellisel juhul ei vastuta tootja võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme vooluvõrku ühendamist veenduge, et vooluvõrgu pinge vastaks seadme nimipingele (vt tehnilisi andmeid või andmekilpi tootel).
- Kasutage pikendusjuhet, mis on mõeldud seadme tarbitava võimsuse jaoks. Parameetrite eiramine võib põhjustada lühise või juhtme süttimise.
- Ühendage seade ainult maandatud pistikupessa: see on kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et see oleks maandatud.

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

- Pärast seadme kasutamist ning enne selle puhastamist ja teise kohta tõstmist eemaldage pistik elektrikontaktist. Tõmmake pistik pesast välja kuivade kätega ja pistikust kinni hoides, mitte juhtmest tirides.
- Ärge paigutage juhet ukse ette ega soojusallikate lähedusse. Veenduge, et juhe ei oleks väändunud ega kokku murtud ja et see ei hõõrduks vastu teravaid esemeid, nurki või mööbliservi.

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

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

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

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

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

Spetsifikatsioon

Mudel.....	RMC-M4512
Võimsus.....	860-1000 W
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz
Kaitse elektrilooži eest.....	klass I
Kausi maht.....	5 l
Kauss kate.....	pinnakaitsevahend Daikin®
Näidik.....	LED
Auruklapp.....	eemaldatav
Sisekaas.....	eemaldatav
Mootmed.....	242 × 283 × 271 mm
Netomass.....	3,55 kg

Programm

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

Ütesanded

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

Tarnepakett

Multikeetja.....	1 tk
Sisepott RB-C502.....	1 tk
Nõu aurustamiseks.....	1 tk
Kulp.....	1 tk
Lusikas.....	1 tk
Mootklaas.....	1 tk
Sisepoti tangid.....	1 tk
Kulbi/lusika hoidja.....	1 tk
Toitejuhe.....	1 tk
Brošüür retsepti.....	1 tk
Kasutusjuhend.....	1 tk
Hooldusraamat.....	1 tk

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

Osade loetelu (joonis A1, lk. 3)

1. Seadme kaas	8. Korpus
2. Tihend	9. Kandesang
3. Äravõetav sisekaas	10. Eemaldatav auruklapp
4. Auru väljalaske ava	11. Lusikas
5. Sisepott	12. Kulp
6. Kaane avamise nupp	13. Aurutusnapp
7. Ekraani juhtpaneel	14. Kulbi/lusika hoidja

15. Mootklaas
16. Sisepoti tangid
17. Toitejuhe

Juhtpaneel (skeem A2, lk. 4)

1. Nupp „Отмена/Разогрев“ (Väljalülitus/Ülessoojendus) – ülessoojendusfunktsiooni sisse/väljalülitamiseks; toiduvalmistusprogrammi töö katkestamiseks; kasutaja sisetatud parameetreid tühistamiseks
2. Nupp „Отсрочка“ (Viitae) – viitardi aja seadmise režiimi sisselülitamiseks
3. Nupp „Меню“ (Menüü) – automaatse toiduvalmistusprogrammi kinnitab valik
4. Ekraan
5. Nupp „Мин/–“ (Minutid/–) – valmistamise automaatprogrammi valik, temperatuuri alandamine, minutite valik
6. Nupp „Час/+“ (Tunnid/+) – valmistamise automaatprogrammi valik, temperatuuri suurendamine, tundide valik
7. Nupp „Старт“ (Start) – valitud toiduvalmistusrežiimi sisselülitamiseks

Ekraani osad (skeem A2, lk. 4)

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

I. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

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



Ärge eemaldage mingil juhul hoiatavaid kleebiseid, juhendavaid kleebiseid (kui neid on) ega seadme korpusel olevat märgist seadme seeriainumbriiga!

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

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

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

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



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

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

II. MULTIKEETJA KASUTAMINE**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

suuremine toimuvad teineteisest sõltumatult. Suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all. Praeguse kellaaja seadmise lõpetamiseks ärge vajutage 5 sekundi jooksul ühtegi nuppu juhtpaneelil. Seade 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

Multikeetja saab ise toiduvalmistusaja määrata iga programmi peale programmi „ЭКСПРЕСС“. Muudatuse samm ja määratava aja vahelise 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.

i Mõnedes automaatprogrammides hakatakse seatud toiduvalmistusajaga lugema alles pärast seda, kui seade on saavutanud etteantud töotemperatuuri. Kui valate näiteks seadme sisepotti külma vett ja seate programmis „НА ПИЯТУ“ toiduvalmistusajaks 5 minutit, algab programmi töö ja seatud aja mahalgumine alles pärast vee keemaminekut ja piisava aurutiheduse saavutamise sisetis. Programmis „МАКАРОНЫ“ algab seatud toiduvalmistusaja mahalgumine pärast vee keemaminekut ja teistkordset nupu „Смагн“ vajutamist.

