

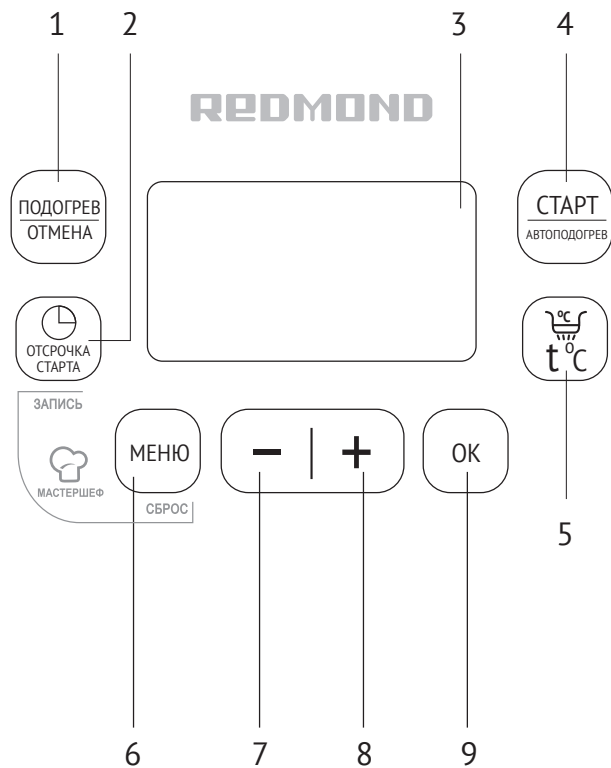
REDMOND

Multicooker RMC-250



User Manual

A2



A3



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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- 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, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

STOP

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

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.

- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перегибался и не 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. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.

- 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.

STOP

- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!**

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также заводской упаковкой. 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-250
Напряжение.....	220-240 В, 50/60 Гц
Мощность.....	860-1000 Вт
Объем чаши.....	4 л
Покрывало чаши.....	антипригарное керамическое
3D-нагрев.....	есть
Дисплей.....	жидкокристаллический
Клапан выхода пара.....	съемный

Программы

- | | |
|---------------------|-------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 12. ТВОРОГ |
| 2. ТУШЕНИЕ | 13. ЙОГУРТ |
| 3. ВЫПЕЧКА | 14. ТОПЛЕНИЕ |
| 4. ВАРКА/БОБЫ | 15. ДИЧЬ |
| 5. СУП | 16. МОЛОЧНАЯ КАША |
| 6. ЖАРКА | 17. ФРИТЮР |
| 7. РИС/КРУПЫ | 18. ПИЦЦА |
| 8. МАКАРОНЫ | 19. ХЛЕБ |
| 9. ПАР | 20. ДЕСЕРТЫ |
| 10. ПЛОВ | 21. ЭКСПРЕСС |
| 11. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ | |

Функции

МАСТЕРШЕФ (гибкая настройка времени и температуры приготовления; запись и воспроизведение собственной программы).....	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 24 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 24 часов
Отсрочка старта.....	до 24 часов

Комплектация

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Съемная внутренняя крышка.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Подставка для приготовления на пару.....	1 шт.
Корзина для жарки во фритюре.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Лопатка кулинарная.....	1 шт.
Шпильки для извлечения чаши.....	1 шт.
Книга «200 рецептов».....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.
Упаковка.....	1 шт.

i 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.

Устройство мультиварки

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. Корпус прибора | 9. Черпак |
| 2. Ручка для переноски | 10. Плоская ложка |
| 3. Крышка прибора | 11. Подставка для приготовления на пару |
| 4. Съемная внутренняя крышка | 12. Корзина для жарки во фритюре |
| 5. Чаша | 13. Шнур электропитания |
| 6. Контейнер для сбора конденсата | 14. Контейнер для приготовления на пару |
| 7. Отверстие выхода пара | |
| 8. Панель управления с дисплеем | |

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| 15. Шпильки для извлечения чаши | 17. Держатель черпака/ложки |
| 16. Лопатка кулинарная | 18. Мерный стакан |

Панель управления

1. Кнопка «Подогрев/Отмена» – включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс введенных параметров.
2. Кнопка «Отсрочка старта» – включение режима установки времени отложенного старта; переход к выбору значения минут/часов в данном режиме; запись собственной программы приготовления; сброс к заводским настройкам на всех программах (в режиме ожидания).
3. Дисплей.
4. Кнопка «Старт/Автоподогрев» – включение выбранной программы приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева.
5. Кнопка «t°C» – включение режима установки температуры и времени приготовления в автоматических программах (кроме программы «ЙОГУРТ»).
6. Кнопка «Меню» – переход в режим выбора автоматической программы приготовления; сброс к заводским настройкам программы (в режиме ожидания).
7. Кнопка «←» – уменьшение значения часов и минут в режимах настройки часов, установки времени приготовления и отсрочки старта; уменьшение значения температуры в автоматических программах (кроме программы «ЙОГУРТ»); выбор автоматической программы приготовления.
8. Кнопка «→» – увеличение значения часов и минут в режимах настройки часов, установки времени приготовления и отсрочки старта; увеличение значения температуры в автоматических программах (кроме программы «ЙОГУРТ»); выбор автоматической программы приготовления.
9. Кнопка «OK» – переход к следующему шагу в режиме выбора автоматической программы, установки времени и температуры приготовления, текущего времени.

Устройство дисплея

1. Индикатор установки температуры в программах приготовления (кроме программы «ЙОГУРТ» и «ЭКСПРЕСС»).
2. Индикатор процесса приготовления.
3. Индикаторы автоматических программ приготовления.
4. Таймер / индикатор текущего времени / индикатор времени отсрочки старта.
5. Индикатор режима установки текущего времени / времени отсрочки старта.
6. Индикатор режима выбора времени приготовления.
7. Индикатор работы функций разогрева блюд / автоподогрева.

Мультиварка REDMOND RMC-250 оборудована сенсорной панелью управления и ЖК-дисплеем, который имеет три различных вида подсветки в зависимости от режима работы прибора:

Цвет дисплея	Режим работы
СИНИЙ	Работает функция отсрочки старта, на дисплее отображается время установки таймера и индикатор отсрочки старта
ЗЕЛЕНый	Работает программа приготовления, на дисплее отображается обратный отсчет времени работы программы и горит индикатор «Cooking time»
ОРАНЖЕВый	Работает функция подогрева блюда, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы функции

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Осторожно 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 таблицу с серийным номером изделия на его корпусе! Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.

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



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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ**Перед первым включением**

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 мультиварки не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

Сброс к заводским настройкам

Мультиварка REDMOND RMC-250 обладает энергонезависимой памятью. При временном отключении электропитания все заданные вами настройки сохраняются. Для сброса к заводским установкам нажмите и удерживайте кнопку «Меню». Прозвучит сигнал, прибор вернется к значениям, установленным по умолчанию.

Настройка часов

Подключите прибор к электрической сети. Нажмите и удерживайте кнопку «→» или «←». Индикаторы кнопкок «→», «←», «OK», а также индикатор текущего времени (на дисплее) будут мигать. При нажатии на кнопку «→» значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «←» – уменьшаться. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. Выбрав значение часов, нажмите кнопку «OK», затем выберите значение минут. По завершении установки текущего времени нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-250 предусмотрена возможность изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

Для изменения времени приготовления:

1. Выберите автоматическую программу приготовления, нажав кнопку «Меню». Индикаторы кнопкок «→», «←», «Старт/Автоподогрев» и «OK» будут мигать. Нажмите кнопку «→» или «←», пока на дисплее не отобразится индикатор нужной программы приготовления. Для каждой программы на дисплее будет отображаться время приготовления по умолчанию.
2. Нажмите кнопку «OK» (загорится ее индикатор, а также индикатор Времени приготовления) и установите время работы для выбранной программы. Индикаторы кнопкок «→», «←», «Старт/Автоподогрев», «t°C», а также индикатор времени приготовления (на дисплее) будут мигать. Если в выбранной программе предусмотрена функция отсрочки старта, будет мигать индикатор кнопки «Отсрочка старта».
3. При нажатии на кнопку «→» значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «←» – уменьшаться. Выбрав значение часов, нажмите кнопку «OK», затем выберите значение минут. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
4. Для отмены сделанных установок следует нажать кнопку «Подогрев/Отмена», после чего необходимо выбрать программу приготовления заново.

Отсрочка старта программы

Данная функция позволяет отложить начало выполнения программы приготовления в интервале от 10 минут до 24 часов с шагом настройки в 10 минут.

1. После выбора автоматической программы и времени приготовления вы можете установить время отсрочки старта, нажав кнопку «Отсрочка старта» (индикатор кнопки будет гореть, на дисплее отобразится индикатор режима отсрочки старта). Индикаторы кнопкок «→», «←», «OK», «Старт/Автоподогрев» и «t°C» будут мигать.

И При выборе программы «ЙОГУРТ» индикатор кнопки «t°C» не будет мигать (в данной программе не предусмотрена возможность изменения температуры приготовления).

- Нажимая кнопку «+» и «-», установите значение часов (при нажатии на кнопку «+» значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «-» – уменьшаться). Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
- После установки часов повторно нажмите кнопку «Отсрочка старта». Нажимая кнопки «+» и «-», установите значение минут.
- Для отмены сделанных установок следует нажать кнопку «Подогрев/Отмена», после чего необходимо ввести всю программу приготовления заново.

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Автоподогрев включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и поддерживает температуру готового блюда в пределах 75-80°C в течение 24 часов. В режиме автоподогрева индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев» погаснет, индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» будет мерцать. На дисплее отображается прямой отсчет времени работы функции.

Предварительное отключение автоподогрева

Для заблаговременного отключения автоподогрева после старта программы нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Автоподогрев», пока индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Автоподогрев» еще раз, индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» будет мерцать.

Разогрев блюд

Для разогрева холодных блюд:

- Следуйте п. 1-2 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».
- Нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена». Индикатор кнопки будет мерцать, включится функция разогрева. На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы функции. Прибор разогреет блюдо до 75°C. Данная температура будет поддерживаться в течение 24 часов. При необходимости разогрев можно выключить нажатием кнопки «Подогрев/Отмена» (индикатор кнопки погаснет).

Функция «МАСТЕРШЕФ»

И Функция «МАСТЕРШЕФ» недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ» и «ЭКСПРЕСС».

Функция «МАСТЕРШЕФ» позволяет до 10 раз изменить время и температуру приготовления во время работы программы и записать полученную последовательность изменений меню исходной программы. Изменение температуры при использовании функции «МАСТЕРШЕФ» возможно в диапазоне от 35°C до 170°C с шагом в 5°C. Изменение времени приготовления – от 1 минуты до 15 часов с шагом в 1 минуту.

И Для защиты прибора от перегрева максимальное время работы программ «ЖАРКА» и «ФРИТЮР» ограничено 2 часами.

Включение/отключение автоподогрева без изменения времени или температуры не является отдельным изменением.

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

Изменение температуры приготовления:

- Во время работы программы приготовления нажмите кнопку «t°C». Индикатор значения температуры на дисплее начнет мигать.
- Установите желаемую температуру. Для увеличения нажимайте кнопку «+», для уменьшения – кнопку «-». Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.

3. Не нажимайте кнопки на панели в течение 5 секунд. Новое значение будет сохранено автоматически.

Изменение времени приготовления:

- Во время работы программы дважды нажмите кнопку «t°C». Индикатор значения времени на дисплее начнет мигать.
- Установите желаемое время приготовления. Для увеличения значения с шагом в 1 час нажимайте кнопку «+», с шагом в 1 минуту – кнопку «-». Увеличение часов и минут происходит независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
- Не нажимайте кнопки на панели в течение 5 секунд. Новое значение будет сохранено автоматически.

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

И Не следует производить изменения чаще 1 раза в минуту, так как в этом случае будут сохранены только последние настройки. Если необходимо одновременно изменить температуру и время приготовления, нажмите кнопку «t°C» сразу после окончания изменения настроек температуры или времени соответственно. В этом случае новые параметры будут сохранены как одно изменение.

Сохранение измененной программы приготовления

При желании в течение 3 минут после окончания работы программы вы можете сохранить новую программу вместо заводской. В это время на дисплее будет отображаться обратный посекундный отсчет.

Для сохранения измененной программы приготовления нажмите кнопку «Отсрочка старта».

Для выхода в меню без сохранения нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

Воспроизведение измененной программы приготовления

При выборе в меню измененной программы на дисплее вместо времени приготовления будет звучать короткий сигнал.

Для запуска выберите измененную программу и нажмите кнопку «Старт/Автоподогрев». В ходе выполнения измененной программы после прохождения каждой точки изменений будет звучать короткий сигнал.

Если при воспроизведении измененной программы в нее были внесены изменения, то по ее завершении будет предложено записать новую программу.

И Настройки измененных программ можно менять так же, как и в случае с автоматическими программами. Однако внесение новых изменений отменит уже имеющиеся, которые должны вступить в силу в ходе дальнейшей работы программы.

Восстановление заводских настроек

В любой момент вы можете восстановить заводские одной или всех измененных программ. Для этого выберите в меню измененную программу и нажмите кнопку «OK». Для подтверждения восстановления заводских настроек нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Меню». Внесенные в программу изменения будут сброшены.

И После удаления измененной программы в меню будет отображаться исходная заводская программа.

Для сброса всех измененных программ и возврата к заводским настройкам нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Меню» в режиме ожидания.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

- Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты были равномерно распределены в чаше и находились ниже максимальной отметки шкалы на ее внутренней поверхности.
- Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

3. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу приготовления. Для навигации по меню нажимайте кнопки «+» или «-». Индикатор выбранной программы, а также индикаторы кнопок «+», «-», «Старт/Автоподогрев» и «OK» будут мигать. Если в выбранной программе предусмотрена функция отсрочки старта, будет мигать индикатор кнопки «Отсрочка старта».

- Нажимая кнопку «OK», установите нужное время приготовления.
- При необходимости установите время отсрочки старта программы.
- Нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Автоподогрев». Начнется выполнение программы приготовления, индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Подогрев/Отмена» будут мерцать. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания работы программы, и индикатор процесса приготовления.
- По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор и индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев». В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» мерцает, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
- Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Программа «МУЛЬТИПОВАР» предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. В случае приготовления блюда при температуре до 75°C включительно функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. При необходимости ее можно включить вручную нажатием кнопки «Старт/Автоподогрев» после запуска программы приготовления (загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена»).

По умолчанию температура приготовления составляет 35°C. Диапазон установок температуры – 35-170°C с шагом изменения в 5°C.

ВНИМАНИЕ! В целях безопасности при установленной температуре более 140°C время приготовления не должно превышать 2 часов.

Время приготовления по умолчанию составляет 15 минут. Диапазон установки времени приготовления – от 2 минут до 15 часов с шагом изменения в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).

- Следуйте п. 1-4 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».
- Нажимая кнопку «t°C», установите температуру приготовления. Индикатор кнопки «t°C» будет гореть, индикаторы кнопок «+», «-», «Старт/Автоподогрев», «OK» и «Отсрочка старта» – мигать.
- При нажатии на кнопку «+» значение температуры будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «-» – уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка температуры продолжится с начала диапазона.
- Следуйте п. 5-8 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».

Программа «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, морепродуктов, птицы. По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ» время приготовления составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ВЫПЕЧКА»

Рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, а также для выпечки различных сортов хлеба. По умолчанию в программе «ВЫПЕЧКА» время приготовления составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

Максимальное время работы автоподогрева в данной программе составляет 2 часа. При приготовлении хлеба рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда на всех этапах приготовления.

Программа «ВАРКА/БОБЫ»

Рекомендуется для варки овощей, мяса, рыбы, а также бобовых. По умолчанию в программе «ВАРКА/БОБЫ» время приготовления составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «СУП»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд. По умолчанию в программе «СУП» время приготовления составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 6 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки овощей, мяса, морепродуктов, птицы. По умолчанию в программе «ЖАРКА» время приготовления составляет 15 минут, температура приготовления по умолчанию — 155°C. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

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

Программа «РИС/КРУПЫ»

Рекомендуется для варки риса и различных каш. По умолчанию в программе «РИС/КРУПЫ» время приготовления составляет 35 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «МАКАРОНЫ»

Рекомендуется для варки макарон, приготовления пасты по различным рецептам. По умолчанию в программе «МАКАРОНЫ» время приготовления составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 до 30 минут с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.

Обратный отсчет времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды).

1. Налейте в чашу воды. Следите за тем, чтобы уровень воды был ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Следуйте п. 1-6 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».
3. После закипания воды прозвучит сигнал. Осторожно откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду, закройте крышку до щелчка.
4. Следуйте п. 6-8 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».

Программа «ПАР»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов, диетических и вегетарианских блюд. По умолчанию в программе «ПАР» время приготовления составляет 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

Обратный отсчет времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше).

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Следуйте п. 2-8 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».

Программа «ПЛОВ»

Рекомендуется для приготовления плова различных видов. По умолчанию в программе «ПЛОВ» время приготовления составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 10 минут.

Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Рекомендуется для приготовления детского питания. По умолчанию в программе «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» время приготовления составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 3 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ТВОРОГ»

Рекомендуется для приготовления домашнего творога. По умолчанию в программе «ТВОРОГ» время приготовления составляет 20 минут. В программе «ТВОРОГ» возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 10 часов с шагом установки в 10 минут. Функция автоподогрева в данной программе недоступна.

Программа «ЙОГУРТ»

Рекомендуется для приготовления йогурта. По умолчанию в программе «ЙОГУРТ» время приготовления составляет 8 часов. Диапазон установки времени приготовления составляет от 30 минут до 12 часов с шагом установки в 30 минут. Функция автоподогрева в данной программе недоступна.

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендуется для томления овощей, рыбы, мяса. По умолчанию в программе «ТОМЛЕНИЕ» время приготовления составляет 5 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 3 часов до 12 часов с шагом установки в 10 минут.

Программа «ДИЧ»

Рекомендуется для приготовления блюд из дичи (жесткого мяса, крупных кусков мяса и птицы). По умолчанию в программе «ДИЧ» время приготовления составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 часа до 12 часов с шагом установки в 10 минут.

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления молочных каш. По умолчанию в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» время приготовления составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).

Для приготовления молочной каши также можно воспользоваться универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР» (оптимальная температура приготовления составляет 95°C).

Программа «ФРИТЮР»

В мультиварке REDMOND RMC-250 вы можете готовить во фритюре, используя специальную корзину, входящую в комплект. По умолчанию в программе «ФРИТЮР» время приготовления составляет 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

1. Следуйте п. 1-5 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».
2. Присоедините ручку к корзине для жарки во фритюре и равномерно разложите продукты в корзине. Сожмите основание ручки и вставьте ее в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку и она зафиксирована в специальном отверстии.
3. Следуйте рекомендациям из рецепта, чтобы указать время accurately откройте крышку мультиварки. Опустите корзину для жарки во фритюре с продуктами в чашу. Не закрывайте крышку.
4. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснут ее индикатор и индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев». Выньте корзину с продуктами и зафиксировать ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине. Дайте маслу стечь. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».

ВНИМАНИЕ! Масло очень горячее! Для извлечения корзины для жарки во фритюре используйте кухонные рукавицы.

Программа «ПИЦЦА»

Рекомендуется для приготовления пиццы. По умолчанию в программе «ПИЦЦА» время приготовления составляет 25 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 1 часа с шагом установки в 5 минут. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

Максимальное время работы автоподогрева в данной программе составляет 2 часа.

Программа «ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. По умолчанию в программе «ХЛЕБ» время приготовления составляет 2 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 часа до 6 часов с шагом установки в 10 минут. Функции автоподогрева и отсрочки старта в данной программе недоступны.

ВНИМАНИЕ! Во время выпечки чаши и продукт нагревается! Используйте кухонные рукавицы во время извлечения готового хлеба из прибора.

Программа «ДЕСЕРТЫ»

Рекомендуется для приготовления различных десертов. По умолчанию в программе «ДЕСЕРТЫ» время приготовления составляет 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 3 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ЭКСПРЕСС»

Рекомендуется для быстрого приготовления риса, рассыпчатых каш из круп. Время работы программы «ЭКСПРЕСС» составляет 20 минут. В данной программе недоступны регулировки времени приготовления и функция «Отсрочка старта».

Следуйте п. 1-2 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ», затем п. 6-8 (пропуская п. 5-5).

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Пастеризация жидких продуктов
- Приготовление сыра
- Разогрев детского питания
- Стерилизация посуды и столовых приборов

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки. Приобрести их или узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте multivarka.pro или в магазинах официальных дилеров.

V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Прежде чем приступить к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Перед первым использованием или для удаления посторонних запахов после приготовления рекомендуем протереть чашу и внутреннюю крышку прибора 9-процентным раствором уксуса и в течение 15 минут обработать половинку лимона в программе «ПАР».

Используйте мягкую ткань и средства для мытья посуды. Советуем производить очистку изделия сразу после использования.

При очистке запрещается использовать абразивные вещества, губки с абразивным покрытием и химические агрессивные вещества. Запрещается погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды.

Очищайте корпус изделия по мере необходимости. Очистка чаши рекомендуется после каждого использования прибора. Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо.

Внутреннюю алюминиевую крышку также следует очищать после каждого использования прибора (не рекомендуется использование посудомоечной машины):

1. Откройте крышку мультиварки. Возьмитесь за 2 нижних пластмассовых фиксатора, слегка потяните внутреннюю крышку на себя и вверх, чтобы она отделилась от основной.
2. Протрите поверхность внутренней крышки влажной тканью, при необходимости промойте съемную крышку, используя средства для мытья посуды.
3. Вставьте алюминиевую крышку пластмассовым выступом в верхний паз и совместите ее с основной крышкой, нажмите на нижние фиксаторы до щелчка.

Паровой клапан рекомендуется очищать после каждого использования прибора:

1. Снимите внутреннюю алюминиевую крышку и слегка потяните клапан за выступ, отсоедините его.
2. Тщательно промойте клапан под проточной водой.
3. Просушите его и установите на место.

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. Конденсат легко удалить с помощью полотенца или кухонной салфетки.

В случае существенного загрязнения рабочей камеры следует очистить ее поверхность от избыточного некорректной работы или поломки прибора.

⚠ Предварительная очистка рабочей камеры 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.

VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины	Способы решения
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее 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
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 вы выбрали неверную программу приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления.	Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
Выбранный вами вариант рецепта непригоден для приготовления в данной мультиварке	

При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара	Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	Вы залили в чашу слишком много растительного масла При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта Избыток влаги в чаше Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта
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 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
Вы заложили в чашу слишком много теста	

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Вы ошиблись в выборе типа продукта или при установке (расчете) времени приготовления. Слишком малые размеры ингредиентов	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту, пропорции 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.).	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.
Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Вы установили слишком большое время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: вы забыли налить в чашу масло, не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты	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 через определенное время
При тушении*: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости
При варке*: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши 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

Вы слишком часто перемешивали продукт в чаше	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5-7 минут
Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие избыток влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т.п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги или используйте их по возможности в минимальных количествах
Вы передержали готовую выпечку в закрытой мультиварке	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Яйца с сахаром были плохо взбиты	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям
Тесто долго простояло с разрыхлителем	
Вы не просеяли муку или плохо вымесили тесто	
Допущены ошибки при закладке ингредиентов	
Выбранный вами рецепт не подходит для выпечки в данной модели мультиварки	

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.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Выход на рабочие параметры	Автоподогрев
МУЛЬТИ-ПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	15 мин	2 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 15 ч / 5 мин	+	–	+
ТУШЕНИЕ	Тушение овощей, мяса, рыбы	1 ч	20 мин – 8 ч / 5 мин	+	–	+
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1 ч	20 мин – 8 часов / 5 мин	+	–	2ч
ВАРКА/БОБЫ	Варка овощей, мяса, рыбы, бобовых культур	40 мин	5 мин – 4 ч / 5 мин	+	–	+
СУП	Приготовление различных первых блюд (борщ, рассольник и т.д.)	1 ч	20 мин – 6 ч / 5 мин	+	–	+
ЖАРКА	Жарка овощей, мяса, птицы	15 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	–	–	+
РИС/КРУПЫ	Варка риса, приготовление различных каш	35 мин	5 мин – 4 ч / 5 мин	+	–	+
МАКАРОНЫ	Варка макарон, приготовление пасты по различным рецептам	10 мин	2 мин – 30 мин / 1 мин	–	+	+
ПАР	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса, мант, диетических и вегетарианских блюд	30 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	1 ч	20 мин – 1 ч 30 мин / 10 мин	+	–	+
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания	1 ч	10 мин – 3 ч / 5 мин	+	–	+
ТВОРОГ	Приготовление домашнего творога	20 мин	10 мин – 10 ч / 10 мин	+	–	–
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8 ч	30 мин – 12 ч / 30 мин	+	–	–

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Выход на рабочие параметры	Автоподогрев
ТОМЛЕНИЕ	Томление овощей, мяса, рыбы	5 ч	3 ч – 12 ч / 10 мин	+	–	+
ДИЧЬ	Приготовление блюд из дичи (жесткого мяса, крупных кусков мяса и птицы)	3 ч	1 ч – 12 ч / 10 мин	+	–	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	10 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 4 ч / 5 мин	+	–	+
ФРИТЮР	Жарка во фритюре	30 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин	–	–	+
ПИЦЦА	Приготовление пиццы	25 мин	20 мин – 1 ч / 5 мин	–	–	2ч
ХЛЕБ	Выпечка хлеба	2 ч	1 ч – 6 ч / 10 мин	–	–	–
ДЕСЕРТЫ	Приготовление различных десертов	30 мин	5 мин – 3 ч / 5 мин	+	–	+
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш из круп	20 мин	–	–	–	+

i Приведена усредненная рабочая температура нагревательного элемента.

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

	Продукт	Вес / Кол-во, шт.	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
1	Филе свинины/говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
2	Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
3	Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
4	Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт) / 450 (3 шт)	500	20/30

5	Рыба (филе)	500	500	15
6	Креветки салатные, очищенные, варено-мороженые	500	500	5
7	Манты/хинкали	4 шт.	500	20
8	Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
9	Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
10	Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	30
11	Овощи (заморозка)	500	500	15
12	Яйца	3 шт.	500	5

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

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию
1	35°C	Расстойка теста, приготовление уксуса
2	40°C	Приготовление йогуртов
3	45°C	Закваска
4	50°C	Брожение
5	55°C	Приготовление помидки
6	60°C	Приготовление зеленого чая, детского питания
7	65°C	Варка мяса в вакуумной упаковке
8	70°C	Приготовление пунша
9	75°C	Пастеризация, приготовление белого чая
10	80°C	Приготовление глинтвейна
11	85°C	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
12	90°C	Приготовление красного чая
13	95°C	Приготовление молочных каш
14	100°C	Приготовление безе или варенья
15	105°C	Приготовление холодца
16	110°C	Стерилизация
17	115°C	Приготовление сахарного сиропа
18	120°C	Приготовление рульки
19	125°C	Приготовление тушеного мяса
20	130°C	Приготовление запеканки
21	135°C	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию
22	140°C	Копчение
23	145°C	Запекание овощей и рыбы в фольге
24	150°C	Запекание мяса в фольге
25	155°C	Жарка изделий из дрожжевого теста
26	160°C	Жарка птицы
27	165°C	Жарка стейков
28	170°C	Приготовление картофеля фри, куриных наггетсов

i Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке E1-E4	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке	Убедитесь, что шнур электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
Блюдо готовится слишком долго	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей вас дом организации
	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей вас дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нагретый элемент сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Установите чашу ровно, без перекосов

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку 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

IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т.д.).

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й – год выпуска устройства.

Установленный производителем срок службы прибора составляет 5 лет со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.

Экологически безвредная утилизация (утилизация электрического и электронного оборудования)



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

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

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

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

STOP The manufacturer is not responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- Before installing the appliance, check that the device voltage corresponds with the supply voltage in your home (refer to the rating plate or technical data).
- While using the extension cord, make sure that its voltage is the same as specified on the device. Using different voltage may result in a fire or other accident, causing appliance damage or short circuit.
- The appliance must be grounded. Connect only to a properly installed wall socket. Failure to do so may result in the risk of electrical shock. Use only grounded extension cords.

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

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

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

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

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep packaging (film, foam plastic and other) out of reach of children as they may choke on them.
- Any modifications or adjustments to the product are not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service centre. Failure to do so may result in device and property damage or injury.

STOP **CAUTION!** Do not use the appliance in case of any malfunction.

Technical Specifications

Model	RMC-250
Power	860-1000 W
Voltage	220-240 V, 50/60 Hz
Bowl capacity	4 L
Bowl coating	non-stick ceramic
3D heating	yes
Display	LCD
Steam release valve	removable

Programmes

1. МУЛТИПОВАР	5. СУП (SOUP)
2. ТУШЕНИЕ (STEAM)	6. ЖАРКА (FRY)
3. ВЫПЕЧКА (BAKE)	7. РИС/КРУПЫ (RICE/GRAIN)
4. БАВКА/БОБЫ (COOK/BEANS)	8. МАКАРОНЫ (PASTA)

9. ПАП (STEAM)	16. МОЛОЧНАЯ КАША (OATMEAL)
10. ПЛОВ (PILAF)	17. ФРИТОР (DEEP FRY)
11. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (BABY FOOD)	18. ПИЦЦА (PIZZA)
12. ТВОРОГ (COTTAGE CHEESE)	19. ХЛЕБ (BREAD)
13. ЙОГУРТ (YOGURT)	20. ДЕСЕРТЫ (DESSERT)
14. ТОМЛЕНИЕ (SLOW COOK)	21. ЭКСПРЕСС (EXPRESS)
15. ДИЧЬ (GAME)	

Functions

"МАСТЕРШЕФ" function (enables to adjust cooking time and temperature; to save and recall cooking programmes).....yes

"Keep Warm" function.....up to 24 hours

Preliminary deactivation of the "Keep Warm" function

"Reheat" function.....up to 24 hours

"Отсрочка старта" function.....up to 24 hours

Packaging Arrangement

Multicooker	1 pc.
Inner bowl	1 pc.
Removable inner lid	1 pc.
Steaming container	1 pc.
Trivet	1 pc.
Deep fry basket with handle	1 pc.
Measuring cup	1 pc.
Serving spoon	1 pc.
Stirring paddle	1 pc.
Spoon/paddle holder	1 pc.
Spatula	1 pc.
Bowl removal tongs	1 pc.
Cookbook "200 Recipes"	1 pc.
User manual	1 pc.
Service booklet	1 pc.
Power cord	1 pc.
Packaging	1 pc.

i In accordance with the policy of continuous improvement, the manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging arrangement, or technical specifications of the product without prior notice.

Multicooker Parts A1

1. Housing	10. Stirring paddle
2. Carrying handle	11. Trivet
3. Main lid	12. Deep fry basket
4. Removable inner lid	13. Power cord
5. Bowl	14. Steaming container
6. Condensation collector	15. Bowl removal tongs
7. Steam release outlet	16. Spatula
8. Control panel with display	17. Spoon/paddle holder
9. Serving spoon	18. Measuring cup

Control Panel A2

- "Плodoree/Отмена" button is used to enable/disable the "Reheat" function; to stop a cooking cycle; to clear the settings.
- "Отсрочка старта" button is used to enter the "Отсрочка старта" adjustment mode; to select between the minute and hour value in the "Отсрочка старта" adjustment mode; to save a new cooking programme to the memory; to reset to default settings (from the standby mode).
- Display.
- "Старт/Автоматический" button is used to start the selected cooking programme; to disable "Keep Warm" in advance.
- "t°C" button is used to enter the cooking time/temperature adjustment mode (in all automatic programmes except "ЙОГУРТ").
- "Меню" button is used to enter the cooking programme selection mode; to reset to default settings (from the standby mode).

7. "-" button is used to reduce the hour and minute value in the current time adjustment mode, cooking time adjustment mode, "Отсрочка старта" adjustment mode; to reduce the temperature value (in all automatic programmes except "ЙОУПТ"); to select an automatic cooking programme.
8. "+" button is used to increase the hour and minute value in the current time adjustment mode, cooking time adjustment mode, "Отсрочка старта" adjustment mode; to increase the temperature value (in all automatic programmes except "ЙОУПТ"); to select an automatic cooking programme.
9. "OK" button is used to confirm the adjustments when exiting the cooking programme selection mode, time and temperature adjustment mode, and the current time adjustment mode.

Display A3

1. Temperature value indicator (in all automatic programmes except "ЙОУПТ" and "ЭКСПРЕСС").
2. Cooking progress bar indicator.
3. Automatic cooking programme indicators.
4. Timer / current time indicator / "Time Delay" indicator.
5. Current time / "Time Delay" adjustment modes indicator.
6. "Cooking time" indicator.
7. "Reheat" / "Keep Warm" functions indicator.

REDMOND RMC-250 Multicooker is equipped with a touch control panel and an LCD display with 3 backlight colours indicating different modes of operation.

Backlight colour	Mode of operation
BLUE	The "Time Delay" function is in progress, the display shows the Timer value and the "Отсрочка старта" indicator.
GREEN	A cooking cycle is in progress, the display shows the cooking time countdown, the "Cooking time" indicator is lit.
ORANGE	The "Reheat" function is in progress, the display shows the "Reheat" time count up.

I. PRIOR TO FIRST USE

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

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

Wipe the housing of the appliance with a soft, damp cloth, wash inner bowl, and let dry. Clean the appliance, to prevent extraneous odours during the first use (refer to the "General Maintenance Guidelines").

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

II. OPERATING THE MULTICOOKER

Before Operating

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

Before operating, make sure that the outer and inner parts of the Multicooker have no dents, cracks or any other visible damages. There should not be any obstructions between the heating element and the bowl.

To Reset to Default Settings

REDMOND RMC-250 Multicooker is equipped with a non-volatile memory. If a power failure occurs the appliance will store the current settings in the non-volatile memory. To reset to default settings press and hold down the "Меню" button. A signal is heard, the appliance is reset.

To Adjust Current Time

Plug in the appliance. Press and hold down the "+" or "-" button, "+/-", and the "OK" buttons and current time indicator on display will flash. Use the "+" button to increase and the "-" button to reduce the current time value. After the maximum value is reached the adjustment starts from the minimum value. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. Select the hour value, press the "OK", and select the minute value. After the current time is set press the "Подогрев/Отмена".

To Adjust Cooking Time

REDMOND RMC-250 Multicooker enables to adjust the default cooking time of each programme. Adjustment range and interval depend on the selected cooking programme. To adjust the cooking time:

1. Select an automatic cooking programme by pressing the "Меню" button. The "+/-", "Суп/Аэрогриль", and "OK" button indicators will flash. Press the "+" or "-" button repeatedly until the display shows the required cooking programme indicator. As you navigate through the menu the display will show the default cooking time of each programme.
2. Press the "OK" (the corresponding button indicator and the "Cooking time" indicator light up) and adjust the cooking time of the selected programme. The "+/-", "Суп/Аэрогриль", and "t°C" button indicators and the "Cooking time" indicator on the display will flash. If the "Отсрочка старта" function is applicable for the selected cooking programme the "Отсрочка старта" button indicator will flash.
3. Use the "+" button to increase and the "-" button to reduce the time value. Select the hour value, press the "OK", and select the minute value. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. After the maximum value is reached the adjustment starts from the minimum value.
4. To cancel the adjustments press the "Подогрев/Отмена" and start over.

To Delay the Programme

The "Отсрочка старта" function enables programming the appliance to start cooking at a specific time. A cooking cycle can be delayed between 10 minutes and 24 hours in 10 minute increments.

1. Select an automatic programme and adjust the cooking time. Press the "Отсрочка старта" button to delay the programme (the button indicator lights up, the display will show the "Отсрочка старта" adjustment mode indicator). The "+/-", "OK", "Суп/Аэрогриль", and "t°C" button indicators will flash.

i *If the selected programme is "ЙОУПТ", t°C button will not flash (the default temperature of the programme cannot be adjusted).*

2. Use the "+" and "-" buttons to adjust the hour value (press the "+" to increase and "-" to reduce the value). Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. After the maximum value is reached the adjustment starts from the minimum value.
3. After the hour value is adjusted press the "Отсрочка старта" button. Use the "+" and "-" buttons to adjust the minute value.
4. To cancel the adjustments press the "Подогрев/Отмена" and start over.

"Keep Warm" Function

The function automatically activates at the end of a cooking cycle and keeps the dish warm at 75-80°C for up to 24 hours. "Суп/Аэрогриль" button indicator goes off, "Подогрев/Отмена" button is flashing slowly. Display shows "Keep Warm" count up.

Preliminary Deactivation of the "Keep Warm"

To disable "Keep Warm" in the beginning of cooking cycle press and hold down the "Суп/Аэрогриль" button until the "Подогрев/Отмена" button indicator goes off. To reactivate the function repress and hold down the "Суп/Аэрогриль" button, the "Подогрев/Отмена" button indicator begins to flash slowly.

"Reheat" Function

To reheat cold food:

1. Follow steps 1-2 of the "Standard Operating Procedure for Automatic Programmes".
2. Press and hold down the "Подогрев/Отмена" button. The button indicator will flash slowly, the reheating cycle will begin. Display shows "Reheat" count up.

The appliance will warm the food up to 75°C and will maintain the temperature for up to 24 hours. Press the "Подогрев/Отмена" button to disable the function if necessary (the button indicator goes off).

"МАСТЕРШЕФ" Function

i *The function is not applicable for "ЙОУПТ" and "ЭКСПРЕСС" programmes.*

The "МАСТЕРШЕФ" function allows to enter up to 10 time and temperature adjustments during a cooking cycle and to save the entire sequence of adjustments to the memory of the appliance, replacing the initial programme with the new one. The cooking temperature can be adjusted between 35°C and 170°C in 5°C increments, and the cooking time can be adjusted 1 minute and 15 hours in 1 minute increments.

i *The cooking time of the "КАПКА" and "ФРИТЮР" programmes must not exceed 2 hours, to prevent overheating.*

Enabling/disabling the "Keep Warm" function, without changing the cooking time or temperature is not considered to be an adjustment.

i *The "МАСТЕРШЕФ" function can be an extremely useful tool when following complicated recipes, requiring multi-stage cooking techniques (beef-stroganoff, soups, pasta, jams, etc.).*

To Adjust Cooking Temperature

1. Press the "t°C" button during a cooking cycle. The temperature value indicator on the display will begin to flash.
2. Adjust the temperature. Use the "+" button to increase and "-" to reduce the temperature. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. After the maximum (minimum) value is reached the adjustment starts from the beginning.
3. To save the adjustments do not press any button for 5 seconds.

To Adjust Cooking Time

1. Press the "t°C" button twice during a cooking cycle. The time value indicator on the display will begin to flash.
2. Adjust the time. To increase the time value in 1 hour increments press the "+" button, in 1 minute increments press the "-" button. Hour and minute value increase irrespective from each other. After the maximum value is reached the adjustment starts from the minimum value. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits.
3. To save the adjustments do not press any button for 5 seconds.

i *If the cooking time is set to 00:00, the cooking cycle will be stopped.*

Do not enter more than 1 adjustment within a minute, because the appliance will only save the last adjustment made. If the recipe requires to change both time and temperature, press the "t°C" button after the time or temperature adjustment. The appliance will save both adjustments as one.

To Save the Adjusted Programme

Within 3 minutes after a cooking cycle is complete you can save the adjusted programme to the memory of the appliance, replacing the initial programme with the new one. Display shows a 3-minute count down in 1 second increments.

To save the programme, press the "Отсрочка старта" button. To exit without saving press the "Подогрев/Отмена".

To Run the Adjusted Cooking Programme

When an adjusted cooking programme is selected, the display shows "----" instead of a cooking time value.

Select the programme and press the "Суп/Аэрогриль" button. During a cooking cycle, a short audible signal is produced to indicate each time and temperature adjustment. If the time or temperature of a recalled programme were adjusted once again, the appliance will offer to save new programme to the memory after the cooking cycle is completed.

i *Saved programmes can be adjusted in the same manner as automatic ones. However, new adjustments made to the programme, will cancel all other adjustments that were supposed to follow.*

To Reset to Default Settings

The appliance enables to reset one adjusted programme or all of them back to their default settings. Select an adjusted programme and press the "OK". To confirm resetting press and hold down the "Memo" button. The programme will be reset to default settings.

 A deleted programme will be replaced by the initial automatic cooking programme.

To reset all adjusted programmes to their default settings press and hold down the "Memo" button from the standby mode.

Standard Operating Procedure for Automatic Programmes

1. Prepare the ingredients according to the recipe directions and place them into the bowl. Ensure that all ingredients are evenly distributed below the maximum fill mark on the inside of the bowl.
2. Position the bowl inside the appliance and slightly rotate it from side to side to ensure that it makes full contact with the heating element. Close the lid until it clicks into place. Plug in the appliance.
3. Press the "Меню" button to select the required cooking programme. Use the "-" or "+" buttons to navigate through the menu. The selected cooking programme indicator, and the "+", "-", "Старт/Автоподогрев", and "OK" button indicators will begin to flash. If the "Отсрочка старта" function is applicable for the selected cooking programme, the "Отсрочка старта" button indicator will begin to flash.
4. Press the "OK" button to select the cooking time of the programme.
5. Delay the programme if necessary.
6. Press and hold down the "Старт/Автоподогрев" button. The cooking cycle will begin, and the "Старт/Автоподогрев" and "Подогрев/Отмена" button indicators will flash slowly. The display will show the time remaining before the end of the cooking cycle and the cooking progress bar indicator will be on.
7. After the cooking cycle is complete, an audible signal is heard, the corresponding programme indicator and the "Старт/Автоподогрев" button indicator will go off. Depending on the current settings the appliance will either switch to the "Keep Warm" mode (the "Подогрев/Отмена" button indicator will flash slowly, the display will show the "Keep Warm" count up), or to the standby mode.
8. To stop the cooking cycle or cancel the programme press and hold down the "Подогрев/Отмена" button.

"МУЛЬТИПОВАР" Programme

"МУЛЬТИПОВАР" enables to adjust the cooking time and temperature according to your needs. If the cooking temperature of the programme is set to 75°C or below, the "Keep Warm" function automatically disables. To enable the function press the "Старт/Автоподогрев" at the beginning of the cooking cycle (the "Подогрев/Отмена" button indicator lights up).

Default temperature of the programme is 100°C. The cooking temperature can be adjusted between 35 and 170°C in 5°C increments.

 **NOTE!** If the cooking temperature of the programme is above 140°C the cooking time should not exceed 2 hours.

Default time of the programme is 15 minutes. Cooking time can be adjusted between 2 minutes and 15 hours in 1 minute increments (for the periods of time less than 1 hour) or 5 minute increments (for the periods of time over an hour).

1. Follow steps 1-4 of the "Standard Operating Procedure for Automatic Programmes".
2. Use the "t°C" button to adjust the temperature. The "t°C" button indicator is lit, the "+", "-", "Старт/Автоподогрев", "OK", and "Отсрочка старта" button indicators are flashing.
3. Use "+" to increase and "-" to reduce the temperature value. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. After the maximum value is reached the adjustment starts from the minimum value.
4. Follow steps 5-8 of the "Standard Operating Procedure for Automatic Programmes".

"ТУШЕНИЕ" Programme

The programme is recommended for stewing meat, fish, vegetables, and poultry. Default time is 1 hour. Cooking time of the programme can be adjusted between 20 minutes and 8 hours in 5 minute increments.

"БЫПЕЧКА" Programme

The programme is recommended for baking cakes, puddings, puff pastry pies, yeast pastry, and different types of bread. Default time is 1 hour. Cooking time of the programme can be adjusted between 20 minutes and 8 hours in 5 minute increments.

Maximum "Keep Warm" time is 2 hours. We recommend disabling the "Keep Warm" function when baking bread.

"ВАРКА/БОБЫ" Programme

The programme is recommended for boiling meat, fish, vegetables, and legumes. Default time is 40 minutes. Cooking time of the programme can be adjusted between 5 minutes and 4 hours in 5 minute increments.

"СУП" Programme

The programme is recommended for making different types of soups. Default time is 1 hour. Cooking time of the programme can be adjusted between 20 minutes and 6 hours in 5 minute increments.