Programmi viitstart

Viitstartifunktsioon võimaldab sisetada aja, milleks peab toit valmis olema (võttes arvesse programmi töötamise aega). Viitstarti maksimaalne aeg on 24 tundi. Väikimisi sisaldab viitstarti aeg programmi tööaega ja aega, mida multikeetja viitstartiparameetrite saavutamiseks (kui see on tehaseseadete ette nähtud). Viitstarti aega saab seada 1 minuti kaupa. Viitstarti aja muutmiseks pärast automaatprogrammi valiku kinnitamist vajutage nuppu „Отсрочка“. Tunninäidu suurendamiseks vajutage nuppu „Час/+“. Minutinäidu 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.

i Funktsiooni „Отсрочка“ töö ajal kuvatakse ekraanil praegust kellaega. Et näha aega, milleks toit valmis saab, vajutage ja hoidke all nuppu „Отсрочка“. Viitstartifunktsioon toimib kõigi automaatprogrammidega peale programmide „ЖАРКА“, „МАКАРОНЫ“ ja „ЭКСПРЕСС“.

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

Valmis toidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine)

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

Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimalus

Mõnikord ei ole automaatne soojashoidmine pärast toidu valmistamist soovitatav. Seepärast on multikeetjal võimalus see funktsiooni funktsiooni „Отсрочка“ või põhiprogrammi töötamise ajal eelnevalt välja lülitada. Selleks vajutage programmi töö ajal nuppu „Смагн“. Et automaatne soojashoidmine uuesti sisse lülitada, vajutage veel üks kord nuppu „Смагн“.

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

Toidu ülessoojendamine

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

1. Pange toit sisepotti ja sisepott multikeetjasse.
2. Sulgege kaas ning ühendage seade vooluvõrku.

3. Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all nuppu „Отмена/Паэорпее“. Vastavad indikaatorid ekraanil ja nupul süttivad. Taimer hakkab lugema ülessoojendamise algusest kulunud aega. Seade soojendab toidu temperatuuri 70-75°C ja hoiab seda soojas kuni 12 tunni vältel. Vajaduse korral saab ülessoojenduse peatada. Selleks tuleb vajutada ja all hoida nuppu „Отмена/Паэорпее“, kuni vastavad indikaatorid kustuvad.

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

Funktsioon „MASTERCHEF LITE“

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

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

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

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

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

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

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

Toiduvalmistusaja muutmiseks tehke järgmist:

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

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

Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel

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

1. Mõtke välja vajalikud kogused ja valmistage toiduaineid ette.
2. Pange koostisained vastavalt toiduvalmistusprogrammile sisepotti ja asetage sisepott seadme korpusse. Jälgige, et ühegi koostisaine, sealhulgas vedeliku, tase ei küündiks kõrgemale sisepotti siseküljel olevast maksimaaltasemest tähistusest. Jälgige, et sisepott ei oleks viltu ja et see asetseks tihedalt vastu kuumutuselementi.

STOP Ärge kasutage multikeetjaga küpsetades muid kausse, kui neid, mis tootega kaasa tulid või sellega sobivad. Sobivaid kausse näed lehel www.redmond.company. Muude kööginõude kasutamine on KEELATUD!

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

3. Sulgege multikeetja kaas, nii et kostaks klõpsatus. Ühendage seade vooluvõrku.

⚠ ТÄHELEPANU! Kui keedate kõrgel temperatuuril, kasutades suures koguses taimetõli, jätkke alati kaas lohti.

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“.

i Programmis „МУЛЬТИПОВАР“ võite pärast programmi valimise kinnitamist valida soovitud toiduvalmistustemperatuuri. Vajavajaduse suurendamiseks kasutage nuppu „Час/+“, vähendamiseks – nuppu „Мин/-“. Temperatuuri seadmise lõpetamiseks vajutage nuppu „Меню“.

5. Vaikimisi määratud toiduvalmistusaja muutmiseks, kasutage nuppe „Час/+“ ja „Мин/-“.

6. Vajaduse korral sisestage programmi alguse viitaega.

i Funktsiooni „Отсрочка“ ei saa kasutada programmides „ЖАРКА“, „МАКАРОНЫ“ ega „ЭКСПРЕСС“.

7. Toiduvalmistusprogrammi käivitamiseks vajutage nuppu „Старт“. Süttivad nuppude „Старт“ ja „Отмена/Пауза“ indikaatorid. Toiduvalmistusaja mahalgumine algab olenevalt valitud toiduvalmistusprogrammist kas kohe pärast nuppu „Старт“ vajutamist või vajaliku temperatuuri saavutamisest sisetopis.

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

8. Toiduvalmistusprogrammi töö lõppemisel kostab helisignaali ja ekraanile ilmub kiri „End“. Edasi lülitub seade valitud programmist või sisestatud seadetest olenevalt kas automaatse soojushoidmise režiimi (põlevad nupu „Отмена/Пауза“ indikaator ja kiri „Подогрев“ ekraanil) või ooterežiimi.

9. Sisestatud programmi tühistamiseks või toiduvalmistusprotsessi või automaatse soojushoidmise katkestamiseks vajutage ja hoidke mõni sekund all nuppu „Отмена/Пауза“.

📖 Kvaliteetse tulemuse saamiseks soovime kasutada spetsiaalselt selle mudeli jaoks välja töötatud toiduretsepti REDMOND RMC-M4512 juurde kuuluvast kokaraamatust. Need retseptid leiate ka veebilehelt www.redmond.company.

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

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

Valmistamisprogrammi koondtabel (tehase seadistused)

Programm	Kasutussoovitused	Vaikimisi valmistamise aeg	Valmistamisaja vahemik/seadistussamm	Väljumine tööparameetritele	Eelseadistus	Autosoojendus, t
МУЛЬТИПОВАР	See programm on ette nähtud toitude valmistamiseks kasutaja määratud toiduvalmistamistemperatuuri ja aja parameetrite järgi. Temperatuuri käsitsi seadmise vahemik on programmis 35-170°C, muuta saab 5°C kaupa. Kui toiduvalmistustemperatuur ei ületa 80°C, on automaatse soojushoidmise funktsioon välja lülitatud ja seda ei saa käsitsi sisse lülitada	00:30	2 min – 15 t / 1 min Kui temperatuur on üle 130°C: 2 min – 2 t / 1 min	✓	✓	12


Programm	Kasutussoovitused	Vaikimisi valmistamise aeg	Valmistamisaja vahemik/seadistussamm	Väljumine tööparameetritele	Eelseadistus	Autosoojendus, t
ПЛОВ	Programm on mõeldud mitmesuguste piilfide valmistamiseks	00:35	10 min – 2 t / 5 min	✓	✓	12
НА ПАРУ	Programm on mõeldud liha, linnuliha, kala, köögiviljade ja kombineeritud toitude aurustamiseks. Selles programmis toidu valmistamiseks kasutatakse spetsiaalset nõud (kuulub komplekti). Pärast vee keemaminekut ja piisava aurutiheduse saavutamist sisetopis kostab helisignaali. Käivitub toiduvalmistusprogrammi tööaja mahalgumine. Kui te ei kasuta selles programmis automaatseid ajaseadeid, vaadake tabelit „Mitmesuguste toiduainete soovitatav töötlemisajad aurutamise korral“	00:30	10 min – 2 t / 5 min	✓	✓	12
СУП	See programm on mõeldud puljongite, kastmete, aedvilja- ja külmusuppide valmistamiseks lihast, kalast, linnuliha või köögiviljadest. Enne toiduvalmistusprogrammi tööparameetrite saavutamist kostab helisignaali. Ava toote kaas ning eemalda supiit vaht	00:40	20 min – 8 t / 5 min	✓	✓	12
МАКАРОНЫ	See programm näeb ette vee kuumutamise keemiseni, koostisainete lisamise ja nende keemise. Vee keemaminekust ja toiduainete lisamise vajadusest annab märku helisignaali. Toiduvalmistusaja mahalgumine algab teistkordsest nupu „Старт“ vajutamisest. Mõnede toodete (näiteks makaronide, pelmeenide jms) valmistamisel tekib vaht. Vahu võimaliku sisetopisist väljalugumise ennetamiseks võib mõni minut pärast toiduainete keevasse vette panemist kaane avada	00:08	2 min – 1 t / 1 min		✓	
МОЛОЧНАЯ КАША*	See programm näeb ette vee kuumutamise keemiseni, koostisainete lisamise ja nende keemise	00:25	5 min – 1 t 30 min / 1 min	✓	✓	12
ТУШЕНИЕ	Programm on mõeldud guljaši, hautise ja ragu valmistamiseks	1:00	20 min – 12 t / 5 min	✓		12
ВЫПЕЧКА	Programm on mõeldud keekside, vormikookide ja pärmitaignapirukate küpsetamiseks	00:50	20 min – 4 t / 10 min	✓		12
ЖАРКА	Programm on mõeldud liha, linnuliha, kala ja kombineeritud toitude praadimiseks. Määratud toiduvalmistustemperatuuri saavutamisel seadmes kostab helisignaali, asetatakse kaussi. Soovitage praadida toiduaineid avatud kaanega – nii saate krõbeda koorigu	00:15	5 min – 1 t / 1 min		✓	12