"ЖАРКА" Programme

The programme is recommended for frying meat, fish, vegetables, poultry, and seafood. Default time is 15 minutes, default temperature is 155°C. Cooking time of the programme can be adjusted between 5 minutes and 1 hour and 30 minutes in 1 minute increments. "Time Delay" function is not applicable for the programme.

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

"РИС/КРУПЫ" Programme

The programme is recommended for cooking rice and other grains. Default time is 35 minutes. Cooking time of the programme can be adjusted between 5 minutes and 4 hours in 5 minute increments.

"МАКАРОНЫ" Programme

The programme is recommended for cooking different types of pasta. Default time is 10 minutes. Cooking time of the programme can be adjusted between 2 and 30 minutes in 1 minute increments. "Отсрочка старта" function is not applicable for the programme.

 Cooking time of the programme starts to count down after the appliance reaches the required operating temperature (water comes to a boil).

1. Fill the bowl with water. Do not fill above the maximum fill mark on the inside of the bowl.
2. Follow steps 1-6 of the "Standard Operating Procedure for Automatic Programmes".
3. After water comes to a boil, an audible signal is heard. Carefully open the lid, add ingredients into boiling water, and close the lid until it clicks into place.
4. Follow steps 6-8 of the "Standard Operating Procedure for Automatic Programmes".

"ПАР" Programme

The programme is recommended for steaming meat, fish, vegetables, poultry, dumplings, etc. Default time is 30 minutes. Cooking time of the programme can be adjusted between 5 minutes and 2 hours in 5 minute increments.

 Cooking time of the programme starts to count down after the appliance reaches the required operating temperature (water comes to a boil and sufficient amount of steam is generated).

5. Fill the bowl with 600-1000 ml of water. Insert the steaming basket.
6. Follow steps 2-8 of the "Standard Operating Procedure for Automatic Programmes".

"ПЛОД" Programme

The programme is recommended for making different types of rice pilafs. Default time is 1 hour. Cooking time of the programme can be adjusted between 20 minutes and 1 hour and 30 minutes in 10 minute increments.

"ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ" Programme

The programme is recommended for making baby food. Default time is 1 hour. Cooking time of the programme can be adjusted between 10 minutes and 3 hours in 5 minute increments.

"ТВОРОГ" Programme

The programme is recommended for making cottage cheese. Default time is 20 minutes. Cooking time of the programme can be adjusted between 10 minutes and 10 hours in 10 minute increments. "Keep Warm" function is not applicable for the programme.

"ЙОГУРТ" Programme

The programme is recommended for making yogurt. Default time is 8 hours. Cooking time of the programme can be adjusted between 30 minutes and 12 hours in 30 minute increments. "Keep Warm" function is not applicable for the programme.

"ТОМЛЕНИЕ" Programme

The programme is recommended for slow cooking meat, fish, vegetables, and poultry. Default time is 5 hours. Cooking time of the programme can be adjusted between 3 and 12 hours in 10 minute increments.

"ДИЧЬ" Programme

The programme is recommended for cooking wild game (tough and large cuts of meat and poultry). Default time is 3 hours. Cooking time of the programme can be adjusted between 1 and 12 hours in 10 minute increments.

"МОЛОЧНАЯ КАША" Programme

The programme is recommended for cooking porridges with milk. Default time is 10 minutes. Cooking time of the programme can be adjusted between 5 minutes and 4 hours in 1 minute increments (for the periods of time less than 1 hour) or 5 minute increments (for the periods of time over an hour).



You may also use the versatile "МУЛЬТИПОВАР" programme to cook porridges (optimal temperature is 95°C).

"ФРИТЮР" Programme

REDMOND RMC-250 Multicooker enables to deep fry foods using the basket provided. Default time is 30 minutes. Cooking time of the programme can be adjusted between 5 minutes and 1 hour in 1 minute increments. The "Отсрочка старта" function is not applicable for the programme.

1. Follow steps 1-5 of the "Standard Operating Procedure for Automatic Programmes".
2. Squeeze the handle of the deep fry basket and position it into the corresponding slot. Stop squeezing to secure. Evenly distribute ingredients inside the deep fry basket.
3. Follow the recipe directions. After the time specified in the recipe elapses carefully open the lid and add the deep fry basket. Do not close the lid.
4. After the cooking cycle is complete, an audible signal is heard. The corresponding programme indicator and the "Старт/Автоподогрев" button indicator will go off. Lift the basket and hook it onto the rim of the bowl, letting excess oil drain. To stop the cooking cycle or to cancel the programme press and hold down the "Подогрев/Отмена" button.

 **CAUTION!** Cooking oil is extremely hot! Use oven mitts when handling the deep fry basket.

"ПИЦЦА" Programme

The programme is recommended for making pizza. Default time is 25 minutes. Cooking time of the programme can be adjusted between 20 minutes and 1 hour in 5 minute increments. The "Отсрочка старта" function is not applicable for the programme.



Maximum "Keep Warm" time is 2 hours.

"ХЛЕБ" Programme

The programme is recommended for baking different types of bread from wheat and with addition of rye flour. The programme includes proofing and baking cycles. Default time is 2 hours. Cooking time of the programme can be adjusted between 1 and 6 hours in 10 minute increments. The "Keep Warm" and "Отсрочка старта" functions are not applicable for the programme.

STOP CAUTION! Use oven mitts when handling the inner bowl and removing bread out of the appliance.

"ДЕСЕРТЫ" Programme

The programme is recommended for making desserts. Default time is 30 minutes. Cooking time of the programme can be adjusted between 5 minutes and 3 hours in 5 minute increments.

"ЭКСПРЕСС" Programme

The programme is recommended for making side dishes of quick-cooking grains. Default time is 20 minutes. Cooking time of the programme cannot be adjusted. The "Отсрочка старта" function is not applicable for the programme. Follow steps 1-2 of the "Standard Operating Procedure for Automatic Programmes", then follow steps 6-8 (skipping steps 3-5).

III. ADDITIONAL FEATURES

- Proofs dough.
- Makes cheese.
- Sterilizes tableware and personal items.
- Pasteurizes liquid foods.
- Reheats baby food.

IV. OPTIONAL ACCESSORIES

Optional accessories are not provided with the appliance and are available through our authorized dealers.

V. GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES

Before cleaning the appliance, ensure that it is unplugged and has cooled down. Prior to the first use or in order to remove the odour after cooking, wipe the bowl and the inner lid of the appliance with vinegar-water solution and steam half a lemon for 15 minutes using the "TAP" programme. Use a soft cloth and mild soap to clean. It is recommended to clean the appliance after each use.

STOP Do not use a sponge or tissue with hard or abrasive surface or any chemically aggressive substances to clean the appliance. Do not immerse or wash it under running water.

Clean the housing when necessary. Clean the inner bowl after each use. The bowl is dishwasher safe. By the end of cleaning wipe the outer surface of the bowl dry. Clean the inner aluminum lid after each use (not dishwasher safe):

1. Open the main lid. Pull the inner lid up, holding it by two plastic holders located on its lower part, to detach from the main lid.
2. Wipe the surface of the inner lid with a damp cloth. If necessary, wash with warm water and mild soap.
3. Position the aluminum lid into the upper slot, align with the main lid, and push plastic holders until the lid clicks into place.

Clean the steam release valve after each use:

1. Detach the inner aluminum lid and gently pull the valve, holding it by the ledge, to remove. Rinse the valve under running water.
2. Let dry and place back into its original position.

Condensate accumulates in the condensation collector, located on the back of the unit.

1. Pull condensation collector toward yourself to remove.
2. Pour out the condensate. Rinse the collector, following the cleaning guidelines provided, and position it back into place.

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

 Before cleaning the cooking chamber ensure that the Multicooker is unplugged and has cooled down thoroughly!

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

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

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

VI. COOKING TIPS

Common Cooking Mistakes and Ways of Solving Them

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

THE DISH IS UNDERCOOKED

Possible Causes	To Solve the Problem
Cooking temperature was not observed because the lid of the appliance was either open or was not closed properly.	Try to avoid opening the lid while cooking. Close the lid until it clicks into place. Ensure that there are no foreign objects between the lid and the housing and that the rubber sealing ring is not deformed or damaged in any way.
Cooking temperature was not observed because the bowl did not make full contact with the heating element.	Properly position the bowl inside the appliance, ensuring that it makes full contact with the heating element. Ensure that there are no foreign objects inside the cooking chamber and that the heating element is clean.
Wrong choice of ingredients. The ingredients cannot be cooked using the cooking method required; wrong cooking programme selected. General proportions were not observed, ingredients were cut into pieces that were too large. Wrong cooking time selected. Chosen recipe is not applicable for the appliance.	We recommend using recipes adapted for the appliance. Choose proven recipes only. Use ingredients, proportions, cooking programme, and time / temperature settings according to the recipe instructions.
When steaming: the amount of water in the bowl is too small to create enough steam.	Use the amount of water recommended. If in doubt, check water level during steaming.
When frying:	
Too much cooking oil was added.	Add an amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl when frying. Follow the recipe recommendations when deep frying.
Too much cooking liquid inside the bowl.	Do not close the lid of the appliance when frying, unless specified in the recipe. Using frozen ingredients defrost and drain before cooking.
When boiling: broth boiled away during the process of cooking high-acid foods.	Certain foods need to be processed before cooking: washed, browned, etc. Follow recommendations given in the recipe.
When baking (dough did not bake through):	
Proofed dough has reached the lid and blocked the steam release valve.	Use smaller amount of dough.
Too much dough in the bowl.	Take the dough out, turn over, place back, and continue cooking. Next time use smaller amount of dough.

THE DISH IS OVERCOOKED

Wrong ingredients or cooking time selected. Ingredients were cut into pieces that were too small.	Use proven recipes, adapted for the appliance. Use ingredients, proportions, cooking programmes, and time / temperature settings according to the recipe instructions.
The dish remained in the unit with "Keep Warm" on for too long after it's been cooked.	We recommend using the "Keep Warm" function moderately. If your appliance features the function of preliminary deactivation of the "Keep Warm" use it to avoid the problem.

LIQUID BOILS AWAY DURING COOKING

Milk boils away.	Quality of milk depends on the manufacturer and the country of origin. Use ultra-pasteurized 2.5% fat milk, dilute with water if required.
Ingredients were not properly processed (washed poorly, etc.)	Use proven recipes, adapted for the appliance. Use ingredients, proportions, cooking programmes, and time / temperature settings according to the recipe instructions.
Wrong general proportions or ingredients; wrong type of product selected.	Always rinse meat, fish, and grains thoroughly before cooking.

THE DISH IS BURNED

The bowl was not washed properly. Non-stick coating is damaged.	Ensure that the bowl is clean and has no coating defects before cooking.
Amount of ingredients is smaller than recommended.	Use proven recipes, adapted for the appliance.
Cooking time was too long.	Reduce cooking time or follow recommendations of the recipe adapted for the appliance
When frying: cooking oil was not added; ingredients haven't been stirred or turned over.	Add an amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl when frying. Stir or turn over occasionally to ensure that the foods fry evenly.
When stewing: not enough liquid inside the bowl.	Add more liquid. Avoid opening the lid when stewing.
When boiling: not enough liquid inside the bowl (recommended proportions were not observed).	Follow recommended ratio of liquids to solids when boiling.
When baking: inner surface of the bowl was not greased with oil.	Grease the bottom and sides of the bowl with butter or oil before baking (do not pour oil inside!).

INGREDIENTS LOOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED

Ingredients have been over-stirred.	Do not stir ingredients more often than every 5-7 minutes when frying.
Cooking time was too long.	Reduce the cooking time or follow recommendations given in the recipe adapted for the appliance.

BAKED GOODS ARE TOO MOIST

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

BAKED GOODS DID NOT RISE

Eggs and sugar were poorly whipped.	Use proven recipes, adapted for the appliance. Use ingredients, proportions, cooking programmes, and time / temperature settings according to the recipe instructions.
The dough stayed for too long before being baked.	
The flour wasn't sifted or the dough was poorly kneaded.	
Wrong procedure or proportions.	
Chosen recipe is not suitable for your model of Multicooker.	

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

Table of Default Settings

Programme	Recommendations for use	Default cooking time	Time adjustment range/interval	Отсрочка старта	Preheat time	Keep Warm
МУЛЬТИПОВАР	Adjust cooking time and temperature to your needs to cook any dish of your choice	15 min	2 min – 1 hour / 1 min – 15 hours / 5 min	+	–	+
ТУШЕНИЕ	Make meat, fish, and vegetable stews	1 hour	20 min – 8 hours / 5 min	+	–	+
ВЫПЕЧКА	Bake cakes, puddings, pies, puff, and yeast pastry	1 hour	20 min – 8 hours / 5 min	+	–	2 h
ВАРКА/БОБЫ	Boil meat, fish, vegetables, and legumes	40 min	5 min – 4 hours / 5 min	+	–	+
СУП	Make soups	1 hour	20 min – 6 hours / 5 min	+	–	+
ЖАРКА	Fry meat, poultry, and vegetables	15 min	5 min – 1 hour 30 min / 1 min	–	–	+
РИС/КРУПЫ	Cook rice and other grains	35 min	5 min – 4 hours / 5 min	+	–	+
МАКАРОНЫ	Cook different types of pasta	10 min	2 min – 30 min / 1 min	–	+	+
ПАР	Steam meat, fish, vegetables, poultry, and seafood	30 min	5 min – 2 hours / 5 min	+	+	+
ПЛОВ	Make different types of rice pilafs	1 hour	20 min – 1 hour 30 min / 10 min	+	–	+
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Make baby food	1 hour	10 min – 3 hours / 5 min	+	–	+
ТВОРОГ	Make cottage cheese	20 min	10 min – 10 hours / 10 min	+	–	–
ЙОГУРТ	Make yogurts	8 hours	30 min – 12 hours / 30 min	+	–	–
ТОМЛЕНИЕ	Slow cook meat, fish, and vegetables	5 hours	3 hours – 12 hours / 10 min	+	–	+

Programme	Recommendations for use	Default cooking time	Time adjustment range/interval	Отсрочка старта	Preheat time	Keep Warm
ДИЧЬ	Cook wild game (large and tough cuts of poultry and meat)	3 hours	1 hour – 12 hours / 10 min	+	–	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Make porridges with milk	10 min	5 min – 1 hour / 1 min – 4 hours / 5 min	+	–	+
ФРИТОР	Deep fry foods	30 min	5 min – 1 hour / 1 min	–	–	+
ПИЦЦА	Make pizza	25 min	20 min – 1 hour / 5 min	–	–	2 h
ХЛЕБ	Bake bread	2 hours	1 hour – 6 hours / 10 min	–	–	–
ДЕСЕРТЫ	Make different desserts	30 min	5 min – 3 hours / 5 min	+	–	+
ЭКСПРЕСС	Make grain side dishes from quick-cooking grains	20 min	–	–	–	+

i Given the average operating temperature of the heating element.

Recommended Steam Times for Different Foods

	Type of food	Weight, g/ pcs	Water, ml	Cooking time, min
1	Pork/beef fillet (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes)	500	500	20
2	Mutton fillet (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes)	500	500	20
3	Chicken fillet (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes)	500	500	15
4	Meatballs/cutlets	180 (6 pcs.) / 450 (3 pcs.)	500	20/30
5	Fish (fillet)	500	500	15
6	Shrimps (cooked, peeled, frozen)	500	500	5
7	Dumplings	4 pcs.	500	20
8	Potatoes (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes)	500	500	15
9	Carrots (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes)	500	500	20
10	Beet (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes)	500	500	30
11	Vegetables (frozen)	500	500	15
12	Eggs	3 pcs.	500	5

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

Recommended Cooking Temperatures for "МУЛЬТИПОВАР"

No	Operating temperature	Recommendations for use
1	35°C	Proof yeast dough and make vinegar
2	40°C	Make yogurts
3	45°C	Leavening
4	50°C	Fermentation
5	55°C	Make fondant
6	60°C	Make green tea and baby food
7	65°C	Boil vacuum sealed meat
8	70°C	Make punch
9	75°C	Pasteurize, make white tea
10	80°C	Make mulled wine
11	85°C	Make cottage cheese and other dishes, requiring long cooking times
12	90°C	Make red tea
13	95°C	Make porridges with milk
14	100°C	Make jams and meringues
15	105°C	Make meat jelly
16	110°C	Sterilize tableware
17	115°C	Make sugar syrup
18	120°C	Make meat brisket
19	125°C	Make meat stews
20	130°C	Make puddings
21	135°C	Brown cooked foods
22	140°C	Smoke foods
23	145°C	Bake vegetables and fish in foil
24	150°C	Bake meat in foil
25	155°C	Fry yeast pastry
26	160°C	Fry poultry
27	165°C	Fry steaks
28	170°C	Make French fries and chicken nuggets

i For additional guidelines please, refer to recipe book provided with the appliance.

VI. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTRE

Problem	Possible cause	Solution
Display shows the error code: E1 – E4	System error, possible control board or heating element malfunction	Unplug the appliance and let cool down. Close the lid tightly and plug in the appliance.

Problem	Possible cause		Solution
Appliance does not switch on	Power cord is not connected to the appliance and/or socket		Ensure that the power cord is connected to the corresponding inlet on the housing of the appliance and to the socket.
	Wall socket is not working properly		Connect to a properly working wall socket.
	Power supply failure		Check the power supply. If not available, contact local electricity supply company.
Dish is taking too long to cook	Power supply interruption (power supply is unstable/underrated)		Ensure that the power supply is stable. If unstable /underrated, contact local electricity supply company.
	There is a foreign object between the bowl and the heating element (grain, food particles, debris, etc.)		Unplug the appliance and let cool down. Remove foreign object or objects
	The bowl is not properly positioned		Properly position the bowl into place.
	Heating disk is dirty		Unplug the appliance and let cool down. Clean heating disk.
Hot steam escapes from under lid during cooking	Inner lid and cooking bowl fail to seal hermetically	the bowl is not properly positioned	Properly position the bowl into place.
		the lid is not closed properly; foreign object under lid	Remove foreign objects (grain, food particles, debris, etc.) from under the rim, if any. Always close the lid until it clicks into place.
		sealing ring is dirty, deformed, or damaged in any way	Check the sealing ring. Replace, if necessary.

is free of charge. The owners of old appliances are required to bring it to a waste facility centre. With this little extra effort, you can help to ensure that valuable raw materials are recycled and pollutants are treated as appropriate.

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

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

VII. PRODUCT WARRANTY

ate properly within the warranty period and is found to be defective in material or workmanship, we will repair or replace it. This warranty comes into force only in case the purchase date can be proved with an original warranty service coupon containing a serial article number and accurate impress of the company of the seller. This limited warranty does not cover damage caused by the failure to use this product for its normal purpose or in accordance with the instructions on the proper use and maintenance of the product, or any kind of repair works. Do not try to disassemble the device and keep all package contents. This warranty does not cover normal wear of the device and its parts (filters, bulbs, non-stick coating, sealing rings, etc.).

Service life and the applicable product warranty period start on the date of purchase or the date of manufacture (if the purchase date cannot be established).

You can determine manufacture date by the serial number on the identification label on the housing of the device. The serial number consists of 13 digits. The 6th and 7th digits of the serial number refer to the month, whereas the 8th digit refers to the year of manufacture.

Service life of the product, established by the manufacturer is 5 years from the date of purchase, provided that the appliance is used and maintained in accordance with the user manual and applicable technical standards.



Environmentally friendly disposal (WEEE)

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

Old appliances must not be disposed with other household waste but must be collected separately. Municipal disposal of recyclable wastes

Avant la première utilisation de cet article lisez attentivement son manuel d'utilisation et le conserver pour référence ultérieure. L'utilisation correcte de l'appareil peut prolonger considérablement sa durée de vie.

MESURES DE SÉCURITÉ

- STOP** Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect des règles de sécurité et d'utilisation du produit.
- Le présent appareil électrique est un dispositif multifonctionnel destiné pour la préparation de la nourriture dans des appartements, résidences secondaires, chambres d'hôtel, locaux utilitaires des magasins et des bureaux, ou dans d'autres conditions similaires dans le cadre de l'exploitation non industrielle. L'usage de l'appareil d'une manière industrielle ou toute autre utilisation à affectation indéterminée, sera considéré comme le manquement aux conditions de son exploitation en bon ordre. Dans ce cas le producteur n'est pas tenu responsable en matière des conséquences éventuelles.
 - Avant le branchement vérifiez si la tension du secteur local correspond à la tension nominale d'alimentation du multicuiseur (voir les spécifications ou la plaque signalétique du produit), (voir les caractéristiques ou la plaque signalétique).
 - Utilisez une rallonge électrique conçue pour la puissance consommée de l'appareil – l'incohérence des paramètres peut provoquer un court-circuit ou l'inflammation du câble.
 - Ne branchez le multicuiseur qu'aux prises d'alimentation mises à la terre – c'est une condition obligatoire de protection contre les chocs électriques. En cas d'utilisation d'une rallonge, assurez-vous qu'elle est dotée également d'une mise à la terre.
- STOP** **ATTENTION!** Pendant le fonctionnement le corps, la cuve et les éléments métalliques du multicuiseur les parties métalliques se réchauffent! Soyez prudent! Utilisez des maniques de cuisine. Afin d'éviter les brûlures par la vapeur chaude ne pas vous-penchez au-dessus du multicuiseur pour ouvrir le couvercle.
- Coupez l'appareil du secteur après chaque utilisation et pendant son nettoyage ou déplacement. Retirez le câble électrique avec les mains secs, le retenez par la fiche et non par le cordon.

- Ne faites pas passer le câble d'alimentation dans les portes ou près des sources de chaleur. Assurez-vous que le câble électrique n'est pas tordu ou plié, ne touche pas d'objets pointus et des bords de meubles. L'endommagement accidentel du câble d'alimentation peut provoquer des incidents, qui ne sont pas couvertes de la garantie, ainsi qu'un choc électrique. Le câble électrique endommagé exige le remplacement urgent à un centre de services.
 - Ne pas placez le multicuiseur sur une surface molle, ne le couvrez pas pendant le fonctionnement - cela peut provoquer sa surchauffe et panne.
 - Il est interdit d'utiliser le multicuiseur l'appareil à l'extérieur, parce que l'humidité ou les corps étrangers pénétrant à l'intérieur de son corps peuvent causer de graves endommagements.
 - Avant de nettoyer le multicuiseur assurez-vous qu'il est débranché et complètement refroidi. Suivez strictement les instructions pour le nettoyage de l'appareil.
- STOP** **IL EST INTERDIT de plonger le multicuiseur dans l'eau ou de le placer sous l'eau courante!**
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental, ou bien un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont reçu des explications ou des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil de manière sécurisée et qu'ils en comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être entrepris par des enfants sans surveillance. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans lorsqu'il est branché ou lorsqu'il refroidit.
 - L'emballage (le film, le polystyrène, etc.) peut être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement! Garder-le hors de la portée des enfants.
 - N'essayez jamais de réparer ou de modifier le multicuiseur vous-mêmes. Tous travaux d'entretien et les réparations sont à effectuer par le centre de service agréé. Les tentatives de réparation non professionnelles peuvent provoquer la panne du multicuiseur, le traumatisme et les dégâts matériels.
- ATTENTION! Il est expressément interdit d'utiliser cet appareil en cas de dérangements quelconques.**

Caractéristiques techniques

Modèle.....	RMC-250
Puissance.....	860-1000 W
Tension.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volume de la cuve.....	4 L
Revêtement de la cuve.....	antiadhésif céramique
3D-chauffe.....	présent
Écran de visualisation.....	LCD
Clapet d'évacuation de vapeur.....	amovible

Programmes

1. МУЛЬТИПОВАР	БЕБЕ
2. ТУШЕНИЕ (BRAISER)	12. ТВОРОГ (FROMAGE BLANC)
3. ВЫПЕЧКА (CUISON)	13. ЙОГУРТ (YAOURT)
4. ВАРКА/БОБЫ (CUISON SEULE / HARICOT SEC)	14. ТОМЛЕНИЕ (MJOTER)
5. СУП (SOUPE)	15. ДИЧЬ (GIBIER)
6. ЖАРКА (FRIRE)	16. МОЛОЧНАЯ КАША (RIZ AU LAIT)
7. РИС/КРУТЫ (RIZ/CÉRÉALES)	17. ФРИТОР (FRITURE)
8. МАКАРОНЫ (PÂTES)	18. ПИЦЦА (PIZZA)
9. ПЛАВ (VAPEUR)	19. ХЛЕБ (PAIN)
10. ПЛОВ (PAELLA)	20. ДЕСЕРТЫ (DESSERT)
11. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (PLAT POUR	21. ЭКСПРЕСС (EXPRESS)

Fonctions

МАСТЕРШЕФ (réglage souple du temps et de la température de cuisson; enregistrement et reproduction du programme individuel).....	disponible
Maintien de température des plats cuisinés (réchauffement automatique).....	jusqu'à 24 heures
Débranchement préalable de réchauffement automatique.....	disponible
Réchauffement des plats.....	jusqu'à 24 heures
Retardateur.....	jusqu'à 24 heures

Composants

Multicuiseur.....	1 pièce
Cuve.....	1 pièce
Couvercle interne amovible.....	1 pièce
Panier vapeur.....	1 pièce
Support pour la cuisson à vapeur.....	1 pièce
Panier friture.....	1 pièce
Verre mesureur.....	1 pièce
Louche.....	1 pièce
Spatule.....	1 pièce
Support pour louche/spatule.....	1 pièce
Pelle culinaire.....	1 pièce
Pince pour l'extraction de cuve.....	1 pièce
Livre «Les 200 recettes».....	1 pièce
Manuel d'utilisation.....	1 pièce
Livret de service.....	1 pièce
Câble d'alimentation électrique.....	1 pièce
Emballage.....	1 pièce

i Le producteur se réserve le droit de modifier le design et les composants, ainsi que les caractéristiques techniques du produit dans l'objectif de perfectionnement sans que ce soit notifié préalablement.

Structure de Multicuiseur A1

1. Boîtier de l'appareil	condensat
2. Poignée pour déplacement	7. Ouverture pour la sortie de vapeur
3. Couvercle de l'appareil	8. Console de commande avec écran de visualisation
4. Couvercle interne amovible	9. Louche
5. Cuve	10. Spatule
6. Container pour la collecte de	

11. Support pour la cuisson à vapeur
12. Panier pour la cuisson dans la future
13. Fil d'alimentation électrique
14. Containeur pour la cuisson à vapeur
15. Pince d'extraction de cuve
16. Pelle culinaire
17. Support de louche/spatule
18. Verre mesureur

Consolde de commande A2

1. Bouton «Подогрев/Отмена» («Réchauffer/Annuler») – démarrage/arrêt de la fonction de réchauffement/interruption du programme de cuisson; remise à zéro des paramètres introduits.
2. Bouton «Отсрочка старта» («Départ différé») – démarrage de régime du réglage de retardateur; choix de signification des minutes/heures sous ce mode; enregistrement de son propre programme; remise des réglages usine pour tous les programmes (en mode de veille).
3. Écran de visualisation.
4. Bouton «Старт/Автозащита» («Départ/Maintien au chaud») – démarrage du programme de cuisson choisi; arrêt préalable de la fonction du réchauffement automatique.
5. Bouton «t°C» – démarrage de régime de réglage de la température et du temps de cuisson pour des programmes automatiques (sauf le programme «ЙОГУРТ»).
6. Bouton «Меню» («Menu») – choix du programme automatique de cuisson. Remise des réglages usine du programme (en mode de veille).
7. Bouton «←» – diminution de la signification des heures ou des minutes dans des régimes de réglage du temps de cuisson et de retardateur; diminution de température pour des programmes automatiques (sauf le programme «ЙОГУРТ»); choix d'un programme de cuisson automatique.
8. Bouton «→» – augmentation de la signification des heures ou des minutes dans des régimes de réglage du temps de cuisson et de retardateur; augmentation de température pour des programmes automatiques (sauf le programme «ЙОГУРТ»); choix du programme de cuisson automatique.
9. Bouton «OK» – passage au pas suivant en mode de choix du programme automatique, réglage du temps et de la température de cuisson, du temps réel.

Structure d'écran de visualisation A3

1. Indicateur de signification de température établie pour des programmes de cuisson (sauf les programmes «ЙОГУРТ» et «ЭКСПРЕСС»).
2. Indicateur de processus de cuisson.
3. Indicateurs des programmes automatiques de cuisson
4. Minuterie/indicateur du temps réel/indicateur de retardateur
5. Indicateur de mode de réglage du temps réel/heure de retardateur
6. Indicateur de mode du choix de temps de cuisson
7. Indicateur de fonction de réchauffement des plats/réchauffement automatique.

Le multicuiseur REDMOND RMC-250 est équipé d'une console sensorielle de commande et d'écran de visualisation à cristaux liquides, ayant trois types différents d'illumination selon le mode de fonctionnement de l'appareil.

Couleur d'écran	Mode de fonctionnement
BLEU	Fonction de retardateur est en marche, l'écran de visualisation fait afficher le temps du réglage de minuterie et l'indicateur du retardateur.
VERT	Programme de cuisson est en marche, le compte à rebours du temps de fonctionnement du programme est affiché sur l'écran de visualisation, l'indicateur «Cooking time» est allumé.
ORANGE	Fonction de réchauffement des plats est en marche, le compte direct du temps de fonctionnement est affiché sur l'écran de visualisation.

I. AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Sortez l'appareil et ses composants de la boîte avec précaution. Enlevez tous des emballages et des étiquettes de publicité.



Gardez sur place les étiquettes prémonitoires, les étiquettes-indicateurs (si présentes) et une plaquette munie du numéro de série de l'appareil fixée sur son boîtier. L'absence du numéro de série vous prive automatiquement d'un droit de maintenance sous garantie.

Essayez le boîtier de l'appareil avec un tissu humide, lavez la cuve, laissez les sécher. Afin d'éviter l'apparition d'une odeur étrangère à la première usage de l'appareil, procédez à son nettoyage complet (voir «Entretien de l'appareil»).



Après le transport ou le stockage à de basses températures, il faut maintenir l'appareil à la température ambiante pendant 2 heures au minimum avant sa mise en marche.

II. UTILISATION DU MULTICUISEUR

AVANT LE PREMIER DEMARRAGE

Posez l'appareil sur la surface dure, plane, horizontale de telle manière que la vapeur chaude sortant du clapet de vapeur ne touche pas aux papiers peints, aux revêtements décoratifs, aux appareils électroniques et aux autres objets ou matériaux qui pourraient souffrir à cause de l'humidité et de la température élevée.

Avant de procéder à la cuisson soyez certains que les parties externes et visibles du multicuiseur n'ont pas des détériorations, clivages ou autres défauts. L'espace entre la cuve et le conducteur chauffant ne doit pas contenir d'objets étrangers.

Remise des réglages usines

Le multicuiseur REDMOND RMC-250 est muni de la mémoire non-volatile. En cas de coupure temporaire de l'alimentation électrique tous les réglages usagers que vous avez fait seront sauvegardés. Pour remettre les réglages usines veuillez appuyer et retenir le bouton «Меню». Un signal retentit, l'appareil retrouvera les indices définis par défaut.

Réglage des heures

Connectez l'appareil au réseau électrique. Appuyez et retenez le bouton «+» ou «-». Les indicateurs des boutons «+», «-», «OK», ainsi que l'indicateur du temps réel (sur l'écran de visualisation) clignoteront. D'un appui sur le bouton «+» la signification de temps augmente, d'un appui sur le bouton «-» – diminue.

Dès l'atteinte de la signification maximale, le réglage de temps continue depuis le début. Pour la modification rapide de signification, appuyez et retenez le bouton approprié. Après avoir choisi la signification des heures, appuyez sur le bouton «OK», choisissez ensuite la signification des minutes. À la fin de réglage du temps réel veuillez appuyer sur le bouton «Подогрев/Отмена».

Réglage du temps de cuisson

Le multicuiseur REDMOND RMC-250 prévoit une possibilité de modifier le temps de cuisson, établi par défaut pour chaque programme. Un pas d'écart et en éventail possible pour la définition de temps dépend du programme de cuisson choisi.

Pour la modification du temps de cuisson:

1. Choisissez le programme de cuisson automatique en appuyant sur le bouton «Menu». Les indicateurs des boutons «+», «-», «Старт/Автозащита» et «OK» clignoteront. Veuillez appuyer sur le bouton «+» ou «-», jusqu'à ce que l'écran de visualisation ne fera pas afficher l'indicateur du programme de cuisson approprié. Pour chaque programme le temps de cuisson établi par défaut sera affiché sur l'écran de visualisation.
2. Appuyez sur le bouton «OK» (son indicateur s'allumera, aussi bien que l'indicateur «Temps de cuisson») et établissez le temps de cuisson pour le programme choisi. Les indicateurs des boutons «+», «-», «Старт/Автозащита» et «OK», ainsi que l'indicateur du temps de cuisson clignoteront. Si la fonction de retardateur est prévue pour le programme choisi, l'indicateur du bouton «Отсрочка старта» clignotera.
3. La signification de temps augmente d'un appui sur le bouton «+» et diminue d'un appui sur le bouton «-». Après avoir choisi la signification des heures, veuillez appuyer sur le «OK», avant de procéder au choix de la signification des minutes. Pour la modification rapide de signification, appuyez et retenez un bouton approprié. Dès l'atteinte de la signification maximale le réglage de temps continuera depuis le début.
4. Pour l'annulation des réglages réalisés veuillez appuyer sur le bouton «Подогрев/Отмена», avant de procéder au choix d'un programme de cuisson de nouveau.

Minuterie de retarder

Cette fonction permet de programmer le démarrage d'un programme de cuisson avec l'intervalle de 10 minutes à 24 heures, avec un pas d'écart de 10 minutes.

1. Après avoir choisi le programme de cuisson automatique et le temps de cuisson, vous pouvez régler le retardateur d'un appui sur le bouton «Отсрочка старта»

(l'indicateur du bouton s'allumera, sur l'écran de visualisation l'indicateur de mode de retardateur s'affichera). Les indicateurs des boutons «+», «-», «OK», «Старт/Автозащита» et «t°C» clignoteront.



En cas où vous avez choisi le programme «ЙОГУРТ», l'indicateur du bouton «t°C» ne clignotera pas (la possibilité de modifier la température de cuisson n'est pas prévue pour ce programme).

2. En appuyant sur les boutons «+» et «-» établissez la signification des heures (d'un appui sur le bouton «+» la signification de temps augmente, d'un appui sur le bouton «-» – diminue). Pour la modification rapide de signification, appuyez et retenez le bouton. Dès l'atteinte de la signification maximale, le réglage du temps recommence depuis le début.
3. Une fois le réglage des heures fait, appuyez sur le bouton «Отсрочка старта» encore une fois. En appuyant sur les boutons «+» et «-» définissez la signification des minutes.
4. Pour l'annulation des réglages réalisés veuillez appuyer sur le bouton «Подогрев/Отмена», avant de procéder au choix d'un programme de cuisson de nouveau.

Maintien des plats cuisinés au chaud (réchauffement automatique)

Cette fonction démarre automatiquement, juste à la fin du programme de cuisson, en assurant le maintien de température du plat cuisiné dans les limites de 75–80°C pendant 24 heures. Sous ce régime, l'indicateur du bouton «Старт/Автозащита» s'éteint, le bouton «Подогрев/Отмена» scintille.

Le compte direct du temps de fonctionnement prévu par ce régime sera affiché sur l'écran de visualisation.

Débranchement préalable du réchauffement automatique

Pour débrancher préalablement la fonction du réchauffement automatique après le démarrage du programme de cuisson, appuyez et retenez le bouton «Старт/Автозащита», jusqu'à ce que l'illumination du bouton «Подогрев/Отмена» ne s'éteigne pas. Pour redémarrer le réchauffement automatique appuyez sur le bouton «Старт/Автозащита» encore une fois (l'indicateur du bouton «Подогрев/Отмена» scintille).

Réchauffement des plats

Pour faire réchauffer des plats:

1. Suivez les p.p. 1-2 de la rubrique «Mode général d'actions relatif à l'utilisation de programmes automatiques».
2. Appuyez et retenez le bouton «Подогрев/Отмена». L'indicateur du bouton scintille, la fonction de réchauffement démarre. Le compte direct du temps de fonctionnement du programme sera affiché sur l'écran de visualisation. L'appareil fait réchauffer le plat jusqu'à la température de 75°C. Cette température sera maintenue pendant 24 heures. En cas échéant, il est possible d'arrêter le réchauffement d'un appui sur le bouton «Подогрев/Отмена» (l'indicateur du bouton s'éteint).

Fonction «МАСТЕРШЕФ»

Fonction «МАСТЕРШЕФ» n'est pas accessible pour les programmes «ЙОГУРТ» et «ЭКСПРЕСС».

La fonction «МАСТЕРШЕФ» permet de modifier jusqu'à 10 fois le temps et la température de cuisson pendant le fonctionnement d'un programme et enregistrer la séquence des modifications obtenue à la place du programme initial. La fonction «МАСТЕРШЕФ» permet de modifier la température de 35°C à 170°C, avec un pas d'écart de 5°C. La modification du temps de cuisson est d'une minute à 15 heures, avec un pas d'écart d'une minute.



Afin de protéger l'appareil contre la surchauffe, le temps maximum prévu pour le fonctionnement des programmes «КАРКА» et «ФРИТЮР» est limité de 2 heures.

Démarrage/arrêt du réchauffement automatique sans modifier le temps ou la température ne représente pas une modification.



Il se trouve que la fonction «МАСТЕРШЕФ» est utile pour la préparation des plats dont les recettes sont complexes, en demandant la combinaison de programmes différents de cuisson (par exemple, cuisson des feuilles de chou farcies avec du riz et la viande hachée, bœuf stroganoff, soupes et pâtes selon des recettes différentes, marmelade etc.).

Modification de température de cuisson:

- Appuyez sur le bouton «t°C» pendant le fonctionnement d'un programme de cuisson. L'indicateur de signification de température affiché sur l'écran de visualisation clignotera.
- Définissez la température appropriée. Pour l'augmenter, appuyez sur le bouton «+», pour la diminuer – sur le bouton «-». Pour la modification rapide appuyez et retenez le bouton approprié. Dès l'atteinte de la signification maximale (minimale), le réglage recommence depuis le début.
- N'appuyez pas sur les boutons de console pendant 5 secondes. Nouvelle signification sera sauvegardée automatiquement.

Modification du temps de cuisson

- Pendant le fonctionnement d'un programme, appuyez sur le bouton «t°C» deux fois. L'indicateur de signification du temps affiché sur l'écran de visualisation se mettra à clignoter.
- Définissez le temps de cuisson approprié. Pour l'augmentation de la signification avec un pas d'écart d'une heure, appuyez sur le bouton «+», avec un pas d'écart d'une minute – sur le bouton «-». L'augmentation des heures et des minutes se produit d'une manière indépendante. Dès l'atteinte de la signification maximale le réglage se poursuivra depuis le début. Pour la modification rapide de signification, appuyez et retenez le bouton approprié.
- N'appuyez pas sur les boutons de console pendant 5 secondes. La nouvelle signification sera sauvegardée automatiquement.

 En cas de réglage du temps de cuisson à 00:00 le fonctionnement de programme s'arrête.

 Il ne convient pas de produire des modifications plus d'une fois par une minute, afin d'éviter que la sauvegarde ne soit faite que pour les dernières modifications. Dans l'hypothèse de nécessité de modifier à la fois la température et le temps de cuisson, appuyez sur le bouton «t°C» aussitôt après la modification respective des réglages de température ou de temps. Dans ce cas-là des nouveaux paramètres seront sauvegardés comme une modification.

Sauvegarde du programme de cuisson modifié

Selon votre envie, pendant 3 minutes après la fin du programme, vous pouvez sauvegarder un nouveau programme à la place de programme usine. Le compte à rebours sera affiché en même temps sur l'écran de visualisation en secondes.

Pour sauvegarder le programme de cuisson modifié appuyez sur le bouton «Retardateur». Pour aller vers le menu sans faire la sauvegarde, appuyez sur le bouton «Погода/Отмена».

Reproduction du programme de cuisson modifié

En cas ou vous choisissez dans le menu le programme modifié, le symbole «----» sera affiché sur l'écran de visualisation à la place du temps de cuisson.

Choisissez le programme modifié pour le démarrage et appuyez sur le bouton «Crapt/Aвoнoдopee». Au cours de la réalisation du programme modifié un signal court se retentit après chaque point de modification.

Si au moment de la reproduction du programme modifié ce dernier subit des modifications quelconques, il vous sera proposé à la fin d'enregistrer un nouveau programme.

 Les réglages de programmes modifiés sont modifiables de la même manière que dans le cas de programmes automatiques. Cependant, les nouvelles modifications font annuler de telles anciennes, qui devaient entrer en exercice au cours de fonctionnement ultérieur d'un programme.

Retour aux réglages usine

Vous pouvez à tout moment faire restituer les réglages usine d'un ou de tous les programmes modifiés. Choisissez dans le menu le programme modifié et appuyez sur le bouton «OK». Pour la confirmation de retour aux réglages usine, appuyez et retenez durant quelques secondes le bouton «Menu». Les modifications réalisées pour ce programme seront supprimées.

 Après la suppression du programme modifié le menu fera afficher le programme initial usine.

Pour annuler tous les programmes modifiés et revenir aux réglages usine, appuyez et retenez durant quelques secondes le bouton «Menu» en veille.

Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques

- Préparez des ingrédients indispensables selon votre recette, les posez dans la cuve. Vérifiez que tous les ingrédients soient disposés d'une manière régulière dans la cuve et qu'ils soient inférieurs à la barre maximale indiquée sur sa surface interne.
- Insérez la cuve dans le boîtier de l'appareil, vérifiez qu'elle se touche d'une manière dense au conducteur chauffant. Fermez le couvercle du multicuiseur jusqu'au clic. Faites brancher l'appareil au réseau électrique.
- Choisissez le programme de cuisson approprié en appuyant sur le bouton «Menu». Pour la navigation utilisez les boutons «-» ou «+». L'indicateur du programme choisi, ainsi que les indicateurs des boutons «-» et «+», «Crapt/Aвoнoдopee» et «OK» clignoteront. Si dans le programme choisi la fonction de retardateur est prévue, l'indicateur du bouton «Отсрoкa cпpaв» clignotera.
- Réglez le temps de cuisson approprié en appuyant sur le bouton «OK».
- En cas échéant, établissez le temps de retardateur pour le programme choisi.
- Appuyez et retenez le bouton «Crapt/Aвoнoдopee». Le programme de cuisson démarre, les indicateurs des boutons «Crapt/Aвoнoдopee» et «Отсрoкa/Отмена» scintillent. Sur l'écran de visualisation le temps restant jusqu'à la fin du programme et l'indicateur du processus de cuisson seront affichés.
- A la fin du programme de cuisson un avertisseur retentit, l'indicateur du programme et celui du bouton «Crapt/Aвoнoдopee» s'éteignent. Selon des réglages, l'appareil passera en mode de réchauffement automatique (l'indicateur du bouton «Пoдopee/Отмена» scintille, sur l'écran de visualisation le compte direct du temps de fonctionnement du réchauffement automatique et l'indicateur du processus de cuisson seront affichés), ou en mode de veille.
- Pour l'interruption du processus de cuisson ou l'annulation du programme introduit, appuyez et retenez le bouton «Пoдopee/Отмена».

Programme «МУЛbТИПOBAР»

Le programme «МУЛbТИПOBAР» est destiné pour la préparation de tous les plats quelconques, en fonction des paramètres de la température et du temps, définis par l'utilisateur. En cas de préparation de plats à la température de 75°C inclus, la fonction de réchauffement automatique sera débranchée par défaut. En cas échéant il est possible de la faire démarer d'une manière manuelle, par un appui sur le bouton «Crapt/Aвoнoдopee» après le démarrage du programme de cuisson (l'indicateur du bouton «Пoдopee/Отмена» s'allume).

La température de cuisson réglée par défaut est de 100°C. L'éventail de réglage de température est de 35 à 170°C, avec un pas d'écart de 5°C.

 **ATTENTION!** Dans l'objectif de sécurité, le temps de cuisson à la température supérieure à 140°C ne doit pas dépasser 2 heures.

Le temps de cuisson réglé par défaut est de 15 minutes. L'éventail du réglage de temps de cuisson est de 2 minutes à 15 heures, avec un pas d'écart d'une minute (dans l'intervalle jusqu'à une heure) ou de 5 minutes (dans l'intervalle plus d'une heure).