Programm	Kasutussoovitused	Valkmise valmistamise aeg	Valmistamisaja vahemik/seadistussamm	Võllumine tööpäraneetritele	Eelseadistus	Autosoojenus, t
ЙОГУРТ	See programm on mõeldud koduse jogurti valmistamiseks ja taigna kergitamiseks.	8:00	30 min – 12 t / 30 min	✓		
ХЛЕБ	Soovitatav eri liiki leibade küpsetamiseks nisujahust ja rukkijahulisandiga. Programm hõlmab tervet valmistusprotsessi alates taigna kergitamisest kuni leiva küpsetamiseni. Võtke arvesse, et programmi töö esimese tunni jooksul toimub taigna kergitamine, millele järgneb kohe küpsetamine. Koostisainete sisepoti panemisel veenduge, et need ei ületaks poolt poti kasulikust mahust. Kui toiduvalmistusajaks on seatud vähem kui 1 tund, algab pärast nupu „Срап“ vajutamist küpsetamine. Sellest sõltub küpsetise kvaliteet	3:00	10 min – 6 t / 5 min	✓		3
ТОМЛЕНИЕ	See programm on mõeldud hautise, rulaadi ja ahjupiima valmistamiseks	3:00	5 min – 12 t / 10 min	✓		12
ЭКСПРЕСС	Programm on mõeldud riisi ja sõmerate putrude keetmiseks vees. Toiduvalmistusprogrammi käivitamiseks vajutage ooterežiimi nuppu „Срап“. Toiduvalmistusrežiimi ja nupu „Срап“ tuli süttivad. Määratud programmi täitmine käivitub.	Programm näeb ette aurutomaatse väljalülituse pärast vee täielikku keemaminekut.				

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

III. LISAVÕIMALUSED

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

 Toitude osas viidatud retseptid leiata retseptiraamatust või veebisaidilt redmond.company.

IV. SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS

Üldised soovitused

- Programmis „НА ПАРУ“ toidu valmistamiseks valage sisepoti 400-800 ml vett ja paigaldage sisepoti aurutus anum. Mõõtke välja ja valmistage ette toiduained vastavalt retseptile ning laotage need ühtlaselt aurutus anumasse. Järgida retseptiraamatu.

- Pudru valmistamiseks pastöriseeritud, väheserasvasisaldusega piima põhjal, täispiima kasutamisel lahjendada seda joogiveega vahekorras 1:1. Määrida sisepoti enne toiduvalmistamist võiga sisse. Kõik täisteralised tangained (riis, tatar, hirss jms) korralikult läbi pesta, kuni vesi muutub läbipaistvaks. Järgida rangelt õigeid vahetordi, mõttes koostisained välja vastavalt retseptiraamatu soovitudele ning suurendades või vähendades koostisainete kogust täpselt proportsionaalses vahekorras.
- Leibade küpsetise tehase ära kata koostisadega üle poole kausist. Viitstaridfunktsiooni ei ole soovitatav kasutada, kuivõrd see võib mõjutada küpsetise kvaliteeti. Eemalda valmis toit seadmest kohe, kui küpsetamine on lõppenud. Nii ei saa see märjaks. Kui see ei ole võimalik, on toitu lühikeseks ajaks lubatud seadmesse jätta, kui Keep Warm sisse lülitatud on. Valmis leiva seadmest välja võtmiseks kasutage pajakindaid.
- Et leib küpsete ühtlaselt, tuleb seda pärast helisignaali kindlasti keerata. Ärge avage multikeetja kaant taigna kergitamise ajal!
- Enne programmi „ХАРКА“ uuesti kasutamist laske seadmel täielikult jahtuda.
- Jogurti valmistamiseks võite kasutada spetsiaalset jogurtipurkide komplekti REDMOND RAM-G1 (tuleb eraldi tellida).

Vead toiduvalmistamisel ja nende lahendamine

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

TOIT EI SAANUD VALMIS

Võimalik põhjus	Lahendusviis	
Unustasite sulgeda seadme kaane või ei sulgenud seda tihedalt, seetõttu ei olnud toiduvalmistustemperatuur piisavalt kõrge	Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjuseta multikeetja kaant. Sulgege kaas, nii et kostaks klõpsatus. Veenduge, et miski ei segaks seadme kaane tihedalt sulgumist ja et kummitihend sisekaanel ei oleks deformeerunud	
Sisepoti ei ole tihedalt vastu kuumutuselementi, seetõttu ei olnud temperatuur piisavalt kõrge	Sisepoti peab olema seadme korpuses otse ja tihedalt vastu kuumutuselementi. Veenduge, et multikeetja 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 järgitud liiga suurteks tükkideks või ei ole järgitud toiduainete koguseid. Toiduvalmistusajaks on valesti seatud (arvestatud) Valitud toiduretsept ei sobi selles multikeetjas valmistamiseks	Soovitatav on kasutada soovitatud (selle mudeli jaoks koostandatud) retsepte. Kasutage usaldusväärseid retsepte. Koostisainete vatik, 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 sisepoti liiga palju taimeõli	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 nõudud. Külmutatud toiduained sulatage ja nõrutage kindlasti enne praadimist
Keetmisel: happeliste toiduainete keetmisel keeb puljong üle	Mõned toiduained vajavad enne keetmist eritõttlemist: pesemist, passeerimist vms. Järgige valitud retsepti juhiseid	
Küpsetamisel (tainas ei küp- senud läbi)	Tainas kerkis sisepoti kaaneli ja ummistas auruklapi	Pange sisepoti vähem tainast
	Panite potti korraka liiga palju tainast	Eemaldage küpsetis sisepotist, pöörake ümber ja pange potti tagasi. Seejärel jätkake küpsetamist. Edaspidi pange sisepoti korraka vähem tainast

TOIDUAINED LAGUNESID KEETMISEL

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

TOIT LÄKS KÕRBEMA

Sisepotti ei pestud pärast eelmist toiduvalmistamist korralikult puhtaks. Sisepoti kõrbemisevastane pinnakate on kahjustatud	Enne toiduvalmistamist veenduge, et sisepott oleks puhas ja selle pinnakate poleks kahjustatud
Potti pandud toiduainete üldkogus on väiksem, kui retseptis soovitatud	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte
Määrasite liiga pika toiduvalmistusaja	Vähendage toiduvalmistusajaga või järgige selle mudeli jaoks kohandatud retsepti juhiseid
Praadimisel: unustasite sisepotti õli valada, ei pööranud toiduaineid ümber või pöörasite liiga hilja	Tavalisel praadimisel valage sisepotti ainult natuke õli: nii ei see kataks põhja õhukese kihina. Ühtlaseks küpsetamiseks tuleb toiduaineid regulaarselt segada või need määratud ajal ümber pöörata
Hautamisel: sisepottis pole piisavalt niiskust	Valage sisepotti rohkem vedelikku. Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjuseta multikeetja kaant
Keetmisel: sisepottis on liiga vähe vedelikku (pole järgitud toiduainete koguseid)	Järgige tahkete ja vedelate koostisainete õiget vahekorda
Küpsetamisel: unustasite sisepoti enne küpsetamist rasvainega 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 toiduvalmistusajaga või järgige selle mudeli jaoks kohandatud retsepti juhiseid

KÜPSETIS ON NÄTSKE

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

KÜPSETIS EI KERKINUD

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

i Mõnede REDMONDI multikeetja mudelite programmides „ТУШЕНИЕ“ ja „ЦУП“ käivitub liiga vähesed vedeliku korral ülekuumenemiskaitse. Sellisel juhul toiduvalmistusprogramm peatub ja multikeetja lülitub automaatselt soojashoidmise režiimile.

Mitsesuguste toiduainete soovitatav töötlemisaeg aurutamise korral

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

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

Soovitud temperatuurirežiimide kasutamisel programmis „МУЛЬТИПОВАР“

Töotemperatuur, °C	Kasutussoovitused
35	Taigna kergitamine, äädika valmistamine
40	Jogurtite valmistamine
45	Hapendamine
50	Kääritamine
55	Pumati valmistamine
60	Rohelise tee, lastetoidu valmistamine
65	Liha keetmine vaakumpakendis
70	Punsi valmistamine
75	Pastöriseerimine, valge tee valmistamine
80	Höögveini valmistamine
85	Kohupiima või pikka töötlemisaega nõudvate toitude valmistamine
90	Punase tee valmistamine
95	Piimapõhiste putrude valmistamine
100	Besee või moosi valmistamine

Töotemperatuur, °C	Kasutussoovitused
105	Süldi valmistamine
110	Steriliseerimine
115	Suhkrusiirupi valmistamine
120	Rulaadi valmistamine
125	Lihahautise valmistamine
130	Vormiroa valmistamine
135	Valmistoitude ülepraadimine neile krõbiseva koorigi lisamiseks
140	Suitsutamine
145	Aedvilja- ja kalavormiroogade valmistamine fooliumis
150	Lihavormiroa valmistamine fooliumis
155	Pärmitaignatoodete praadimine
160	Linnuliha praadimine
165	Steak'ide praadimine
170	Friikartulite, kananagitsate valmistamine

Vt ühtlasi juuresolevat retseptiraamatut.

V. LISATARVIKUD

(tuleb eraldi tellida)

Multikeetjale REDMOND RMC-M4512 lisatarvikuid tellida ja REDMOND i uute toodete kohta infot saate veebilehelt www.redmond.company või ametlike eelastajate kauplustest.