- Suivez le p. 1-4 de la rubrique «Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques».
- En appuyant sur le bouton «t°C» définissez la température de cuisson. L'indicateur du bouton «t°C» s'allume, les indicateurs des boutons «+», «-», «Crapt/Aвoнoдopee», «OK» et «Отсрoкa cпpaв» – clignotent.
- D'un appui sur le bouton «+» la signification de température augmente, d'un appui sur le bouton «-» – diminue. Pour la modification rapide appuyez et retenez le bouton approprié. Dès l'atteinte la signification maximale le réglage de température recommence depuis le début.
- Suivez le p. 5-8 de la rubrique «Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques».

Programme «TШEHHE»

Ce programme est recommandé pour la cuisson à l'étouffée de légumes, viandes, volailles, fruits de mer. Le temps de cuisson établi pour le programme «TШEHHE» par défaut est d'une heure. L'éventail temporel pour le réglage manuel du temps est de 20 minutes à 8 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.

Programme «БЛПЧКА»

Le programme «БЛПЧКА» est recommandé pour la cuisson de biscuits, gratins, gâteaux en pâte avec levure et en pâte feuilletée. Le temps de cuisson établi pour le programme «БЛПЧКА» par défaut est d'une heure. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 20 minutes à 8 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.

Le temps maximum du fonctionnement de réchauffement automatique prévu pour ce programme est de 2 heures. Pour la préparation de pain il est conseillé de débrancher la fonction du réchauffement automatique sur tous les étapes de préparation.

Programme «BAPKA/БOБb»

Ce programme est recommandé pour la cuisson de légumes, viandes, poissons, ainsi que des légumineuses. Le temps de cuisson établi pour le programme «BAPKA/БOБb» par défaut est de 40 minutes. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 5 minutes à 4 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.

Programme «CУП»

Ce programme est recommandé pour la préparation de soupes différentes. Le temps de cuisson établi pour le programme «CУП» par défaut est d'une heure. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 20 minutes à 6 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.

Programme «KAPKA»

Ce programme est recommandé pour la friture de viandes, poissons, légumes et fruits de mer. Le temps de cuisson établi pour le programme «KAPKA» par défaut est de 15 minutes, la température de cuisson par défaut est de 155°C. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 5 minutes à 1 heure 30 minutes, avec un pas d'écart d'une minute. La fonction de retardateur n'est pas accessible pour ce programme.

Il est conseillé de frire des produits avec le couvercle soulevé de l'appareil. Afin d'éviter que les plats brûlent nous vous conseillons de bien suivre les instructions tirées du livre de recettes et remuer régulièrement le contenu de la cuve. Laissez l'appareil se refroidir complètement avant d'utiliser la deuxième fois le programme «KAPKA».

Programme «PИC/KPУПb»

Ce programme est destiné à la cuisson de riz et des bouillies différentes. Le temps de cuisson établi pour le programme «PИC/KPУПb» par défaut est de 35 minutes. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 5 minutes à 4 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.

Programme «MAKAPOHb»

Ce programme est recommandé pour la préparation des pâtes alimentaires selon les recettes différentes.

Le temps de cuisson établi pour le programme «MAKAPOHb» par défaut est de 10 minutes. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 2 minutes à 30 minutes, avec un pas d'écart d'une minute. La fonction de retardateur n'est pas accessible pour ce programme.

 Le compte à rebours du temps de préparation ne commence que du moment de la mise de l'appareil en régime des paramètres de fonctionnement (du moment d'ébullition de l'eau).

- Versez de l'eau dans la cuve. Vérifiez que le niveau de l'eau soit inférieur à la barre maximale située sur la surface interne de la cuve.
- Suivez le p. 1-6 de la rubrique «Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques».
- Dès l'ébullition de l'eau un avertisseur retentit. Ouvrez le couvercle avec précaution, posez des produits dans l'eau bouillante, fermez ensuite le couvercle jusqu'au clic.
- Suivez le p. 6-8 de la rubrique «Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques».

Programme «ПAP»

Ce programme est recommandé pour la cuisson à vapeur de légumes, poissons, viandes, ravioles, produits diététiques, végétariens. Le temps de cuisson établi pour le programme «ПAP» par défaut est de 30 minutes. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 5 minutes à 2 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.

 Le compte à rebours du temps de préparation ne commence que du moment de la mise de l'appareil en régime des paramètres de fonctionnement (du moment d'ébullition de l'eau et de formation de quantité suffisante dans la cuve).

1. Versez 600–1000 ml de l'eau dans la cuve. Placez dans la cuve le panier vapeur.
2. Suivez le p. 2-8 de la rubrique «Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques».

Programme «ПЛОВ»

Ce programme est recommandé pour la cuisson des pilafs divers. Le temps de cuisson établi pour le programme «ПЛОВ» par défaut est d'une heure. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 20 minutes à 1 heure 30 minutes, avec un pas d'écart de 10 minutes.

Programme «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Ce programme est recommandé pour la préparation des aliments pour bébés. Le temps de cuisson établi pour le programme «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» par défaut est d'une heure. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 10 minutes à 3 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.

Programme «ТВОРОГ»

Ce programme est recommandé pour la préparation de fromages blancs maison. Le temps de cuisson établi pour le programme «ТВОРОГ» par défaut est de 20 minutes. L'éventail temporel pour le réglage manuel prévu par le programme «ТВОРОГ» est de 10 minutes à 10 heures, avec un pas d'écart de 10 minutes. La fonction de réchauffement automatique n'est pas disponible pour ce programme.

Programme «ЙОГУРТ»

Ce programme est recommandé pour la préparation des yaourts. Le temps de cuisson établi pour le programme «ЙОГУРТ» par défaut est de 8 heures. L'éventail temporel pour le réglage de temps de cuisson est de 30 minutes à 12 heures, avec un pas d'écart de 30 minutes. La fonction de réchauffement automatique n'est pas disponible pour ce programme.

Programme «ТОМЛЕНИЕ»

Ce programme est recommandé pour la cuisson lente de légumes, poissons, viandes. Le temps de cuisson établi pour le programme «ТОМЛЕНИЕ» par défaut est de 5 heures. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 3 heures à 12 heures, avec un pas d'écart de 10 minutes.

Programme «ДИЧЬ»

Ce programme est recommandé pour la préparation de gibier (viande dure, grands morceaux de viande ou de poisson). Le temps de cuisson établi pour le programme «ДИЧЬ» par défaut est de 3 heures. L'éventail temporel pour le réglage manuel est d'une heure à 12 heures, avec un pas d'écart de 10 minutes.

Programme «МОЛОЧНАЯ КАША»

Ce programme est recommandé pour préparer des bouillies à base de lait. Le temps de cuisson établi pour le programme «МОЛОЧНАЯ КАША» par défaut est de 10 minutes. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 5 minutes à 4 heures, avec un pas d'écart d'une minute (pour l'intervalle moins d'une heure) ou de 5 minutes (pour l'intervalle plus d'une heure).



Pour la préparation de bouillie à base de lait il est possible ainsi d'utiliser le programme universel «МУЛЬТИОВАР» (température optimale de cuisson est de 95°C).

Programme «ФРИТЮР»

Dans le multicuiseur REDMOND RMC-250 vous pouvez préparer les plats dans la friture, en utilisant le panier spécial en assortiment. Le temps de cuisson établi pour le programme «ФРИТЮР» par défaut est de 30 minutes. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 5 minutes à une heure, avec un pas d'écart d'une minute. La fonction de retardateur n'est pas disponible pour ce programme.

1. Suivez le p. 1-5 de la rubrique «Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques».
2. Rattachez la poignée au panier pour la cuisson dans la friture, posez régulièrement des produits dans le panier. Serrez la base de la poignée et insérez-la dans l'ouverture spéciale du panier. Affaiblissez votre appui sur la poignée pour qu'elle puisse se fixer dans l'ouverture spéciale.
3. Suivez les recommandations de votre recette, à la fin du temps indiqué soulevez le couvercle du multicuiseur avec précaution. Faites descendre le panier avec des produits dans la cuve. Ne fermez pas le couvercle.

4. A la fin du programme de cuisson un avertisseur retentit, l'indicateur du programme et l'indicateur du bouton «Справ/Автоматический» s'éteignent. Sortez le panier avec des produits et fixez-le sur le bord de la cuve à l'aide du crochet spécial de panier. Laissez l'huile s'égoutter. Pour l'interruption du processus de cuisson ou l'annulation du programme introduit, appuyez et retenez le bouton «Полная/Отмена».



ATTENTION! L'huile est très chaude! Utilisez les gants de cuisine pour l'extraction de panier friture.

Programme «ПИЦЦА»

Ce programme est recommandé pour préparer des pizzas. Le temps de cuisson établi pour le programme «ПИЦЦА» par défaut est de 25 minutes. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 20 minutes à une heure, avec un pas d'écart de 5 minutes. La fonction de retardateur n'est pas disponible pour ce programme.



Le temps maximum du fonctionnement du réchauffement automatique prévu pour ce programme est de 2 heures.

Programme «ХЛЕБ»

Ce programme est recommandé pour la cuisson des pains différents à base de farine de blé, avec l'addition de la farine de seigle. Le cycle de préparation complet est prévu par ce programme, y compris la levée de pâte et la cuisson. Le temps de cuisson établi pour le programme «ХЛЕБ» par défaut est de 2 heures. L'éventail temporel pour le réglage manuel est d'une heure à 3 heures, avec un pas d'écart de 10 minutes. Les fonction de retardateur et de réchauffement automatiques ne sont pas disponibles pour ce programme.



ATTENTION! Pendant la cuisson il se trouve que la cuve et le produit se réchauffent! Utilisez les gants de cuisine quand vous sortez le pain de l'appareil.

Programme «ДЕСЕРТЫ»

Ce programme est recommandé pour préparer des desserts différents. Le temps de cuisson établi pour le programme «ДЕСЕРТЫ» par défaut est de 30 minutes. L'éventail temporel pour le réglage manuel est de 5 minutes à 3 heures, avec un pas d'écart de 5 minutes.

Programme «ЭКСПРЕСС»

Il est recommandé pour la cuisson rapide de riz, bouillies friables et gruaux. Le temps de cuisson prévu pour le programme «ЭКСПРЕСС» est de 20 minutes. Ce programme ne permet pas de régler le temps de cuisson, ainsi que d'utiliser la fonction «Retardateur».

Suivez le p. 1-2 de la rubrique «Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques», ensuite, le p. 6-8 (en passant les p. 3-5).

III. POSSIBILITÉS COMPLÉMENTAIRES

- Processus de levée de pâte
- Préparation de fromage
- Stérilisation de la vaisselle, des objets d'usage individuel
- Pasteurisation des produits liquides
- Réchauffement des aliments pour bébés

IV. ACCESSOIRES COMPLÉMENTAIRES

Les accessoires complémentaires ne font pas partie de la fourniture de ce multicuiseur. Vous pouvez les acquérir et consulter l'information sur les nouveautés des produits REDMOND dans des boutiques des concessionnaires agréés.

V. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, soyez persuadés que celui-ci soit déconnecté du réseau électrique, et qu'il soit refroidi complètement. Avant le premier usage de l'appareil, et dans l'objectif d'éliminer les odeurs apparues suite à la cuisson des plats dans le multicuiseur, nous vous recommandons d'essayer la cuve et le couvercle interne de l'appareil avec la dilution de vinaigre de 9% et tisser pendant 15 minutes la moitié de citron en utilisant le programme «ПЛА».

Utilisez pour le nettoyage un tissu doux et la lessive destinée pour la vaisselle. Nous vous conseillons de procéder au nettoyage de l'appareil directement après son utilisation.



Il est expressément interdit d'utiliser pour le nettoyage toutes substances abrasives, éponges avec

revêtement abrasif et substances ayant l'agressivité chimique. Il est expressément interdit de placer le boîtier de l'appareil dans l'eau ou de le mettre sous l'eau.

Procédez au nettoyage du boîtier de l'appareil en cas de nécessité. Il est recommandé de faire le nettoyage de la cuve après chaque usage. Il est possible d'utiliser le lave-vaisselle. A la fin de nettoyage essuyez la surface externe de la cuve à sec.

Il convient de nettoyer la cuve, le couvercle interne en aluminium après chaque usage de l'appareil (il n'est pas recommandé de laver la cuve dans le lave-vaisselle) :

1. Soulevez le couvercle du multicuiseur. Prenez 2 fixateurs plastiques inférieur, tirez légèrement le couvercle interne vers vous et vers le haut, pour qu'elle se détache du couvercle principal.
2. Essuyez la surface du couvercle interne avec une serviette humide, en cas échéant, lavez le couvercle amovible, en utilisant la lessive pour vaisselle.
3. Insérez le couvercle en aluminium par une saillie plastique dans une mortaise supérieure et la faites coïncider avec le couvercle principal ; appuyez sur les fixateurs inférieurs jusqu'au clic.

Il est recommandé de nettoyer le clapet amovible à vapeur après chaque usage de l'appareil :

1. Soulevez le couvercle interne en aluminium, tirez légèrement le clapet pas sa saillie, détachez-le.
2. Lavez soigneusement le clapet sous l'eau courante.
3. Séchez-le et posez-le sur place

Pendant la préparation des plats le condensat éventuel s'accumule dans la cavité spéciale du boîtier, située autour de la cuve. Il est facile de faire éliminer le condensat à l'aide de la serviette de cuisine.

En cas de l'impureté considérable de la chambre de travail du multicuiseur, il convient de nettoyer ses surfaces afin d'éviter le mauvais fonctionnement ou la panne de l'appareil.



Avant de procéder au nettoyage de la chambre du travail du multicuiseur, soyez persuadés que ce dernier est débranché du réseau électrique et s'est refroidi complètement!

Les parois latérales de la chambre de travail, la surface du disque chauffant et le capot du capteur thermique central (situé au milieu du disque chauffant) peuvent être nettoyés avec une éponge ou une serviette humidifiée (pas trempée). Si vous utilisez la lessive, il est indispensable d'enlever soigneusement ses restes afin d'éviter l'apparition de l'odeur indésirable lors de la prochaine cuisson.

En cas d'impact de corps étrangers dans le creux se trouvant autour de capteur thermique central, veuillez les sortir avec précautions, à l'aide d'une pince, sans appuyer sur le capot de capteur.

En cas de saletés du disque chauffant il est admissible d'utiliser une éponge humidifiée de rigidité moyenne ou bien une brosse synthétique.



Le changement de la couleur du disque chauffant est possible avec le temps, si vous utilisez l'appareil d'une manière permanente. Ce n'est pas un indice du défaut de l'appareil pouvant déranger le bon fonctionnement de ce dernier.

VI. CONSEILS DE CUSSION

Erreurs admises pendant la cuisson et remèdes

Dans le tableau ci-dessous vous trouverez les erreurs typiques admises pendant la préparation des plats dans des multicuiseurs, examen de raisons éventuelles et remèdes possibles.

LE PLAT N'EST PAS ENTIEREMENT PRÉPARÉ

Raisons éventuelles du problème	Recours
Vous avez oublié de fermer le couvercle de l'appareil ou bien l'avez mal fermé, ce qui avait entraîné la température de cuisson insuffisamment élevée.	Ne soulevez pas le couvercle du multicuiseur pendant la cuisson sans besoin. Fermez le couvercle jusqu'au clic. Soyez sûr que rien ne gêne la bonne fermeture de couvercle de l'appareil, que l'élastique détachement du couvercle interne n'a pas été déformé.

La cuve et le conducteur chauffant se contactent mal, ce qui avait entraîné la température de cuisson insuffisamment élevée.		Il faut que la cuve soit posée dans le boîtier de l'appareil d'une manière régulière, en touchant étroitement le fond du disque chauffant. Soyez persuadé que la chambre de travail du multicuiseur ne possède aucun objet étranger. N'admettez pas d'encrassements du disque chauffant.
Le choix des ingrédients du plat est mauvais. Ces ingrédients ne conviennent pas pour la cuisson que vous avez choisie, ou bien vous avez choisi le mauvais programme de cuisson.		Il est souhaitable d'utiliser les recettes déjà connues (spécialement adaptées pour ce modèle de l'appareil). Utilisez que les recettes dont vous avez vraiment confiance.
Les ingrédients sont coupés en gros morceaux; les proportions générales de la mise des produits sont dérogées. Vous avez mal établi (mal calculé) le temps de cuisson.		Le choix des ingrédients, moyen de leur découpage, proportions de pose, choix du programme et du temps de cuisson sont à conformer à la recette choisie.
La variante de recette que vous avez choisie ne convient pas pour la cuisson dans ce modèle du multicuiseur.		
Pour la cuisson à vapeur : il y a un manque d'eau dans la cuve pour assurer la densité de vapeur due		Respectez la quantité de l'eau dans la cuve conformément au volume recommandé par la recette choisie. Au cas de doutes vérifiez le niveau de l'eau pendant la cuisson.
Pour la friture :	Vous avez mis trop d'huile dans la cuve	Dans le cas de cuisson ordinaire, il est suffisant que l'huile couvre le fond de cuve d'une couche fine. Dans le cas de cuisson dans la friture suivez les indications de la recette respective.
Pour la friture :	Excès de l'humidité dans la cuve.	Ne fermez pas le couvercle du multicuiseur pendant la friture si cela n'est pas prévue par la recette. Il convient de décongeler entièrement les produits congelés à l'état frais et éliminer l'eau avant de procéder à la cuisson.
Pour la cuisson : le bouillon s'évapore lors de la cuisson des produits avec l'acidité augmentée.		Certains produits demandent d'être traités avant la cuisson : il faut les laver, faire revenir et c. Suivez les recommandations de la recette que vous avez choisie.
Pour la viennoiserie (la pâte n'est pas bien cuite) :	Pendant le procédé de sa levée, la pâte s'est collée au couvercle interne en fermant le clapet d'évacuation de vapeur.	Posez la pâte dans la cuve en moindre volume.
	Vous avez mis trop de pâte dans la cuve.	Sortez votre viennoiserie de la cuve, la tournez et posez du nouveau dans la cuve, continuez la cuisson aussitôt jusqu'à la fin. Pour la viennoiserie ultérieure pensez à mettre dans la cuve moins de pâte.

PRODUIT TROP CUIT

Vous vous êtes trompés dans le choix du type de produit ou dans la mise au point (calcul) du temps de cuisson. Les dés ingrédients sont trop petits.	Choisissez la recette déjà connue (adaptée pour ce modèle d'appareil). Le choix des ingrédients, leur taille, proportions de la pose, choix du programme et du temps de cuisson doivent correspondre aux recommandations respectives.
Après la cuisson le plat se trouvait trop longtemps sous le régime de maintien au chaud automatique.	Utilisation trop longue de la fonction du maintien au chaud automatique n'est pas souhaitable. Si votre modèle du multicuiseur prévoit l'arrêt préliminaire de cette fonction, utilisez-le.

PRODUIT S'ÉVAPORE PENDANT LA CUISSON

Pendant la cuisson de la bouillie à la base de lait ce dernier s'évapore.	La qualité et les caractéristiques du lait dépendant du lieu et des conditions de sa fabrication, nous vous recommandons de n'utiliser que le lait ultra pasteurisé avec la teneur de graisse jusqu'à 2,5%. Il est possible de faire diluer le lait avec de l'eau potable selon le besoin.
Les ingrédients ont été traités d'une manière irrégulière (mal lavés et c.).	Choisissez la recette déjà connue (adaptée pour ce modèle d'appareil). Le choix des ingrédients, leur taille, proportions de la pose, choix du programme et du temps de cuisson doivent correspondre aux recommandations respectives.
Les proportions des ingrédients ne sont pas respectées, le type du produit est mal choisi.	Gruaux en grains entiers, viandes, poissons et fruits de mer sont à laver soigneusement jusqu'à ce que l'eau ne devienne toute propre.

PLAT BRÛLÉ

La cuve a été mal nettoyée après la cuisson antérieure.	Avant de procéder à la cuisson, soyez persuadé que la cuve soit bien lavée et que le revêtement anti-brûlure ne soit pas endommagé.
Le revêtement anti-brûlure de la cuve s'est détérioré.	
Le volume général de la pose du produit est moins de celui recommandé par la recette.	Choisissez la recette déjà connue (adaptée pour ce modèle de l'appareil).
Vous avez mis le temps de cuisson trop long.	Diminuez le temps de cuisson ou bien suivez les indications de la recette adaptée pour ce modèle d'appareil.
Pour la friture : vous avez oublié de verser de l'huile dans la cuve; vous n'avez pas remué ou avez tourné les produit trop tard.	Pour la cuisson dans l'huile versez un peu de l'huile dans la cuve pour qu'elle couvre le fond de cuve d'une couche mince. Pour que les produits soient rousis d'une manière régulière il convient de les remuer d'une manière périodique, ou de les tourner suivant le temps précis.
Pour la cuisson à l'étouffée : un manque d'humidité dans la cuve.	Verser un peu plus de liquide dans la cuve. Pendant la cuisson ne soulevez pas le couvercle du multicuiseur sans besoin.
Pour la cuisson : un manque de liquide dans la cuve (non-respect de proportions des ingrédients).	Respectez les bonnes proportions du liquide et des ingrédients en matière dure.
Pour la viennoiserie : vous n'avez pas huilé la surface interne de la cuve avec de l'huile avant de procéder à la cuisson.	Avant de poser la pâte dans la cuve, lubrifiez son fond et ses parois avec du beurre ou de l'huile (il ne convient pas de verser l'huile dans la cuve!).

PERTE DE LA FORME DE DECOUPAGE PAR LE PRODUIT

Vous avez remué le produit trop souvent.	Pour la cuisson dans l'huile faites remuer le plat toutes les 5-7 minutes au plus tard.
Vous avez mis le temps de cuisson trop long.	Diminuez le temps de cuisson ou bien suivez les indications de la recette adaptée pour ce modèle de l'appareil.

VIENNOISERIE EST TROP HUMIDE

L'utilisation des ingrédients non convenables entraînant l'excédent de l'humidité (légumes ou fruits juteux, fruits surgelés, crème fraîche etc.).	Faites le choix des ingrédients conformément à la recette choisie. Essayez de ne pas choisir en qualité d'ingrédients les produits possédant trop d'humidité, ou alors, ne les utilisez qu'en petites quantités.
--	--

Vous avez laissé votre viennoiserie dans le multicuiseur pendant trop longtemps.	Essayez de sortir votre viennoiserie du multicuiseur aussitôt après la cuisson. Vous pouvez laisser le produit dans le multicuiseur, au besoin, pour un petit délai, avec la fonction du maintien au chaud automatique en marche.
--	---

VIENNOISERIE N'EST PAS LEVÉE

Les oeufs ont été mal battus avec du sucre.	Choisissez la recette déjà connue (adaptée pour ce modèle d'appareil). Le choix des ingrédients, leur traitement préliminaire, proportions de la pose, choix du programme et du temps de cuisson doivent correspondre aux recommandations respectives.
La pâte est restée trop longtemps laissée avec le diviseur	
Vous n'avez pas bluté la farine, vous avez mal pétri votre pâte.	
Les erreurs commises pendant la pose des ingrédients.	
La recette que vous avez choisie ne convient pas pour la cuisson dans ce modèle de multicuiseur.	

i Dans le cas de manque du liquide dans la cuve, certains modèles de multicuiseurs REDMOND prévoient le système de protection de l'appareil contre la surchauffe pour les programmes «ТУШЕНИЕ» et «СУТ». Dans ce cas le programme de cuisson s'arrête et le multicuiseur passe au régime du maintien au chaud automatique.

Tableau récapitulatif de programmes de cuisson (réglages usine)

Programme	Recommandations d'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Éventail du temps de cuisson/pas d'écart	Retardeur	Atteinte des paramètres de fonctionnement	Réchauffement automatique
МУЛЬТИПОВАР	Cuisson des plats différents avec la possibilité de la mise au point de la température et du temps de cuisson	15 min	2 min – 1 heure / 1 min 1 heure – 15 heures / 5 min	+	–	+
ТУШЕНИЕ	Cuisson à l'étouffée des légumes, viandes, poissons,	1 heure	20 min – 8 heures / 5 min	+	–	+
ВЫПЕЧКА	Cuisson au four des cakes, biscuits, gratins, gâteaux en pâte avec levure et en feuilleté	1 heure	20 min – 8 heures / 5 min	+	–	2 h
ВАРКА/БОБЫ	Cuisson des légumes, viandes, poissons, légumineuses	40 min	5 min – 4 heures / 5 min	+	–	+
СУТ	Préparation des soupes (borchtch, potage aux concombres salés etc.)	1 heure	20 min – 6 heures / 5 min	+	–	+
ЖАРКА	Rotis des légumes, viandes, poissons	15 min	5 min – 1 heure 30 min / 1 min	–	–	+
РИС/КРУТЫ	Cuisson de riz, préparation des bouillies différentes	35 min	5 min – 4 heures / 5 min	+	–	+

Programme	Recommandations d'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Éventail du temps de cuisson/pas d'écart	Retardateur	Atteinte des paramètres de fonctionnement	Réglage automatique
МАКАРОНЫ	Préparation des pâtes alimentaires selon les recettes différentes	10 min	2 min – 30 min / 1 min	–	+	+
ПАП	Cuisson à vapeur des viandes, poissons, légumes, raviolis et des plats diététiques et végétariens	30 min	5 min – 2 heures / 5 min	+	+	+
ПЛОВ	Préparation de la paella de toutes sortes	1 heure	20 min – 1 heure 30 min / 10 min	+	–	+
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Préparation des aliments pour bébés	1 heure	10 min – 3 heures / 5 min	+	–	+
ТВОРОГ	Préparation de fromage blanc maison	20 min	10 min – 10 heures / 10 min	+	–	–
ЙОГУРТ	Préparation des yaourts divers	8 heures	30 min – 12 heures / 30 min	+	–	–
ТОМЛЕНИЕ	Cuisson lente des légumes, viandes, poissons	5 heures	3 heures – 12 heures / 10 min	+	–	+
ДИЧЬ	Préparation des plats avec gibier (viande dure, gros morceaux de la viande et du poisson)	3 heures	1 heure – 12 heures / 10 min	+	–	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Préparation de bouillie à base de lait	10 min	5 min – 1 heure / 1 min 1 heure – 4 heures / 5 min	+	–	+
ФРИТОР	Friture	30 min	5 min – 1 heure / 1 min	–	–	+
ПИЦЦА	Préparation des pizzas	25 min	20 min – 1 heure / 5 min	–	–	2 h
ХЛЕБ	Cuisson de pain	2 heures	1 heure – 6 heures / 10 min	–	–	–
ДЕСЕРТЫ	Préparation des desserts différents	30 min	5 min – 3 heures / 5 min	+	–	+
ЭКСПРЕСС	Préparation rapide de riz, des bouillies friables en gruaux	20 min	–	–	–	+

i La température moyenne de fonctionnement de conducteur chauffant est indiquée.

Temps recommandé pour la cuisson à la vapeur des produits divers

N°	Produit	Poids, g / quantité	Quantité de l'eau, ml	Temps de cuisson, min
1	Filet de porc/bœuf (cubes 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
2	Filet d'agneau (cubes 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
3	Filet de poulet (cubes 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Quenelles/boulettes	180 (6 pièces)/450 (3 pièces)	500	20/30
5	Poisson (filet)	500	500	15
6	Crevettes pour salades, épluchées, cuites, surgelées	500	500	5
7	Pommes de terre (cubes 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Carotte (cubes 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
9	Betterave (cubes 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
10	Légumes (surgelés à l'état frais)	500	500	15
11	Oeufs	3 pièces	500	5

i Il convient de prendre en considération la nature générale de recommandations. Le temps réel peut se distinguer par rapport aux indices recommandés selon la qualité d'un produit quelconque, ainsi que de vos préférences gustatives.

Recommandations d'utilisation des régimes de température pour le programme «МУЛЬТИПОВАР»

N°	Température de fonctionnement	Recommandations d'utilisation
1	35°C	Levée de pâte, préparation de vinaigre
2	40°C	Préparation des yaourts
3	45°C	Levain
4	50°C	Fermentation
5	55°C	Préparation de la sucrerie fondante
6	60°C	Préparation du thé vert, d'aliments pour bébé
7	65°C	Cuisson de viande sous vide
8	70°C	Préparation de punch
9	75°C	Pasteurisation, préparation du thé blanc
10	80°C	Préparation du vin chaud
11	85°C	Préparation du fromage blanc, soit des plats demandant un long temps de cuisson
12	90°C	Préparation du thé rouge
13	95°C	Préparation des bouillies à base de lait
14	100°C	Préparation de meringues ou des confitures
15	105°C	Préparation de galantine
16	110°C	Stérilisation

N°	Température de fonctionnement	Recommandations d'utilisation
17	115°C	Préparation des sirops à sucre
18	120°C	Préparation des jarrets
19	125°C	Préparation de la viande à l'étouffée
20	130°C	Préparation du gratin
21	135°C	Etuvage de plats cuisinés jusqu'à l'apparition de la peau croustillante
22	140°C	Fumage
23	145°C	Roti de légumes et de poissons habillé de papier aluminium
24	150°C	Roti de viande habillé de papier aluminium
25	155°C	Friture des produits en pâte avec levure
26	160°C	Friture de volailles
27	165°C	Friture de steaks
28	170°C	Préparation de pommes frites, de nuggets de poulets

i Voir ainsi le livre de recettes annexé.

VI. AVANT DE VOUS RENDRE AU CENTRE DE SERVICE

Défaut	Raisons éventuelles	Remède
L'écran de visualisation affiche une erreur : E1 – E4	Erreur de système, panne éventuelle de la plaque de commande ou du conducteur chauffant	Débranchez l'appareil du réseau électrique, laissez-le se refroidir. Fermez le couvercle d'une manière dense, branchez l'appareil au réseau électrique de nouveau.
L'appareil ne se branche plus	Fil d'alimentation électrique n'est pas branché à l'appareil et/ou n'est pas connecté avec la prise électrique Prise électrique est défailante	Vérifiez si le fil électrique est branché au connecteur approprié de l'appareil et s'il est connecté avec une prise. Connectez l'appareil à une prise en bon état.
	Pas de courant dans le réseau électrique	Vérifiez la tension au réseau électrique. Dans le cas d'absence de la tension adressez-vous à l'organisme desservant votre immeuble.
	Interruptions dans l'alimentation du réseau électrique (niveau de tension n'est pas stable ou inférieur à la norme)	Vérifiez la stabilité de la tension du courant au réseau électrique. En cas ou la tension est instable ou inférieure à la norme,
	Entre la cuve et le conducteur chauffant il y a un objet ou des particules étrangères (ordures, gruaux, morceaux de nourriture)	Déconnectez l'appareil du réseau électrique, laissez-le se refroidir. Sortez un objet ou des particules étrangères.
	Cuve est posée inégalement dans le bol du multicuiseur	Posez la cuve d'une manière régulière, sans écarts.
	Conducteur chauffant est très sale	Déconnectez l'appareil du réseau électrique, laissez-le se refroidir. Nettoyez le disque chauffant.

Défaut	Raisons éventuelles	Remède
Pendant la cuisson la vapeur sort par-dessus le couvercle	Étanchéité de la jonction de la cuve et du couvercle interne du multicuiseur est dérangée.	- Cuve est posée inégalement dans le bolting du multicuiseur. Posez la cuve d'une manière régulière, sans écarts.
Pendant la cuisson la vapeur sort par-dessus le couvercle	Étanchéité de la jonction de la cuve et du couvercle interne du multicuiseur est dérangée.	- Le couvercle est fermé d'une manière non compacte /un objet étranger se trouve sous le couvercle Vérifiez s'il n'y a pas d'objets étrangers (ordures, gruaux, morceaux de nourriture) entre le couvercle et le bolting de l'appareil, sortez-les. Fermez toujours le couvercle du multicuiseur jusqu'au clic. - Élastique de joint du couvercle interne est très sale, déformée ou détériorée Vérifiez l'état de l'élastique de joint sur le couvercle interne de l'appareil. Il est possible qu'il faudrait la remplacer.

VII. GARANTIES

Ce produit est garanti 2 ans à compter de la date d'achat. Pendant la période de garantie, le fabricant prendra en charge les réparations avec le remplacement des pièces ou le remplacement de l'appareil en cas de défaut d'usine, causée par une mauvaise qualité des matériaux ou d'assemblage. La garantie n'entre en vigueur que si la date d'achat est confirmée par le tampon du magasin et la signature du vendeur sur la carte de garantie. Cette garantie est reconnue uniquement, si le produit est utilisé conformément au mode d'emploi et qu'il n'a pas été démonté ou endommagé par une utilisation inadéquate et qu'il est complet. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale et les consommables (filtres, ampoules d'éclairage, revêtements antiadhésifs, joints, etc.).

La durée de vie du produit et la période de garantie se calcule à partir de la date de la vente ou de la date de fabrication du produit (si la date d'achat ne peut être déterminée).

La date de fabrication peut être trouvée dans le numéro de série sur l'étiquette d'identification sur le produit. Le numéro de série se compose de 13 chiffres. Le 6-ème et le 7-ème chiffres indiquent le mois et le 8-ème indique l'année de fabrication de l'appareil.

La durée de service de l'appareil donnée par le fabricant est de 5 ans à compter de la date d'achat si l'appareil est utilisé conformément aux directives et aux normes techniques applicables.



Par respect pour l'environnement, (recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques)

L'élimination des emballages, du manuel d'utilisateur, ainsi que l'appareil doit s'effectuer conformément au programme de recyclage des déchets. Montrer votre engagement envers l'environnement : ne pas jeter ces produits avec les ordures ménagères.

Ne pas jeter de (vieux) appareils avec d'autres déchets ménagers, ils doivent être jetés séparément. Les propriétaires d'anciens appareils doivent les déposer dans un centre de tri ou des organisations concernées par le recyclage. Vous participez ainsi au programme transformation des matières premières, ainsi qu'au recyclage des polluants.

L'étiquetage de cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La directive détermine les conditions de retour et de recyclage des appareils usagés, qui sont applicables à l'ensemble de l'Union européenne.

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

SICHERHEITSMASSNAHMEN

STOP Der Hersteller trägt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Betriebsanleitung des Gerätes verursacht wurden.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Einsatz im Haushalt und bei ähnlichen Anwendungen vorgesehen: Mitarbeiterbereiche in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen; Auf Bauernhöfen und an ähnlichen Niederlassungen; Nutzung durch Gäste von Hotels, Motels und anderen Herbergen; Private Zimmervermietung.
 - Vor dem Anschluss an das Stromnetz überzeugen Sie sich davon, dass die Spannung im Stromnetz der Nennspannung des Gerätes entspricht (siehe technisches Datenblatt oder Fabrikschild).
 - Bei Bedarf, verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, dass für die aufgenommenen Leistung des Gerätes geeignet ist. Nichtbeachtung kann zu einem Kurzschluss oder einem Brandfall führen.
 - Schließen Sie das Gerät nur an den geerdeten Steckdosen an. – Das ist eine Pflichtanforderung zum Schutz gegen Stromschlag. Überzeugen Sie sich, dass ein evtl. verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.
- STOP** **VORSICHT!** Während der Nutzung des Gerätes werden Gehäuse, Topf und metallische Bestandteile erhitzt! Seien Sie vorsichtig! Benutzen Sie Topfhandschuhe. Um Verbrennungen zu vermeiden, neigen Sie sich nicht über das Gerät, besonders wenn Sie den Deckel öffnen.
- Trennen Sie das Gerät nach Nutzung, während der Reinigung oder beim Transport von der Steckdose. Ziehen Sie das Stromkabel mit trockenen Händen heraus, fassen Sie den Stecker, nicht das Kabel, an.
 - Legen Sie das Stromkabel nicht in Türöffnungen oder neben Wärmequellen. Beachten Sie, dass das Stromkabel sich nicht verwindet oder überheißt und nicht mit scharfen Gegenständen, Ecken und Möbelkanten in Berührung kommt.

STOP

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

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer weichen Oberfläche ab, bedecken Sie es nicht mit einem Handtuch oder einer Serviette während des Betriebes, dies kann zur Überhitzung und Beschädigung des Gerätes führen. Das Gerät nicht im Freien verwenden. – Eindringende Feuchtigkeit in Gehäuse oder Fremdgegenstände können starke Beschädigungen verursachen.
- Bevor Sie das Gerät reinigen, überzeugen Sie sich, dass es vom Stromnetz getrennt und völlig abgekühlt ist. Beachten Sie die Anweisungen zur Gerätereinigung.

STOP

Das Gehäuse des Gerätes NICHT in Wasser eintauchen oder unter den Wasserstrahl stellen!

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Außerdem dürfen es unter bestimmten Voraussetzungen Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und mangelnder Erfahrung sowie fehlenden Kenntnissen in seinem Gebrauch anwenden: Sie müssen bei der Nutzung beaufsichtigt werden oder in dem sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen worden sein und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und sein Kabel fern von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Instandhaltungstätigkeiten sollten Kinder nicht ohne Beaufsichtigung durchführen.
 - Die Verpackungsmaterialien (Durchsichtfolien, Schaumstoffe usw.) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern.
 - Die Reparatur des Gerätes in Eigenregie oder die Änderungen seiner Konstruktion sind verboten. Alle Bedienungs- und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Servicepersonal ausgeführt werden. Die nicht professionell ausgeführte Arbeit kann zu Gerätestörungen, Verletzungen und Eigentumsschäden führen.
- STOP** **ACHTUNG!** Es wird verboten das Gerät bei jeglichen Störungen zu benutzen.

Technische Charakteristiken

Model	RMC-250
Leistung	860-1000 W
Spannung	220-240 V, 50/60 Hz
Fassungsvermögen	4 l
Topf Beschichtung	keramischer anti-haft
3D-Aufwärmung	Vorhanden
Display	LCD
Dampfkappe	abnehmbar

Programme

1. МУЛЬТИПОВАР	12. ТВОРОГ (QUARK)
2. ТУШЕНИЕ (SCHMOREN)	13. ЙОГУРТ (JOGHURT)
3. ВЫПЕЧКА (BACKEN)	14. ТОМЛЕНИЕ (SCHONGAREN)
4. ЗАПЕКАНИЕ (KOCHEN/EINTOPFE)	15. ДУМЧЫ (WILD)
5. СУП (SUPPE)	16. МОЛОЧНАЯ КАША (MILCHREIS)
6. ЗАПЕКА (BRATEN)	17. ФРИТЮР (FRITTIEREN)
7. РИС/КРУПЫ (REIS/GRÜTZEN)	18. ПИЦЦА (PIZZA)
8. МАКАРОНЫ (PASTA)	19. ХЛЕБ (BROT)
9. ПАП (DAMPFGAREN)	20. ДЕСЕРТЫ (DESSERT)
10. ПЛОВ (PAELLA)	21. ЭКСПРЕСС (EXPRESS)
11. ДЕТЕКОМПАНИЕ (BABYNÄHRUNG)	

Funktionen

МАСТЕРШЕФ (flexible Einstellung der Zubereitungszeit und -temperatur; Speicherung und Abspielen des eigenen Programms)	vorhanden
Temperaturhaltung bei fertigen Gerichten (Autoerhitzung)	bis 24 Stunden
Vorläufige Ausschaltung der Autoerhitzung	vorhanden
Aufwärmung von Gerichten	bis 24 Stunden
Zeitvorwahlfunktion	bis 24 Stunden

Komplettierung

Мультикочер	1 St.
Топф	1 St.
Abnehmbarer Innendeckel	1 St.
Dampfeinsatz	1 St.
Dampfgarer-Trägerplatte	1 St.
Korb mit dem Griff für Frittieren	1 St.
Messbecher	1 St.
Schöpflöffel	1 St.
Flachlöffel	1 St.
Halter für Schöpflöffel / Löffel	1 St.
Kuchenheber	1 St.
Zange für Einfernen des Topfes	1 St.
Buch «200 Rezepte»	1 St.
Bedienungsanleitung	1 St.
Servicebuch	1 St.
Netzschnur	1 St.
Verpackung	1 St.

i Der Hersteller behält das Recht, das Design, Komplettierung sowie technische Charakteristiken des Erzeugnisses in Folge von der Weiterentwicklung seiner Produktion ohne vorheriger Benachrichtigung über diese Veränderungen zu ändern.

Die Einrichtung des Multikochers A1

1. Gehäuse des Geräts	10. Flachlöffel
2. Tragegriff	11. Dampfgarer-Trägerplatte
3. Deckel des Geräts	12. Korb für Frittieren
4. Abnehmbarer Innendeckel	13. Netzschnur
5. Topf	14. Dampfeinsatz
6. Kondenswasser-Behälter	15. Zange für Einfernen des Topfes
7. Dampfaustrittsloch	16. Kuchenheber
8. Bedienungsplatt mit einem Display	17. Halter für Schöpflöffel / Löffel
9. Schöpflöffel	18. Messbecher

Bedienungsplatte A2

- Der Knopf «Подогрев/Отмена» (Aufwärmen/Beenden) – Anschalten/Ausschalten der Aufwärmfunktion; Abbruch des Zubereitungsprogramms; Löschung der eingegebenen Parameter.
- Der Knopf «Отсрочка старта» («Startzeit Vorwahl») – Anschalten der Einstellung vom Startaufschub; Übergang zur Wahl der Minuten/Stunden in diesem Programm; Speicherung des eigenen Programms; Rückstellung zu den Werkeinstellungen von allen Programmen (während des Wartezustands).
- Display.
- Der Knopf «Срап/Автоподогрев» («Start/Warmhalten») – Starten vom ausgewählten Zubereitungsprogramm, des vorläufigen Abbruchs der Autoerhitzungsfunktion.
- Der Knopf «t°C» – Starten der Zubereitungs- und -zeiteinstellung in den automatischen Programmen (außer «ИЮГРТ»).
- Der Knopf «Меню» («Menu») – Übergang zur Wahl des automatischen Zubereitungsprogramms; Rückstellung zu den Werkeinstellungen des Programms (während des Wartezustands).
- Der Knopf «←» – Reduzierung des Stunden- oder Minutenstandes in der Zeiteinstellung, Zubereitungs- und Startaufschub; Reduzierung der Temperatur in den automatischen Programmen (außer «ИЮГРТ»); Wahl des automatischen Zubereitungsprogramms.
- Der Knopf «→» – Steigerung des Stunden- oder Minutenstandes in der Zeiteinstellung, Zubereitungs- und Startaufschub; Steigerung der Temperatur in den automatischen Programmen (außer «ИЮГРТ»); Wahl des automatischen Zubereitungsprogramms.
- Der Knopf «OK» – Übergang zum nächsten Schritt bei der Wahl des automatischen Programms, Einstellung der Zubereitungszeit und -temperatur, der laufenden Zeit.

Die Einrichtung des Displays A3

- Anzeiger der Temperatureinstellung in den Programmen (außer «ИЮГРТ» und «ЭКСПРЕСС»).
- Anzeiger des Fortschritts des Zubereitungsprogramms.
- Anzeiger der automatischen Zubereitungsprogramme.
- Timer / Anzeiger der laufenden Zeit / Anzeiger der Zeit des Startaufschubs.
- Anzeiger der Zeiteinstellung / Startaufschubeinstellung.
- Anzeiger der Wahl der Zubereitungszeit.
- Anzeiger der Aufwärmung vom Gerichten / Autoerhitzung.

Multikocher REDMOND RMC-250 ist mit einer Tastenfläche und einem LC-Display mit drei unterschiedlichen Arten der Beleuchtung ausgestattet, abhängig vom Arbeitsregime des Geräts.

Farbe des Displays	Arbeitsregime
BLAU	Die Funktion des Startaufschubs ist an, auf dem Display wird die Zeiteinstellung des Timers und Startaufschubs angezeigt dargestellt.
GRÜN	Das Zubereitungsprogramm läuft, auf dem Display wird der Countdown des Programms dargestellt und der Anzeiger «Cooking time» leuchtet.
ORANGE	Die Funktion der Aufwärmung von Gerichten ist an, auf dem Display wird direkte Zeitzahlung der Funktionszeit dargestellt.

I. VOR DER BEDIENUNG

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

 Lassen Sie alle mahende Aufkleber, Anzeiger-Aufkleber (falls vorhanden) und die Tabelle mit der Seriennummer des Erzeugnisses auf dem Gehäuse! Das Fehlen der Seriennummer auf dem Gerät einzeln Ihnen das Recht auf Garantieleistungen.

Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch und spülen Sie die Topf ab, trocknen Sie beides. Um Fremdgefährliche bei der ersten Anwendung des Geräts zu vermeiden, reinigen Sie es vollständig (siehe «Pflege des Geräts»).



Nach dem Transport und Lagerung bei niedrigen Temperaturen lassen Sie das Gerät bei Raumtemperatur innerhalb von 2 Stunden vor dessen Inbetriebnahme stehen.

II. BEDIENUNG DES MULTIKOCHERS**Vor der ersten Einschaltung**

Stellen Sie das Gerät auf harte gerade horizontale Oberfläche so, dass der heiße Dampf, der aus der Dampfklapp rauskommen wird, auf keine Tapeten, Schmuckbelag, elektrische Geräte und Materiale kommt, die von erhöhter Feuchtigkeit und Temperatur beschädigt werden können.

Vor der Zubereitung stellen Sie sicher, dass äußere und sichtbare innere Multikocherteile keine Beschädigungen, Abspaltungen und andere Defekte haben. Es dürfen sich keine Fremdkörper zwischen der Topf und dem Heizkörper befinden.

Rückstellung zu den Werkeinstellungen

Multikocher REDMOND RMC-250 enthält Dauerspeicher. Bei Stromausfall werden die Einstellungen gespeichert. Für die Rückstellung zu den Werkeinstellungen drücken Sie und halten den Knopf «Меню». Es kommt ein Tonsignal, das Gerät wird zu den Standardeinstellungen zurückkommen.

Zeiteinstellung

Schalten Sie das Gerät in Stromnetz ein. Drücken Sie und halten den Knopf «→» oder «←». Die Anzeiger der Knöpfe «→», «←», «OK», sowie der Anzeiger der laufenden Zeit (auf dem Display) werden blinken. Bei der Betätigung des Knopfes «→» wird der Zeitstand sich erhöhen, bei der Betätigung des Knopfes «←» – sich reduzieren bei maximalen Wert wird die Zeiteinstellung sich von Anfang des Bereichs fortsetzen. Für schnelle Veränderung der Einstellung drücken Sie und halten einige Sekunden lang den notwendigen Knopf. Nachdem Sie den Stundenstand gewählt haben, drücken Sie «OK», danach wählen Sie den Minutenstand. Nach der Einstellung der laufenden Zeit drücken Sie «Подогрев/Отмена».

Die Einstellung der Zubereitungszeit

Im Multikocher REDMOND RMC-250 ist die Möglichkeit vorgesehen, die Standardzubereitungszeit für jedes Programm zu ändern. Die Verstellung und der mögliche Bereich der eingestellten Zeit hängen vom Zubereitungsprogramm ab.

Um die Zubereitungszeit zu ändern:

- Wählen Sie das automatische Zubereitungsprogramm, indem Sie den Knopf «Меню» drücken. Die Anzeiger der Knöpfe «→», «←», «Срап/Автоподогрев» und «OK» werden blinken. Drücken Sie den Knopf «→» oder «←», bis auf dem Display der Anzeiger des notwendigen Zubereitungsprogramms dargestellt wird. Für jedes Programm auf dem Display wird Standardzubereitungszeit dargestellt.
- Drücken Sie den Knopf «OK» (sein Anzeiger wird aufgehen, sowie der Anzeiger der Zubereitungszeit) und stellen Sie die Arbeitszeit für das gewählte Programm ein. Die Anzeiger der Knöpfe «→», «←», «Срап/Автоподогрев», «t°C», sowie der Anzeiger der Zubereitungszeit (auf dem Display) werden blinken. Falls im ausgewählten Programm die Funktion des Startaufschubs vorgesehen wird, der Anzeiger des Knopfes «Отсрочка старта» wird blinken.
- Bei der Betätigung des Knopfes «→» wird der Zeitstand sich erhöhen, bei der Betätigung des Knopfes «←» – sich reduzieren. Nachdem Sie den Stundenstand gewählt haben, drücken Sie «OK», danach wählen Sie den Minutenstand. Für schnelle Veränderung der Einstellung drücken Sie und halten einige Sekunden lang den notwendigen Knopf. Bei maximalem Wert wird die Zeiteinstellung sich von Anfang des Bereichs fortsetzen.
- Um die Veränderungen zu löschen drücken Sie «Подогрев/Отмена», danach muss man das Zubereitungsprogramm erneut wählen.

Programmstartaufschub

Diese Funktion ermöglicht es, den Start des Zubereitungsprogramms im Bereich von 10 Minuten bis 24 Stunden mit der Verstellung von 10 Minuten aufzuschieben.

- Nach der Wahl des automatischen Zubereitungsprogramms und der Zubereitungszeit können Sie die Startaufschubeinstellung einstellen, indem Sie den Knopf «Отсрочка старта» drücken (der Anzeiger des Knopfes wird leuchten, auf dem Display wird der Anzeiger des Startaufschubregimes dargestellt). Der Anzeiger der Knöpfe «→», «←», «OK», «Срап/Автоподогрев» und «t°C» werden blinken.



Bei der Wahl des Programms «ИЮГРТ» wird der Anzeiger des Knopfes «t°C» nicht blinken (in diesem Programm ist die Möglichkeit der Zubereitungs- und -zeiteinstellung nicht vorgesehen).

- Indem Sie den Knopf «→» und «←» drücken, stellen Sie den Stundenstand ein (bei der Betätigung des Knopfes «→» wird der Zeitstand sich erhöhen, bei der Betätigung des Knopfes «←» – sich reduzieren). Für schnelle Veränderung der Einstellung drücken Sie und halten den Knopf. Bei maximalem Wert wird die Zeiteinstellung sich von Anfang des Bereichs fortsetzen.
- Nach der Stundeinstellung drücken Sie erneut «Отсрочка старта». Indem Sie die Knöpfe «→» und «←» drücken, stellen Sie den Minutenstand ein.
- Um die Veränderungen zu löschen drücken Sie «Подогрев/Отмена», danach muss man das Zubereitungsprogramm erneut eingeben.

Temperaturhaltung bei fertigen Gerichten (Autoerhitzung)

Die Autoerhitzung wird automatisch angeschaltet sofort nach dem Ende des Zubereitungsprogramms und kann die Temperatur des fertigen Gerichts im Bereich von 75–80°C während 24 Stunden halten. Bei laufender Autoerhitzung wird der Knopf «Срап/Автоподогрев» ausgehen, der Anzeiger des Knopfes «Подогрев/Отмена» wird blinken. Auf dem Display wird die Zeitzahlung dieser Funktion dargestellt.

Vorläufiges Ausschalten der Autoerhitzung

Um die Autoerhitzung vorläufig nach dem Start des Programms auszuschalten, drücken Sie und halten «Срап/Автоподогрев», bis der Anzeiger des Knopfes «Подогрев/Отмена» nicht aufgeht. Um die Autoerhitzung erneut anzuschalten, drücken Sie und halten «Срап/Автоподогрев» noch einmal, der Anzeiger des Knopfes «Подогрев/Отмена» wird blinken.

Aufwärmung von Gerichten

Für die Aufwärmung von kalten Gerichten:

- Folgen Sie den Punkten 1-2 des Abschnitts «Allgemeines Verfahren bei der Benutzung von automatischen Programmen».
- Drücken Sie und halten den Knopf «Подогрев/Отмена». Der Anzeiger des Knopfes wird blinken, die Funktion der Aufwärmung wird angeschaltet. Auf dem Display wird direkte Zeitzahlung dieser Funktion dargestellt. Das Gerät wird das Gericht bis 75°C aufwärmen. Diese Temperatur wird während 24 Stunden gehalten. Bei Notwendigkeit kann man die Aufwärmung anschalten, indem man den Knopf «Подогрев/Отмена» drückt (der Anzeiger des Knopfes wird ausgehen).

Funktion «МАСТЕРШЕФ»

Die funktion «МАСТЕРШЕФ» ist bei der Benutzung von Programmen «ИЮГРТ» und «ЭКСПРЕСС» unzugänglich.

Die Funktion «МАСТЕРШЕФ» ermöglicht es, Zubereitungs- und -zeit bis 10 mal während des Programms zu verändern und diese Veränderungen anstatt des Standardprogramms zu speichern. Der Änderungsbereich der Temperatur bei der Benutzung der Funktion «МАСТЕРШЕФ» beträgt 35 bis 170°C mit der Verstellung von 5°C. Der Änderungsbereich der Zubereitungszeit beträgt 1 Minute bis 15 Stunden mit der Verstellung von 1 Minute.



Um das Gerät von der Erhitzung zu schützen, ist maximale Arbeitszeit der Programme «ЖАРКА» und «ФРИТИО» mit 2 Stunden begrenzt.

Die Anschaltung/Ausschaltung der Autoerhitzung ohne Änderung der Zeit oder Temperatur ist keine Veränderung.



Die funktion «МАСТЕРШЕФ» kann besonders hilfreich werden, wenn Sie die Gerichte nach den komplizierten Rezepten zubereiten, die die Kombination von unterschiedlichen Zubereitungsprogrammen benötigen (zum Beispiel, bei der Zubereitung von Kohlrouladen, Stroganoff, Suppen und Pasta nach unterschiedlichen Rezepten, Marmelade u sw.).

Die Veränderung der Zubereitungs- und -zeit:

- Während der Arbeit des Zubereitungsprogramms drücken Sie «t°C». Der Anzeiger der Temperatur auf dem Display wird blinken.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Für die Steigerung drücken Sie «→», für die Reduzierung – «←». Für schnelle Veränderung der Einstellung drücken Sie und halten den notwendigen Knopf. Bei maximalem (minimalem) Wert wird die Zeiteinstellung sich von Anfang des Bereichs fortsetzen.

- Drücken Sie keine Knöpfe auf der Tastenfläche während 5 Sekunden. Neuer Wert wird automatisch gespeichert.

Die Veränderung der Zubereitungszeit:

- Während der Arbeit des Zubereitungsprogramms drücken Sie zweimal «T°C». Der Anzeiger der Zeit auf dem Display wird blinken.
- Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit ein. Für die Steigerung des Wertes mit der Verstellung von 1 Stunde drücken Sie «+», mit der Verstellung von 1 Minute – den Knopf «-». Die Steigerung von Stunden und Minuten kommt unabhängig voneinander. Bei maximalem Wert wird die Zeiteinstellung sich von Anfang des Bereichs fortsetzen. Für schnelle Veränderung der Einstellung drücken Sie und halten den notwendigen Knopf.
- Drücken Sie keine Knöpfe auf der Tastenfläche während 5 Sekunden. Neuer Wert wird automatisch gespeichert.

 Wenn Sie die Zubereitungszeit 00:00 einstellen, wird das Zubereitungsprogramm stoppen.

 Machen Sie die Veränderungen nicht öfter als einmal pro Minute, sonst werden nur die letzten Einstellungen gespeichert. Falls es notwendig ist, simultan die Temperatur und die Zeit der Zubereitung zu ändern, drücken Sie den Knopf «T°C» sofort nach dem Ende der Einstellungsänderung von Temperatur und Zeit. In diesem Fall werden neue Parameter als eine Veränderung gespeichert.

Die Speicherung des geänderten Zubereitungsprogramms

Auf Wunsch können Sie während 3 Minuten nach dem Ende des Programms neues Programm zusammen mit dem Standardprogramm speichern. In dieser Zeit wird auf dem Display der Sekunden-Countdown dargestellt.

Um geändertes Programm zu speichern, drücken Sie «Отсрочка старта». Um in Speichermenu rauszugehen, drücken Sie «Подогрев/Отмена».

Abspielen des geänderten Zubereitungsprogramms

Bei der Wahl im Menü eines geänderten Programms wird auf dem Display anstatt der Zubereitungszeit das Symbol «-» dargestellt.

Für den Start wählen Sie das geänderte Programm und drücken Sie «Start/Autoerhitzung». Während des veränderten Programms kommt nach jeder Veränderung ein kurzes Tonsignal.

Falls bei dem Abspielen des geänderten Programms Korrekturen gemacht wurden, wird es vorgeschlagen nach dem Ende ein neues Programm zu speichern.

 Die Einstellungen der geänderten Programme können genauso wie bei automatischen Programmen geändert werden. Neue Korrekturen aber löschen die existierenden, die während der weiteren Arbeit des Programms in Kraft treten sollten.

Die Rückstellung der Werkeinstellungen

Zu jeder Zeit können Sie die Werkeinstellungen von einem oder von allen geänderten Programmen wählen. Dafür wählen Sie im Menü das geänderte Programm und drücken Sie «OK». Um die Rückstellung der Werkeinstellungen zu bestätigen drücken Sie und halten einige Sekunden lang den Knopf «Меню». Die gemachten Veränderungen im Programm werden gelöscht.

 Nach dem Entfernen des geänderten Programms wird im Menü ursprüngliches Werksprogramm dargestellt.

Um alle veränderten Einstellungen zu löschen und Werkeinstellungen rückzustellen drücken Sie und halten einige Sekunden lang den Knopf «Меню» im Wartezustand.

Allgemeines Verfahren bei der Benutzung von automatischen Programmen

- Bereiten Sie die Zutaten gemäß dem Rezept vor, stellen Sie die in die Topf. Passen Sie darauf auf, dass alle Zutaten gleichmäßig in der Topf verteilt sind und unter der Maximal-Markierung auf der inneren Oberfläche liegen.
- Stellen Sie die Topf in das Gerätegehäuse, drehen Sie die ein Bisschen und stellen Sie sicher, dass sie dicht mit dem Heizkörper in Berührung kommt. Schließen Sie den Deckel bis zum Klick. Schalten Sie das Gerät in Stromnetz ein.
- Wählen Sie das Zubereitungsprogramm, indem Sie den Knopf «Меню» drücken. Für die Navigation in dem Menü drücken Sie «-» oder «+». Der Anzeiger des gewählten Zubereitungsprogramms und die Anzeige der Knöpfe «+», «-», «Crapt/Autoerhitzung» und «OK» werden blinken. Falls im ausgewählten Programm die Funktion des Startaufschubs vorgesehen ist, wird der Anzeiger des Knopfes «Отсрочка старта» blinken.

- Stellen Sie die notwendige Zubereitungszeit ein, indem Sie «OK» drücken.
- Falls notwendig, stellen Sie die Zeit des Programmstartaufschubs ein.
- Drücken Sie und halten den Knopf «Crapt/Autoerhitzung». Das Zubereitungsprozess wird starten, die Anzeiger der Knöpfe «Crapt/Autoerhitzung» und «Подогрев/Отмена» werden blinken. Der Countdown bis zum Ende des Programms und der Anzeiger des Zubereitungsprozesses werden auf dem Display dargestellt.
- Nach dem Ende des Programms kommt ein Tonsignal und sein Anzeiger sowie der Anzeiger des Knopfes «Crapt/Autoerhitzung» gehen aus. In Abhängigkeit von den Einstellungen wird das Gerät in das Regime der Autoerhitzung übergehen (der Anzeiger «Подогрев/Отмена» wird blinken, auf dem Display wird direkte Zeitablauf der Autoerhitzung dargestellt) oder in den Wartezustand.
- Um das Zubereitungsprozess zu unterbrechen oder das eingegebene Programm zu löschen drücken Sie und halten «Подогрев/Отмена».

Programm «МУЛЬТИПОВАР»

Programm «МУЛЬТИПОВАР» wurde für die Zubereitung von fast allen Gerichten gemäß den von Benutzer eingegebenen Parametern der Zubereitungstemperatur- und Zeit entwickelt. Bei der Vorbereitung von Gerichten unter 75°C wird die Autoerhitzungsfunktion automatisch ausgeschaltet. Falls notwendig, kann sie manuell angeschaltet werden, indem man «Crapt/Autoerhitzung» nach dem Start des Zubereitungsprogramms drückt (der Anzeiger des Knopfes «Подогрев/Отмена» wird leuchten). Standardmäßige Zubereitungstemperatur beträgt 100°C. Temperaturbereich: 35-170°C mit der Verstellung von 5°C.

 VORSICHT! Zu Ihrer Sicherheit darf die Zubereitungszeit bei der eingestellten Temperatur über 140°C nicht 2 Stunden übersteigen.

Standardmäßige Zubereitungszeit beträgt 15 Minuten Der Bereich der manuellen Zeiteinstellung beträgt von 2 Minuten bis 15 Stunden mit der Verstellung von 1 Minute (für das Intervall bis 1 Stunde) oder von 5 Minuten (für das Intervall von mehr als 1 Stunde).

- Folgen Sie den Punkten 1-4 des Abschnitts «Allgemeines Verfahren bei der Benutzung von automatischen Programmen».
- Indem Sie den Knopf «T°C» drücken stellen Sie die Zubereitungstemperatur ein. Der Anzeiger des Knopfes «T°C» wird leuchten, die Anzeiger der Knöpfe «+», «-», «Crapt/Autoerhitzung», «OK» und «Отсрочка старта» – blinken.
- Für die Steigerung der Temperatur drücken Sie «+», für die Reduzierung – «-». Für schnelle Veränderung der Einstellung drücken Sie und halten den notwendigen Knopf. Bei maximalem (minimalem) Wert wird die Zeiteinstellung sich von Anfang des Bereichs fortsetzen.
- Folgen Sie den Punkten 5-8 des Abschnitts «Allgemeines Verfahren bei der Benutzung von automatischen Programmen».

Programm «ТУШЕНИЕ»

Wird für Dünsten von Gemüse, Fleisch, Meeresfrüchten und Geflügel empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «ТУШЕНИЕ»-Programm 1 Stunde. Der Bereich der möglichen manuellen Zeiteinstellung beträgt 20 Minuten bis 8 Stunden mit der Verstellung von 5 Minuten.

Programm «ВЫПЕЧКА»

Das Programm wird für Backen von Biskuiten, Aufläufen, Tarten aus Hefe- und Blätterteig, sowie für Backen von unterschiedlichen Broten empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «ВЫПЕЧКА»-Programm 1 Stunde. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 20 Minuten bis 8 Stunden mit der Verstellung von 5 Minuten.

Maximale Dauer der autoerhitzung in diesem Programm beträgt 2 Stunden. Beim Backen von Brot wird es empfohlen die Autoerhitzungsfunktion bei allen Stufen der Zubereitung auszuschalten.

Programm «БАПКА/БОБЫ»

Wird für die Zubereitung von Gemüse Fleisch, Fisch und Hülsenfrüchten empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «БАПКА/БОБЫ»-Programm 40 Minuten. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis 4 Stunden mit der Verstellung von 5 Minuten.

Programm «СУП»

Wird empfohlen für die Zubereitung von unterschiedlichen Suppen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «СУП»-Programm 1 Stunde. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 20 Minuten bis 6 Stunden mit der Verstellung von 5 Minuten.

Programm «ЖАРКА»

Wird für Braten von Gemüse, Fleisch, Meeresfrüchten und Geflügel empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «ЖАРКА»-Programm 15 Minuten, standardmäßige Zubereitungstemperatur beträgt 155°C. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis 1 Stunde 30 Minuten mit der Verstellung von 1 Minute.

Die Funktion des Startaufschubs ist in diesem Programm unzugänglich. Es wird empfohlen die Lebensmittel unter offenem Deckel zu braten. Um Anbraten der Zutaten zu vermeiden, empfehlen wir den Anweisungen des Rezeptbuches zu folgen und ab und zu den Inhalt der Topf umzurühren. Vor der wiederholten Benutzung des Programms «ЖАРКА» lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Programm «РИС/КРУПЫ»

Das Programm wird empfohlen für das Kochen von Reis und unterschiedlichen Breien. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «РИС/КРУПЫ»-Programm 35 Minuten. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis 4 Stunden mit der Verstellung von 5 Minuten.

Programm «МАКАРОНЫ»

Wird für Zubereitung von Nudeln, unterschiedliche Pastagerichte empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «МАКАРОНЫ»-Programm 10 Minuten. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 2 Minuten bis 30 Minuten mit der Verstellung von 1 Minute. Die Funktion des Startaufschubs ist bei diesem Programm unzugänglich.

 Der Countdown der Zubereitungszeit fängt erst nach dem Übergang des Geräts zu den Arbeitsparametern an (nach dem Aufkochen vom Wasser).

- Gießen Sie Wasser in die Topf. Achten Sie darauf, dass Wasserniveau unter der maximalen Markierung auf der inneren Oberfläche der Topf liegt.
- folgen Sie den Punkten 1-6 des Abschnitts «Allgemeines Verfahren bei der Benutzung von automatischen Programmen».
- Nach dem Aufkochen vom Wasser kommt ein Tonsignal. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel und stellen Sie die Lebensmittel ins kochende Wasser, schließen Sie den Deckel bis zum Klick.
- Folgen Sie den Punkten 6-8 des Abschnitts «Allgemeines Verfahren bei der Benutzung von automatischen Programmen».

Programm «ПАП»

Wird für Dampfgaren von Gemüse, Fisch, Fleisch, diätetischen und vegetarischen Gerichten empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «ПАП»-Programm 30 Minuten. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis 2 Stunden mit der Verstellung von 5 Minuten.

 Der Countdown der Zubereitungszeit fängt erst nach dem Übergang des Geräts zu den Arbeitsparametern an (nach dem Aufkochen vom Wasser und Bildung des Dampfes in der Topf).

- Gießen Sie 600-1000 ml Wasser in die Topf. Stellen Sie den Dampfgarer-Behälter in die Topf.
- Folgen Sie den Punkten 2-8 des Abschnitts «Allgemeines Verfahren bei der Benutzung von automatischen Programmen».

Programm «ПЮР»

Wird für die Zubereitung von unterschiedlichen Pilaw-Arten empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «ПЮР»-Programm 1 Stunde. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 20 Minuten bis 1 Stunde 30 Minuten mit der Verstellung von 10 Minuten.

Programm «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Das Programm wird für die Zubereitung von Babynahrung empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»-Programm 1 Stunde. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis 3 Stunden mit der Verstellung von 5 Minuten.

Programm «ТВОРОГ»

Wird für die Zubereitung vom hausgemachten Quark empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «ТВОРОГ»-Programm 20 Minuten. Im «ТВОРОГ»-Programm ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis 10 Stunden mit der Verstellung von 10 Minuten möglich. Die Autoerhitzungsfunktion ist bei diesem Programm unzugänglich.

Programm «ЙОГУРТ»

Wird für die Zubereitung vom Joghurt empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «ЙОГУРТ»-Programm 8 Stunden. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 30 Minuten bis 12 Stunden mit der Verstellung von 30 Minuten. Die Autoerhitzungsfunktion ist bei diesem Programm unzugänglich.

Programm «ТОМЛЕНИЕ»

Wird für Schmoren von Gemüse, Fisch, Fleisch empfohlen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «ТОМЛЕНИЕ»-Programm 5 Stunden. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 3 Stunden bis 12 Stunden mit der Verstellung von 10 Minuten.

Programm «ДИЧЬ»

Wird für die Zubereitung von Gerichten aus dem Wilde empfohlen (zähes Fleisch, große Stücke vom Fleisch und Geflügel). Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «ДИЧЬ»-Programm 3 Stunden. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 1 Stunde bis 12 Stunden mit der Verstellung von 10 Minuten.

Programm «МОЛОЧНАЯ КАША»

Wird empfohlen für die Zubereitung von Milch-Breien. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «МОЛОЧНАЯ КАША»-Programm 10 Minuten. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis 4 Stunden mit der Verstellung von 1 Minute (für das Intervall bis 1 Stunde) und von 5 Minuten (für das Intervall von mehr als 1 Stunde).



Für die Zubereitung vom Milchbrei kann man auch universelles Programm «МУЛЬТИПОВАР» benutzen (optimale Temperatur der Zubereitung beträgt 95°C).

Programm «ФРИТЮР»

Im Multikocher REDMOND RMC-250 können Sie auch Lebensmittel frittieren, indem Sie speziellen mitgelieferten Frittierkorb benutzen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «ФРИТЮР»-Programm 30 Minuten. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis 1 Stunde mit der Verstellung von 1 Minute. Die Funktion des Startaufschubs ist bei diesem Programm unzugänglich.

1. Folgen Sie den Punkten 1-5 des Abschnitts «Allgemeines Verfahren bei der Benutzung von automatischen Programmen».
2. Schließen Sie den Griff zum Frittierkorb an und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Korb. Drücken Sie die Griffbasis und stecken Sie die in das spezielle Loch des Korbes ein. Vermindern Sie den Druck auf den Griff, der wird im speziellen Loch fixiert.
3. Folgen Sie den Empfehlungen aus dem Rezept, nach der angegebenen Zeit öffnen Sie vorsichtig den Deckel des Multikochers. Stellen Sie den Frittierkorb mit den Lebensmitteln in die Topf. Schließen Sie nicht den Deckel.
4. Nach dem Ende des Zubereitungsprogramms kommt ein Tonsignal, der Anzeiger des Programms und der Anzeiger des Knopfes «Срап/Автомат» werden ausgehen. Nehmen Sie den Frittierkorb mit den Zutaten raus und fixieren Sie ihn auf dem Rand der Topf mithilfe des speziellen Hackens auf dem Korb. Gießen Sie Öl ab. Um das Zubereitungsverfahren zu unterbrechen und das eingegebene Programm zu löschen drücken Sie und halten den Knopf «Подогрев/Отмена».



VORSICHT! Öl ist sehr heiß! Um den Frittierkorb rauszunehmen benutzen Sie die Topfhandschuhe.

Programm «ПИЦЦА»

Wird empfohlen für die Zubereitung von Pizza. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «ПИЦЦА»-Programm 25 Minuten. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 20 Minuten bis 1 Stunde mit der Verstellung von 5 Minuten. Die Funktion des Startaufschubs ist bei diesem Programm unzugänglich.



Maximale Dauer der Autoerhitzung in diesem Programm beträgt 2 Stunden.

Programm «ХЛЕБ»

Wird für Backen von unterschiedlichen Brotarten aus Weizenmehl und mit der Zugabe vom Roggenmehl empfohlen. Im Programm ist der Gesamtzyklus der Zubereitung vom Gären bis zum Backen vorgesehen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «ХЛЕБ»-Programm 2 Stunden. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 1 Stunde bis 6 Stunden mit der Verstellung von 10 Minuten. Die Funktionen der Autoerhitzung und des Startaufschubs sind in diesem Programm unzugänglich.



VORSICHT! Beim backen wärmen sich die Topf und Lebensmittel auf! Benutzen Sie die Topfhandschuhe während des Herausnehmens vom fertigen Brot aus dem Gerät.

Programm «ДЕСЕРТЫ»

Wird empfohlen für die Zubereitung von unterschiedlichen Nachspeisen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im «ДЕСЕРТЫ»-Programm 30 Minuten. Möglich ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis 3 Stunden mit der Verstellung von 5 Minuten.

Programm «ЭКСПРЕСС»

Wird für schnelle Zubereitung von Reis, körnigen Breien aus Grützen empfohlen. Die Zubereitungszeit im «ЭКСПРЕСС»-Programm 20 Minuten. Manuelle Zeiteinstellung und die Funktion des Startaufschubs sind in diesem Programm nicht vorgesehen.

Folgen Sie den Punkten 1-2 des Abschnitts «Allgemeines Verfahren bei der Benutzung von automatischen Programmen», danach den Punkten 6-8 (außer den Punkten 3-5).

III. ZUSÄTZLICHE MÖGLICHKEITEN

- Gären des Teigs.
- Zubereitung von Käse.
- Sterilisation vom Geschirr, persönlichen Gegenständen.
- Pasteurisation von flüssigen Lebensmitteln.
- Aufwärmung von Babynahrung.

IV. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

Zusätzliches Zubehör wird vom Multikocher nicht mitgeliefert. Es kaufen oder über die Neugebungen der REDMOND-Produktion erfahren kann man in den Geschäften der offiziellen Händler.

V. PFLEGE DES GERÄTS

Bevor Sie anfangen, das Gerät zu putzen, stellen Sie sicher, dass es aus dem Stromnetz ausgeschaltet ist und vollständig abgekühlt ist. Vor der ersten Anwendung oder um Gerüche nach der Zubereitung zu entfernen empfehlen wir die Topf und den inneren Deckel des Geräts mit 9%-ger Essiglösung während zu wischen oder eine halbe Zitrone während 15 Minuten bei dem Programm «ТАР» zu kochen.

Verwenden Sie weiches Tuch und schonende Spülmittel. Es wird empfohlen das Gerät sofort nach der Anwendung zu reinigen.



Bei der Reinigung wird es verboten Schleifmittel, Schwämme mit Schleifbeschichtung und chemisch aggressive Stoffe zu benutzen. Verboten wird es das Gerätegehäuse ins Wasser einzutauchen oder es unter einen Wasserstrahl zu stellen.

Das Gehäuse des Geräts kann je nach der Verschmutzung gereinigt werden. Die Reinigung der Topf wird nach jeder Anwendung des Geräts empfohlen. Die Topf darf in der Spülmaschine gereinigt werden. Nach der Reinigung der Topf wischen Sie ihre äußere Oberfläche der Topf trocken ab.

Der innere Aluminiumdeckel soll auch nach jeder Anwendung des Geräts gereinigt werden (es wird nicht empfohlen die Spülmaschine zu benutzen):

1. Öffnen Sie den Deckel des Multikochers. Nehmen Sie 2 plastischen Festhalter, ziehen Sie den inneren Deckel etwas zu sich und nach oben, um ihn vom Hauptdeckel abzutrennen.
2. Wischen Sie die Oberfläche des inneren Deckels mit feuchtem Tuch, bei Notwendigkeit waschen Sie den abnehmbaren Deckel mit dem Spülmittel.
3. Stellen Sie den Aluminiumdeckel mit der plastischen Auslage in die obere Rast, passen Sie die zum Hauptdeckel an, und drücken Sie auf die unteren Festhalter bis zum Klick.

Die Dampfklappe soll nach jeder Anwendung des Geräts gereinigt werden:

1. Nehmen Sie den inneren Aluminiumdeckel ab und ziehen Sie die Klappe leicht auf die Auslage, trennen Sie die ab.
2. Spülen Sie die Klappe sorgfältig unter fließendem Wasser.
3. Trocknen sie die und stellen sie zurück.

Während der Zubereitung vom Essen ist die Bildung des Kondensatwassers möglich, das sich bei diesem Modell in der speziellen Senkung auf dem Gehäuse des Geräts rund um die Topf sammelt. Dieses Kondensatwasser kann leicht mithilfe eines Küchentuchs oder einer Serviette entfernt werden.

Falls starke Verschmutzung stattgefunden hat, muss man die Oberfläche der Arbeitskammer reinigen, um falsche Funktion oder Beschädigung des Geräts zu vermeiden.



Bevor Sie anfangen die Arbeitskammer des Multikochers zu reinigen, stellen Sie sicher, dass er aus dem Stromnetz ausgeschaltet und vollständig abgekühlt ist!

Die Seitenwände der Arbeitskammer, die Oberfläche des Heizkörpers und die Ummantelung des zentralen Temperatursensors (befindet sich in der Mitte des Heizkörpers) können mit einem feuchten (nicht nassen) Schwamm oder Tuch gereinigt werden. Falls Sie Waschmittel benutzen, muss man sorgfältig seine Reste entfernen, um die Entstehung des ungewünschten Geruchs bei nächster Zubereitung vom Essen zu vermeiden.

Bei Eindringen von Fremdkörpern in die Senkung rund um den zentralen Temperatursensor entfernen Sie die vorsichtig mit einer Pinzette, ohne auf das Gehäuse des Sensors zu drücken.

Bei der Verschmutzung der Oberfläche des Heizkörpers ist es möglich einen feuchten mittelharten Schwamm und eine synthetische Bürste zu benutzen.



Bei regelmäßiger Anwendung des Geräts kann mit der Zeit vollständige oder teilweise Veränderung der Farbe vom Heizkörper vorkommen. Von sich alleine ist das kein Merkmal des Gerätedefekts und beeinflusst die Funktion des Geräts nicht.

VI. ZUBEREITUNGSRATSCHLÄGE

Fehler bei der Zubereitung und Verfahren ihrer Vermeidung

In der unten aufgeführten Tabelle sind typische Fehler gesammelt, die bei der Essenszubereitung in Multikochern zulässig sind, es werden mögliche Ursachen und Lösungswege betrachtet.

EIN GERICHT WURDE NICHT BIS ZUM ENDE ZUBEREITET

Mögliche Ursachen von Problemen	Mögliche Lösungen
Sie haben vergessen, den Deckel des Gerätes zu schließen oder ihn nicht dicht geschlossen, weshalb die Zubereitungs-temperatur unzureichend hoch gewesen ist.	Öffnen Sie während der Zubereitung nicht ohne Notwendigkeit den Deckel des Multikochers. Schließen Sie den Deckel bis zum Einrasten. Überzeugen Sie sich davon, dass Nichts das enge Schließen des Gerätedeckels behindert und der Dichtungsgummi auf dem inneren Deckel nicht deformiert ist.

Mögliche Ursachen von Problemen		Mögliche Lösungen
Becher und Heizelement haben einen schlechten Kontakt, deshalb war die Zubereitungszeit nicht hoch genug.		Der Becher muss im Gehäuse des Gerätes gleichmäßig platziert werden und muss mit dem Boden eng an der Heizscheibe anliegen. Überzeugen Sie sich davon, dass sich in der Arbeitskammer des Multikochers keine Fremdgegenstände befinden. Lassen Sie keine Verschmutzungen der Heizscheibe zu.
Ungünstige Wahl der Ingredienzien für das Gericht. Die gegebenen Ingredienzien passen nicht zur Zubereitung mit dem durch Sie gewählten Verfahren oder Sie haben ein falsches Zubereitungsprogramm gewählt. Die Ingredienzien sind zu grob geschnitten, verletzt wurden die Gesamtproportionen der Zugabe von Produkten. Sie haben die Zubereitungszeit falsch vorgegeben. Die von Ihnen gewählte Rezeptvariante ist nicht geeignet für die Zubereitung im gegebenen Multikocher.		Wünschenswert ist es, erprobte (für das jeweilige Modell eines Gerätes angepasste) Rezepte zu verwenden. verwenden Sie Rezepte, denen Sie wirklich vertrauen können. Wahl der Ingredienzien, Verfahren ihres Zerschneidens, Proportionen der Zugabe, Programm- und Zubereitungszeit müssen dem ausgewählten Rezept entsprechen.
Bei Dampfgaren: im Becher ist zu wenig Wasser, um eine ausreichende Dichte des Dampfes zu gewährleisten.		Gießen Sie in den Becher unbedingt Wasser in der im Rezept empfohlenen Menge. Wenn Sie unsicher sind, überprüfen Sie den Wasserstand während der Zubereitung.
Beim Braten:	Sie haben zu viel Pflanzenöl in die Becher gegossen.	Bei normalem Braten ist es ausreichend, wenn das Öl den Boden des Bechers mit einer dünnen Schicht bedeckt. Folgen Sie beim Erhitzen in der Fritteuse den Hinweisen des entsprechenden Rezepts.
	Überschuss an Feuchte im Becher.	Schließen Sie beim Braten nicht den Deckel des Multikochers, wenn dies nicht im Rezept angegeben ist. Tiefgefrorene Produkte sind vor dem Braten unbedingt aufzutauen und das Wasser ist von ihnen abfließen zu lassen.
Beim Kochen: Überkochen der Bouillon beim Kochen von Produkten mit erhöhter Säure.		Einige Produkte erfordern vor dem Kochen eine spezielle Bearbeitung: Abspielen, Passieren usw. Folgen Sie den Empfehlungen des von Ihnen gewählten Rezepts.
Beim Backen (Teig ist nicht durchgebacken):	Beim Aufgehen gelangte der Teig an den Innendeckel und hat die Dampf-ablassklappe verstopft.	Tun Sie weniger Teig in den Becher.
	Sie haben zu viel Teig in den Becher getan.	Entnehmen Sie das Gebackene aus dem Becher, wenden Sie es und tun Sie es wieder in den Becher, wonach Sie die Zubereitung fortsetzen, bis alles fertig ist. Geben Sie in Zukunft beim Backen in geringerem Umfang Teig in den Becher.

DAS GERICHT IST ZERKOCHT

Sie haben sich bei der Wahl der Produktart geirrt oder bei der Einstellung (Berechnung) der Zubereitungszeit. Die Ingredienzien sind zu sehr zerkleinert.	Nehmen Sie ein geprüftes (für das jeweilige Modell des Gerätes adaptierte) Rezept. Die Wahl der Ingredienzien, die Art und Weise der Vorbereitung, die Proportionen der Zugaben müssen den Empfehlungen entsprechen.
---	--

Nach der Zubereitung stand das fertige Gericht zu lange im Aufwärmmodus.	Eine dauerhafte Nutzung der Funktion der automatischen Erwärmung ist nicht zwischenswert. Wenn in Ihrem Modell des Multikochers eine vorzeitige Abschaltung dieser Funktion vorgesehen ist, können Sie diese Möglichkeit nutzen.
--	--

BEIM KOCHEN KOCHT DAS GERICHT ÜBER

Bei Kochen von Milchreis kocht die Milch über.	Qualität und Eigenschaften von Milch können vom Ort und den Bedingungen ihrer Herstellung abhängen. Wir empfehlen nur ultrapasteurisierte Milch mit einem Fettgehalt bis 2,5 % zu verwenden. Bei Notwendigkeit kann man die Milch mit etwas Wasser verdünnen.
Die Ingredienzien wurden vor dem Kochen nicht zugeschnitten oder nicht richtig vorbereitet (schlecht gewaschen usw.). Proportionen der Ingredienzien wurden nicht eingehalten oder die Produktart wurde falsch gewählt.	Nehmen Sie ein geprüftes (für das jeweilige Modell des Gerätes adaptierte) Rezept. Die Wahl der Ingredienzien, die Art und Weise der Vorbereitung, die Proportionen der Zugaben müssen den Empfehlungen entsprechen. Spülen Sie ganze Körner, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte immer gründlich, bis Sie klares Wasser erhalten.

GERICHT BRENNT AN

Der Becher war schlecht gereinigt nach der vorangegangenen Essenszubereitung. Die Haftbeschichtung des Bechers ist beschädigt.	Überzeugen Sie sich, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen, davon, dass der Becher gut ausgewaschen ist und die Haftbeschichtung nicht beschädigt ist.
Der Gesamtumfang der Zugaben für das Gericht ist kleiner als im Rezept empfohlen.	Nehmen Sie ein geprüftes (für das jeweilige Modell des Gerätes adaptierte) Rezept.
Sie haben eine zu lange Zubereitungszeit vorgegeben.	Verkürzen Sie die Zubereitungszeit oder folgen Sie den Hinweisen des Rezepts, welches für das jeweilige Modell des Gerätes adaptiert wurde.
Beim Braten: Sie haben vergessen, Öl in den Becher zu geben; umzurühren oder die zubereiteten Produkte zu spät umgedreht.	Geben Sie beim normalen Braten etwas Pflanzenöl in den Becher – so, dass es den Boden des Bechers mit einer dünnen Schicht bedeckt. Für ein gleichmäßiges Braten müssen die Gerichte im Becher von Zeit zu Zeit gerührt oder nach einer bestimmten Zeit gewendet werden.
Beim Schmoren: im Becher ist zu wenig Feuchtigkeit.	Geben Sie mehr Flüssigkeit in den Becher. Öffnen Sie während der Zubereitung nicht ohne Notwendigkeit den Deckel des Multikochers.
Beim Kochen: im Becher ist zu wenig Flüssigkeit (Proportionen der Ingredienzien wurden nicht beachtet).	Beachten Sie das richtige Verhältnis von Flüssigkeit und festen Ingredienzien.
Beim Backen haben Sie die innere Oberfläche des Bechers vor der Zubereitung nicht eingefettet.	Fetten Sie vor dem Ausbreiten des Teigs den Boden und die Wände des Bechers mit Butter oder Pflanzenöl ein (Öl darf nicht in den Becher gegossen werden!).

GERICHT HAT DIE FORM DES SCHNEIDENS VERLOREN

Sie rühren das Gericht im Becher zu oft um.	Rühren Sie bei normalem Schmoren das Gericht nicht öfters als jede 5 – 7 Minuten um.
Sie haben eine zu lange Zubereitungszeit vorgegeben.	Verkürzen Sie die Zubereitungszeit oder folgen Sie den Hinweisen des Rezepts, welches für das jeweilige Modell des Gerätes adaptiert wurde.

AUFLAUF ENTHÄLT ZUVIEL FEUCHTIGKEIT

Es wurden ungeeignete Ingredienzien verwendet, welche überflüssige Feuchtigkeit abgeben (süßliches Gemüse oder Früchte, gefrorene Beeren, Smetana usw.).	Wählen Sie die Ingredienzien entsprechend dem Auflaufrezept. Bemühen Sie sich, als Ingredienzien keine Produkte zu nehmen, die zu viel Feuchtigkeit enthalten oder benutzen Sie solche nur in geringen Mengen.
Sie haben den fertigen Auflauf zu lange im geschlossenen Multikocher behalten.	Bemühen Sie sich, den Auflauf gleich nach der Zubereitung aus dem Multikocher zu entnehmen. Bei Notwendigkeit können Sie das Gericht für eine kurze Zeit bei eingeschalteter automatischer Vorwärmung im Multikocher lassen.

DER AUFLAUF HAT SICH NICHT GEOBEN

Die Eier wurden schlecht mit dem Zucker geschlagen.	Nehmen Sie ein geprüftes (für das jeweilige Modell des Gerätes adaptierte) Rezept. Die Wahl der Ingredienzien, die Art und Weise der Vorbereitung, die Proportionen der Zugaben müssen den Empfehlungen entsprechen.
Der Teig mit dem Backpulver stand zu lange.	
Sie haben das Mehl nicht gesiebt oder den Teig schlecht gerührt.	
Es wurden Fehler bei der Zugabe der Ingredienzien zugelassen.	
Das von Ihnen gewählte Rezept ist nicht geeignet zum Backen in diesem Multikocher-Modell.	

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

Gesamtabelle der Zubereitungsprogramme (Werkeinstellung)

Programm	Empfehlungen der Bedienung	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungszeitbereich / Verstellung	Startzeit Vorwahl	Wartezeit des Betriebszustandes	Warmhalten
МУЛЬТИПОВАР	Die Zubereitung von unterschiedlichen Gerichten mit der Möglichkeit der Temperatur- und Zubereitungszeiteinstellung	15 Min	2 Min – 1 S / 1 Min 1 S – 15 S / 5 Min	+	–	+
ТУШЕНИЕ	Dünsten von Gemüse, Fleisch, Fisch	1 S	20 Min – 8 S / 5 Min	+	–	+
ВЫПЕЧКА	Backen von Kuchen, Biskuitent, Aufläufen, Tarten aus Hefe- und Blätterteig	1 S	20 Min – 8 S / 5 Min	+	–	2 S
ВАРКА/БОБЫ	Kochen von Gemüse, Fleisch, Fisch Hülsenfrüchten	40 Min	5 Min – 4 S / 5 Min	+	–	+
СУП	Zubereitung von unterschiedlichen Suppen (Borscht, Rassolnik u.s.w.)	1 S	20 Min – 6 S / 5 Min	+	–	+

Programm	Empfehlungen der Bedienung	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungszeit- bereich / Verstellung	Startzeit Vorwahl	Wartzeit des Betriebszustandes	Warmhalten
ЖАРКА	Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse	15 Min	5 Min – 15:30 Min / 1 Min	–	–	+
РИС/КРУПЫ	Zubereitung von Reis, unterschiedlichen Breien	35 Min	5 Min – 4 S / 5 Min	+	–	+
МАКАРОНЫ	Zubereitung von Nudeln, Zubereitung von unterschiedlichen Pastagerichten	10 Min	2 Min – 30 Min / 1 Min	–	+	+
ПАП	Dampfgaren vom Fleisch, Fisch, Gemüse, Manti, diätetischen und vegetarischen Gerichten	30 Min	5 Min – 2 S / 5 Min	+	+	+
ПЛОВ	Zubereitung von unterschiedlichen Pilaw-Arten	1 S	20 Min – 1 S 30 Min / 10 Min	+	–	+
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Zubereitung von Babyahrung	1 S	10 Min – 3 S / 5 Min	+	–	+
ТВОРОГ	Zubereitung vom hausgemachtem Quark	20 Min	10 Min – 10 S / 10 Min	+	–	–
ЙОГУРТ	Zubereitung von unterschiedlichen Joghurtarten	8 S	30 Min – 12 S / 30 Min	+	–	–
ТОМЛЕНИЕ	Schmoren von Gemüse, Fleisch, Fisch	5 S	3 S – 12 S / 10 Min	+	–	+
ДИЧЬ	Zubereitung von Gerichten aus dem Wild (zähes Fleisch, große Stücke vom Fleisch und Geflügel)	3 S	1 S – 12 S / 10 Min	+	–	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Zubereitung von Milchbreien	10 Min	5 Min – 1 S 15 Min – 4 S / 5 Min	+	–	+
ФРИТЮР	Frittieren	30 Min	5 Min – 1 S / 1 Min	–	–	+
ПИЦЦА	Zubereitung von Pizza	25 Min	20 Min – 1 S / 5 Min	–	–	2 S
ХЛЕБ	Backen von Brot	2 S	1 S – 6 S / 10 Min	–	–	–
ДЕСЕРТЫ	Zubereitung von unterschiedlichen Nachspeisen	30 Min	5 Min – 3 S / 5 Min	+	–	+
ЭКСПРЕСС	Schnelle Zubereitung vom Reis, körnigen Breien aus Getreide	20 Min	–	–	–	+

 Hier wurde durchschnittliche Arbeitstemperatur des Heizkörpers angegeben.