VI. SEADME HOOLDAMINE

Üldised reeglid ja soovitused

- Enne seadme esimest kasutamist ja samuti toidulõhna eemaldamiseks pärast toiduvalmistamist multikeetjas soovitage töödelda selles poolt sidrunit 15 minuti jooksul programmis „HA TИAPY“.
- Me ei soovita jätta valmis toitu või vett suletud kaanega multikeetjasse kauemaks kui 24 tundi. Hoidke valmis toitu sisetopiga külmkapis ja soojendage see vajaduse korral multikeetjas üles, kasutades ülessoojendamise funktsiooni.
- Kui te seadet pikema aja jooksul ei kasuta, ühendage see kindlasti vooluvõrgust lahti. Töökamber, sealhulgas kuumutusplaat, sisetopp, 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.

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

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

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

- Puhastage seadme korpus vajaduse järgi. Sisetoppi, küpsetusvorm, sisetomi alumiiniumkaant ja eemaldatavat auruklappi tuleb puhastada pärast iga kasutuskorda. Toiduvalmistamise ajal multikeetjasse tekkinud kondensaati eemaldage pärast seadme iga kasutuskorda. Töökambri sisetopu puhastage vajaduse järgi. Alumiiniumist sisekaane ja auruklapi puhastamine on soovitatav iga kord pärast kasutamist.

Korpuse puhastamine

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

Sisetoppi puhastamine

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

Kui sisetopp on väga määrdunud, valage sellesse vett ja laske liguneda. Seejärel puhastage. Enne multikeetja korpusesse panemist pühkige sisetoppi välisküljel kindlasti kuivaks.

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

Sisemise kaane puhastamine

1. Avage multikeetja kaas.
2. Vajutage kaane sisekülje allas korraga kahe plastfiksaatori keskele. Tõmmake sisekaant jõudu kasutamata enda poole ja üles, nii et see tuleb põhikaane küljest lahti.
3. Puhastage mõlema kaane pind niiske lapi või käsna. Vajaduse korral peske eemaldatud kaant voolava vee all, kasutades nõudepesuvahendit. Nõudepesumasinas pesemine ei ole soovitatav.
4. Pühkige mõlemad kaaned kuivaks.
5. Paigaldage kaas ülemistes soontesse. Ühendage eemaldatav kaas põhikaanega. Suruge fiksaatorid kergelt kokku, kuni kostab klõpsatus.

Eemaldatava auruklapi puhastamine

Auruklapp on paigaldatud spetsiaalsesse õnarusse seadme väliskaanel ja koosneb välis- ja sisekestast.

1. Tõmmake ettevaatlikult väliskesta eendist kaane õnaruses üles ja enda poole.
2. Vajutage plastfiksaatorit klapi allas 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 kohakoti vastavate triipidega sisekestal ja suruge kestad kokku, kuni kostab klõpsatus. Paigaldage auruklapp oma pesse seadme kaanel.

TÄHELEPANU! Klapi kummitihendi deformeerumise vältimiseks ärge väänake ega venitage seda mahavõtmise, puhastamise ega tagasipanemise ajal.

Kondensaadi eemaldamine

Sellel mudelil koguneb kondensaati spetsiaalsesse õnde seadme korpuses sisetopi ümber. Pärast iga kasutuskorda eemaldage sisetopi ümber olevasse õnde kogunenud kondensaati köögirätikuga.

Töökambri puhastamine

Kasutusjuhiste rangelt 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.

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

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

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

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

Laodus ja veendus

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

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

Hoidke seadme pakendit vee või vedelike sissetungi eest.

VII. ENNE KUI PÖÖRDUTE TEENINDUSKESKUSSESSE

Rike	Võimalik põhjus	Rikke kõrvaldamine
Ekraanile ilmus veateade: E1-E4	Süsteemi viga, võimalik juhtplaadi või kuumutuselendi rike	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Sulgege tihedalt kaas ja ühendage seade uuesti vooluvõrku
Ekraanile ilmus veateade: E5-E7	Automaatne ülekuumenemise kaitse on aktiveeritud	Ära lülita seadet sisse, kui kauss tühi on! Eemalda seade vooluvõrgust, ava kaas ning laske 10–15 minutit jahtuda, seejärel jätkake küpsetamist. Ära lisa kaussi vett, kui programmid „МУЛТИПОВАР“ (kui temperatuur on sätestatud üle 100°C) ja „ЖАРКА“ on sisselülitatud. Kui temperatuur on „ЖАРКА“ programmis sätestatud üle 120°C ja „МУЛТИПОВАР“ programmis üle 130°C, siis küpseta lahtise kaanega.
	„ЖАРКА“ programmi tööparameetreid saavutamise võttis rohkem aega kui käsiraamatus ette nähtud.	„ЖАРКА“ programmis lisa koostisosad kaussi vaid pärast seda kui seade on jõudnud vastavatele parameetritele. Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda.
	Toitejuhe ei ole seadmega ja (või) elektrikontakti ühendatud	Veenduge, et eemaldatakse toitejuhe on ühendatud seadmega ja elektrikontakti
Seade ei lülitu sisse	Vale elektrikontakt	Ühendage seade õigesti elektrikontakti
	Toitevõrgus pole voolu	Kontrollige elektrivõrgu pinget. Kui seda pole, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole
Toiduvalmistamiseks kuulub liiga palju aega	Elektritoite katkestus (pinge ei ole stabiilne või on alla normi)	Kontrollige elektrivõrgu pinget stabiilsust. Kui pinge kõigub, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole
	Sisepoti ja kuumutuselendi vahel on vöörkeha või toidujäätmel (purud, tangud, toidutükid)	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Eemaldage vöörkeha või toiduosakesed
	Sisepott on seadmes viltu	Paigutage sisepott otse
	Kuumutusplaat on tugevalt määrdunud	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Puhastage kuumutusplaat