Die empfohlene Zubereitungszeit von unterschiedlichen Lebensmitteln bei dem Dampfgaren

	Lebensmittel	Gewicht, g/ Anzahl, St.	Wasservolumen, ml	Zubereitungszeit, Min
1	Schweinefleisch-/Rinderfleischfilet (in 1,5x1,5 cm großen Würfel)	500	500	20
2	Lammfleischfilet (in 1,5x1,5 cm großen Würfel)	500	500	20
3	Hühnerfilet (in 1,5x1,5 cm großen Würfel)	500	500	15
4	Frikadellen/Buletten	180 (6 St.) / 450 (3 St.)	500	20/30
5	Fisch (Filet)	500	500	15
6	Salatgarnelen (geschält, gekocht und eingefroren)	500	500	5
7	Kartoffeln (in 1,5x1,5 cm großen Würfel)	500	500	15
8	Karotten (in 1,5x1,5 cm großen Würfel)	500	500	20
9	Rote Beete (in 1,5x1,5 cm großen Würfel)	500	500	30
10	Gemüse (eingefroren)	500	500	15
11	Eier	3 St.	500	5

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

Empfehlungen der Benutzung von Temperaturregimes im Programm «МУЛЬТИПОВАР»

№	Betriebstemperatur	Empfehlungen der Bedienung
1	35°C	Gären, Essigzubereitung
2	40°C	Zubereitung von Joghurts
3	45°C	Gäransatz
4	50°C	Fermentation
5	55°C	Zubereitung des Kremfondants
6	60°C	Zubereitung der grünen Tee, Babyahrung
7	65°C	Fleischkochen in Vakuumverpackung
8	70°C	Punschzubereitung
9	75°C	Pasteurisation, Zubereitung der weißen Tee
10	80°C	Glühweinzubereitung
11	85°C	Zubereitung von Quark oder Gerichten, die lange Zubereitung benötigen
12	90°C	Zubereitung der roten Tee
13	95°C	Zubereitung der Milchbreie
14	100°C	Zubereitung des Baisers oder der Marmelade
15	105°C	Süßzubereitung

№	Betriebstemperatur	Empfehlungen der Bedienung
16	110°C	Sterilisierung
17	115°C	Zubereitung des Zuckersirups
18	120°C	Zubereitung der Schweinshaxe
19	125°C	Zubereitung des Schmorbratens
20	130°C	Zubereitung des Auflaufs
21	135°C	Anbraten der fertigen Gerichte für knusprige Kruste
22	140°C	Räuchern
23	145°C	Überbacken von Gemüse und Fisch in der Folie
24	150°C	Überbacken des Fleisches in der Folie
25	155°C	Braten von Hefeteigwaren
26	160°C	Geflügelbraten
27	165°C	Steakbraten
28	170°C	Zubereitung von Pommes frites, Hühnerruggets

 Siehe auch mitgeliefertes Rezeptbuch.

VII. VOR DER ANWENDUNG IN DAS SERVICE-ZENTRUM

Störungsmeldung auf dem Display	Mögliche Störungen	Beseitigungsverfahren
Auf dem Display ist die Fehlermeldung erschienen: E1 – E4	Systemfehler, möglich ist die Beschädigung der Steuerplatte oder Heizungskörper	Schalten Sie das Gerät aus dem Stromnetz aus, lassen Sie das Gerät abkühlen. Schließen Sie das Gerät dicht und stecken Sie das Gerät erneut ins Stromnetz
Das Gerät schaltet sich nicht ein	Netzschur ist zum Gerät und (oder) Steckdose nicht angeschlossen	Stellen Sie sicher, dass abnehmbarer Netzschur in den entsprechenden Anschluss auf dem Gerät und in der Steckdose angeschlossen wurde
	Steckdose funktioniert nicht	Schalten Sie das Gerät in eine andere funktionierende Steckdose ein
	Es gibt kein Strom im Netz	Stellen Sie sicher, dass es Spannung im Stromnetz gibt. Wenn es keine gibt, wenden Sie sich an die Organisation, die Ihres Haus bedient, an
Das Gericht wird zu lange zubereitet	Stromausfall (Spannungsniveau ist nicht stabil oder liegt unterhalb der Norm)	Überprüfen Sie, ob es stabile Spannung im Stromnetz gibt. Falls sie nicht stabil ist oder unterhalb der Norm liegt, wenden Sie sich an die Organisation, die Ihres Haus bedient, an

Störungsmeldung auf dem Display	Mögliche Störungen		Beseitigungsverfahren
Das Gerät wird zu lange zubereitet	Zwischen der Topf und dem Heizkörper befindet sich ein Fremdkörper oder Partikeln (Müll, Grütze, Essensstücke)		Schalten Sie das Gerät aus dem Stromnetz aus, lassen Sie das Gerät abkühlen. Entfernen Sie den Fremdkörper oder Partikeln
	Die Topf steht im Multikochergehäuse schief		Stellen Sie die Topf gerade, ohne Schräge
	Die Heizplatte ist stark verschmutzt		Schalten Sie das Gerät aus dem Stromnetz aus, lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie die Heizplatte
Während der Zubereitung kommt der Dampf unter dem Deckel hervor raus	Die Dichtheit der Verbindung von der Topf mit dem inneren Deckel des Multikochers wurde beeinträchtigt	Die Topf steht im Multikochergehäuse schief	Die Dichtheit der Verbindung von der Topf mit dem inneren Deckel des Multikochers wurde beeinträchtigt
		Der Deckel ist nicht dicht zugemacht oder es befinden sich Fremdkörper unter dem Deckel	Stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper (Müll, Grütze, Essensstücke) zwischen der Topf und dem Heizkörper befinden, entfernen Sie sie wenn notwendig. Schließen Sie immer den Deckel des Multikochers bis zum Klick
		Abdichtungsgummi auf dem inneren Deckel ist stark verschmutzt, deformiert oder beschädigt	Überprüfen Sie den Zustand der Abdichtungsgummi auf dem inneren Deckel des Geräts. Möglicherweise muss sie ersetzt werden

VIII. GARANTIEBEDINGUNGEN

Dieses Produkt hat Garantie für einen Zeitraum von 2 Jahren ab dem Kaufdatum. Während der Garantiezeit verpflichtet sich der Hersteller, jede Mängel, die durch schlechte Qualität der Materialien und Zusammenbau verursacht sind, durch Reparatur, Teileaustausch oder Austausch des gesamten Produktes zu beseitigen. Die Garantie ist nur gültig, wenn das Kaufdatum mit das Stempel und Unterschrift des Verkäufers auf dem Originalgarantieschein bestätigt ist. Diese Garantie wird nur anerkannt, wenn das Produkt laut Bedienungsanleitung verwendet, nicht repariert oder zerlegt und wegen unsachgemäße Handhabung beschädigt wurde, sowie die komplette Zubehörumfang von Gerät beibehaltet ist. Diese Garantie gilt nicht für den natürlichen Verschleiß des Produktes und der Verbrauchsmaterialien (Filter, Glühbirnen, Antihaltbeschichtungen, Dichtstoffe usw.).

Das Betriebsdauer des Produktes und die Gewährleistungsfrist werden ab dem Verkaufsdatum oder ab dem Datum der Herstellung des Produkts gelten und berechnen, wenn das Verkaufsdatum nicht bestimmt werden kann.

Das Herstellungsdatum des Geräts kann in der Seriennummer auf dem Typenschild auf dem Gerätegehäuse gefunden werden. Die Seriennummer besteht aus 13 Ziffern. Die sechste und siebte Zahl bezeichnen den Monat, die achte bedeutet Herstellungs-jahr des Geräts.

Die vom Hersteller des Geräts bestimmte Betriebsdauer dauert 5 Jahre ab dem Kaufdatum unter Bedingung, dass das Produkt laut Bedienungsanleitung des Geräts und den geltenden technischen Normen verwendet wurde.



Umweltfreundliche Entsorgung

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

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

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

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

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

SAUGOS PRIEMONĖS

- Šis elektros prietaisas yra daugiavardis įrenginys maistui gaminti būtinomis sąlygomis, jis gali būti naudojamas butuose, užmiesčio namuose, viešbučių kambariuose, parduotuvėse, biuruose arba kitomis panašiomis nepramoninio eksploatavimo sąlygomis. Jei prietaisą naudosite pramoniniams arba kitais tikslais, kuriais naudoti jis neskirtas, bus laikoma, kad buvo pažeistos prietaiso tinkamo eksploatavimo sąlygos. Tuo atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
 - Gaminys skirtas naudoti buitėje. Gaminio naudojimas pramoniniams ar kitais tikslais yra gaminio eksploatavimo taisyklių pažeidimas.
 - Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa sutampa su nominalia prietaiso maitinimo įtampa (žr. gaminio techninius duomenis arba gamyklos lentelę).
 - Naudokite ilginimo laidą, apsaikauotą gaminio vartojimo galiai – jeigu neatitinka parametrai, gali įvykti trumpasis jungimas arba gali užsiliepsnoti kabelis.
 - Prietaisąjunkite tik į elektros lizdą, kuriame yra žemėminimas – tai privalomas reikalavimas, apsaugantis nuo elektros smūgio. Naudodami ilginimo laidą, įsitikinkite, kad jis taip pat yra žemintas.
- STOP** **DĖMESIO!** Veikiant prietaisui jo korpusas, dubuo ir metalinės detalės įkaista! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvės pirštinėmis. Kad nenusidegintumėte karštais garais, nesilenkite virš įrenginio atidarydami dangtį.
- Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo, kai baigiate naudoti, taip pat valydamiesi arba pernešdami. Elektros laidą traukite sausomis rankomis, laikydamiesi už šakutės, o ne už laido.
 - Netieskite elektros laido tarp durų arba arti šilumos šaltinių. Saugokite, kad elektros laidas nepersisuktų ir nepersilenktų, nesilieptų su aštriais daiktais, kampais ir baldų braižais.

STOP

Atsiminkite: atsitiktinis elektros srovės kabelio pažeidimas gali būti garantijos sąlygos neatitinkančių gedimų ir elektros smūgio priežastimi. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti techninės priežiūros centre.

- Nedėkite prietaiso ant minkšto paviršiaus, neuždengkite, kai jis veikia – dėl to jis gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama naudotis prietaisu lauko sąlygomis – jeigu į prietaiso korpusą patektų drėgmės arba pašalinių daiktų, tai gali jį stipriai sugadinti.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų (žr. „Prietaiso valymas ir priežiūra“).

STOP

STRAUDŽIAMA pamerkti prietaiso korpusą į vandenį arba statyti po vandens čiurkšle!

- 8 metų ir vyresni vaikai, o taip pat ribotų fizinių, protinių ir psichinių gebėjimų ar nepakankamai patirties ar žinių turintys asmenys gali naudotis prietaisu tik tuomet, kai jie yra prižiūrimi ir/arba buvo apmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supranta galimus pavojus. Vaikams negalima žaisti prietaisu. Prietaisą ir tinklo kabelį laikykite vaikams, jaunesniems kaip 8 metų, neprieinamoje vietoje. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar juo naudotis.
 - Pakavimo medžiagos (plėvelė, putų polistirolas ir kt.) gali būti pavojingos vaikams. Pavojus uždusti! Laikykite pakuotę neprieinamoje vaikams vietoje.
 - Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Visus techninės priežiūros ir taisymo darbus turi atlikti autorizuotas techninės priežiūros centras. Neprofesionaliai atliktas darbas gali būti prietaiso gedimo, traumų ir turto sugadinimo priežastimi.
- STRAUDŽIAMA** **DĖMESIO!** Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.

Techninės charakteristikos

Modelis	RMC-250
Galingumas	860-1000 W
Įtampa	220-240 V, 50/60 Hz
Dubens talpa	4 l
Dubens danga	neprisivylanti keraminė
3D šildymas	yra
Ekranas	skystųjų kristalų
Garų išleidimo vožtuvas	nuimamas

LTU

Programos

1. МУЛЬТИПОВАР	12. ТВОРОГ (VARŠKĖ)
2. ТУШЕНИЕ (TROŠKINIMAS)	13. ЙОГУРТ (JOGURTAS)
3. ВЫПЕЧКА (KEPINIAI)	14. ТУШЕНИЕ (LĖTAS TROŠKINIMAS)
4. ВАРКА/БОБЫ (VIRIMAS/PUPOS)	15. ДИЧЬ (ZVERIENA)
5. СУП (SRIUBA)	16. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENIŠKA KOŠĖ)
6. ЖАРКА (KEPIMAS)	17. ОПРИТОП (GRUZDINTUVĖ)
7. РИС/КРУПЫ (RYŽIAI/KRUPOPOS)	18. ПИЦЦА (PICA)
8. МАКАРОНЫ (MAKARONAI)	19. ХЛЕБ (DUONA)
9. ПАП (GARINIMAS)	20. ДЕСЕРТЫ (DESSERTAI)
10. ПЛОВ (PLOVAS)	21. ЭКСПРЕСС (GREITAS VIRIMAS)
11. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (VAIKŲ MĖISTAS)	

Funkcijos

„МАСТЕРШЕФ“ (lankstus gaminimo laiko ir temperatūros nustatymas; individualios programos kūrimas ir įrašymas)	yra.
Gatavų patiekalų temperatūros palaikymas	iki 24 val.
Automatinis pašildymas	yra.
Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas	iki 24 val.
Patiekalų šildymas	iki 24 val.
Atidėtas paleidimas	iki 24 val.

Komplektacija

Daugiafunkcis puodas	1 vnt.
Dubuo	1 vnt.
Nuimamas vidinis dangtis	1 vnt.
Talpa, skirta maistui gaminti garuose	1 vnt.
Padėklas, skirtas maistui gaminti garuose	1 vnt.
Krepšys su rankena, skirtas kepti gruzdintuveje	1 vnt.
Dozatorius	1 vnt.
Samtis	1 vnt.
Plokščias šaukštas	1 vnt.
Samčio/šaukšto laikiklis	1 vnt.
Kulinarinė mentelė	1 vnt.
Žnyplės dubeniui išimti	1 vnt.
Knyga „200 receptų“	1 vnt.
Naudojimosi instrukcija	1 vnt.
Techninio aptarnavimo knygelė	1 vnt.
Elektros maitinimo kabelis	1 vnt.
Pakuotė	1 vnt.

i Gamintojas, tobulindamas savo produkciją, be išankstinio įspėjimo pasilekia teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas.

Daugiafunkcio puodo įranga A1

1. Prietaiso korpusas.	11. Padėklas, skirtas maistui gaminti garuose
2. Rankena nešti	12. Krepšys su rankena, skirtas kepti gruzdintuveje
3. Prietaiso dangtis	13. Elektros maitinimo kabelis
4. Nuimamas išorinis dangtis	14. Talpa, skirta maistui gaminti garuose
5. Dubuo	15. Žnyplės dubeniui išimti
6. Talpa, kondensatui surinkti.	16. Kulinarinė mentelė
7. Garų išėjimo plyšys	17. Samčio/šaukšto laikiklis
8. Valdymo pultas su ekranu	18. Dozatorius
9. Samtis	
10. Plokščias šaukštas	

Valdymo pultas A2

- Mygtukas „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ (Pašildyti/Atšaukti) – pašildymo funkcijos įjungimas/išjungimas, maisto gaminimo programos nutraukimas, pasirinktų nuostatų atšaukimas.
- Mygtukas „ОТРОПЧКА ТАПТА“ („Laikmatis“) – atidėto paleidimo laiko režimo nustatymo įjungimas, perėjimas prie minučių/valandų reikišmių pasirinkimo šiame režime, individualios gaminimo programos įrašymas, grįžimas prie gamylinių nustatymų visose programose (laukimo režime).
- Ekranas.
- Mygtukas „СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ“ („Paleisti/Automatinis pašildymas“) – pasirinktos gaminimo programos įjungimas, išankstinis automatinio pašildymo veikimo įjungimas.
- Mygtukas „t°C“ – temperatūros ir gaminimo laiko nustatymo režimo įjungimas automatinės programose (išskyrus programą „ЙОГУРТ“).
- Mygtukas „МЕНЮ“ („Meniu“) – persijungimas į automatinį gaminimo programų pasirinkimą, programos nuostatų grąžinimas prie gamylinių nustatymų (laukimo režime).
- Mygtukas „–“ – valandų ir minučių reikišmės mažinimas nustatant laikrodį, gaminimo ir atidėto paleidimo laiką, temperatūros mažinimas automatinės programose (išskyrus programą „ЙОГУРТ“), automatinės gaminimo programos pasirinkimas.
- Mygtukas „+“ – valandų ir minučių reikišmės didinimas nustatant laikrodį, gaminimo ir atidėto paleidimo laiką, temperatūros didinimas automatinės programose (išskyrus programą „ЙОГУРТ“), automatinės gaminimo programos pasirinkimas.
- Mygtukas „OK“ – perėjimas prie sekančio etapo automatinio programos pasirinkimo režime, nustatant gaminimo laiką ir temperatūrą bei faktinį laiką.

Ekran išdėstymas A3

- Temperatūros reikišmės indikatorius gaminimo programose (išskyrus programą „ЙОГУРТ“ ir „ЭКСПРЕСС“).
- Gaminimo proceso indikatorius.
- Automatinių gaminimo programų indikatoriai.
- Laikmatis/faktinio laiko indikatorius/atidėto paleidimo laiko indikatorius.
- Faktinio laiko režimo/atidėto paleidimo laiko nustatymo indikatorius.
- Gaminimo laiko pasirinkimo režimo indikatorius.
- Patiekalų šildymo/automatinio šildymo veikimo indikatorius.

Daugiafunkcis puodas REDMOND RMC-250 turi įvairių įvaldymo pultą ir skystųjų kristalų ekraną su trim nurodymais režimo priklausančiais apšvietimais.

Ekran spalva	Veikimo režimas
MĖLYNA	Veikia atidėto paleidimo funkcija, ekrane rodomas laikmačio laikas ir atidėto paleidimo atšauktos indikatorius.
ŽALIA	Veikia gaminimo programą, ekrane rodomas programos veikimo laiko atgalinė atšaukta ir šviečia indikatorius „Cooking time“.
GELTONA	Veikia patiekalų šildymo funkcija, ekrane rodoma tiesioginės veikimo funkcijos laiko atšaukta.

I. PRIEŠ NAUDOJANT

Iš dėžės atsargiai ištraukite gaminį ir jo dalis. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas ir reklaminius lipdukus.

 **Palikite savo vietoje ant gaminio korpuso esančius įspėjimus ir informacinius lipdukus (jeigu tokie yra) bei lentelę su gaminio serijos numeriu! Ant gaminio nesant serijos numerio, automatiškai panaikinama teisė gauti garantinį aptarnavimą.**

Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna šluoste, praskalaukite dubenį, leiskite jiems nudžiūti. Vėpių pašalinii kvapų nurodymo metu, prietaisą pilnai išvalykite (žr. „Daugiafunkcio puodo priežiūra“).

 **PO** pervežimo ar laikymo žemoje temperatūroje, prieš prietaisą naudojant, būtina jį palaikyti kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 val.

II. DAUGIAFUNKCIO PUODO EKSPLOATACIJA**Prieš jungiant pirmą kartą**

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

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

Grįžimas prie gamylinių nustatymų

Daugiafunkcis puodas REDMOND RMC-250 turi nuo elektros maitinimo nepriklausomą atmintį. Laikiniai atjungus elektros tiekimą, bus išsaugotos visos nuostatos. Norint grįžti prie gamylinių nustatymų, paspauskite ir palaikykite nuspaudę „МЕНЮ“ mygtuką. Pasigirs garsinis signalas, prietaisas atstitys gamylinės nuostatos.

Laiko nustatymas

Ijunkite prietaisą į elektros tinklą. Paspauskite ir laikykite nuspaudę „+“ arba „–“ mygtuką. Ekrane mirksės mygtukas „+“, „–“, „OK“ ir faktinio laiko indikatoriai. Paspaudus „+“ mygtuką, laiko reikišmė didės, paspaudus „–“ mygtuką – mažės. Pasiekus maksimalią reikišmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios. Norint greitai pakeisti gaminimo laiko reikišmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką. Išsirinke valandų reikišmę, paspauskite mygtuką „OK“, tuomet išsirinke minučių reikišmę. Nustatę faktinį laiką, spauskite mygtuką „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“.

Gaminimo laiko nustatymas

Daugiafunkciame puode REDMOND RMC-250 pagal nutylėjimą yra numatyta kelių enai programai nustatyti gaminimo laiko keitimo galimybė. Galimas pasirinkimo laiko diapazonas ir jo keitimo intervalas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos.

Norint pakeisti gaminimo laiką:

- Išsirinke reikalingą gaminimo programą, paspaudę „МЕНЮ“ mygtuką. Mirksės mygtukas „+“, „–“, „СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ“ ir „OK“ indikatoriai. Spauskite „+“ arba „–“ mygtuką, kol ekrane bus rodomas reikalingos gaminimo programos indikatorius. Ekrane atsiras keliųvalens programai pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas.
- Spauskite mygtuką „OK“ (įsijungs jo ir gaminimo laiko indikatorius) ir nustatykite pasirinktos programos veikimo laiką. Ekrane mirksės mygtukas „+“, „–“, „Sart/Keep warm“, „t°C“ ir gaminimo laiko indikatoriai. Jeigu pasirinktoje programoje yra numatyta atidėto paleidimo funkcija, mirksės mygtuko „ОТРОПЧКА ТАПТА“ indikatorius.
- Paspaudus „+“ mygtuką, laiko reikišmė didės, paspaudus „–“ mygtuką – mažės. Išsirinke valandų reikišmę, paspauskite mygtuką „OK“, tuomet išsirinke minučių reikišmę. Norint greitai pakeisti gaminimo laiko reikišmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką. Pasiekus maksimalią reikišmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios.
- Norint atšaukti nuostatas, spauskite mygtuką „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ ir iš naujo išsirinke gaminimo programą.

Atidėtos programos paleidimas

Atidėto paleidimo funkcija galima atidėti gaminimo programos vykdymą nuo 10 min. iki 24 val., 10 min. intervalu.

- Išsirinke automatinę programą ir gaminimo laiką, paspaudus „ОТРОПЧКА ТАПТА“ mygtuką galima bus nustatyti atidėto paleidimo laiką (švies mygtuko indikatorius, ekrane bus rodomas atidėto paleidimo laiko režimo indikatorius). Mirksės mygtukas „+“, „–“, „СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ“, „OK“ ir „t°C“ indikatoriai.

 Išsirinke programą „ЙОГУРТ“, mygtuko „t°C“ indikatorius nemirksės (šioje programoje nėra galimybės keisti gaminimo temperatūros).

- Spaudžiant „+“ ir „–“ mygtukus nustatykite laiką (paspaudus „+“ mygtuką, laiko reikišmė didės, paspaudus „–“ mygtuką – mažės). Norint greitai pakeisti gaminimo laiko reikišmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką. Pasiekus maksimalią reikišmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios.
- Nustatę laiką pakartotinai paspauskite „ОТРОПЧКА ТАПТА“ mygtuką. Spausdami „+“ ir „–“ mygtukus nustatykite minučių reikišmę.
- Norint atšaukti nuostatas, spauskite mygtuką „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ ir iš naujo įveskite visą gaminimo programą.

Gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinis pašildymas)

Automatinis pašildymas įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programos veikimo laikui, o gatavo patiekalo temperatūrą gali 24 val. palaikyti 75–80°C ribose. Automatinio šildymo režime mygtuko „СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ“ indikatorius užges, o mygtuko „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ indikatorius mirksės. Ekrane bus rodoma tiesioginė funkcijos veikimo laiko atšaukta.

Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas

Tam, kad automatinio šildymo funkcija išsijungtų laiku, paleidus programą paspauskite ir palaikykite nuspaudę „СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ“ mygtuką, kol užges mygtuko „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ indikatorius. Norint vėl įjungti automatinį šildymą, paspauskite ir dar kartą palaikykite nuspaudę „СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ“ mygtuką, mirksės mygtuko „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ indikatorius.

Patiekalų šildymas

Norint pašildyti šaltus patiekalus:

- Sekite skyriaus „Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatinės programos“ 1–2 nurodymus.
- Paspauskite ir laikykite nuspaudę „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ mygtuką. Mirksės mygtuko indikatorius, įsijungs šildymo funkcija. Ekrane bus rodoma tiesioginė funkcijos veikimo laiko atšaukta. Patiekalas bus pašildytas iki 75°C. Ši temperatūra gali būti palaikoma iki 24 valandų. Jeigu reikia, automatinio pašildymo funkciją galima atjungti, paspaudus mygtuką „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ (mygtuko indikatorius užges).

„МАСТЕРШЕФ“ funkcija

 „МАСТЕРШЕФ“ funkcija nėra galima, naudojant „ЙОГУРТ“ ir „ЭКСПРЕСС“ programas.

Funkcijoje „МАСТЕРШЕФ“ galima iki 10 kartų keisti gaminimo laiką ir temperatūrą programos veikimo metu, o keitimų eiliskumą įrašyti vietoj esamos pirminės programos. Temperatūros keitimas naudojant „МАСТЕРШЕФ“ funkciją galimas 35–170°C diapazone 5°C intervalu. Gaminimo laiko keitimas – nuo 1 min. iki 15 val. 1 min. intervalu.

 Saugant prietaisą nuo perkaitimo, maksimalus programų „ЖАРКА“ ir „ФРИТУР“ veikimo laikas apribotas 2 val.

Automatinio pašildymo įjungimas/išjungimas nekeičiant laiko ar temperatūros ne laikomas atskiru pakeitimu.

 Funkcija „МАСТЕРШЕФ“ gali būti įvygdingai naudinga, jei gaminate sudėtingus patiekalus, kurių gamybos procese tenka derinti skirtingos gaminimo programos (pvz., gaminant balandėlius, bėfstrogeną, sruobos, makaronus, džemą ir t. t.).

Gaminimo temperatūros keitimas:

- Jau veikiant gaminimo programai paspauskite mygtuką „t°C“. Ekrane pradės mirksėti temperatūros reikišmės indikatorius.
- Nustatykite pageidaujamą temperatūrą. Norint ją padidinti, spauskite „+“, norint sumažinti – „–“ mygtuką. Norint greitai pakeisti gaminimo laiko reikišmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką. Pasiekus maksimalią (minimalią) reikišmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios.
- Nespauskite mygtukų valdymo pulte 5 sek. Nauja reikišmė bus išsaugota automatiškai.

Gaminimo laiko keitimas:

1. jau veikiant gaminimo programai du kartus paspauskite mygtuką „t °C“. Ekranas pradės mirksėti laiko reikšmės indikatorius.
2. Nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką. Norint padidinti reikšmę 1 val. intervalu – spauskite „+“, norint didinti 1 min. intervalu – „-“ mygtuką. Valandų ir minučių didinimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios. Norint grįžti priekeisti reikšmę, spauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.
3. Nespauskite mygtukų valdymo pultė 5 sek. Nauja reikšmė bus išsaugota automatiškai.

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

 *Nereikiėtų atlikti keitimų dažniau nei 1 kartą per minutę, nes bus išsaugoti tik paskutiniai pakeitimai. Jei vienu metu reikia pakeisti ir temperatūrą, ir gaminimo laiką, pakeitę temperatūrą arba gaminimo laiką iš karto spauskite „t °C“ mygtuką. Tokiu atveju nauji parametrai bus išsaugoti kaip vienas pakeitimas.*

Pakeistos gaminimo programos išsaugojimas

Jeigu norite, per 3 min. po gaminimo programos veikimo pabaigos galite išsaugoti naują gaminimo vietą gamyklinė. Tuo metu ekrane bus rodoma sekundinis atgalinė laiko atskaita. Norint išsaugoti pakeistą gaminimo programą, spauskite „ОТРОЧКА СТАРТА“ mygtuką.

Norint grįžti į meniu, neišsaugant programos, spauskite „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ mygtuką.

Pakeistos gaminimo programos atstatymas

Iš meniu išsirinkus pakeistą programą, vietoj gaminimo laiko ekrane bus rodomas simbolis „-“.

Norint ją paleisti, išsirinkite pakeistą programą ir spauskite „СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ“ mygtuką. Vykdomą pakeistą programą, įvykdžius kiekvieną pakeistą etapą pasigirs trumpas signalas.

Jei atkuriant pakeistą programą joje buvo atlikti pakeitimai, jai pasibaigus bus sioloma įrašyti naują programą.

 *Pakeistų programų nuostatas galima keisti taip pat, kaip ir automatinį programų atveju. Tačiau įvedant pakeitimus bus atšaukti jau esami pakeitimai, kurie turėtų atkurti programą veikiant toliau.*

Gamyklinių nuostatų atstatymas

Bet kuriuo metu jūs galite atstatyti vienos arba visų gamyklinių programų nuostatas. Norint tai atlikti menu išsirinkite pakeistą programą ir spauskite „OK“ mygtuką. Norint patvirtinti atstatytas gamyklinės nuostatas, spauskite ir laikykite nuspaudę „МЕНЮ“ mygtuką. Bus panaikinti visi programoje atlikti pakeitimai.

 *Pašalinus pakeistą programą, meniu bus rodoma gamyklinė programa.*

Norint atšaukti visas pakeistas programas ir grįžti prie gamyklinių nuostatų, spauskite ir laikykite nuspaudę laukimo režime „МЕНЮ“ mygtuką.

Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas

1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiama, recepte nurodytą produktų kiekį į sudėkite į dubenį. Pasirūpinkite, kad visi produktai dubenyje būtų paskirstyti tolygiai ir nevirsytų maksimalios žymos, esančios ant vidinės dubens pusės. Įstatykite jį į prietaiso korpusą, šiek tiek pasukite ir įsitikinkite, kad jis glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu. Dangtis užsidaro pasigirdus spragtelėjimui. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
2. Paspaudę „МЕНЮ“ mygtuką išsirinkite reikalingą gaminimo programą. Norint apžvelgti meniu, spauskite „-“ arba „+“ mygtuką. Mirksės pasirinktos programos ir mygtukų „+“, „-“, „СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ“ ir „OK“ indikatorius. Jeigu pasirinktoje programoje yra numatyta atidėto paleidimo funkcija, mirksės mygtuko „ОТРОЧКА СТАРТА“ indikatorius.
3. Paspaudę „OK“ mygtuką nustatykite reikalingą gaminimo laiką.
4. Esant poreikiui, nustatykite programos atidėto paleidimo laiką.
5. Paspauskite ir laikykite nuspaudę „СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ“ mygtuką. Prasidės gaminimo programos vykdymas, mirksės mygtukų „СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ“ ir „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ indikatoriai. Ekrane bus rodomas iki programos veikimo pabaigos likęs laikas ir gaminimo proceso indikatorius.

7. Pasibaigus gaminimo programai pasigirs garinis signalas, užges jos ir mygtuko „СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ“ indikatorius. Priklausomai nuo nuostatų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo (mirksės mygtuko „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ indikatorius, ekrane bus rodoma tiesioginė šios funkcijos laiko atskaita) arba į laukimo režimą.
8. Norint nutraukti gaminimo procesą arba atšaukti įvestą programą, spauskite ir laikykite palaikykite nuspaudę „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ mygtuką.

Programa „МУЛЬТИПОДВАР“

Ši programa skirta praktiškai bet kokiems patiekalams, vartotojo pasirinktais temperatūros ir gaminimo laiko parametrais ruošti. Gaminant patiekalus iki 75°C temperatūros įskaitinai, pagal nutylėjimą bus atjungta automatinio pašildymo funkcija. Jeigu reikia, ją galima įjungti rankiniu būdu, paleidus gaminimo programą ir paspaudus „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ mygtuką (išsižibės mygtuko „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ indikatorius).

Pagal nutylėjimą gaminimo temperatūra yra 100°C. Temperatūros nustatymo diapazonas yra 35–170°C, keitimo intervalas – 5°C.

 **ДЕМЕСИО!** Saugumo sumetimais, nustatant aukštesnę nei 140°C temperatūrą, gaminimo laikas negali būti ilgesnis kaip 2 val.

Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 15 min. Gaminimo laiko nustatymo intervalas nuo 2 min. iki 15 val. 1 min. laiko keitimo intervalu (keičiant iki 1 valandos), arba 5 min. (kai laiko intervalas didesnis nei 1 val.).

1. Sekite skyriaus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ 1–4 p. nurodymus.
2. Paspaudę „t °C“ mygtuką nustatykite reikalingą gaminimo temperatūrą. Mygtuko „t °C“ indikatorius švies, o mygtukų „+“, „-“, „СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ“, „OK“ ir „ОТРОЧКА СТАРТА“ – mirksės.
3. Paspaudę „+“ mygtuką, temperatūros reikšmė didės, paspaudus „-“ mygtuką – mažės. Norint greitai pateikti reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios.
4. Sekite skyriaus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ 5–8 p. nurodymus.

Programa „ТУШЕНИЕ“

Rekomenduojama daržovėms, mėsei, paukštienai, jūros gėrybėms troškinti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas programos „ТУШЕНИЕ“ gaminimo laikas – 1 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min, nuo 20 min. iki 8 val.

Programa „БЫПЕЧКА“

Programa rekomenduojama biskvitui, apkepiui, mielėms ir sluoksniuotos teslos pyragams, o taip pat įvairių rūšių duonai kepti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas programos „БЫПЕЧКА“ gaminimo laikas – 1 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min, nuo 20 min. iki 8 val.

Maksimalus šios programos automatinio pašildymo veikimo laikas yra 2 val. Kepant duoną, rekomenduojama atjungti automatinio patiekalų pašildymo funkciją visuose gaminimo etapuose.

Programa „ВАРКА/БОБЫ“

Programa skirta daržovėms, mėšui, žuvis ir pupoms virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas programos „ВАРКА/БОБЫ“ gaminimo laikas – 4 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min, nuo 5 min. iki 4 val.

Programa „СУП“

Programa rekomenduojama įvairiems pirmiesiems patiekalams gaminti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas programos „СУП“ gaminimo laikas – 1 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min, nuo 20 min. iki 6 val.

Programa „ЖАРКА“

Rekomenduojama daržovėms, mėsei, paukštienai, jūros gėrybėms kepti. Pagal nutylėjimą programoje „ЖАРКА“ gaminimo laikas sudaro 15 min, gaminimo temperatūra – 155°C. Rankiniu nustatytu laiko diapazonas – nuo 5 min. iki 1 val. 30 min., 1 min. intervalu. Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.

Rekomenduojama produktus kepti esant atidėtam dangčiui. Tam, kad produktai neprisiltų, rekomenduojama laikytis receptų knygos nurodytų ir periodiškai maišyti dubens turinį. Pakartotinai naudojant „ЖАРКА“ programą, leidkite prietaisui atvėsti.

Programa „РИС/КРУПЫ“

Rekomenduojama ryžiams ir įvairioms košėms virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas programos „РИС/КРУПЫ“ gaminimo laikas – 35 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min, nuo 5 min. iki 4 val.

Programa „МАКАРОНИ“

Rekomenduojama makaronams pagal įvairius receptus gaminti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas programos „МАКАРОНИ“ gaminimo laikas – 10 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 2 iki 30 min. intervalu. Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.

 *Atgalinė gaminimo laiko atskaita prasidės tik prietaisui persijungus į darbinis parametrus (užvirus vandeniu).*

1. Įpilkite į dubenį vandens. Sekite, kad skysčių lygis būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios žymos.
2. Sekite skyriaus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ 1–6 p. nurodymus.
3. Užvirus vandeniu pasigirs garinis signalas. Atsargiai atidarykite dangtį ir sudėkite produktus į verdantį vandenį, tuomet uždarykite dangtį – pasigirs spragtelėjimas.
4. Sekite skyriaus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ 6–8 p. nurodymus.

Programa „ПАП“

Rekomenduojama daržovėms, žuvis, mėsei, mantams, dietiniams ir vegetariiniams patiekalams gaminti garuose. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas programos „ПАП“ gaminimo laikas – 30 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min, nuo 5 min. iki 2 val.

 *Atgalinė gaminimo laiko atskaita prasidės tik prietaisui persijungus į darbinis parametrus (užvirus vandeniu) ir dubenyje susidarius pakankamam garų kiekiui.*

1. Įpilkite į dubenį 600–1 000 ml vandens. Įstatykite dubenį į talpą, kad galėtumėte gaminti garuose.
2. Sekite skyriaus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ 2–8 p. nurodymus.

Programa „ПЛОВ“

Rekomenduojama įvairių rūšių plovui gaminti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas programos „ПЛОВ“ gaminimo laikas – 1 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minutę, nuo 20 min. iki 1 val. 30 minutę diapazone.

Programa „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ“

Rekomenduojama vaikų maistui gaminti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas programos „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ“ gaminimo laikas – 1 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min, nuo 10 min. iki 3 val.

Programa „ТВОРОГ“

Rekomenduojama naminei varškei gaminti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas programos „ТВОРОГ“ gaminimo laikas – 20 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 min, nuo 10 min. iki 10 val. Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima.

Programa „ЙОГУРТ“

Rekomenduojama jogurtui gaminti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas programos „ЙОГУРТ“ gaminimo laikas – 8 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 30 min, nuo 30 min. iki 12 val. Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima.

Programa „ТОМЛЕНИЕ“

Rekomenduojama lėtam daržovių, žuvų, mėsos troškiniui. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas programos „ТУШЕНИЕ“ gaminimo laikas – 5 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minučių, nuo 3 iki 12 val.

Programa „ДИЧ“

Rekomenduojama žvėrienos patiekalams (kietos mėsos, stambiems mėsos gabalams ir paukštienai) gaminti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas programos „ДИЧ“ gaminimo laikas – 3 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minučių, nuo 1 iki 12 val.

LTU

Programa „МОЛОЧНАЯ КАША“

Rekomenduojama pieniškoms košėms virti. Pagal nutyliėjimą, suprogramuotas programos „МОЛОЧНАЯ КАША“ gaminimo laikas – 10 min. Galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min, nuo 5 min, iki 1 val. Intervalu (iki 1 val. intervalu) arba kas 5 min. (kai laiko intervalas didesnis nei 1 val.).



Verdant pienišką košę taip pat galima naudoti universalią programą „МУЛЬТИПОВАР“ (optimali gaminimo temperatūra – 95 °C).

Programa „ФРИТЮР“

Daugiafunkciame puode REDMOND RMC-250 galima gaminti ir gruzdintuveje, naudojant specialų krepšį, kuris yra komplekte. Pagal nutyliėjimą, suprogramuotas programos „ФРИТЮР“ gaminimo laikas – 30 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 5 min. iki 1 val. Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.

1. Sekite skyriaus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ 1–5 p. nurodymus.
2. Prie krepšio, skirto kepti gruzdintuveje, pritvirtinkite rankeną ir tolygiai pasikirstykite jame produktus. Norint tai padaryti, suspauskite rankenos pagrindą ir įstatykite į krepšyje esantį tam skirtą plyšį. Atleiskite rankeną ir ji užsikisus.
3. Laikykites recepte pateiktų nurodymų, praėjus nustatytam laikui atsargiai atidarykite daugiafunkcio puodo dangtį. Krepšį su produktais įstatykite į dubenį. Neuždenkite dangčio
4. Pasibaigus gaminimo programai pasigirs garsinis signalas, užges jos ir mygtuko „ТАРП/АВТОПОДОПЕВ“ indikatorius. Ištraukite krepšį su produktais ir specialiu, ant krepšio esančiu kabliuku, pritvirtintu prie dubens krašto. Leisti nuvarvėti aliejui. Norint nutraukti gaminimo procesą arba atsaukti įvestą programą, spauskite ir kelias sekundes palaikykite paspaudę „ПОДОПЕВ/ОТМЕНА“ mygtuką.



DEMSIO! Aliejus labai karštas! Krepšius iš gruzdintuvės išimti naudokite virtuvines pirštines.

Programa „ПИЦЦА“

Rekomenduojama picai kepti. Pagal nutyliėjimą, suprogramuotas programos „ПИЦЦА“ gaminimo laikas – 25 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 20 min. iki 1 val. Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.



Maksimalus šios programos automatinio pašildymo veikimo laikas yra 2 val.

Programa „ХЛЕБ“

Rekomenduojama įvairių rūšių kvietiniai duonai su ruginū miltų priemaisiu kepti. Programa numatyta pilnam duonos gaminimo ciklui: nuo kildinimo iki kepimo. Pagal nutyliėjimą, suprogramuotas programos „ХЛЕБ“ gaminimo laikas – 2 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minučių, nuo 1 iki 6 val. Automatinio pašildymo ir atidėto paleidimo funkcijos šioje programoje negalimos.



DEMSIO! Kepant įkaita dubuo ir jame esantys produktai! Išimant iškeptą duoną, naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis.

Programa „ДЕСЕРТЫ“

Rekomenduojama įvairių rūšių desertams gaminti. Pagal nutyliėjimą, suprogramuotas programos „ДЕСЕРТЫ“ gaminimo laikas – 30 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 5 min. iki 3 val.

Programa „ЭКСПРЕС“

Programa skirta greitai virti ryžius, birias košes ir kruopas „ЭКСПРЕС“ programos veikimo laikas sudaro 20 min. Šioje programoje nereguliuojamas gaminimo laikas ir negalima „Time delay“ funkcija.

Sekite skyriaus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ 1–2 p., tuomet 6–8 p. nurodymus (praleidžiant 3–5 p.).

III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Tešlos kildinimas
- Sūrio gaminimas
- Indų ir asmenų higienos priemonių
- Sterilizacija
- Skystų produktų pasterinavimas
- Vaikų maisto šildymas

IV. PAPILDOMI PRIEDAI

Papildomų priedų nėra daugiafunkcio puodo komplekte. Įsigyti priedų arba sužinoti apie REDMOND gaminių naujienas galima oficialių atstovų parduotuvėse.

V. DAUGIAFUNKCIO PUODO PRIEŽIŪRA

Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapus po maisto gaminimo, rekomenduojame nuvalyti dubenį ir vidinį prietaiso dangtį 9 proc. acto tirpalu ir 15 minučių pavirinti pusę citrinos „IAP“ programa. Valant naudokite minkštą audinį ir indų plovimo priemones. Rekomenduojame prietaisą valyti iš karto po jo naudojimo.



Valant draudžiama naudoti abrazyvines priemones, kempines su abrazyvine danga ir agresyvius cheminius valiklius. Draudžiama merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove.

Prietaiso korpusą galima valyti pagal poreikį. Dubenį rekomenduojama valyti po kiekvieno naudojimo. Galima plauti ir indaplovėje. Išplovus dubenį, išorinį jo paviršių nušluostykite.

Vidinį aliumininį dangtį taip pat valykite po kiekvieno prietaiso naudojimo (nerekomenduojama plauti indaplovėje):

1. Nukelkite daugiafunkcio puodo dangtį. Suimkite 2 apatinius plastmasinius fiksatorus, švelniai patraukite vidinį dangtį į save ir aukštyn, kad jis atsikirtų nuo pagrindinio.
2. Vidinio dangčio paviršių nušluostykite drėgna šluoste, jeigu reikia – naudojant indų plovimo priemonę nuplaukite.
3. Įstatykite aliumininį dangtį plastikine atsišikusia dalimi į viršutinius griovėlius, suderinkite su pagrindiniu dangčiu ir nespriai puslėkėkite apatinius fiksatorus iki pasigirs spragtelėjimas.