Rike	Võimalik põhjus	Rikke kõrvaldamine	
Toiduvalmistamise ajal tuleb kaane vahelt auru	Sisepoti ja sisekaane vaheline ühendus ei ole hermeetiline	Sisepott on korpuses viltu	Paigutage sisepott otse
		Kaas ei ole tihedalt kinni või on kaane vahele sattunud mingi vöörkeha	Veenduge, et kaane ja korpuse vahel ei oleks mingit vöörkeha (puru, tangusid, toidutükke). Eemaldage vöörkeha. Sulgege multikeetja kaas alati nii, et kostaks klõpsatus
		Sisekaane tihend on tugevalt määrdunud, deformeerunud või kahjustatud	Kontrollige seadme sisekaane tihendi seisundit. Vajaduse korral vahetage välja

EST

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



Keskonnasõbralik jäätmekäitlus (elektri- ja elektroonikaseadmete romude käitlemine)

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

Kasutusest kõrvaldatavaid (vanu) seadmeid ei tohi visata olmeprügi hulka, vaid neid tuleb käidelda eraldi. Vanade seadmete omanikud peavad viima need seadmed vastavatesse kogumispunktesse. 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.



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 паромне наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.

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

STOP

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

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

STOP

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

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

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

STOP

ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях!

Технические характеристики

Модель.....	RMC-M4512
Мощность.....	860-1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное DAIKIN®
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан.....	съёмный
Внутренняя крышка.....	съёмная
Габаритные размеры.....	242 × 283 × 271 мм
Вес нетто.....	3,55 кг

Программы

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

Функции

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (настройка времени и температуры приготовления в процессе работы программы).....	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 12 часов
Отсрочка старта.....	до 24 часов
Отключение звуковых сигналов.....	есть

Комплектация

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша RB-CS02.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Щипцы для чаши.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

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

Устройство мультиварки (схема А1, стр. 4)

1. Крышка прибора	7. Панель управления с дисплеем
2. Уплотнительное кольцо	8. Корпус
3. Съёмная внутренняя крышка	9. Ручка для переноски
4. Отверстие для выхода пара	10. Съёмный паровой клапан
5. Чаша	11. Плоская ложка
6. Кнопка открытия крышки	12. Черпак

- | | |
|---|-------------------------|
| 13. Контейнер для приготовления на пару | 16. Щипцы для чаши |
| 14. Держатель для черпака и ложки | 17. Шнур электропитания |
| 15. Мерный стакан | |

Панель управления (схема А2, стр. 5)


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

Устройство дисплея (схема А2, стр. 5)

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

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

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

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

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

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

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Настройка часов

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


Отключение звуковых сигналов

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

Установка времени приготовления

В мультиварке 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.


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

Отсрочка старта программы

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

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 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее отображаются индикатор «Подогрев» и прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке 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».

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

Разогрев блюд

Мультиварку можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
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 мультиварка может сохранять продукт горячим до 12 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюда в горячем состоянии более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Если программа «МУЛЬТИПОВАР» позволяет задавать параметры работы программы до ее запуска, то, используя функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», 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.

- i** Вы можете использовать функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» только во время приготовления. Во время использования программы «ЭКСПРЕСС», работ функции «Отсрочка старта» и ожидания выхода на рабочие параметры функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

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

- 💡** Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» может оказаться особенно полезной, если вы готовите блюда по сложным рецептам, требующим сочетания различных программ приготовления (например, при приготовлении голубцов, бефстроганова, 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 нажмите 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.

- i** Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 130°C максимальное время работы программы ограничивается двумя часами (кроме программы «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 происходят 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.

- i** 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 «ЖАРКА», «ХЛЕБ» и «ВЫПЕЧКА».

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.

- STOP** При работе с мультиваркой используйте только чашу, входящую в комплект или совместимую с данной моделью. Совместимые чаши смотрите в разделе «Дополнительные аксессуары» и на сайте www.redmond.com.ru. Использование другой посуды ЗАПРЕЩЕНО!

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

2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Для выхода из режима ожидания нажмите кнопку «Меню». Выберите необходимую программу приготовления с помощью кнопок «Час/+» и «Мин/-» (соответствующий индикатор программы на дисплее будет мигать). Подтвердите выбор программы повторным нажатием кнопки «Меню».

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

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

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

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

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

8. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал, на дисплее появится надпись End. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» и надпись «Подогрев» на дисплее) или в режим ожидания.

9. Чтобы 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 мультиварке кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.com.ru.

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.

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.

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, ч
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления. Диапазон ручной установки температуры в программе составляет от 35-170°C с шагом в 5°C, температура приготовления по умолчанию – 100°C. Если температура приготовления блюда не превышает 80°C, функция автоподогрева будет отключена без возможности включения вручную.	00:30	2 мин – 15 ч / 1 мин Если температура выше 130°C: 2 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	12
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	00:35	10 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	12
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов. Используйте специальный контейнер (входит в комплект). 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»	00:30	10 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	12
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов. Не задолго до выхода на рабочие параметры прибор подаст звуковой сигнал. Откройте крышку прибора и снимите пенку с супа	00:40	20 мин – 8 ч / 5 мин	✓	✓	12

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев, ч
МАКАРОНЫ	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок, пельменей и других полуфабрикатов. После закипания воды прибор подаст звуковой сигнал: откройте крышку и поместите продукт в кипящую воду. Закройте крышку и повторно нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени приготовления	00:08	2 мин – 1 ч / 1 мин		✓	
МОЛОЧНАЯ КАША*	Приготовление каши с использованием пастеризованного молока малой жирности	00:25	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	✓	✓	12
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1:00	20 мин – 12 ч / 5 мин	✓		12
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	00:50	20 мин – 4 ч / 10 мин	✓		12
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд. По достижении заданной температуры приготовления прибор подаст звуковой сигнал, поместите продукты в чашу. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой	00:15	5 мин – 1 ч / 1 мин		✓	12
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта. Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно)	8:00	30 мин – 12 ч / 30 мин	✓		
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста), в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. 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	3:00	10 мин – 6 ч / 5 мин	✓		3
ТОПЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки, холодца, заливного	3:00	5 мин – 12 ч / 10 мин	✓		12

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выключения на рабочем параметре	Автоподогрев, ч
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде. Для запуска программы приготовления в режиме ожидания нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы режима приготовления и подсветка кнопки «Старт». Начнется выполнение установленной программы	Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды				

* 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.

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару залейте в чашу 400–800 мл воды и установите контейнер для приготовления на пару. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смажьте чашу сливочным маслом. Тщательно промойте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- Во время приготовления хлеба и выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Не рекомендуется использование функций «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из прибора сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в приборе на небольшой срок при включенном автоподогреве.
- Не открывайте крышку прибора на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.
- Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины	Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована

Возможные причины		Способы решения
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным		Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления.
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой
---	--

Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдаются 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

БЛОДО ПРИГОРАЕТ

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

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

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

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

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

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



Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-M4512 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.com.ru или в магазинах официальных дилеров.

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуется обработать в ней в течение 15 минут половину порезанного на кусочки лимона в программе «НА ПАРУ», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке 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 мультиварке, 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 приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.

STOP

ЗАПРЕЩАЕТСЯ 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.

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

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

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

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

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнею поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.

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

Очистка внутренней крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. В нижней части внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора. Не прилагая 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 мультиварки удаляйте 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 мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна. Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхность рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.



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

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

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика. При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.



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

Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1-E4	Системная ошибка, возможны перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие чаши в устройстве и достаточного объема продукта в ней. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E5-E7	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, откройте крышку и дайте ему остыть в течение 10-15 минут, после чего продолжайте приготовление
		Не доливайте воду в чашу во время работы программы «МУЛЬТИПОВАР» (при установке температуры выше 100 °С) и «ЖАРКА»
	Выход на рабочие параметры в программе «ЖАРКА» составил больше положенного времени	При установке температуры выше 120 °С в программе «ЖАРКА» и выше 130 °С в программе «МУЛЬТИПОВАР» готовьте с открытой крышкой В программе «ЖАРКА» добавляйте ингредиенты в чашу только после достижения прибором рабочих параметров. Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть.
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
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом 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
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск

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

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



Экологически безвредная утилизация (утилизация электрического и электронного оборудования)

Утилизацию упаковок, 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.

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

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

www.redmond.company
www.multivarka.pro
Made in China

RMC-M4512-BALT-UM-2