Garų vožtuvą rekomenduojama valyti po kiekvieno prietaiso naudojimo:

1. Nuimkite vidinį aliumininį dangtį ir nespriai patraukite vožtuvą už atsišikios ir atsikirtę jį.
2. Kruopščiai nuplaukite vožtuvą tekančiu vandeniu.
3. Išdžiovinkite ir įstatykite į vietą.

Gaminant maistą, gali susidaryti kondensatas, kuris šiame modelyje kaupiasi specialia latakė, esančia aplink dubenį, ant gaminio korpuso. Kondensatą paprastą nuvalyti virtuviniu rankšluostu.

Stipriai užšiterus darbinei kamerai, kad prietaisas veiktų tinkamai ir nesugestų, reikia nuvalyti jos paviršių.



Prieš valant daugiafunkcio puodo darbinę kamerą įsitikinkite, kad ji atjungta nuo elektros tinklo ir visiškai atvėsusi.

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

Patekus svetimkūniui aplink centrinį šilumos jutiklį esančią įdubą, atsargiai pašalinkite juos pincetu, nespausdami jutiklio gaubto. Užšiteršus kaitinimo disko paviršių, galima naudoti vidutinio šiurkštumo drėgną kempinę arba sintetinį šepetėlį.



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

VI. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

Gaminimo problemos ir jų šalinimo būdai

Žemiau pateiktoje lentelėje surinkti tipinės gaminimo multifunkciniame puode klaidos, aprašyti jų galimos priežastys ir šalinimo būdai.

PATIEKALAS NEPAGAMINTAS IKI GALO

Galimos priežastys	Problemų šalinimo būdai
Pamiršote uždaryti prietaiso dangčio arba uždarėte nesandariai, ir gaminimo temperatūra buvo per žema.	Gaminimo metu nerekomenduojama dažnai atidarinėti dangčio. Uždarykite dangtį kol pasigirs spragtelėjimas. Įsitikinkite, ar tarp dangčio ir puodo korpuso nėra pašalinių daiktų ir sandarinimo guma vidiniame dangtyje nepažeista.
Nesilaikyta gaminimo temperatūros. Dubenis patikimai nesiliečia su kaitinimo elementu.	Statydami dubenį į puodą, žiūrėkite kad jis būtų įstatytas į korpusą lygiai, sandariai priglustų prie kaitinimo elemento. Patikrinkite, ar tarp dubens ir kaitinimo elemento nėra pašalinių daiktų. Pasirūpinkite, kad kaitinimo diskas būtų švarus.
Netinkamai parinkti patiekalo ingredientai. Parinktoje netinkama gaminimo programa, arba parinkti ingredientai netinka gaminti parinktu būdu.	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėdami įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodymus veiksmus.
Ingredientai supjaustyti labai dideliais gabalais, sudėti nesilaikantys proporcijų. Netinkamai parinkta gaminimo trukmė.	Ingredientai, pjauštumo būdas, proporcijos, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkretų receptą.
Išrinktas receptas netinka gaminimui multifunkciniame puode.	Iš karto įpilkite tiek vandens, kiek rekomenduojama recepte. Gaminimo metu patikrinkite vandens lygį.
Gaminant garuose: per mažai skysčio dubenyje.	Kepiant reikia kad aliejus uždegtų dubens dugną pilnai sluoksniu. Kepiant nevaliote vadovaukites gaminimo rekomendacijomis, esančiomis receptų knygoje.
Kepiant: įpilėte į dubenį per daug augalinių aliejų.	Neuždenkite dangčio kepiant, jei tai nenurodyta recepte. Susaldytus produktus kepiant atšaldykite ir supilkite vandenį.
Verdant: sultinys verdant iš produktų su papildomu rugštingumu išbėga.	Kai kurie produktai turi būti papildomai paruošti prieš verdant: perplauti, truputį apkepti ir t.t. Vadovaukites parinkto recepto patarimais.
Kepiant (tešla neiškepė): Kildinant tešlą pilpo prie vidinio dangčio ir perdegė garų vožtuvas.	Sumažinkite tešlos, įdedamos į dubenį, tūrį.
Kepiant (tešla neiškepė): Įdėjote į dubenį per daug tešlos.	Išimkite kepinį iš dubens, apverskite ir vėl įdėkite į dubenį, po to gamininkite iki paruoštumo. Toliau mažinkite tešlos, įdedamos į dubenį, tūrį.

PRODUKTAS PERVIRĖ

Neteisingai parinkta gaminimo trukmė arba produktų tipas. Ingredientų gabaliukai yra mažesni, negu rekomenduojama.	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėdami įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodymus veiksmus. Ingredientai, pjauštumo būdas, proporcijos, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkretų receptą.
Pagamintas patiekalas po virimo pernelyg ilgai buvo automatinio šildymo režime.	Pernelyg ilgai naudoti automatinio šildymo funkciją nerekomenduojama. Jeigu įsų modelyje numatyta šios funkcijos išjungimo galimybė, panaudokite ją.

VIRIMO METU PRODUKTŲ IŠBĖGA

Verdant pienišką košę, išbėga pienas.	Pieno kokybė ir savybės gali priklausyti nuo jo gaminto savygių ir vietos. Kad išvengtumėte šios problemos, rekomenduojame naudoti pasteurizuotą, ne daugiau negu 2,5% riebumo pieną. Esant reikalui į pieną galima įpilti šiek tiek geriamo vandens.
Sudedamosios dalys prieš virimą nebūvo paruoštos arba paruoštos netinkamai (blogai nuplautos ir pan.). Nesilaikoma sudedamųjų dalių proporcijų. Netinkamai parinkta produktų rūšis.	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. Ingredientai, pjaušimo būdas, proporcijos, programos, parinkimas ir gamavimo laikas turi atitikti konkretų receptą. Kuopas, mėsos produktus, žuvys ir jūros gėrybes visada kruopščiai praplaukite.

PRODUKTAS PRIDEGĖ

Dubenyje buvo maisto likučių po pakutinio gamavimo arba neprideganti danga buvo pažeista.	Prieš gamindami pasirūpinkite, kad indas būtų švariai išplautas ir įstikinkite, ar nepažeista neprideganti danga.
Bendras sudedamųjų produktų tūris mažesnis nei rekomenduojama recepte.	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus.
Nustatėte pernelyg didelį gamavimo laiką.	Sumažinkite gamavimo laiką arba laikykitės recepto nurodymais, tinkamiems būtent šiam modeliui.
Keipiant: nepripilėte į dubenį aliejaus; Sudedamosios dalys nebuvė maišomos	Paprastai keipiant reikia į dubenį įpilti truputį aliejaus - kad uždegtu dubens dugną plonų sluoksniu. Kad produktas dubenyje būtų apkeptas tolygiai, rekomenduojama maišyti sudedamasias dalis, arba pervartyti.
Troškinant: dubenyje nepakanka drėgmės.	Reikia įpilti daugiau skysčio. Troškimo metu nerekomenduojama atidarinėti dangčio.
Verdant: Per mažai skysčio (nesilaikyta proporcijų).	Rekomenduojama laikytis recepte nurodomo skysčio ir pagrindinio produkto santykio.
Keipiant: prieš gaminant neįstipėte vidinį dubens paviršių aliejumi.	Prieš įdedant tešlą patepkite dugną ir šonus aliejumi arba sviestu (nepilkite aliejų į dubenį!).

GAMINIMO METU PRODUKTO GABALIUKAI PRARADO FORMĄ

Per dažnai maišydavote produktą dubenyje.	Paprastai keipiant maišykite patiekalą ne dažniau nei kas 5–7 minutes.
Nustatytas per didelis gamavimo laikas.	Sumažinkite gamavimo laiką arba laikykitės recepto nurodymais, tinkamiems būtent šiam modeliui.

KEPINYS DRĖGNAS

Buvo naudojami netinkamas sudedamosios dalys, kurie davė drėgnumo (sultingų daržovės arba vaisiai, užšaldytos uogos, grietinė ir t.t.).	Vadovaukėte receptų knygoje pateikiamomis gamimo rekomendacijomis. Stenkitės nenaudoti sultingus ingredientus, arba naudokite juos minimaliai.
Iškepęs kepinys per ilgai buvo uždarytame multifunkciamiame puode.	Kepinius iš puodo pageidaujama išimti iš karto jiems iškepęs. Jei reikia galite trumpam palikti kepinius puode, jiungus automatinį pašildymą.

KEPINYS NEIŠKILO

Blogai suplakti kiaušiniai su cukrumi.	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. Ingredientai, pjaušimo būdas, proporcijos, programos, parinkimas ir gamavimo laikas turi atitikti konkretų receptą.
Tešla su kepimo milteliais per ilgai pastovėjo.	
Tešla blogai išmaišyta arba nebuvė išsijoti miltai.	
Netinkamai sudėti produktai.	
Pasirinktas netinkamas receptas.	

i Keletas multifunkcinis puodas REDMOND modeliai Programose „ТУШЕНИЕ“ ir „СУП“ jeigu nepakankama skysčio dubenyje įsijungia apsaugos sistema nuo prietaiso perkaitimo. Tuomet gamavimo Programa sustoja ir prietaisas perina į automatinio šildymo režimą.

Gaminimo programų suvestinė (gamykliniai nustatymai)

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nutylėjimą nustatytas gamavimo laikas	Gaminimo laiko/intervalo nustatymas	Atidėtas patalindimas	Pasijungimas į darbinius parametrus	Automatinis pašildymas
МУЛЬТИПОВАР	Įvairių patiekalų gaminimas su galimybe nustatyti temperatūrą ir gamavimo laiką	15 min.	2 min. – 1 val./1 min. 1 val. – 15 val./5 min.	+	–	+
ТУШЕНИЕ	Daržovių, mėsos, žuvų troškinimas	1 val.	20 min. – 8 val./5 min.	+	–	+
ВЫПЕЧКА	Rekomenduojama keksui, biskvitui, apkepiui, mielėnės ir sluoksniuotos tešlos pyragams kepti.	1 val.	20 min. – 8 val./5 min.	+	–	2 v
ВАРКА/БОБЫ	Daržovių, mėsos, žuvų, pupų virimas	40 min.	5 min. – 4 val./5 min.	+	–	+
СУП	Įvairių pirmųjų patiekalų gamyba (barščių, agurkinei sriubai ir kt.)	1 val.	20 min. – 6 val./5 min.	+	–	+
ЖАРКА	Daržovių, mėsos, paukšienos kepinimas	15 min.	5 min. – 1 val. 30 min./1 min.	–	–	+
РИС/КРУПЫ	Ryžių ir kitų košių virimas	35 min.	5 min. – 4 val./5 min.	+	–	+
МАКАРОНЫ	Rekomenduojama makaronams pagal įvairius receptus virti.	10 min.	2 min. – 30 min./1 min.	–	+	+
ПАР	Rekomenduojama daržovėms, žuvims, mėsai, maitoms, dietiniams ir vegetariniams patiekalams gaminti garuose.	30 min.	5 min. – 2 val./5 min.	+	+	+
ПЛОВ	Įvairių rūšių plovų virimas	1 val.	20 min. – 1 val. 30 min./10 min.	+	–	+
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Vaikų maisto gamyba	1 val.	10 min. – 3 val./5 min.	+	–	+
ТВОРОГ	Naminės varškės virimas	20 min.	10 min. – 10 val./10 min.	+	–	–
ЙОГУРТ	Įvairių jogurto rūšių gaminimas	8 val.	30 min. – 12 val./30 min.	+	–	–
ТУШЕНИЕ	Lėtas daržovių, mėsos, žuvų troškinimas	5 val.	3 val. – 12 val./10 min.	+	–	+

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nutylėjimą nustatytas gamavimo laikas	Gaminimo laiko/intervalo nustatymas	Atidėtas patalindimas	Pasijungimas į darbinius parametrus	Automatinis pašildymas
ДІЧЬ	Rekomenduojama žvėrienos patiekalams (ketos mėsos, stambiems mėsos gabalams ir paukštiečiai) gaminti.	3 val.	1 val. – 12 val./10 min.	+	–	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Pieniškių košių virimas	10 min.	5 min. – 1 val./1 min. 1 val. – 4 val./5 min.	+	–	+
ФРИТЮР	Keipimas gruzdintuvėje	30 min.	5 min. – 1 val./1 min.	–	–	+
ПИЦЦА	Picos kepinimas	25 min.	20 min. – 1 val./5 min.	–	–	2 v
ХЛЕБ	Duosos kepinimas	2 val.	1 val. – 6 val./5 min.	–	–	–
ДЕСЕРТЫ	Įvairių desertų gamyba	30 min.	5 min. – 3 val./5 min.	+	–	+
ЭКСПРЕСС	Greitas ryžių ir birių košių ant vandens virimas	20 min.	–	–	–	+

i Nustatyta vidutinė kaitinimo elemento darbinė temperatūra.

Rekomendacinis įvairių produktų gamavimo garuose laikas

	Produktas	Svoris g/ Kiekis vnt.	Vandens kiekis, ml	Gaminimo laikas, min.
1	Kiaulienos/jautienos filė (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	20
2	Avienos filė (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	20
3	Višienos filė (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	15
4	Frikadelės/kotletai	180 (6 vnt.) /450 (3 vnt.)	500	20/30
5	Žuvis (filė)	500	500	15
6	Krevetės (lukštentos, virtos ir užšaldytos)	500	500	5
7	Mantai/chinkaliai	4 vnt.	500	20
8	Bulvės (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	15
9	Morkos (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	20
10	Burokai (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	30

	Produktas	Svoris g/ Kiekis, vnt.	Vandens kiekis, ml	Gaminimo laikas, min.
11	Daržovės (užšaldytos)	500	500	15
12	Kiaušiniai	3 vnt.	500	5

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

„МУЛЬТИПОВАР“ programos temperatūros režimų rekomendacijos

Nr.	Darinė temperatūra	Naudojimosi rekomendacijos
1	35°C	Tešlos kildinimas, acto gamyba
2	40°C	Jogurto gamyba
3	45°C	Rauginimas
4	50°C	Fermentavimas
5	55°C	Glajaus gamyba
6	60°C	Žalios arbatos virimas, vaikų maisto gamyba
7	65°C	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje
8	70°C	Pušto gaminimas
9	75°C	Pasterizacija, baltos arbatos virimas
10	80°C	Karšto vyno virimas
11	85°C	Varškės ar ilgai gaminamų patiekalų virimas
12	90°C	Raudonos arbatos virimas
13	95°C	Pienišių košių virimas
14	100°C	Bežė, uogienės virimas
15	105°C	Šaltienos gaminimas
16	110°C	Sterilizacija
17	115°C	Cukraus sirupo virimas
18	120°C	Vyniotinių gamyba
19	125°C	Troškintos mėsos gamyba
20	130°C	Apkepo gamyba
21	135°C	Gatavų patiekalų apskrudinimas, suteikiant traškį luobelę
22	140°C	Rūkymas
23	145°C	Daržovių ir žuvų kepimas folijoje
24	150°C	Mėsos kepimas folijoje
25	155°C	Mielinės tešlos gaminių kepimas
26	160°C	Paukštiesos kepimas
27	165°C	Kepsnių kepimas
28	170°C	Bulvyčių ir vištiesos prištelių kepimas

i Taip pat žiūrėkite pridedamą receptų knygą.

VII. PRIEŠ KREIPIANTIS Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Ekране atsirado pranešimas apie klaidą: E1 – E4	Sisteminė klaida, galimas valdymo pulto arbakaitinimo elemento gedimas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį, iš naujo įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
Prietaisas neįsijungia	Elektros maitinimo kabelis neprijungtas prie prietaiso ir (arba) elektros tinklo Sugedęs kištukinis lizdas.	Įsitikinkite, kad atjungiamas elektros maitinimo kabelis yra prijungtas į teisingą prietaiso lizdą ir kištukinį lizdą. Junkite prietaisą į veikiantį kištukinį lizdą.
Per ilgai gaminamas patiekalas.	Nėra įtampos elektros tinkle. Elektros maitinimo tinklo trūkdis (elektros įtampa nepastovi arba žemiau normos ribos). Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko pašalinis objektas arba dalelės (šiuikšlės, kruopos, maisto gabaliukai). Daugiafunkcio puodo korpuse dubuo stovi netygiai.	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampa nėra, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę. Atjunkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampa nepastovi, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Pašalinkite pašalinis objektus arba daleles. Pastatykite dubenį tiesiai.
Gaminant maistą, iš po dangčio kyla garai.	Stipriai užsitęsęs kaitinimo diskas. Dubuo prietaiso korpuse stovi kreivai.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą. Pastatykite dubenį tiesiai.
	Pažeista dubens ir daugiafunkcio puodo vidinio dangčio jungties hermetiškumas. Vidinio dangčio tarpinė guma labai neįvairi, deformuota arba pažeista.	Nesandariai uždarytas dangtis arba po juo pateko pašalinis objektas. Patikrinkite ar tarp dangčio ir prietaiso korpuso nėra pašalinių objektų (šiuikšlių, kruopų, maisto gabaliukų), pašalinkite juos. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Patikrinkite vidinio prietaiso dangčio tarpinės gumos būklę. Gali būti, jog ją reikia pakeisti.

VIII. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam gaminiui, nuo įsigijimo dienos, suteikiama 2 metų garantija. Garantinio laikotarpio metu, esant nepakankamos kokybės medžiagoms ar netinkamam jų surinkimui, gamintojas įsipareigoja šalinti bet kokius gamyklinius gedimus juos remontuojant, keičiant detales arba visą gaminį. Garantija įsigalioja tik tokiu atveju, jeigu garantinio talono originale nurodyta įsigijimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminyje buvo naudojamas laikantis eksploatacijos instrukcijos nurodymų, nebuvu remontuotas, išrinktas ar pažeistas dėl neteisingo ar netinkamo elgesio, o taip pat jeigu yra išsaugota pilna gaminio

komplektacija. Ši garantija netaikoma esant natūraliam gaminio nusidėvėjimui ir greitai nusidėvėjimams dalims (filtrams, lemputėms, neprisivalančiai dangai, tarpinėms ir t. t.).

Gaminio tarnavimo laikas ir garantinių įsipareigojimų laikas skaičiuojamas nuo pardavimo arba gaminio pagaminimo dienos (tuo atveju, jeigu pardavimo datos nustatyti neįmanoma).

Prietaiso pagaminimo data nurodyta serijos numeryje, nurodytame identifikaciniame lipduke, esančiame ant gaminio korpuso. Serijos numerį sudaro 13 simbolių. 6-as ir 7-as simbolis nurodo mėnesį, 8-as – prietaiso pagaminimo metus.

Gaminio nurodomas prietaiso tarnavimo laikas – 5 metai, su sąlyga, kad prietaisas naudojamas laikantis šios naudojimosi instrukcijos ir taikytinų techninių standartų nurodymų.



Ekologiškai nekenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija)

Pakuotė, naudojimosi instrukcija ir pats prietaisas utilizuojami laikantis atitinkamų vietos antrinių žaliavų perdavimo 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 ne-benaudojamus prietaisus į specialius surinkimo punktus arba pridurti atitinkamoms organizacijoms. Tokiu būdu jūs prisidėsite prie vertingos žaliavos perdavimo 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 perdavimo reikalavimus, galiojančius visoje Europos Sąjungos teritorijoje.

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

DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Šis elektriskais aparāts ir daudzfunkcionāla ierīce ēdīnu gatavošanai sadzīves apstākļos un var tikt izmantota dzīvokļos, privātmājās, viesnīcā, numuros, veikalā, birojā sadzīves vai citās tamlīdzīgās telpās nerūpnieciskās ekspluatācijas apstākļos. Rūpnieciskā vai jebkura cita nelietderīga ierīces lietošana tiks uzskatīta par izstrādājuma atbilstošas lietošanas noteikumu pārkāpumu. Tādos gadījumos ražotājs nenes atbildību par iespējamām sekām.
- Ierīce paredzēta lietošanai tikai mājāsaimniecības vajadzībām. Rūpnieciskā vai jebkāda cita ierīces lietošana ir ierīces atbilstošo lietošanas noteikumu pārkāpums.
- Pirms ierīces pieslēgšanas pie elektrotīkla pārbaudiet, vai spriegums tajā sakrīt ar ierīces barošanas nominālo spriegumu (skat. ierīces tehnisko raksturojumu vai ražotāja informāciju uz ierīces korpusa).
- Izmantojiet pagarinātājus, kas ir paredzēti ierīces izmantojamajai jaudai – parametru neatbilstība var izraisīt īssavienojumu vai pat kabeļa aizdegšanos.
- Ierīci pieslēdziet tikai pie rozetēm, kas aprīkotas ar zemiņu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātājus, pārliecinieties, ka arī tas ir aprīkots ar zemiņu. **Uzmanību!** Ierīces darbības laikā tās korpusa, kausa un metāliskās detaļas sasilst! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtuves virtuves. Lai neapdedzinātos ar karstajiem tvaikiem, neliecinieties pāri ierīcei, kad verat vāļā vāku.
- Pēc lietošanas, kā arī tās tīrīšanas vai pārvietošanas laikā izslēdziet ierīci no rozetes. Elektrisko vadu izņemiet no rozetes ar sausām rokām, turot to aiz dakšīnas, nevis aiz vada.
- Nenovietojiet elektropadeves vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Uzmaniet to, lai elektrības vads nesagriežas un nepārlūkos, nav saskarē ar asiem priekšmetiem, mēbeļu stūriem un skatnēm. **legumējiet: nejaus elektropadeves kabeļa bojājumus vai izraisīt traucējumus, kas neatbilst garantijas nosacījumiem, kā arī var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Bojāts elektrokabeļis ir nekavējoties jānomaina servisa centrā.**

- Darbības laikā nelieciniet ierīci uz mīksts virsmas, neapklāiet to – tas var izraisīt pārkaršanu un ierīces sabojāšanu.
- Ir aizliegts lietot ierīci ārpus telpām – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Stingri ievērojiet ierīces tīrīšanas un apkopšanas instrukciju (skat. „Ierīces tīrīšana un kopšana”).
- AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem ūdens strūkļas!**
- Bēni, 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 instrueti par ierīces drošu izmantošanu un apzinās briesmas, saistītas ar tās izmantošanu. Neļaujiet bērniem rotāties ar ierīci. Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkopšanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.
- Iepakojuma materiāli (plēve, putuplasts, u.c.) var būt bīstami bērniem. Nosmakšanas briesmas! Glabājiet tos bērniem nepieejamā vietā.
- Ir aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai veikt izmaiņas ierīces konstrukcijā. Visi ierīces apkopšanas un remontu darbi ir jāizpilda autorizētajam servisa centram. Neprofesionāla darbu veikšana var izraisīt ierīces salūšanu, traumas un īpašuma bojājumus.
- UZMANĪBU! Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.**

Tehniskie parametri

Modelis	RMC-250
Jauda	860-1000 W
Spriegums	220-240 V, 50/60 Hz
Trauka tilpums	4 l
Trauka pārkāļums	pretpiedeguma keramiskais
3D-sildīšana	ir
Displejs	šķidro kristālu
Tvaika izplūdes vārsts	neņemams

Programmas

1. МУЛЬТИПОВАР	5. ПЯКШАУГИ
2. ТУШЕНИЕ (SAUTĒŠANA)	6. ЦУП (ZUPA)
3. ВЫПЕЧКА (MĪKLAS (IZSTRĀDĀJUMI))	7. ЖАРКА (CEPSANA)
4. ЗАПЕКА/БОБИ (VĀRĪŠANA)	8. РИС/КРУТЫ (RĪSI/PUTRAIMI)

8. МАКАРОНЫ (MAKARONI)
9. ПАП (TVAICĒŠANA)
10. ПЛОВ (PLOVS)
11. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (BĒRNU PĀRTIKA)
12. ТВОРОГ (BIEZPIENS)
13. ЙОГУРТ (JOGURTS)
14. ТУШЕНИЕ (SUTINĀŠANA)

15. ДИЧЬ (MĒDIJUMS)
16. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENA PUTRA)
17. ФРИТОР (FRITĒŠANA)
18. ПИЦЦА (PICA)
19. ХЛЕБ (MAIZE)
20. ДЕСЕРТЫ (DESSERTI)
21. ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)

Funkcijas

МАСТЕРШЕФ (elastīga gatavošanas laika un temperatūras iestatīšana; savu programmu ierakstīšana un izmantošana)	ir
Gatavo ēdīnu temperatūras uzturēšana (automātiskā sildīšana)	līdz 24 stundām
Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana	ir
Ēdīnu uzsildīšana	līdz 24 stundām
Atliktais starts	līdz 24 stundām

Komplektācija

Multitaktis	1 gab.
Trauks	1 gab.
Neņemams iekšējais vāks	1 gab.
Konteiners gatavošanai ar tvaiku	1 gab.
Paliktis gatavošanai ar tvaiku	1 gab.
Groz ar rokturi fritēšanai	1 gab.
Mērglāze	1 gab.
Kausis	1 gab.
Lēzena karote	1 gab.
Kausa/karotes turētājs	1 gab.
Kulinārijas lāpstiņa	1 gab.
Satvērējs trauka izņemšanai	1 gab.
Grāmata «200 recipes»	1 gab.
Lietošanas instrukcija	1 gab.
Servisa grāmata	1 gab.
Strāvas vads	1 gab.
Iepakojums	1 gab.

i Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehniskos parametrus sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šīm izmaiņām.

Multitaktis uzbūve A1

1. Ierīces korpusa
2. Rokturis pārvietošanai
3. Ierīces vāks
4. Neņemams iekšējais vāks
5. Trauks
6. Konteiners kondensāta savākšanai
7. Tvaika izplūdes atvere
8. Vadības panelis ar displeju
9. Kausis
10. Lēzena karote
11. Paliktis gatavošanai ar tvaiku
12. Grozs fritēšanai
13. Strāvas vads
14. Konteiners gatavošanai ar tvaiku
15. Satvērējs trauka izņemšanai
16. Kulinārijas lāpstiņa
17. Kausa/karotes turētājs
18. Mērglāze

Vadības panelis A2

1. Poga «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» («Uzsildīšana/Atcelts») – uzsildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana; gatavošanas programmu darbības pārtraukšana; iestatīto parametru atcelšana.
2. Poga «СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ» («Attīkšana») – atliktā starta iestatīšanas režīma ieslēgšana; pāreja pie minūšu/stundu vienību izvēles dotajā režīmā; savas gatavošanas programmas ierakstīšana; atgriešanās pie rūpnieciskajiem iestatījumiem visām programmām (gaidīšanas režīmā).
3. Displejs.
4. Poga «ТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ» («Starts/Automātiskā sildīšana») – izvēlētais gatavošanas programmas ieslēgšana; iepriekšēja automātiskās sildīšanas funkcijas atslēgšana.
5. Poga «°C» – gatavošanas temperatūras un laika iestatīšanas režīma ieslēgšana automātiskajām programmām (izņemot programmu «ЙОГУРТ»).

LVA

6. Poga «МЕНН» (dzīvēne) – pāreja uz automatiskās gatavošanas programmas izvēles režīmu; atgriešanās pie rūpnīcas programmu iestatījumiem (gaidīšanas režīmā).
7. Poga «→» – stundu un minūšu vienību samazināšana pulksteņa iestatīšanas, gatavošanas laika iestatīšanas un atlikta starta režīmiem; temperatūras vienību samazināšana automatiskajām programmām (izņemot programmu «ЙОГУРТ»); automatiskās gatavošanas programmas izvēle.
8. Poga «+» – stundu un minūšu vienību palielināšana pulksteņa iestatīšanas, gatavošanas laika iestatīšanas un atlikta starta režīmiem; temperatūras vienību palielināšana automatiskajām programmām (izņemot programmu «ЙОГУРТ»); automatiskās gatavošanas programmas izvēle.
9. Poga «OK» – pāreja pie nākamā automatiskās programmas etapa izvēles, gatavošanas laika un temperatūras, tekošā laika iestatīšanas režīmā.

Displeja uzburē

1. Temperatūras vienību indikators gatavošanas programmām (izņemot programmas «ЙОГУРТ» un «ЖЕЛТЦЕ»).
2. Gatavošanas procesa indikators.
3. Automatiskās gatavošanas programmu indikatori.
4. Taimeris / tekošā laika indikators / atlikta starta laika indikators.
5. Tekošā laika iestatīšanas/atlikta starta laika režīma indikators.
6. Gatavošanas laika izvēles režīma indikators.
7. Edivēnu uzslīdīšanas /automatiskās slīdīšanas funkciju darbības indikators.

Multitakts REDMOND RMC-250 ir aprīkots ar skārienjūtīgu vadības paneli un šķidro kristālu displeju, kuram ir trīs dažāda veida apgaismojums, atkarībā no ierīces darbības režīma.

Displeja krāsa	Darbības režīms
ZILS	Darbojas atlikta starta funkcija, displejs atspoguļo taimera iestatīšanas laiku un atlikta starta indikatoru
ZAĻA	Darbojas gatavošanas programma, uz displeja atspoguļojas programmas darbības laika atpakaļskaitīšana un deg indikators «Cookingtime»
ORANŽA	Darbojas edivēnu uzslīdīšanas programma, uz displeja atspoguļojas funkcijas darbības tiešā laika atskaite

I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKUMA

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

! Obligāti saglabāiet brīdinošās uzlīmes, uzlīmes ar norādēm (ja tādas ir) un plāksnīti ar izstrādājuma sērijas numuru uz ierīces numuru uz ierīces numuru, tādus ir jānorāda, ja ierīce ir bojāta, lai nodrošinātu drošību.

Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drāni, izmazgājiet trauku, rūpīgi nožāvējiet. Lai izvairītos no smakas pirmajā ierīces lietošanas reizē, veiciet tās pilnu tīrīšanu (skat. «Ierīces kopšana»).

STOP Pēc ierīces transportēšanas vai glabāšanas zemā temperatūrā ir nepieciešams pirmās ieslēgšanas process iestatīšanas temperatūrā ne mazāk kā 2 stundas.

II. MULTIKATLA LIETOŠANA

Pirms pirmās ieslēgšanas

Novietojiet ierīci uz cietais, līdzsvarot horizontāls virsmas tā, lai karstais tvaiks no vārta nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīviem segumiem, elektroierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var ciest no paaugstinātas temperatūras un mitruma.

Pirms gatavošanas pārbaudiet, ka ārējais un iekšējais redzamais multikatla daļas nav bojātas, iekšējais vai tām nav citu defektu. Starp trauku un sildelementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

Atgriešanās pie rūpnīcas iestatījumiem

Multikatlam REDMOND RMC-250 ir energoneatkarīga atmiņa. Elektropavedes pārtukuma gadījumā visi iestatījumi tiks saglabāti. Ar atgriešanos pie rūpnīcas iestatījumiem,

nospiediet un paturiet nospiektu pogu «МЕНН». Atskanēs signāls, ierīce atgriezīsies pie ražotāja iestatītajām vērtībām.

Pulksteņa iestatīšana

Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Nospiediet un turiet nospiektu pogu «+» vai «→». Pogu «+», «→», «OK» indikatori, kā arī tekošā laika indikators (uz displeja) mirgos. Spiežot pogu «+», laika vienības palielināsies, spiežot pogu «→» – samazināsies. Sasniedzot maksimālo vienību, laika iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma. Lai pārīnātu vienību mainīšanos, nospiediet un turiet nospiektu atbilstošo pogu. Pēc stundu izvēles, nospiediet pogu «OK», pēc tam izvēlieties minūšu vienības. Pēc tekošā laika iestatīšanas nospiediet pogu «ПОДГОРВ/ОТМЕНА».

Gatavošanas laika iestatīšana

REDMOND RMC-250 ir paredzēta iespēja mainīt gatavošanas laiku, kurš ir rūpnīciski iestatīts katrai programmai. Izmaiņas solis un iespējams iestatīt laika diapazons ir atkarīgs no izvēlētais pagatavošanas programmas.

Lai mainītu gatavošanas laiku:

1. Nospiežot pogu «МЕНН», izvēlieties automatiskās gatavošanas programmu. Pogus «+», «→», «ТАРТ/АВТОПОДГОРВ» un «OK» indikatori mirgos. Spiežot pogu «+» vai «→», kamēr uz displeja parādīsies vajadzīgās gatavošanas programmas indikators. Uz displeja atspoguļosies katras programmas ierīce iestatītais gatavošanas laiks.
2. Nospiediet pogu «OK» (iedegsies tās indikators, kā arī gatavošanas laika indikators) un iestatiet darbības laiku izvēlētajai programmai. Pogus «+», «→», «ТАРТ/АВТОПОДГОРВ», «ТАРТ» indikatori, kā arī gatavošanas laika indikators (uz displeja) mirgos. Ja izvēlētajai programmai ir paredzēta atlikta starta funkcija, tad mirgos pogas «ОТРОЧКА ТАРТА» indikators.
3. Spiežot pogu «+» laika vienības palielināsies, spiežot pogu «→» – samazināsies. Pēc stundu vienību izvēles, nospiediet pogu «OK», pēc tam izvēlieties minūšu vienības. Lai pārīnātu vienību mainīšanos, nospiediet un turiet nospiektu atbilstošo pogu. Sasniedzot maksimālo vienību, laika iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma.
4. Lai atceltu veiktos iestatījumus, nospiediet pogu «ПОДГОРВ/ОТМЕНА», pēc tam ir nepieciešams atkārtoti veikt gatavošanas programmas izvēli.

Atliktais starts

Šī funkcija ļauj atlikt gatavošanas programmas darbības sākumu intervālā no 10 minūtēm līdz 24 stundām ar iestatīšanas soli - 10 minūtes.

1. Pēc automatiskās programmas un laika izvēles, jūs varat iestatīt atliktā starta laiku, nospiežot pogu «ОТРОЧКА ТАРТА» (degas pogas indikators, uz displeja parādīsies atlikta starta režīma indikators). Pogus «+», «→», «OK», «ТАРТ/АВТОПОДГОРВ» un «ТАРТ» indikatori mirgos.

i Izvēlieties programmu «ЙОГУРТ» pogas «+» indikators nemirgos (dotajai programmai nav paredzēta gatavošanas temperatūras maiņas iespēja).

2. Spiežot pogas «+» un «→» iestatiet stundu vienības (spiežot pogu «+» laika vienības palielināsies, spiežot pogu «→» – samazināsies). Lai pārīnātu vienību mainīšanos, nospiediet un turiet nospiektu pogu. Sasniedzot maksimālo vienību, stundu iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma.
3. Pēc laika iestatīšanas nospiediet pogu «ОТРОЧКА ТАРТА». Spiežot pogas «+» un «→» iestatiet minūšu vienības.
4. Lai atceltu veiktos iestatījumus, nospiediet pogu «ПОДГОРВ/ОТМЕНА», pēc tam ir nepieciešams atkārtoti iestatīt visu gatavošanas programmu.

Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšanas funkcija (automatiskā sildīšana)

Automatiskā sildīšana ieslēdzas automatiski uzreiz pēc gatavošanas programmas darbības beigām un saglabā gatavā ēdiena temperatūru 75-80°C robežās līdz 24 stundām. Automatiskās sildīšanas režīmā pogas «ТАРТ/АВТОПОДГОРВ» indikators nodzīs, mirgos pogas «ПОДГОРВ/ОТМЕНА» indikators. Uz displeja atspoguļosies funkcijas darbības tiešā laika atskaite.

Iepriekšēja automatiskās sildīšanas atslēgšana

Lai savlaicīgi atslēgtu automatiskās sildīšanas funkciju, pēc programmas starta nospiediet un paturiet nospiektu pogu «ТАРТ/АВТОПОДГОРВ» tik ilgi, līdz nodzīsies pogas «ПОДГОРВ/ОТМЕНА» indikators. Lai atkal ieslēgtu automatiskās sildīšanas režīmu,

vēlreiz nospiediet un paturiet nospiektu pogu «ТАРТ/АВТОПОДГОРВ», pogas «ПОДГОРВ/ОТМЕНА» indikators mirgos.

Ēdienu uzslīdīšana

Lai uzslīdītu aukstu ēdienu:

1. Sekojiet 2 nodaļas «Kopējie automatiskās programmu lietošanas noteikumi» 1. punkta norādījumiem.
2. Nospiediet un paturiet nospiektu pogu «ПОДГОРВ/ОТМЕНА». Pogas indikators mirgos, ieslēgsies uzslīdīšanas funkcija. Uz displeja atspoguļosies funkcijas darbības tiešā laika atskaite. Ierīce uzslīdīs ēdienu līdz 75°C temperatūrai. Dotā temperatūra tiks uzturēta līdz 24 stundām. Ja ir nepieciešams, uzslīdīšanu var izslēgt, nospiežot pogu «ПОДГОРВ/ОТМЕНА» (pogas indikators nodzīsīs).

Funkcija «МАСТЕРШЕФ»

i Funkcija «МАСТЕРШЕФ» nav pieejama izmantojot programmas «ЙОГУРТ» un «ЖЕЛТЦЕ».

Funkcija «МАСТЕРШЕФ» ļauj līdz 10 reizēm izmainīt gatavošanas laiku un temperatūras programmas darbības laikā un ierakstīt iestatītās izmaiņas ierīce iestatīto vietā. Izmantojot funkciju «МАСТЕРШЕФ», temperatūras maiņa ir iespējama diapazonā no 35°C līdz 170°C ar maiņas soli - 5°C. Gatavošanas laika maiņa - no 1 minūtes līdz 15 stundām ar soli - 1 minūte.

i Lai pasargātu ierīci no pārkaršanas, programmu «ЖАРКА» un «ФРИТЮР» maksimālais darbības laiks ir 2 stundas. Automatiskās sildīšanas ieslēgšana/izslēgšana bez laika vai temperatūras maiņas netiek uzskatīta par atsevišķu izmaiņu.

i Funkcija «МАСТЕРШЕФ» var izdzīt ierīci no darba režīma, ja gatavojat sērīgus ēdienus, kuru gatavošanas process ir nepieciešams savienāt dažādas gatavošanas programmas (piem. kāpostu tīrību, bēstroganovu, zupu, dārzeņu, utt. gatavošanu).

Gatavošanas temperatūras maiņa:

1. Gatavošanas programmas darbības laikā nospiediet pogu «+»C. Temperatūras vienību indikators uz displeja sāks mirgot.
2. Iestatiet vēlamā temperatūru. Lai palielinātu, nospiediet pogu «+», lai samazinātu – pogu «→». Lai pārīnātu vienību mainīšanos, nospiediet un turiet nospiektu vajadzīgo pogu. Sasniedzot maksimālo (minimālo) vienību, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma.
3. 5 sekundes nospiediet pogas uz vadības paneli. Jaunais iestatījums tiks automatiski saglabāts.

Gatavošanas laika maiņa:

1. Programmas darbības laikā divreiz nospiediet pogu «+»C. Laika vienību indikators uz displeja sāks mirgot.
2. Iestatiet nepieciešamo gatavošanas laiku. Lai palielinātu vienības ar maiņas soli - 1 stunda, nospiediet pogu «+», ar 1 minūtes soli - pogu «→». Stundu un minūšu palielināšana notiek neatkarīgi vienam no otra. Sasniedzot maksimālo vienību, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma. Lai pārīnātu vienību mainīšanos, nospiediet un turiet nospiektu atbilstošo pogu.
3. 5 sekundes nospiediet pogas uz vadības paneli. Jaunais iestatījums tiks automatiski saglabāts.

i Ja iestatīst gatavošanas laiku ar vienību 00:00, programmas darbība tiks pārtraukta.

i Nav vēlams veikt izmaiņas diezāk 1 reizi minūtē, ja šādā gadījumā tiks saglabātas tikai pēdējās izmaiņas. Ja ir nepieciešams vienlaicīgi mainīt gatavošanas laiku un temperatūru, nospiediet pogu «+»C uzreiz pēc temperatūras vai atbilstošā laika iestatīšanas. Šajā gadījumā jaunie parametri tiks saglabāti kā viens izmaiņš.

Izmantātās gatavošanas programmas saglabāšana

Ja ir nepieciešams, 3 stundu laikā pēc programmas darbības laika var saglabāt jauno programmu, aizstājot rūpnīcas iestatījumus. Šīn laikā uz displeja atspoguļosies laika sekunžu atpakaļskaitīšana. Lai saglabātu izmainīto programmu, nospiediet pogu «ОТРОЧКА ТАРТА». Lai izietu no izvēlnes bez izmaiņu saglabāšanas, nospiediet pogu «ПОДГОРВ/ОТМЕНА».

Izmantātās gatavošanas programmas izmantošana

Ierīces izvēlnē izmainītajai programmai uz displeja gatavošanas laika vietā tiks rādīts simbols «---».

Darības uzsākšanai izvēlieties izmainīto programmu un nospiediet pogu «СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ». Programmas darbības laikā pēc katra izmaiņas etapa atskāņēs šis signāls. Ja izmainītās programmas darbības laikā tika veiktas vēl kādas izmaiņas, tad pēc darbības beigām tiks piedāvāta iespēja saglabāt jauno programmu.

i Izmantojot programmu uzstādīšanu var mainīt tāpat, kā automātiskajām programmām. Tomēr jaunās izmaiņas atceļ jau esošās, kurām turpmāk ir jābūt spēkā programmas darbības laikā.

Rūpnieciskās iestātnes atjaunošana

Jebkura brīdī ir iespējams atjaunot rūpnieciskās iestātnes vienai vai visām izmainītajām programmām. Lai to izdarītu, izvēlieties izmainīto programmu un nospiediet pogu «OK». Lai apstiprinātu rūpnieciskās iestātnes atjaunošanu, nospiediet un dažas sekundes turiet nospiegtu pogu «МЕНЮ». Veiktās programmas izmaiņas tiks izdzēstas.

i Pēc mainītās programmas izdzēšanas izvēlnē tiks rādīta rūpnieciskā iestātnē programma. Lai atjaunotu visas programmas un atgrieztos pie rūpnieciskās uzstādījumiem, nospiediet un dažas sekundes turiet nospiegtu pogu «МЕНЮ» gaidīšanas režīmā.

Kopējie automātiskās programmas lietošanas noteikumi

1. Sagatavojiet sastāvdaļas atbilstoši receptei, ielieciet tās traukā. Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas traukā ir ievietotas vienmērīgi un atrodas zem maksimālās atzīmes, kura atrodas trauka iekšpusē.
2. Ievietojiet trauku ierīces korpusā, nedaudz pagriežot to, pārliecinieties, ka tas cieši pieguļ sildelementam. Aizveriet vāku, līdz atskan klikšķis. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
3. Spiežot pogu «МЕНЮ» izvēlieties gatavošanas programmu. Lai pārvietotos pa izvēlni, spiediet pogas «←» vai «→». Izvēlētās gatavošanas programmas, kā arī pogu «←», «→», «СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ» un «OK» indikatori mirgos. Ja programmai ir paredzēta atlikātā starta funkcija, mirgos pogas «ОТСРОЧКА СТАРТА» indikators.
4. Spiežot pogu «OK», iestatiet nepieciešamo gatavošanas laiku.
5. Ja ir nepieciešams, iestatiet programmas starta atlikšanu.
6. Nospiediet un turiet nospiegtu pogu «СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ». Sākšies gatavošanas programmas darbība, pogas «СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ» un «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» indikatori mirgos. Uz displeja atspoguļojies laiks, kurš ir palicis līdz programmas darbības beigām, un gatavošanas procesa indikators.
7. Pēc programmas darbības beigām atskāņēs signāls, nodzīsīs tās indikators un pogas «СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ» indikators. Atkarībā no iestatījumiem, ierīce pāries automātiskās sildīšanas režīmā (pogas «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» indikators mirgo, uz displeja atspoguļojas automātiskās sildīšanas darbības tiešā laika atskaitē) vai gaidīšanas režīmā.
8. Lai pārtrauktu gatavošanas procesu vai atceltu iestatīto programmu, nospiediet un turiet nospiegtu pogu «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».

Programma «МУЛЬТИПОВАР»

Programma «МУЛЬТИПОВАР» paredzēta gandrīz jebkādā ēdiena gatavošanai ar lietotāja iestatītajiem gatavošanas temperatūras un laika parametriem. Gatavojot ar temperatūru līdz 75°C, ieskaitot, automātiskās sildīšanas funkcija tiks automātiski atslēgta. Ja ir nepieciešams, to var ieslēgt manuāli, pēc gatavošanas programmas palašanas nospiežot pogu «СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ» (iedegies pogas «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» indikators).

Ierīce iestatīta gatavošanas temperatūrā ir 100°C. Temperatūras iestatīšanas diapazons - 55-170°C ar maiņas soli - 5°C.

⚠ UZMANĪBU! Drošības nolūkā uzstādot temperatūru, kas ir augstāka par 140°C, gatavošanas laika ir jābūt ilgākam par 2 stundām.

Ierīce iestatīta gatavošanas laiks ir 15 minūtes. Gatavošanas laika iestatīšanas diapazons - no 2 minūtēm līdz 15 stundām ar iestatīšanas soli - 1 minūte (intervālam līdz 1 stundai) vai 5 minūtes (intervālam, ilgākam par 1 stundu).

1. Sekojiet nodaļas «Kopējie automātiskās programmas lietošanas noteikumi» punktu 1.4. norādēm.
2. Nospiediet pogu «°C», iestatiet gatavošanas temperatūru. Degs pogas «°C» indikators, pogas «←», «→», «СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ», «OK» un «ОТСРОЧКА СТАРТА» indikatori - mirgos.

3. Spiežot pogu «←» temperatūras vienības palielināsies, spiežot pogu «→» - samazināsies. Lai pārtrauktu vienību maiņošanu, nospiediet un turiet nospiegtu atbilstošu pogu. Sasniedzot maksimālo vienību, temperatūras iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma.
4. Sekojiet nodaļas «Kopējie automātiskās programmas lietošanas noteikumi» punktu 5.8. norādēm.

Programma «ТУШЕНИЕ»

Paredzēta dārzeņu, gaļas, jūras produktu, putnu gaļas sautēšanai. Ierīce iestatīta gatavošanas laiks programmai «ТУШЕНИЕ» ir 1 stunda. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 8 stundām ar iestatīšanas soli - 5 minūtes.

Programma «БЫЛПЕЧКА»

Paredzēta biskvītu, saņemumu, kūku gatavošanai, pīrāgu cepšanai no rauga un kārtainās mīklas, kā arī dažāda veida maizes cepšanai. Ierīce iestatīta gatavošanas laiks programmai «БЫЛПЕЧКА» ir 1 stunda. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 8 stundām ar iestatīšanas soli - 5 minūtes.

Maksimālās automātiskās sildīšanas darbības laiks šai programmai ir 2 stundas. Gatavojot maizi, ieteicams atslēgt automātiskās sildīšanas funkciju visiem gatavošanas etapiem.

Programma «ВАРКА/БОБЫ»

Paredzēta dārzeņu, gaļas, zivju, kā arī pākšaugu vārīšanai. Ierīce iestatīta gatavošanas laiks programmai «ВАРКА/БОБЫ» ir 40 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām ar iestatīšanas soli - 5 minūtes.

Programma «СУП»

Paredzēta dažādu pirmo ēdienu gatavošanai. Ierīce iestatīta gatavošanas laiks programmai «СУП» ir 1 stunda. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 6 stundām ar iestatīšanas soli - 5 minūtes.

Programma «ЖАРКА»

Paredzēta dārzeņu, gaļas, jūras velnu, putnu gaļas cepšanai. Ierīce iestatīta gatavošanas laiks programmai «ЖАРКА» ir 15 minūtes, gatavošanas temperatūra - 155°C. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai 30 minūtēm ar iestatīšanas soli - 1 minūte. Šai programmai nav pieejama atlikātā starta funkcija.

Ieteicams cept produktus ar atvērtu vāku. Lai izvairītos no produktu pīdēšanas, sekojiet receptes grāmatas norādām un periodiski apmaiņiet trauka saturu. Pirms atkārtotas programmas «ЖАРКА» izmantošanas ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.

Programma «РИС/КРУПЫ»

Paredzēta rīsu un dažādu putru gatavošanai. Ierīce iestatīta gatavošanas laiks programmai «РИС/КРУПЫ» ir 35 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām ar iestatīšanas soli - 5 minūtes.

Programma «МАКАРОНЫ»

Paredzēta makaronu vārīšanai, kā arī dažādu pastas veidu gatavošanai. Ierīce iestatīta gatavošanas laiks programmai «МАКАРОНЫ» ir 10 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 2 līdz 30 minūtēm ar iestatīšanas soli - 1 minūte. Šai programmai nav pieejama atlikātā starta funkcija.

i Gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies tad, kad ierīce būs sasniegusi darbības nepieciešamos parametrus (pēc ūdens uzvārīšanās).

1. Ielieciet traukā ūdeni. Pārbaudiet, lai ūdens līmenis būtu zemāks par maksimālo atzīmi trauka iekšpusē.
2. Sekojiet nodaļas «Kopējie automātiskās programmas lietošanas noteikumi» punktu 1.6. norādēm.
3. Pēc ūdens uzvārīšanās atskāņēs signāls. Uzmanīgi atveriet vāku un ievietojiet produktus vārīšanā ūdenī, aizveriet vāku, līdz atskan klikšķis.
4. Sekojiet nodaļas «Kopējie automātiskās programmas lietošanas noteikumi» punktu 6.8. norādēm.

Programma «ПАР»

Paredzēta dārzeņu, zivju, gaļas, mantu, diētisko un veģetāro ēdienu gatavošanai ar tvaiku. Ierīce iestatīta gatavošanas laiks programmai «ПАР» ir 30 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar iestatīšanas soli - 5 minūtes.

i Gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies tad, kad ierīce būs sasniegusi darbības nepieciešamos parametrus (pēc ūdens uzvārīšanās un pietiekama tvaiku daudzuma izveidošanās traukā).

1. Ielieciet traukā 600-1000 ml ūdens. Ievietojiet traukā konteineri gatavošanai ar tvaiku.
2. Sekojiet nodaļas «Kopējie automātiskās programmas lietošanas noteikumi» punktu 2.8. norādēm.

Programma «ПЛОВ»

Paredzēta dažādu plovu veidu gatavošanai. Ierīce iestatīta gatavošanas laiks programmai «ПЛОВ» ir 1 stunda. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 1 stundai 30 minūtēm ar iestatīšanas soli - 10 minūtes.

Programma «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Paredzēta bērnu pārtikas gatavošanai. Ierīce iestatīta gatavošanas laiks programmai «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» ir 1 stunda. Programmai «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 3 stundām ar iestatīšanas soli - 5 minūtes.

Programma «ТВОРОГ»

Paredzēta mājas biezpiena gatavošanai. Ierīce iestatīta gatavošanas laiks programmai «ТВОРОГ» ir 20 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 10 stundām ar iestatīšanas soli - 10 minūtes. Šai programmai nav pieejama automātiskās sildīšanas funkcija.

Programma «ЙОГУРТ»

Paredzēta jogurta gatavošanai. Ierīce iestatīta gatavošanas laiks programmai «ЙОГУРТ» ir 8 stundas. Laika iestatīšanas diapazons ir no 30 minūtēm līdz 12 stundām ar iestatīšanas soli - 30 minūtes. Šai programmai nav pieejama automātiskās sildīšanas funkcija.

Programma «ТОМЛЕНИЕ»

Paredzēta dārzeņu, zivju, gaļas sūtīšanai. Ierīce iestatīta gatavošanas laiks programmai «ТУШЕНИЕ» ir 5 stundas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 3 stundām līdz 12 stundām ar iestatīšanas soli - 10 minūtes.

Programma «ДИЧ»

Paredzēta medījuma gaļas gatavošanai (sīkstai gaļai, lieliem gaļas un putnu gabaliem). Ierīce iestatīta gatavošanas laiks programmai «ДИЧ» ir 3 stundas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 1 stundas līdz 12 stundām ar iestatīšanas soli - 10 minūtes.

Programma «МОЛОЧНАЯ КАША»

Paredzēta piena putru gatavošanai. Ierīce iestatīta gatavošanas laiks programmai «МОЛОЧНАЯ КАША» ir 10 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām ar iestatīšanas soli - 1 minūte (intervālam līdz 1 stundai) vai 5 minūtes (intervālam, ilgākam par 1 stundu).

💡 Piena putas gatavošanai var izmantot arī programmu «МУЛЬТИПОВАР» (optimālā gatavošanas temperatūra ir 95°C).

Programma «ФРИТИР»

Multitratku REDMOND RMC-250 var lietot arī frītēšanai, izmantojot speciālu grozu, kurš ietilpst komplektā. Ierīce iestatīta gatavošanas laiks programmai «ФРИТИР» ir 30 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai ar iestatīšanas soli - 1 minūte. Šai programmai nav pieejama atlikātā starta funkcija.

1. Sekojiet nodaļas «Kopējie automātiskās programmas lietošanas noteikumi» 1.5. punktu norādēm.
2. Pievienojiet roturi frītēšanas grozam un vienmērīgi ielieciet produktus grozā. Saspieties rotura pamatni un ievietojiet grozu speciālā atverē, kas atrodas uz groza. Atbildiet nedaudz roturi un tas noīkšiesies speciālajā atverē. Sekojiet receptes pamatīdumiem, pēc noteiktā laika uzmanīgi atveriet multitratu vāku. Ielaidiet frītēšanas grozu ar produktiem multitratā traukā. Neaizveriet vāku.

- Pēc gatavošanas programmas darbības beigām atskanēs signāls, nodzisis tās indikators un pogas «ТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ» indikators. Izceliet grozu ar produktu un noņņemiet to uz trauka malas ar speciālu glāzi palīdzību, kurš atrodas uz groza. Noteiciniet eļļu. Gatavošanas procesa pārtraukšanai vai iestatītais programmas atceļšanai nospiediet un turiet nospiegtu pogu «ПОДОГРЕВ/ОТМЕХА».

STOP UZMANĪBU! Eļļa ir ļoti karsta! Fritēšanas groza izņemšanai lietojiet virtuves cimdus.

Programma «ПИЦЦА»

Paredzēta picas gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai «ПИЦЦА» ir 25 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 1 stundai ar iestatīšanas soli - 5 minūtes. Šai programmai nav pieejama atkārtā starta funkcija.

i Maksimālais automātiskās sildīšanas darbības laiks šai programmai ir 2 stundas.

Programma «ХЛЕБ»

Paredzēta dažādu maizes veidu cepšanai no kviešu miltiem un pievienojot rudzu miltus. Programma ir paredzēta pilnam gatavošanas ciklam - no miklas raudzēšanas līdz maizes cepšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai «ХЛЕБ» ir 2 stundas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 1 stundas līdz 6 stundām ar iestatīšanas soli - 10 minūtes. Šai programmai nav pieejama automātiskās sildīšanas un atkārtā starta funkcija.

STOP UZMANĪBU! Trauks un produkts cepšanas laikā uzkarst! Izņemot gatavo maizi no ierīces izmantojiet virtuves cimdus.

Programma «ДЕСЕРТЫ»

Paredzēta dažādu desertu gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai «ДЕСЕРТЫ» ir 30 minūtes. Iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 3 stundām ar iestatīšanas soli - 5 minūtes.

Programma «ЭКСПРЕСС»

Paredzēta ātrai rīsu, irideno putraiņu putru gatavošanai. Programmas «ЭКСПРЕСС» darbības laiks ir 20 minūtes. Šai programmai nav pieejama gatavošanas laika regulēšana un funkcija «Atkārtā starts».

Sekoiet nodaļas «Kopējie automātiskā programmu lietošanas noteikumi» 1-2. punktu norādēm, pēc tam 6-8 punktu norādēm (izlaižot 3-5 punktus).

III. PAPILDUS IESPĒJAS

- Miklas raudzēšana
- Siera gatavošana
- Bērnu pārtikas uzsildīšana
- Trauku un higiēnas priekšmetu sterilizācija
- Skābo produktu pasterizācija

IV. PAPILDUS AKSESUĀRI

Papildus aksesuāri neietilpst produktā piegādes komplektācijā. Tos iegādāties vai uzziņāt par REDMOND produkcijas jaunumiem var tiešniedzības vietās pie oficiālajiem pārstāvjiem.

V. IERĪCES TĪRĪŠANA

Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Pirms pirmās lietošanas vai smaku likvidēšanai pēc gatavošanas iesakām izsaukt trauku un ierīces iekšējo vāku ar 9% etiķi un 15 minūtes apstrādāt pusi citrona izmantojot programmu «IAP». Izmantojiet mitru audumu un trauku mazgājamās līdzekļus. Iesakām veikt tīrīšanu uzreiz pēc lietošanas.

STOP Tīrīšanai ir aizliegts izmantot abrazīvas tīrīšanas vielas, sūkļus ar abrazīvu pārlīdžu un citas agresīvas ķīmiskās vielas. Aizliegts iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai no-vietot zem tekošo ūdens.

Izstrādājuma korpusu tīrīt pēc nepieciešamības. Trauku ieteicams tīrīt pēc katras gatavošanas reizes. Mazgāšanai var izmantot trauku mazgājamo mašīnu. Pēc tīrīšanas rūpīgi nosaukiet trauka ārējo vāku.

Iekšējo alumīnija vāku arī ieteicams tīrīt pēc katras ierīces izmantošanas reizes (nav ieteicams mazgāt trauku mazgājamo mašīnā).

- Atveriet multikatla vāku. Satveriet aiz 2 apakšējiem plastmasas fiksatoriem, viegli pavelciet iekšējo vāku uz savu pusi un uz augšu, lai tas atvienotos no galvenā vāka.
- Noslaukiet iekšējo vāku virsmu ar mitru audumu, nepieciešamības gadījumā nomazgājiet noņemamo vāku, izmantojot trauku mazgājamās līdzekļus.
- Ievietojiet alumīnija vāku ar izvirzījumiem augšējās fiksācijas un savienojiet ar galveno vāku, uzspiediet uz apakšējiem fiksatoriem, līdz atskan klikšķis.

Taika vārsta ir ieteicams tīrīt pēc katras ierīces izmantošanas reizes:

- Nonņemiet iekšējo alumīnija vāku un viegli pavelciet vārstu uz izvirzījuma, atvienojiet to.
- Rūpīgi nomazgājiet vārstu zem tekošā ūdens.
- Nozāvējiet un ievietojiet atpakaļ.
- Ēdiena gatavošanas procesā var rasties kondensāts, kurš dotajam modelim uzkrājas speciālā iedobē, kura atrodas uz ierīces korpusa apkārt traukam. Uzkrājušos kondensātu var viegli likvidēt ar divēja vai virtuves salvešu palīdzību.

Gadījumā, ja darba kamerā ir uzkrājušies daudz netīrumi, tos ir nepieciešams notīrīt, lai izvairītos no neprecīzas ierīces darbības vai bojājuma.

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

Darba kameras sānu sienas, sildēlementa diska virsmu un centrālā temperatūras sensora uzvaru (atrodas sildīšanas diska vidū) var tīrīt ar samitrinātu (ne slapu) sūkli vai salveti. Ja tiek izmantoti mazgājamās līdzekļi, ir nepieciešams rūpīgi likvidēt to paliekas, lai novērstu nepatīkamas smakas rašanos turpmākajā ēdiena gatavošanas procesā.

Gadījumā, ja sveķkermeni ir iekļuvis iedobumā apkārt galvenajam temperatūras sensoram, izņemiet tos ar pinčeti, nespējot uz sensora uzvaru. Gadījumā, ja ir nepieciešams tīrīt sildīšanas diska virsmu, tam var izmantot viedēji cietu sūkli vai sintētisku birsti.

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

VI. GATAVOŠANAS PADOMI

Ēdiena gatavošanas kļūdas un to novēršanas paņēmieni

Zemāk redzamajā tabulā ir apkopotas tipiskas kļūdas, kas tiek pieļautas, gatavojot ēdiena multikatlos, ir izskatīti iespējamie iemesli un paņēmieni, kā tos novērst.

ĒDIENS PĒC GATAVOŠANAS BEIGĀM NAV GATAVS

Iespējamie problēmas iemesli	Novēršanas paņēmieni
Jūs esat aizmirsuši aizvērt ierīces vāku vai neesat to cieši aizvērsuši, tāpēc ēdiena gatavošanas temperatūra nav bijusi pietiekami augsta.	Ēdiena gatavošanas laikā nevieriet valā multikatla vāku bez nepieciešamības.
Kontakts starp kausu un sildāmelementu ir vājš, tāpēc ēdiena gatavošanas temperatūra nav bijusi pietiekami augsta.	Aizveriet vāku līdz klikšķa atskanēšanai. Pārliecinieties, ka nekas netraucē ierīces vāka cieši aizvērsēšanai, un ka blīvējošā gumija uz iekšējā vāka nav deformējusies.
Neveiksmīgi izvēlēts ēdiena sastāvdaļas. Šis sastāvdaļas nav piemērotas, lai gatavotu ēdenu ar jūsu izvēlēto paņēmieni vai jūsu neesat izvēlējusies pareizo ēdiena gatavošanas programmu.	Kauss jāliet ierīces korpusā precīzi un līdzeni, lai tā dibens cieši piegultu sildāmajam diskam.
Sastāvdaļas ir pārāk rūpi sagrieztas, nav ievērotas pievienojamo produktu kopējās proporcijas. Jūs neesat pareizi iestatījuši (neesat pareizi aprēķinājuši) ēdiena gatavošanas laiku. Jūsu izvēlētais receptes variants nav piemērots gatavošanai šajā multikatlā.	Pārliecinieties, ka multikatla darba kamerā nav svešķermeņu. Nepieļaujiet, ka sildāmelementi kļūst netīrs.
	Vēlams izmantot pārbaudītas (adaptētas šī modeļa ierīcei) receptes. Izmantojiet receptes, kurām tiešām varat uzticēties.
	Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas paņēmienam, pievienojamās proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jāatbilst izvēlētajai receptei.

Gatavojot ēdiena traucekot: kausā ir pārāk maz ūdens, lai nodrošinātu pietiekamu tvaika blīvumu.		Obligāti ieteikti kausā ūdeni tādā apjomā, kāds ir ieteikts receptē. Ja jūs šaubāties, pārbaudiet ūdens līmeni ēdiena gatavošanas procesa laikā.
Cepot:	Jūs esat ielējis kausā pārāk daudz eļļas.	Parastās cepšanas laikā ir pietiekami, ja eļļa pārkāļ kausa dibenu plānā kārtā.
	Kausā ir palicis pārāk daudz mitruma.	Vārot eļļā, sekotiet atbilstošās receptes norādījumiem.
Vārot: buljona izvēršanās, gatavojot ēdenu no produktiem ar paaugstinātu skābumu.		Neaizveriet multikatla vāku cepšanas laikā, ja vien tas nav norādīts receptē. Svalgi saldie produkti pirms cepšanas ir obligāti jāatdīdina, un jānoņem no tiem ūdens
Cepot miltu izstrādājumus (mīkla nav izcepusies):		Dažiem produktiem ir nepieciešama speciāla apstrādesana pirms vārīšanas: tie ir jāskalo, jācepcep taukvielās utt. Sekojiet ieteikumiem jūsu izvēlētajai receptei.
		Lieciet kausā mīklu mazākos apjomos.
		Izņemiet mīklas izstrādājumu no kausa, apgrīziet un ielieciet atpakaļ kausā, pēc tam turpiniet gatavošanu līdz gatavotai. Turpmāk cepot, lieciet kausā mīklu mazākos apjomos.

PRODUKTS IR PĀRVĀRĪJUS

Jūs esat kļūdījusies, izvēloties produkta tipu vai uzstādot (aprēķinot) ēdiena gatavošanas laiku. Pārāk mazi sastāvdaļu izmēri.	Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcei) recepti. Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas paņēmienam, pievienojamās proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jāatbilst izvēlētajai receptei.
Pēc gatavošanas gatavais ēdiens ir pārāk ilgi bijis uzsilšanas režīmā.	Pārāk ilgstoša autouzsilšanas funkcijas izmantošanas nav vēlama. Ja jūsu multikatla modelī ir paredzēta šīs funkcijas iepriekšējā atslēgšana, jūs varat izmantot šo iespēju.

VĀROTIES PRODUKTS IZTVAIKO VAI VĀROTIES IZTEK

Vārot piena putru, piens iet pāri malām.	Piena kvalitāte un īpašība var būt atkarīga no vietas un apstākļiem, kur tas ir ražots. Iesakām lietot tikai ultrapasterizēto pienu ar tauku saturu ne lielāku par 2,5%. Nepieciešamības gadījumā pienu var nedaudz atšķaidīt ar dzeramo ūdeni.
Pirms vārīšanas sastāvdaļas nebija apstrādātas vai bija apstrādātas nepareizi (sīkli izskalotas utt.). Nav bijušas ievērotas sastāvdaļu proporcijas vai bija nepareizi izvēlēti produkta tips.	Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcei) recepti. Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas paņēmienam, pievienojamās proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jāatbilst izvēlētajai receptei. Ieteikumiem. Pīngaudu putraiņu, gaļa, zivis, jūras produkti vienmēr ir jāmazgā tik ilgi, līdz ūdens ir tīrs.

ĒDIENS PIEDĒG

Kauss ir bijis slikti tīrīts pēc iepriekšējās ēdiena gatavošanas.	Pirms ēdiena gatavošanas uzsākšanas pārliecinieties, ka kauss ir rūpīgi izmazgāts un nepieņemgošais pārkāpums nav bojāts.
Ie sabaļojās kausa nepieņemgošais pārkāpums.	

Kopējais produkta gatavošanai paredzētais apjoms ir mazāks par ieteikto receptē.	Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcei) recepti.
Jūs esat iestatījuši pārāk lielu ēdiena gatavošanas laiku.	Samaziniet gatavošanas laiku un sekojiet norādēm receptē, kas ir adaptēta jūsu modeļa ierīcei.
Cepot: jūs esat aizmirsusi ieliet kausā eļļu; nesusat maisījumu vai par vēlu apgriezāt gatavojamos produktus.	Parastās cepšanas laikā ielejiet kausā nedaudz eļļas tā, lai tā pārklājas kausa dibenu plānā kārtā. Lai produkti vienmērīgi apceptos, periodiski produkti kausā ir jāmaisā vai jāapgriež pēc noteiktā laika.
Sautējot: kausā ir pārāk maz mitruma.	Pielejiet kausā vairāk šķidruma. Ēdiena gatavošanas laikā bez nepieciešamības nevieriet vajā ierīces vāku.
Vārot: kausā ir pārāk maz šķidruma (nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas).	Strikti ievērojiet pareizo šķidruma cieto sastāvdaļu attiecību.
Cepot miltu izstrādājumus: pirms gatavošanas uzsācšanas jūs nesat iesmērējuši ar sviestu (eļļu) kausa iekšējo virsmu.	Pirms miklas ielikšanas iesmērējiet kausa dibenu un sienas ar sviestu vai augu eļļu (eļļu nebūtu vēlams liet kausā).

PRODUKTS ZAUDĒJIS FORMU

Jūs pārāk bieži esat maisījuši produktu kausā.	Parastās cepšanas laikā maisiet ēdiena ne biežāk kā pēc katrām 5-7 minūtēm.
Jūs esat iestatījuši pārāk lielu gatavošanas laiku.	Saisiniet ēdiena gatavošanas laiku vai sekojiet norādījumiem receptē, kas ir adaptēta šī modeļa ierīcei.

MILTU IZSTRĀDĀJUMU CEPIENS IR MITRS

Bija izmantotas nepiemērotas sastāvdaļas, kas izdala pārāk daudz mitruma (sulīgi augļi vai dārzeņi, saldētas ogas, krējums utt.).	Izvēlieties sastāvdaļas atbilstoši receptei. Centieties neizvēlēties kā sastāvdaļas tādas produktus, kas satur pārāk daudz mitruma, vai pēc iespējas lietojiet tos minimālos daudzumos.
Gatavais cepiens pārāk ilgi bija turēts aizvērtā multikattā.	Centieties izņemt cepienu no multikattā uzreiz pēc tam, kad tas ir gatavs. Nepieciešamības gadījumā var atstāt produktu multikattā uz nelielu laiku ar ieslēgtu autouzsilšanas funkciju.

MILTU IZSTRĀDĀJUMS NAV PALIELINĀJIES APJOMĀ

Olas ar cukuru nav bijušas ļoti sakultas.	Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcei) recepti. Sastāvdaļu izvēlei, to pīrmatnējas apstrādei, pievienošanas proporcijām ir jāatbilst izvēlētajai receptes ieteikumiem.
Mikla pārāk ilgi noturēta ar pievienotu cepampulveri.	
Milti nav bijuši izsijāti vai mikla ir slikti samīcāta.	
Pieļautas kļūdas, pievienojot sastāvdaļas.	
Jūsu izvēlēta recepte nav piemērota miltu izstrādājumu cepšanai šajā multikattā modelī.	



Vairākus multikattu REDMOND modeļus programmās "TUSHENIE" un "CYT" gadījumos, kad kausā ir par maz šķidruma, nostrādā drošības sistēma, kas aizsargā ierīci no pārkaršanas. Šādā gadījumā ēdiena gatavošanas programma tiek apturēta un multikattā pāriet autouzsilšanas režīmā.

Gatavošanas programmu kopsavilkuma tabula (rūpnīcas iestatījumi)

Programma	Izmantošanas ieteikumi	Ierīce iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/ iestatītais solis	Aukstais starts	Darībai nepieciešamo parametru sapieņošana	Automātiskā sildīšana
МУЛЬТИПОВАР	Dažādu ēdienu gatavošana ar iespēju iestatīt gatavošanas temperatūras un laika parametrus	15 min	2 min – 1 st / 1 min 1 st – 15 st / 5 min	+	–	+
ТУШЕНИЕ	Gaļas, zivju, dārzeņu sautēšana	1 st	20 min – 8 st / 5 min	+	–	+
ВЫПЕЧКА	Kēksu, biskvītu, saņemtu gatavošana, piļģu cepšana no rauga un kārtainās miklas	1 st	20 min – 8 st / 5 min	+	–	2 st
ВАРКА/БОБЫ	Dārzeņu, gaļas, zivju, pākšaugu vārīšana	40 min	5 min – 4 st / 5 min	+	–	+
СУП	Dažādu pirmo ēdienu gatavošana (biešu zupa, rasoljņiks, utt.)	1 st	20 min – 6 st / 5 min	+	–	+
ЖАРКА	Dārzeņu, gaļas, putnu gaļas cepšana	15 min	5 min – 1 st 30 min / 1 min	–	–	+
РИС/КРУПЫ	Rīsu vārīšana, dažādu putru gatavošana	35 min	5 min – 4 st / 5 min	+	–	+
МАКАРОНЫ	Makaronu vārīšana, pasas gatavošana pēc dažādām receptēm	10 min	2 min – 30 min / 1 min	–	+	+
ПАП	Tvaicētu dārzeņu, zivju, gaļas ēdienu, mantu, diētisko un veģetāro ēdienu gatavošana	30 min	5 min – 2 st / 5 min	+	+	+
ПЛОВ	Dažādu plova veidu gatavošana	1 st	20 min – 1 st 30 min / 10 min	+	–	+
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Bērnu pārtikas gatavošana	1 st	10 min – 3 st / 5 min	+	–	+
ТВОРОГ	Mājas biezpiena gatavošana	20 min	10 min – 10 st / 10 min	+	–	–
ЙОГУРТ	Dažādu jogurtu gatavošana	8 st	30 min – 12 st / 30 min	+	–	–
ТУШЕНИЕ	Dārzeņu, gaļas, zivju sūtīšana	5 st	3 st – 12 st / 10 min	+	–	+
ДИЧЬ	Medījuma gatavošana (sīksa gaļa, lielu gaļas un putnu gabali)	3 st	1 st – 12 st / 10 min	+	–	+

Programma	Izmantošanas ieteikumi	Ierīce iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/ iestatītais solis	Aukstais starts	Darībai nepieciešamo parametru sapieņošana	Automātiskā sildīšana
МОЛОЧНАЯ КАША	Pienā gatavots putras	10 min	5 min – 1 st / 1 min 1 st – 4 st / 5 min	+	–	+
ФРИТЮР	Fritēšana	30 min	5 min – 1 st / 1 min	–	–	+
ПИЦЦА	Pīcas gatavošana	25 min	20 min – 1 st / 5 min	–	–	2 st
ХЛЕБ	Maizes cepšana	2 st	1 st – 6 st / 10 min	–	–	–
ДЕСЕРТЫ	Dažādu desertu gatavošana	30 min	5 min – 3 st / 5 min	+	–	+
ЭКСПРЕСС	Ātrā rīsu, ierīdo putrai-putru gatavošana	20 min	–	–	–	+



Šeit ir norādīta sildēlementa vidējā darba temperatūra.

Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem

	Produkts	Svars, g / Daudzums, gab.	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min
1	Cūkgaļas/liellopu gaļas fileja (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500	500	20
2	Jēra gaļas fileja (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500	500	20
3	Vistas fileja (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500	500	15
4	Frikadeles/ kotletes	180 (6 gab.) / 450 (3 gab.)	500	20/30
5	Zivs (fileja)	500	500	15
6	Garneles (tīrītas, vārīti - saldētas)	500	500	5
7	Manti/hinkali	4 gab.	500	20
8	Kartupeļi (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500	500	15
9	Burkāni (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500	500	20
10	Bietes (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500	500	30
11	Dārzeņi (saldēti)	500	500	15
12	Olas	3 gab.	500	5



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

Ieteikumi temperatūras režīmu izmantošanai programmā «МУЛЬТИПОВАР»

№	Darbības temperatūra	Izmantošanas ieteikumi
1	35°C	Mīklas raudzēšana, etiķa gatavošana
2	40°C	Jogurtu gatavošana
3	45°C	Ierauga gatavošana
4	50°C	Raudzēšana
5	55°C	Pomādes gatavošana
6	60°C	Zaļās tējas, bērnu pārtikas gatavošana
7	65°C	Gaļas vārīšana vakuuma iepakojumā
8	70°C	Punša gatavošana
9	75°C	Pasterizācija, baltās tējas gatavošana
10	80°C	Karstvīna gatavošana
11	85°C	Biezpiena vai ēdienu gatavošana, kuriem nepieciešams ilgš gatavošanas laiks
12	90°C	Sarkanās tējas gatavošana
13	95°C	Piena putru gatavošana
14	100°C	Bezē vai ievārījuma gatavošana
15	105°C	Galerta gatavošana
16	110°C	Sterilizācija
17	115°C	Cukura sīrupa gatavošana
18	120°C	Stilbiņa gatavošana
19	125°C	Sautētas gaļas gatavošana
20	130°C	Sacepuma gatavošana
21	135°C	Gatavo ēdienu apcepšana līdz kraukšķīgai garoziņai
22	140°C	Kūpināšana
23	145°C	Dārzenu un zivju cepšana folijā
24	150°C	Gaļas cepšana folijā
25	155°C	Rauga mīklas izstrādājumu cepšana
26	160°C	Putnu cepšana
27	165°C	Steiku cepšana
28	170°C	Fri kartupeļi, vistas nageti gatavošana

i Kā arī skatiet pievienoto receptu grāmatu.

VII. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISĀ CENTRĀ

Bojājums	Iespējamais cēlonis	Bojājuma novēršana
Uz displeja parādās paziņojums par kļūdu: E1 - E4	Sistēmas kļūda, iespējams vadības plates vai sildelementa bojājums.	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku, pieslēdziet ierīci elektrotīklam.

Bojājums	Iespējamais cēlonis	Bojājuma novēršana
Ierīce neieslēdzas	Strāvas vads nav pievienots ierīcei un (vai) kontaktligzdai	Pārlicinieties, ka noņemamais strāvas vads ir ievietots pareizajā ierīces ligzdā un pievienots rozetei.
	Bojāta kontaktligzda	Pieslēdziet ierīci kontaktligzdai, kura darbojas
	Tīklā nav elektropadeves.	Pārbaudiet elektropadevi tīklā. Ja nav elektropadeves, vēršieties 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, vēršieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja
	Starp trauku un sildelementu atrodas svešķermeņi vai kādas daļiņas (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi)	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Likvidējiet svešķermeņus vai daļiņas
	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni
	Sildīšanas disks ir ļoti netīrs	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Notīriet sildīšanas disku
Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni
	Vāks nav cieši aizvērts vai zem vāka ir iekļuvjis svešķermenis	Pārbaudiet, vai starp vāku un ierīces korpusu nav svešķermeņu (atkritumu, graudu, ēdienu gabaliņu), izņemiet tos. Aizverot vāku, vienmēr ir jāatskan klikšķs.
	Iekšējā vāka blīvējošā gumija ir netīra, deformējusies vai bojāta	Pārbaudiet iekšējā vāka blīvējošo gumiju. Iespējams, to vajag nomainīt

VIII. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Sai ierīcei ir paredzēta 2 gadu garantija no iegādāšanās brīža. Garantijas periodā ražotājs apņemas novērst jebkādas ražošanas defektus ar remonta palīdzību, detaļu nomaiņu vai veikt visas ierīces maiņu, ja to izraisījis nepietiekama materiālu vai ražošanas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja pirkuma datums ir apstiprināts ar veikala zīmogu un pārdevēja parakstu uz oriģinālā garantijas talona. Garantijas apkalpošana ir spēkā tikai gadījumos, ja ierīce ir lietota saskaņā ar lietošanas instrukciju, nav remontēta, nav bijusi izjaukta un nav bijusi bojāta nepareizas lietošanas rezultātā, kā arī ir saglabāta pilna ierīces komplektācija. Minētā garantija neattiecas uz dabisko ierīces un izejmateriālu (filtru, lampiņas, pretpiedeguma pārkļūmi, gumijas blīves u. tml.) nodilumu.

Izstrādājuma darbības laiks un garantijas apkalpošanas laiks tiek skaitīti no ierīces pārdošanas datuma vai izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nevar noteikt).

Ierīces izgatavošanas datumu var atrast sērijas numurā, kurš atrodas uz identifikācijas uzlīmes uz ierīces korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm. 6-tā un 7-tā zīme apzīmē mēnesi, 8-tā – ierīces izgatavošanas gadu.

Ražotāja noteiktais ierīces darbības laiks ir 5 gadi no iegādāšanās dienas ar nosacījumu, ka izstrādājuma lietošana notiek saskaņā ar doto instrukciju un piemērojamie tehniskajiem standartiem.

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

Iepakojumu, lietošanas instrukciju, kā arī pašu ierīci nepieciešams utilizēt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Rūpējieties par apkārtni 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 ipašniekiem ir jānodrošina to speciālos pieņemšanas punktus vai atbilstoši organizācijai. Tādā veidā ļaus palīdzēt 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.

OHUTUSMEETMED

- Käesolev elektriseade kujutab endast mitmfunktsionaalset seadet toidu valmistamiseks olmetingimustes ning seda võib kasutada korterites, maamajades, hotellinumbrites, kaupluste olmeruumides, kontorites ja muudes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud mittesihipärast kasutamist peetakse mittekohaseks toote kasutamiseks. Sel juhul ei kanna tootja vastutust võimalike vigastuste eest.
- Seade on mõeldud olmekasutuseks. Seadme tööstuslik või muu kasutus on seadme kasutusreeglite rikkumiseks.
- Enne seadme elektrivõrku lülitamist veenduge, et selle pinget ühtib seadme nominaalpingega (vt tehnilisi iseloomustikke või toote tehasehabetit).
- Kasutage pikendust, mis on arvestatud seadme tarbimisvõimsusele – parameetrite mittevastavus võib tekitada lühise või kaabli süttimise.
- Lülitage seade vaid maandusega pistikutesse – kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Kasutades pikendust veenduge, et ka see on maandatud.
- STOP** **TÄHELEPANU!** Seadme töö ajal korpus, anum ja metall-detailid kuumenevad! Olge ettevaatlikud! Kasutage pa-jalappe. Vältimaks kuumast aurust tekkivat põletust, ärge kummarduge seadme kohale kaane avamisel.
- Peale kasutamist lülitage seade pistikust välja, samuti selle puhastamise või teiseldamise ajal. Elektrijuhet võte kuivade kätega, hoides seda kahvlit, mitte aga juhtmet.
- Ärge tõmmake elektrijuhet uksevahedest või soojusallikate läheduses. Jälgige, et elektrijuhe ei oleks keerunud ja painutatud, ei puutuks kokku teravate esemetega, nurkadega ja mööbli ääretga.
- Pidage meeles: elektrikaabli juhuslik vigastamine võib tekitada elektrilöögi. Vigastatud elektrikaabel on vaja viivitamatult välja vahetada hoolduskeskuses.

- Ärge paigutage seadet pehmele alusele, ärge katke seda töö ajal – see võib tingida seadme ülekuumenemise ja vigastumise.
- Seadet on keelatud kasutada avatud õhu käes – niiskuse või kõrvaliste esemete sattumine seadme korpusse võivad tingida seadme tõsisid häireid.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastusjuhendeid. **KEELATUD lasta seadet vette või paigutada seda jooksva 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. Lämbumisohut! Hoidke neid lastele kättesaamatus kohas.
- Seadme iseseisev remont või selle konstruktsiooni muudatuste tegemine on keelatud. Kõiki hooldus- ja remonditöid peab teostama vaid autoriseeritud hoolduskeskus. Ebaprofessionaalselt teostatud töö võib tingida seadme rikkimise, traumad ja vara kahjustuse.
- TÄHELEPANU!** Mis tahes rikete korral on seadme kasutamine keelatud.

Tehnilised andmed

Mudel.....	RMC-250
Võimsus.....	860-1000 W
Pinge.....	220-240 W, 50/60 Hz
Sisepoti maht.....	4 l
Sisepoti pinnakate.....	põhjakõrbemisevastane keraamiline
3D-soojendus.....	jah
Ekraan.....	vedelkristallekraan
Auru väljalaske klapp.....	äravõetav

Programmid

1. МУЛЬТИПОВАР	4. ВАРКА/БОБЫ (KEETMINE/AEDU-BA)
2. ТУШЕНИЕ (HAUTAMINE)	5. СУП (SUPP)
3. ВЫПЕЧКА (KUPSETISED)	

- ЖАРКА (PRAADIMINE)
- РИС/КРУТЫЙ (RIIS/TERAVIL)
- МАКАРОНЫ (MAKARONID)
- ПАП (AUR)
- ПАРОВ (TÜÜV)
- ДЕТКОЕ ПИТАНИЕ (LASTETOIT)
- ТВОРОГ (KOHUPUIM)
- ЙОГУРТ (JOGURT)
- ТУШЕНИЕ (MOORIMINE)

- ДИЧЬ (JAHILOOM)
- МОЛОЧНАЯ КАША (KAERAHAL-BET)
- ФРИТТОР (FRITTIMINE)
- ПЛИЦА (PITSA)
- ХЛЕБ (LEIB)
- ДЕСЕРТЫ (MAGUSTOIDUD)
- ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)

Functioonid

МАСТЕРШЕФ (paindlik toiduvalmistusaja ja temperatuuri seadmine; oma programmi salvestamine ja taaskasutamine).....	jah
Valmistoidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine).....	kuni 24 tundi
Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimalus.....	jah
Toidu ülessoojendamine.....	kuni 24 tundi
Viitstart.....	kuni 24 tundi

Komplekti kuuluv

Multikeetja.....	1 tk
Sisepott.....	1 tk
Äravõetav sisekaas.....	1 tk
Aurutus anum.....	1 tk
Aurutusnuma alus.....	1 tk
Käepidemega frittimiskorv.....	1 tk
Mõõteklaas.....	1 tk
Kulp.....	1 tk
Lusikas.....	1 tk
Kulbi/lusika hoidja.....	1 tk
Labidake.....	1 tk
Sisepoti väljavõtmise tangid.....	1 tk
Raamat „200 retsepti“.....	1 tk
Kasutusjuhend.....	1 tk
Hooldusraamat.....	1 tk
Toitejuhe.....	1 tk
Pakend.....	1 tk

i Tootlil on õigus oma toodete täiustamise käigus toote disaini, komplekti kuuluvaid esemeid ja toote tehnilisi omadusi muuta ilma neist muudatustest täiendavalt teavitamata.

Multikeetja osad

- | | | |
|------------------------------|------------------------|----------------------------------|
| 1. Korpus | 7. Auru väljalaske ava | 14. Aurutus anum |
| 2. Kandesaag | 8. Ekraani juhtpaneel | 15. Sisepoti väljavõtmise tangid |
| 3. Seadme kaas | 9. Kulp | 16. Lusikas |
| 4. Äravõetav sisekaas | 10. Lusikas | 16. Labidake |
| 5. Sisepott | 11. Aurutusnuma alus | 17. Kulbi/lusika hoidja |
| 6. Kondensaadi kogumise anum | 12. Frittimiskorv | 18. Mõõteklaas |
| | 13. Toitejuhe | |

Juhtpaneel

- Nupp „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ („Soojendamine/Tühistamine“) – soojashoidmise funktsiooni sisse-/väljalülitamine; toiduvalmistusprogrammi töö katkestamine; sisestatud parameetrite tühistamine.
- Nupp „ОТПЕЧАТКА СТАРТА“ („Viitstart“) – viitstarti aja määramise režiimi sisse-lülitamine; minutite/tundide määramise vahetamine selles režiimis; oma toiduvalmistusprogrammi salvestamine; tehaseadeade taastamine kõigis programides (tooterežiimis).
- Ekraan.
- Nupp „СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ“ („Start / Automaatne soojashoidmine“) valitud toiduvalmistusprogrammi käivitamine; automaatse soojashoidmise eelne väljalülitamine.
- Nupp „+°C“ – automaatprogrammid (va programm „ЙОГУРТ“) toiduvalmistamise temperatuuri ja aja seadmise režiimi sisse-lülitamine.

EST

6. Nupp „MEHO“ („Menü“) – üleminek automaatsesse toiduvalmistusprogrammi valimise režiimi; programmi tehaseadete taastamine (ooterežiimis).
7. Nupp „-“ minutilise ja tundide väärtuse vähendamine kella seadmise, toiduvalmistusaja määramise ja viitstardi režiimis; temperatuuri väärtuse vähendamine automaatprogrammis (va programm „JOTYPT“); automaatsesse toiduvalmistusprogrammi valimine.
8. Nupp „+“ minutilise ja tundide väärtuse suurendamine kella seadmise, toiduvalmistusaja määramise ja viitstardi režiimis; temperatuuri väärtuse suurendamine automaatprogrammis (va programm „JOTYPT“); automaatsesse toiduvalmistusprogrammi valimine.
9. Nupp „OK“ – üleminek järgmisele sammule automaatprogrammi valimise, toiduvalmistusaja ja temperatuuri määramise, praeguse kellaaja sisestamise režiimis.

Ekraani näidikud

1. Temperatuuri väärtuse indikaator toiduvalmistusprogrammis (va programm „JOTYPT“ ja „ЖКПЕЦ“).
2. Toiduvalmistamise protsessi indikaator.
3. Automaatsesse toiduvalmistusprogrammi indikaatorid.
4. Taimer / praeguse kellaaja näidik / viitstardi aja näidik.
5. Praeguse kellaaja / viitstardi aja sisestamise režiimi indikaator.
6. Toiduvalmistusaja valimise režiimi indikaator.
7. Toidu ülessoojendamise / automaatsesse soojashoidmise funktsiooni töötamise indikaator.

i Multikeetja REDMOND RMC-250 on varustatud puutetundliku juhtpaneeli ja vedelkristallkraaniga, millel on kolm erinevat taustavalgust olevalt seadme töörežiimist.

Ekraani värvus	Töörežiim
SININE	Viitstardi funktsioon on sisse lülitatud. Ekraanil näidatakse taimerisse seadud viitaeaga ja põleb viitstardi indikaator.
ROHELINE	Toiduvalmistusprogramm töötab. Ekraanil näidatakse programmi töö lõpuni jäänud aega ning põleb indikaator „Cooking time“.
ORANŽ	Töötab toidu ülessoojendamise funktsioon. Ekraanil näidatakse aega, kui kaua see funktsioon on töötab.

I. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

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

i Ärge eemaldage mingil juhul hoiatavaid kleebiseid, juhendavaid kleebiseid (kui neid on) ega seadme korpusel olevat märgist seadme seeriainumbri! Seeriainumbri puudumise seadme korpusel tühistab automaatselt digisse seadme garantiiteeninduse.

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

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

II. MULTIKEETJA KASUTAMINE

Enne esimest sisselülitamist

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

Enne kokkama hakkamist veenduge, et multikeetja välimisel ega nähtaval siseosal poleks kahjustusi, kriimustusi ega muid defekte. Sisepoti ja kütteelemendi vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.

Tehaseadete taastamine

Multikeetja REDMOND RMC-250 on elektritoitest sõltumatu mälu. Ajutise elektrivõrgust lahtihoidemisel korral säilivad kõik teie sisestatud seaded. Tehaseadete taastamiseks vajutage ja hoidke all nuppu „MEHO“. Kostub signaal ning seade naaseb vaikimisi määratud seadete juurde.

Kella seadmine

Ühendage seade vooluvõrku. Vajutage ja hoidke all nuppu „+“ või „-“. Nuppu „+“, „-“ ja „OK“ indikaatorid ning praeguse kellaaja näidik hakkavad ekraanil vilkuma. Nupu „+“ vajutamisel kellaaja näit suureneb, nupu „-“ vajutamisel aga väheneb. Kellaaja suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all. Pärast tühjainiidi valimist vajutage nuppu „OK“ ning seajärrel valige minutinäit. Kui praegune kellaage on sisestatud, vajutage nuppu „JOTYPT/OTMEHA“.

Toiduvalmistusaja määramine

Multikeetja REDMOND RMC-250 võimaldab muuta ka iga programmi jaoks vaikimisi määratud toiduvalmistusaja. Muudatuse samm ja määratava aja võimalik vahemik sõltuvad valitud toiduvalmistusprogrammist.

Toiduvalmistusaja muutmiseks tehke järgmist.

1. Vajutage nuppu „MEHO“ ja valige automaatne toiduvalmistusprogramm. Nuppu „+“, „-“, „CTAPT/ABTOJOTYPT/OTMEHA“ ja „OK“ indikaatorid hakkavad vilkuma. Vajutage nuppu „+“ või „-“ seni, kuni ekraanile kuvatakse vajaliku toiduvalmistusprogrammi indikaator. Iga programmi kohta kuvatakse ekraanile vaikimisi määratud toiduvalmistusaja.
2. Vajutage nuppu „OK“ (süttiv selle indikaator ning toiduvalmistusaja indikaator) ning sisestage valitud programmi toiduvalmistusaja. Nuppu „+“, „-“, „CTAPT/ABTOJOTYPT/OTMEHA“ ja „OK“ indikaatorid ning toiduvalmistusaja indikaator hakkavad ekraanil vilkuma. Kui valitud programmis on ette nähtud viitstari, hakkab vilkuma nupu „OTCPOHKA TAPTA“ indikaator.
3. Nupu „+“ vajutamisel kellaaja näit suureneb, nupu „-“ vajutamisel aga väheneb. Pärast tunniainiidi valimist vajutage nuppu „OK“ ning seajärrel valige minutinäit. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all. Kellaaja suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale.
4. Kui soovite sisestatud seaded tühistada, vajutage nuppu „JOTYPT/OTMEHA“, misjärel tuleb valida toiduvalmistusprogramm uuesti.

Programmi käivitumise edasilükkamine

See funktsioon võimaldab lükata toiduvalmistusprogrammi käivitumine edasi 10 minutit kaupa vähemikus 10 minutit kuni 24 tundi.

1. Pärast automaatprogrammi ja toiduvalmistusaja valikut saate sisestada stardi edasilükkamise aja, vajutades nuppu „TimeDelay“ – nupu indikaator hakkab seepäevi vilkuma ning ekraanile kuvatakse viitstardi režiimi indikaator. Nuppu „+“, „-“, „OK“, „CTAPT/ABTOJOTYPT/OTMEHA“ ja „OK“ indikaatorid hakkavad vilkuma.

i Programmi „JOTYPT“ valimise korral nupu „+“ indikaator vilkuma ei hakka, sest selles programmis ei ole toiduvalmistamise temperatuuri muutmise ette nähtud.

2. Vajutades nuppu „+“ ja „-“, sisestage tunninäit (nupu „+“ vajutamisel aja näit suureneb, nupu „-“ vajutamisel aga väheneb). Näidu kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke nuppu „+“ ja „-“, sisestage minutinäit.
3. Kui tunninäit on sisestatud, vajutage veel kord nuppu „OTCPOHKA TAPTA“. Vajutades nuppu „+“ ja „-“, sisestage minutinäit.
4. Kui soovite sisestatud seaded tühistada, vajutage nuppu „JOTYPT/OTMEHA“, misjärel tuleb määrata kogu toiduvalmistusprogramm uuesti.

Valmistoidu temperatuuri hoidmise funktsioon (automaatsesse soojashoidmine)

Automaatsesse soojashoidmine lülitub automaatselt sisse kohe pärast toiduvalmistusprogrammi töö lõppu ning hoiab valmistoidu temperatuuri vahemikus 75–80°C 24 tunni vältel. Automaatsesse soojashoidmise režiimi nupu „CTAPT/ABTOJOTYPT/OTMEHA“ indikaator kustub ning nupu „JOTYPT/OTMEHA“ indikaator hakkab vilkuma. Ekraanile kuvatakse funktsiooni käivitumise algusest saadik kulunud aeg.

Automaatsesse soojashoidmise eelnev väljalülitamine

Selleks et automaatne soojashoidmine juba ette välja lülitada, vajutage pärast toiduvalmistusprogrammi käivitumist nuppu „CTAPT/ABTOJOTYPT/OTMEHA“ ja hoidke seda all, kuni nupu „JOTYPT/OTMEHA“ indikaator kustub. Et automaatne soojashoidmine uuesti sisse lülitada, vajutage nuppu „CTAPT/ABTOJOTYPT/OTMEHA“ veel kord ja hoidke seda all, kuni nupu „JOTYPT/OTMEHA“ indikaator hakkab vilkuma.

Toidu ülessoojendamine

Jahtunud toidu ülessoojendamiseks:

1. Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammi kasutamisel“ punkte 1–2.
2. vajutage ja hoidke all nuppu „JOTYPT/OTMEHA“. Nupu indikaator hakkab vilkuma; ülessoojendusfunktsioon käivitub. Ekraanile kuvatakse funktsiooni käivitumise algusest saadik kulunud aeg. Seade soojendab toidu üles temperatuurini 75 °C. Seda temperatuuri hoitakse 24 tunni vältel. Vajaduse korral saab ülessoojendusfunktsiooni välja lülitada, milleks tuleb vajutada nuppu „JOTYPT/OTMEHA“ (nupu indikaator kustub).

Funktsioon „МАСТЕРШЕФ“:

i Programmi „JOTYPT“ ja „ЖКПЕЦ“ kasutamisel ei ole funktsioon „МАСТЕРШЕФ“ ligipääsetav.

Funktsioon „МАСТЕРШЕФ“ võimaldab muuta toiduvalmistusaja ja temperatuuri programmi töötamise ajal 10 korda ning salvestada algsel programmi asemele saadud muudetud järelduse. Temperatuuri saab funktsiooni „МАСТЕРШЕФ“ kasutamisel muuta 5 °C kaupa vahemikus 35°C kuni 170°C. Toiduvalmistusajaga saab muuta 1 minuti kaupa vähemikus 1 minut kuni 15 tundi.

i Seadme ülekülmumise eest kaitsmiseks on programmi „ЖАКА“ ja „ФРИТЮР“ maksimaalne tööaeg piiratud 2 tunniga.

Automaatsesse soojashoidmise sisse-või väljalülitamist ilma aja või temperatuuri muutmise ei loeta eraldi muudatuseks.

i Funktsioon „МАСТЕРШЕФ“ võib osutuda eriti kasulikuks, kui valmistate toitu keeruka retsepti järgi, mis nõuab erinevate toiduvalmistusprogrammide kaas kasutamist (näiteks kapsarullide, bõfstrooganovi, supide või pasta valmistamisel erinevate retseptide järgi, dzemmi valmistamisel jne).

Toiduvalmistusprogrammi muutmise

1. Vajutage toiduvalmistusprogrammi töötamise ajal nuppu „+“C. Temperatuurinäidu indikaator hakkab ekraanil vilkuma.
2. Sisestage soovitud temperatuur. Näidu suurendamiseks vajutage nuppu „+“, vähendamiseks nuppu „-“. Näidu kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all. Suurima (vähima) võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale.
3. Ärge vajutage paneeli ühtegi nuppu 5 sekundi vältel. Uus näit salvestatakse automaatselt.

Toiduvalmistusaja muutmise

1. Vajutage programmi töötamise ajal kaks korda nuppu „+“C. Ajainiidi indikaator hakkab ekraanil vilkuma.
2. Sisestage soovitud toiduvalmistusaja. Näidu suurendamiseks 1 tunni kaupa vajutage nuppu „+“, 1 minuti kaupa suurendamiseks vajutage nuppu „-“. Tunni- ja minutinäidu suurendamine toimuvad teineteisest sõltumult. Suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.
3. Ärge vajutage paneeli ühtegi nuppu 5 sekundi vältel. Uus näit salvestatakse automaatselt.

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

i Muudatusi ei tohiks teha sagedamini kui 1 kord minutis, kuivõrd sel juhul säilivad ainult kõige viimased seaded. Juhul, kui on tarvis muuta üheaegselt nii toiduvalmistamise temperatuuri kui aega, vajutage kohe pärast vastavalt temperatuuri või aja näidu muutmist nuppu „+“C. Sel juhul salvestatakse uued parameetrid ühe ja sama muudatusena.

Muudetud toiduvalmistusprogrammi salvestamine

Soovi korral saate 3 minuti jooksul pärast programmi töö lõppu salvestada uue programmi tehaseprogrammi asemel. Selle aja jooksul loetakse ekraanil sekkumiste kaupa aega, mille jooksul veel on võimalik uut programmi salvestada.

Muudetud toiduvalmistusprogrammi salvestamiseks vajutage nuppu „ОТРОЧКА СТАРТА“.

Väljumiseks menüüsse ilma uut programmi salvestamata vajutage nuppu „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“.

Muudetud toiduvalmistusprogrammi taaskasutamine

Kui menüüst valitakse muudetud programm, ilmub ekraanile toiduvalmistusaja asemel sümbol „---“.

Muudetud toiduvalmistusprogrammi käivitamiseks valige see programm ning vajutage nuppu „СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ“. Muudetud programmi täitmise ajal kostub iga muudetud punkti läbimise järel lühike helisignaal.

Juhul kui muudetud programmi tehakse selle taaskasutamise ajal veel muudatusi, pakutakse pärast programmi töö lõppu võimalust salvestada uus programm.

i Muudetud programmi seadeid saab muuta samamoodi kui automaatprogrammide seadeid. Samas tähistab uute muudatuste sisestamine varasemad muudatused ning järgmisel programmi käivitamisel kehtivad kõige viimased muudatused.

Tehaseseadete taastamine

Te saate igal ajal taastada ühe või kõigi muudetud programmide tehaseseaded. Selleks valige menüüst muudetud programm ning vajutage nuppu „OK“. Tehaseseadete taastamise kinnitamiseks vajutage nuppu „МЕНО“ ja hoidke seda mitme sekundi vältel all. Sel juhul programmi sisestatud muudatused tühistatakse.

i Pärast muudetud programmi kustutamist näidatakse menüüs taas algset tehaseprogrammi.

Kõigi muudetud programmide kustutamiseks ning tehaseseadete taastamiseks vajutage ooterežiimis nuppu „МЕНО“ ja hoidke seda mitme sekundi vältel all.

Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel

1. Valmistage ette koostisained vastavalt retseptile ja pange need sisepotti. Jälgige, et kõik koostisained oleksid jaotatud sisepoti ühtlaselt ega ulatuks üle sisepoti sisekülgel oleva kõrgeima taseme märgeni.
2. Pange sisepott seadme korpusesse, pöörake seda veidi ning veenduge, et see on tihedalt küttelelemendi vastas. Sulgege kaas, nii et kostuks klõpsatus. Ühendage seade vooluvõrku.
3. Valige nuppu „МЕНО“ vajutades toiduvalmistusprogramm. Menüüvalikute vahel liikumiseks vajutage nuppe „←“ või „→“. Valitud programmi indikaator ning nupud „←“, „→“, „СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ“ ja „OK“ indikaatorid hakkavad vilkuma. Kui valitud programm on ette nähtud viitstard, hakkab vilkuma nupu „ОТРОЧКА СТАРТА“ indikaator.
4. Määrake nuppu „OK“ vajutades vajalik toiduvalmistusajag.
5. Vajaduse korral sisestage programmi alguse viitaga.
6. Vajutage ja hoidke all nuppu „СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ“. Toiduvalmistusprogramm hakkab tööle ning nupud „СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ“ ja „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ indikaatorid hakkavad vilkuma. Ekraanil kuvatakse programmi töö lõpuni jäänud aeg ning toiduvalmistamise protsessi indikaator.
7. Toiduvalmistusprogrammi lõppedes kostub helisignaal ning programmi indikaator ja nupu „СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ“ indikaatorid kustuvad. Olenevalt seadetest lähed seade üle automaatse soojahoidmise režiimile (nupu „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ indikaator vilgub; ekraanil kuvatakse aeg, mille vältel seade on olnud automaatse soojahoidmise režiimil) või ooterežiimile.
8. Kui soovite toiduvalmistamise protsessi katkestada või sisestatud programmi muuta, vajutage ja hoidke all nuppu „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“.

Programm „МУЛЬТИПОВАР“

Programm „МУЛЬТИПОВАР“ on ette nähtud mis tahes toitude valmistamiseks kasutaja määratud toiduvalmistamistemperatuuril ja -aja parameetrite järgi. Juhul kui toitu valmistatakse temperatuuril kuni 75 °C, kaasa arvatud, on automaatse soojahoidmise funktsioon valikuisi välja lülitatud. Vajaduse korral saab selle käsitada sisse lülitada, milleks tuleb pärast toiduvalmistusprogrammi käivitamist vajutada nuppu „СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ“ (nupu „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ indikaator süttib).

Vaikimisi on toiduvalmistamise temperatuur 100°C. Temperatuuri võimaliku seadmise vahemik on 5°C sammuga 35–170°C.

⚠ ТЭПЕЛАНУЙ! Kui seadud temperatuur on kõrgem kui 140°C, ei tohi toiduvalmistusajaga ohustada silmas pidades olla pikem kui 2 tundi.

Toiduvalmistusajaga on valikuisi 15 minutit. Seata toiduvalmistusaja võimalik vahemik on 2 minutit kuni 15 tundi, muudatuse sammuga 1 minut (vahemiku korral kuni 1 tund) või 5 minutit (vahemiku korral üle 1 tunni).

1. Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 1–4.
2. Määrake nuppu „t°C“ vajutades toiduvalmistamise temperatuur. Nupu „t°C“ indikaator süttib põlema, nupud „←“, „→“, „СТАРТ/АВТОПОДОГРЕВ“, „OK“ ja „ОТРОЧКА СТАРТА“ indikaatorid hakkavad vilkuma.
3. Nupu „+“ vajutamisel temperatuuri näit suureneb, nupu „–“ vajutamisel kahaneb. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all. Suurima võimaliku temperatuurinäidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale.
4. Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 5–8.

Programm „ТУШЕНИЕ“

Soovitav aedviljale, liha, mereandide või linnuliha hautamiseks. Vaikimisi on programmi „ТУШЕНИЕ“ puhul toiduvalmistusajag 1 tund. Toiduvalmistusajaga saab käsitada muuta 5 minuti kaupa vahemikus 20 minutit kuni 8 tundi.

Programm „БЫПЕЧКА“

Soovitav biskviitide, vormiroogade, pärimi- ja lehttainapirukate ning eri sorti leibade küpsetamiseks. Vaikimisi on programmi „БЫПЕЧКА“ puhul toiduvalmistusajag 1 tund. Toiduvalmistusajaga saab käsitada muuta 5 minuti kaupa vahemikus 20 minutit kuni 8 tundi.

Automaatse soojahoidmise pikim tööaeg on selle programmi puhul 2 tundi. Leiva küpsetamise korral on soovitatav toidu automaatse soojahoidmise funktsioon kõigis küpsetamisetaipades välja lülitada.

Programm „БАРКА/БОБЫ“

Soovitav aedviljale, liha, kala ja kaunviljade keetmiseks. Vaikimisi on programmi „БАРКА/БОБЫ“ puhul toiduvalmistusajag 40 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitada muuta 5 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 4 tundi.

Programm „ЦУП“

Soovitav mitmesuguste supide valmistamiseks. Vaikimisi on programmi „ЦУП“ puhul toiduvalmistusajag 1 tund. Toiduvalmistusajaga saab käsitada muuta 5 minuti kaupa vahemikus 20 minutit kuni 6 tundi.

Programm „ЖАРКА“

Soovitav aedviljale, liha, mereandide või linnuliha praadimiseks. Vaikimisi on programmi „ЖАРКА“ puhul toiduvalmistusajag 15 minutit, toiduvalmistustemperatuur on valikuisi 155 °C. Toiduvalmistusajaga saab käsitada muuta 1 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 1 tund 30 minutit. Viitstardifunktsiooni selles programmis kasutada ei saa.

Toiduained on soovitatav praadida avatud kaanega. Koostisainete kõrbemineku vältimiseks soovime järgida temperatuurijuhiseid ning sisepoti sisu aeg-ajalt segada. Enne programmi „ЖАРКА“ uuesti kasutamist laske seadmel täielikult jahtuda.

Programm „РИС/КРУПЫ“

Soovitav riisi ja mitmesuguse putrude keetmiseks. Vaikimisi on programmi „РИС/КРУПЫ“ puhul toiduvalmistusajag 35 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitada muuta 5 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 4 tundi.

Programm „МАКАРОНЫ“

Soovitav makaronide keetmiseks ning pasta valmistamiseks mitmesuguste retseptide järgi. Vaikimisi on programmi „МАКАРОНЫ“ puhul toiduvalmistusajag 10 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitada muuta 1 minuti kaupa vahemikus 2 kuni 30 minutit. Viitstardifunktsiooni selles programmis kasutada ei saa.

i Aega toiduvalmistusaja täissamamiseni hakatakse lugema alles siis, kui seade on saavutanud tööparameetrid (kui vesi on keema läinud).

1. Valage sisepotti vett. Jälgige, et vee tase ei ületaks sisepoti sisekülgel olevat maksimaalse taseme märgist.
2. Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 1–6.
3. Kui vesi on keema läinud, kostub helisignaal. Avage ettevaatlikult kaas ja puistake koostisained keevase vette. Sulgege kaas, nii et kostuks klõpsatus.
4. Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 6–8.

Programm „ПАР“

Soovitav aedviljale, kala, liha töötlemiseks, pelmeenide, dieet- ja taimetoitude valmistamiseks. Vaikimisi on programmi „ПАР“ puhul toiduvalmistusajag 30 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitada muuta 5 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 2 tundi.

i Aega toiduvalmistusaja täissamamiseni hakatakse lugema alles siis, kui seade on saavutanud tööparameetrid (kui vesi on keema läinud ja sisepotis on tekkinud piisavas koguses aur).

1. Valage sisepotti 600–1000 ml vett. Paigaldage sisepotti aurutsaunum.
2. Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 2–8.

Programm „ПЮФ“

Soovitav mitmesuguste pilafide valmistamiseks. Vaikimisi on programmi „ПЮФ“ puhul toiduvalmistusajag 1 tund. Toiduvalmistusajaga saab käsitada muuta 10 minuti kaupa vahemikus 20 minutit kuni 1 tund 30 minutit.

Programm „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ“

Soovitav lastetoitude valmistamiseks. Vaikimisi on programmi „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ“ puhul toiduvalmistusajag 1 tund. Toiduvalmistusajaga saab käsitada muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 3 tundi.

Programm „ТВОРОГ“

Soovitav kodujuustu valmistamiseks. Vaikimisi on programmi „ТВОРОГ“ puhul toiduvalmistusajag 20 minutit. Programmis „ТВОРОГ“ saab toiduvalmistusajaga käsitada muuta 10 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 10 tundi. Automaatse soojahoidmise funktsiooni selles programmis kasutada ei saa.

Programm „ЙОГУРТ“

Soovitav jogurti valmistamiseks. Vaikimisi on programmi „ЙОГУРТ“ puhul toiduvalmistusajag 8 tundi. Seata toiduvalmistusaja vahemik on 30 minutit kuni 12 tundi, muuta saab 30 minuti kaupa. Automaatse soojahoidmise funktsiooni selles programmis kasutada ei saa.

Programm „ТОМЛЕНИЕ“

Soovitav aedviljale, kala ja liha moorimiseks. Vaikimisi on programmi „ТУШЕНИЕ“ puhul toiduvalmistusajag 5 tundi. Toiduvalmistusajaga saab käsitada muuta 10 minuti kaupa vahemikus 3 kuni 12 tundi.

Programm „ДИЧ“

Soovitav ulukilihast (vintskest lihast, suurtest liha- või linnulihatükkidest) toitude valmistamiseks. Vaikimisi on programmi „ДИЧ“ puhul toiduvalmistusajag 3 tundi. Toiduvalmistusajaga saab käsitada muuta 10 minuti kaupa vahemikus 1 kuni 12 tundi.

Programm „МОЛОЧНАЯ КАША“

Soovitav piimaputru valmistamiseks. Vaikimisi on programmi „МОЛОЧНАЯ КАША“ puhul toiduvalmistusajag 10 minutit. Toiduvalmistusajaga on võimalik käsitada seada vahemikus 5 minutit kuni 4 tundi 1 minuti kaupa (vahemiku korral kuni 1 tund) või 5 minuti kaupa (vahemiku korral üle 1 tunni).

💡 Piimaputru valmistamiseks võib kasutada ka universaalset programmi „МУЛЬТИПОВАР“ (optimaalne toiduvalmistamistemperatuur on 95 °C).

Programm „ФРИТЮР“

Multikeetjaga REDMOND RMC-250 saate valmistada toitu ka fritüüris, kasutades selleks spetsiaalset, komplekti kuuluvat korvi. Vaikimisi on programmi „ФРИТЮР“ puhul toidu-

EST

valmistusae 30 minutit. Toiduvalmistusae saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 1 tund. Viitstardi funktsiooni selles programmis kasutada ei saa.

1. Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 1-5.
2. Kinnitage kaepide fritüüri praadimise korvi külge ning laotage toiduained ühtlaselt korvi. Suruge kaepide alumine osa kokku ning pistke see spetsiaalsesse korvis olevasse avasse. Nõrgendage survet kaepidele ning see fikseerub selle jaoks ette nähtud avas.
3. Järgige retsepti soovitusi ning määratud aja pärast avage ettevaatlikult multikeetja kaas. Pange fritüüri korvi koos toiduainetega sissepoiti. Kaas jätke avatuks.
4. Toiduvalmistusprogrammi lõppedes kostub helisignaali ning programmi indikaator ja nupp „СТАРТ/АВТОПРОГРЕВ“ indikaatorid kustuvad. Võtke korvi koos toiduainetega välja ja kinnitage see korvil oleva spetsiaalse konksu abil sissepoiti äärele. Laske õli välja valguda. Kui soovite toiduvalmistamise protsessi katkestada või sisetatust programmi muuta, vajutage ja hoidke all nupp „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“.

STOP TÄHELEPANU! Oli on väga kuum! Fritüüri korvi eemaldamisel kasutage pokajikindaid.

Programm „ПИЦЦА“

Soovitatav pitsa valmistamiseks. Vaikimisi on programmi „ПИЦЦА“ puhul toiduvalmistusae 25 minutit. Toiduvalmistusae saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 20 minutit kuni 1 tund. Viitstardi funktsiooni selles programmis kasutada ei saa.

i Automaatse soojahoidmise pikim tööaeg on selle programmi puhul 2 tundi.

Programm „ХЛЕБ“

Soovitatav eri liiki leibade küpsetamiseks nisujahust ja rukki jahulisandiga. Programm hõlmab terav valmistusprotsessi alates taigna kergitamisest kuni leiva küpsetamiseni. Vaikimisi on programmi „ХЛЕБ“ puhul toiduvalmistusae 2 tundi. Toiduvalmistusae saab käsitsi muuta 10 minuti kaupa vahemikus 1 kuni 6 tundi. Automaatse soojahoidmise ja viitstardi funktsioone selles programmis kasutada ei saa.

STOP TÄHELEPANU! Küpsetamise ajal lähevad sissepoiti ja küpsetis kuumaks. Valmis leiva seadmeist välja võtmisel kasutage pokajikindaid.

Programm „ДЕСЕРТЫ“

Soovitatav mitmesuguste magustoitude valmistamiseks. Vaikimisi on programmi „ДЕСЕРТЫ“ puhul toiduvalmistusae 30 minutit. Toiduvalmistusae saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 3 tundi.

Programm „ЭКСПРЕСС“

Soovitatav kiirriisi ja sõmerate tangineputrude valmistamiseks. Programmi „ЭКСПРЕСС“ tööaeg on 20 minutit. Toiduvalmistusaja reguleerimise ja viitstardi funktsioone selles programmis kasutada ei saa.

Järgige joatise „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 1–2 ning seejärel punkte 6–8 (jättes vahele punktid 3–5).

III. LISAVÕIMALUSED

- Taigna kergitamine.
- Vedelate toiduainete pastöriseerimine.
- Juustu valmistamine.
- Nõude, isiklike tarbeesemete steriliseerimine.
- Vedelate toiduainete pastöriseerimine.
- Lastetoitude soojendamine.

IV. LISATARVIKUD

Lisatarvikud ei kuulu multikeetja komplekti. Neid saab soetada ning REDMONDI uudis- toodetega saab tutvuda firma ametlike edasimüüjate kauplustes.

V. SEADME HOOLDAMINE

Enne kui hakkate seadet puhastama, veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Enne esimest kasutamist ning kõrvaliste lõhnade eem-

aldamiseks pärast toiduvalmistamist soovitage pühkida seadme sissepoiti ja sisekaant 9-protsendilise äädikalahusega ning töödelda poolt sidurini 15 minuti vältel programmis „ПЯТЬ“.

Puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja nõudepesuvahendit. Soovitage pesta seade puhtaks kaks korda pärast selle kasutamist.

STOP Puhastamisel ei tohi kasutada kraapivaid aineid, kraapiva kattega käsnaga agressiivseid keemilisi aineid. Seadme korpuset ei tohi kasta vette ega panna kraani alla.

Puhastage seadme korpuset vastavalt vajadusele.

Sissepoiti on soovitatav puhastada pärast seadme iga kasutuskorda. Võib pesta nõudepesumasinas. Pärast pesu pühkige sissepoiti välispind kuivaks.

Sisemine alumiiniumkaas tuleb samuti pärast iga kasutuskorda puhastada (ei ole soovitatav pesta nõudepesumasinas).

1. Avage multikeetja kaas. Haarake 2 alumisest plastfiksaatorist, tõmmake sisekaant kergelt enda poole ja üles, nii et see tuleb aluse küljest lahti.
2. Pühkige sisekaane pinda niiske lapiga; vajaduse korral peske äravõetavat kaant, kasutades nõudepesuvahendit.
3. Asetage alumiiniumkaas väljalatavat plastotsa pidi soonde ning ühitage see aluskaanega; vajutage alumistele fiksaatoritele, kuni kostub klõpsatus.

Auruklappi on soovitatav puhastada pärast seadme iga kasutuskorda.

1. Võtke sisemine alumiiniumkaas pealt ära ning tõmmake klapp kergelt üle väljalatava otsa. Võtke see küljest ära.
2. Peske klapp jooksva vee all korralikult puhtaks.
3. Kuivatage ning asetage tagasi oma kohale.

Toiduvalmistamise ajal võib moodustuda kondensaat, mis koguneb selle mudeli puhul spetsiaalsesse lõhnde seadme korpusse sissepoiti ümber. Kondensaadi saab kooigi- või salvrätiku abil lihtsasti eemaldada.

Töökambri olulise määrdumise korral tuleb selle pinnal puhastada, vältimaks häireid seadme töös või seadme rikkiminekut.

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

Töökambri külgselne, kütteketta pinna ja keske termoaduri katte (asub kütteketta keskel) võib puhtaks pühkida niisutatud (mitte märjal) käsnaga või salvrätikuga. Kui kasutate pesuvahendit, tuleb selle järgid korralikult eemaldada, et vältida ebasoovitava lõhna teket järgmisel toiduvalmistamisel ajal.

Juhul kui keskse termoaduri ümber olevasse süvendisse satub võõrkehi, eemaldage need ettevaatlikult pintsettide abil. Seejuures ei tohi anduri katte tugevasti suruda.

Kui kütteketta pind on määrdunud, võib seda puhastada niisutatud, keskmise kõvadusega käsnaga või sünteetilise harjaga.

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

VI. SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS

Vead valmistamisel ja nende kõrvaldamise meetmed

Alltoodud tabelis on ära toodud tüüpilised vead multikeetjase toidu valmistamisel korral, vaadeldud võimalikud põhjused ja lahendamise viisid.

TOIT EI VALMINUD LÕPUNI

Põhjuse võimalikud probleemid	Lahendamise viisid
Unustasite sulgeda seadme kaane või sulgeste selle mitte tihedalt, mistõttu ei olnud valmistamise temperatuur piisavalt kõrge.	Valmistamise ajal ärge avage multikeetja kaant enilise vajadusega. Sulgege kaas klõpsatuseni. Veenduge, et seadme kaane tihedat sulgemist miski ei takista ning sisekaanel olev tihendkumm ei ole deformeerunud.

Anum ja soojenduselement on halva kontaktiga, mistõttu ei olnud valmistamise temperatuur piisavalt kõrge.	Anuma peab asetama seadme korpusse sirgelt, põhjaga tihedalt soojendusketale liibudes. Veenduge, et multikeetja töökambri ei ole kõrvalisi elemente. Ärge laste soojendusketalt määrduda.
Toidu koostisained lohutuvalt. Nimetatud koostisained ei sobi teie poolt valitud viisil või valisite vale valmistamisprogrammi.	Soovitatav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Kasutage retsepte, mida võite tööpoldest usaldada.
Koostisained on lõigatud liiga suurte tükkidena, rikutud toiduainete sissepanekul üldiselt proportsioone.	Koostisainete valik, nende lõikamise viis, sissepaneku proportsioonid, programmi valik ja valmistamise aeg peavad vastama valitud retseptile.
Seadise valesti valmistamise aja.	Teie poolt valitud retsepti variant ei sobi nimetatud multikeetjase valmistamiseks.
Aurul valmistamisel: anumad on liiga vähe vett auru piisava tiheduse tagamiseks.	Vett kallake anumasse kindlasti vaid retseptis osutatud mahus. Kahtluse korral kontrollige veeaset valmistamise protsessis.
Praadimis- seal:	Valisite anumasse liialt palju taimedeli.
	Liigne vedelik anumad.
Keetmisel: puljoni väljakeemine kõrgeenerge happesusega toiduainete keetmisel.	Tavalise praadimise juures piisab, kui õli katab anumaga põhja peene kihina. Fritüüri praadimisel järgige vastava retsepti soovitusi.
Küpsetamisel: (taigen ei küpsunud labi)	Kerkimise protsessis jäi taigen sisekaane külge kinni ja sulges auru väljalaskelapi.
	Pange anumasse väiksemas koguses taigen.
	Panite anumasse liialt palju taigen.
	Võtke küpsetis anumast välja, pöörake ümber ja pange uuesti anumasse, seejärel valmistage lõpuni. Edaspidi pange küpsetamisel anumasse väiksemas koguses taigen.

TOODE ON ÜLE KEENUD

Eksitsit toiduaine liigi valikut või valmistamisaja seadmisel (arvutamisel). Koostisainete liialt väike suurus.	Soovitatav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende lõikamise viis, sissepaneku proportsioonid, programmi valik ja valmistamise aeg peavad vastama valitud retseptile.
Peale valmistamist seisib valmis toidul kaua autosoojenduse režiimis.	Liialt kestev autosoojenduse funktsiooni kasutamine ei ole soovitatav. Kui teie multikeetja mudelis on ette nähtud nimetatud funktsiooni eelnev väljalülitamine, võite seda võimalust kasutada.

KEETMISEL KEEB TOODE VÄLJA

Piimapudru keetmisel keeb piim välja.	Piima kvaliteet ja omadused võivad sõltuda selle tootmise kohast ja tingimustest. Soovitage kasutada vaid 2,5% rasvasusega ultrapastöriseeritud piima. Vajadusel võib piima veidi veega lahjendada.
---------------------------------------	---

Enne keetmist jäid toiduained töötlemata või olid töödeldud valesti (halvasti pestud jne.). Ei järgitud koostisainete vahetamist või oli valesti valitud toiduaine tüüp.	Soovivat on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende eelneva töötlemise viis, sissepanemise vahetamist peavad vastama nende soovitudele. Täisteraviljad, liha, kala ja mereannid tuleb alati hoolikalt läbi pesta, kuni vesi jääb puhtaks.
---	--

TOIT KÕRBE PÕHJA

Anum oli halvasti puhastatud eelneva toidu valmistamise järgest. Anuma kõrbevastane kate on rikunud.	Enne valmistamist veenduge, et anum on hoolikalt pestud ja kõrbevastane kate ei ole vigastatud.
Toiduainete üldmaht on retseptis soovitatavast väiksem.	Soovivat on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte.
Seadiste liialt suure valmistamise aja.	Lühendage valmistamise aega või järgige seadme antud mudeli jaoks kohandatud retsepti soovitusi.
Pradimisel: Unustasite valada anumasse õli; ei seganud või pöörasite hilja valmistatavaid toiduaineid.	Tavalise praadimise juures valage anumasse veidi taimeõli – nii, et see kataks põhja õhukese kihina. Ühtlaseks praadimiseks tuleb anumasse olevald toiduaineid periooditi segada või teatud aja tagant ümber pöörata.
Hautamisel: anumasse ei ole piisavalt vedelikku.	Lisage anumasse rohkem vedelikku. Valmistamise ajal ärge avage multikeetja kaant erilise vajadusega.
Keetmisel: anumasse on liialt vähe vedelikku (järgimata koostisainete vahetamist).	Järgige vedelikku ja kõvade koostisainete õiget vahetamist.
Küpsetamisel: ei määratud anumasse enne valmistamist võiga.	Enne taigna sissepanemist määrige anumasse seinad ja põhj võiga või taimeõliga (ei tasu valada õli anumasse!).

TOISUAINE KAOTAS LÕIKEVORMI

Segasite toiduainet anumasse liialt sageli.	Tavalise praadimise korral segage toitu mitte sagedamini kui iga 5-7 minuti tagant.
Seadiste liialt suure valmistamise aja.	Lühendage valmistamise aega või järgige seadme antud mudeli jaoks kohandatud retsepti soovitusi.

KÜPSETIS TULI NISKE

Kasutati sobimatuid koostisaineid, mis andsid liigse niiskuse (mahlaste puuviljad või juurviljad, külmutatud marjad, hapukoor jne.).	Valmistage ette toiduained vastavalt küpsetamise retseptile. Püüdke koostisaineteks mitte valida liialt vedelikku sisaldavaid toiduaineid või kasutage neid võimalusel minimaalsetes kogustes.
Hoidsite valmis küpsetise kinnises multikeetjas liialt kaua.	Püüdke küpsetist võtta multikeetjast välja kohe peale selle valmistamist. Vajadusel võite jätta toidu multikeetjasse väheks ajaks väljalülitatud autosoojenusajale.

KÜPSETIS EI KERKINUD

Munad ja suhkur olid halvasti vahustatud.	
Taigen seisis liialt kaua kergitusajana.	
Jätsite jahu sõelumata või sõtkusite taigen halvasti.	Soovivat on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende eelneva töötlemise viis, sissepanemise vahetamist peavad vastama nende soovitudele.
Koostisainete panekul eksitsite.	
Teie poolt valitud retsept ei sobi küpsetamiseks nimetatud multikeetja mudelil.	

i Multikeetjate REDMOND terve rea mudelite seas hakkab programides "ТУШЕНИЕ" ja "СУП" vedeliku puuduse korral tööle seadme ülesojenemise kaitse. Sel juhul valmistamise programm seiskub ja läheb üle autosoojenuse režiimi.

Toiduvalmistusprogrammide andmete tabel (tehaseadised)

Programm	Soovitud kasutamiseks	Vahimisi määratud toiduvalmistusaeg	Toiduvalmistusaja vahemik / seadistuse samm	Vitstart	Üleminek töö-parametritele	Automaat-soojendus
МУЛЬТИПОВАР	Mitmesuguste toitude valmistamine, toiduvalmistustemperatuuri ja -aja seadistamise võimalusega	15 min	2 min – 1 t / 1 min 1 t – 15 t / 5 min	+	-	+
ТУШЕНИЕ	Aedviljade, liha, kala hautamine	1 t	20 min – 8 t / 5 min	+	-	+
ВЫПЕЧКА	Keekside, biskviitide, vormiroogade, mitmesuguste pämi- ja lehttaigapirukate küpsetamine	1 t	20 min – 8 tundi / 5 min	+	-	2 t
ВАРКА/БОБЫ	Aedviljade, liha, kala, oadkultuuride keetmine	40 min	5 min – 4 t / 5 min	+	-	+
СУП	Mitmesuguste suppide valmistamine (porš, assolink)	1 t	20 min – 6 t / 5 min	+	-	+
ЖАРКА	Aedviljade, liha, linnuliha praadimine	15 min	5 min – 1 t 30 min / 1 min	-	-	+
РИС/КРУПЫ	Riisi keetmine, mitmesuguste putrude valmistamine	35 min	5 min – 4 t / 5 min	+	-	+
МАКАРОНЫ	Makaroidide keetmine, pasta valmistamine mitmesuguste retseptide järgi	10 min	2 min – 30 min / 1 min	-	+	+
ПАР	Aedviljade, kala, liha, pelmeenid, diit- ja taimele toidu aurutamine	30 min	5 min – 2 tundi / 5 min	+	+	+
ПЛОВ	Eri liiki pilaffide valmistamine	1 t	20 min – 1 t 30 min / 10 min	+	-	+
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Lastetoitude valmistamine	1 t	10 min – 3 t / 5 min	+	-	+
ТВОРОГ	Kodujuustu valmistamine	20 min	10 min – 10 t / 10 min	+	-	-
ЙОГУРТ	Eri liiki jogurtite valmistamine	8 t	30 min – 12 t / 30 min	+	-	-
ТУШЕНИЕ	Aedviljade, liha, kala moomimine	5 t	3 t – 12 t / 10 min	+	-	+

Programm	Soovitud kasutamiseks	Vahimisi määratud toiduvalmistusaeg	Toiduvalmistusaja vahemik / seadistuse samm	Vitstart	Üleminek töö-parametritele	Automaat-soojendus
ДИЧЬ	Ulukiliha (vintske liha, suurte lihahükide ja linnuliha) toitude valmistamine	3 t	1 t – 12 t / 10 min	+	-	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Piimaputru valmistamine	10 min	5 min – 1 t / 1 min 1 t – 4 t / 5 min	+	-	+
ФРИТТОР	Frittimine	30 min	5 min – 1 t / 1 min	-	-	+
ПИЦЦА	Pitsa valmistamine	25 min	20 min – 1 t / 5 min	-	-	2 t
ХЛЕБ	Leiva küpsetamine	2 t	1 t – 6 t / 10 min	-	-	-
ДЕСЕРТЫ	Mitmesuguste magustoitude valmistamine	30 min	5 min – 3 t / 5 min	+	-	+
ЭКСПРЕСС	Kiirriisi valmistamine, sömerate putrude valmistamine tangainetest	20 min	-	-	-	+

i Esitatud on kütteelemendi keskmine töötlemistemperatuur.

Mitmesuguste toiduainete soovitatav töötlemisaeg aurutamise korral

	Toiduaine	Kaal (g) / kogus (tk)	Vee kogus, (ml)	Valmistusaeg (min)
1	Sea/veiseifilee (1,5 x 1,5 cm kuubikutena)	500	500	20
2	Lambafilee (1,5 x 1,5 cm kuubikutena)	500	500	20
3	Kanafilee (1,5 x 1,5 cm kuubikutena)	500	500	15
4	Frikadellid/kotletid	180 (6 tk) / 450 (3 tk)	500	20/30
5	Kala (filee)	500	500	15
6	Salatikrevetid, puhastatud, keedetud/külmutatud	500	500	5
7	Pelmeenid/hinkaalid	4 tk	500	20
8	Kartul (1,5 x 1,5 cm kuubikutena)	500	500	15
9	Porgand (1,5 x 1,5 cm kuubikutena)	500	500	20
10	Peet (1,5 x 1,5 cm kuubikutena)	500	500	30

	Toiduaine	Kaal (g) / kogus (tk)	Vee kogus, (ml)	Valmistusaeg (min)
11	Aedviljad (külmutatud)	500	500	15
12	Munad	3 tk	500	5

i Tuleb arvestada, et need on üldised soovitused. Tabelis märgitud aeg võib konkreetse toiduaine kvaliteedist ning samuti teie maitse-eelistustest olenevalt soovitavatavast väärtusest erineda.

Soovitud temperatuurirežiimide kasutamise osas programm "МУЛЬТИПОВАР"

Nr	Töötemperatuur	Soovitud kasutamiseks
1	35°C	Taigna kergitamine, äädika valmistamine
2	40°C	Jogurtite valmistamine
3	45°C	Hapendamine
4	50°C	Kääritamine
5	55°C	Pumati valmistamine
6	60°C	Rohelise tee, lastetoidu valmistamine
7	65°C	Liha keetmine vaakumpakendis
8	70°C	Punsi valmistamine
9	75°C	Pastoriseerimine, valge tee valmistamine
10	80°C	Höögveini valmistamine
11	85°C	Kohupiima või pikka töötlemisaega nõudvate toitude valmistamine
12	90°C	Punase tee valmistamine
13	95°C	Piimapõhiste putrude valmistamine
14	100°C	Besee või moosi valmistamine
15	105°C	Südi valmistamine
16	110°C	Steriliseerimine
17	115°C	Suhkrusiruupi valmistamine
18	120°C	Rulaadi valmistamine
19	125°C	Lihahautise valmistamine
20	130°C	Vormiroa valmistamine
21	135°C	Valmistoitide ülepraadimine neile krõbiseva kooriku lisamiseks
22	140°C	Suitsutamine
23	145°C	Aedvilja- ja kalavormiroogade valmistamine fooliumis
24	150°C	Lihavormiroa valmistamine fooliumis
25	155°C	Pärimaitsega toitude praadimine
26	160°C	Linnulihaga praadimine
27	165°C	Steakide praadimine
28	170°C	Friikartulite, kanaganitsate valmistamine

i Vt ühtlasi juuresolevat retseptiraamatus.

VII. ENNE HOOLDUSKESKUSE POOLE PÖÖRDMIST

Töõhäire	Võimalikud põhjused	Kõrvaldamise meetod
Ekraanile ilmub veakood: A1 – A4.	Süsteemne viga. Võimalik, et juhtpaneel või kütteelement on rikki.	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Sulgege kaas tihedalt ning lülitage seade uuesti vooluvõrku.
Seade ei lähe käima.	Toitejuhe ei ole ühendatud seadmega ja (või) pistikupesasse.	Veenduge, et äravõetav toitejuhe oleks ühendatud seadme vastavasse pesa ning vooluvõrku.
	Rikkis pistikupesa.	Ühendage seade korras pistikupessa.
Toit valmib liiga kaua.	Elektrivõrgus ei ole voolu.	Kontrollige pinget olemasoleva elektrivõrgu juht. Kui voolu ei ole, pöörduge oma maja hooldava ettevõtte poole.
	Katkestused elektritoites (voolupinge on ebastabiilne või normaalsest väiksem).	Kontrollige stabiilset voolupinget olemasoleva elektrivõrgu. Kui vool on ebastabiilne või normaalsest väiksem, pöörduge oma maja hooldava ettevõtte poole.
	Sisepoti ja kütteelementi vahele on sattunud kõrvaline keha või osake (prügi, tangaine, toiduosa-kesed).	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Eemaldage kõrvalised kehad või osakesed.
	Sisepott ei ole paigaldatud multi-keetja korpusse otse.	Paigaldage sisepott otse, nii et see ei oleks villu.
	Kütteketas on tugevalt määrduud.	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Puhastage kütteketas.
Toiduvalmistamise ajal tuleb seadme kaane alt auru välja.	Sisepott ei ole paigaldatud seadme korpusse otse.	Paigaldage sisepott otse, nii et see ei oleks villu.
	Multi-keetja sisepoti ja sisekaane vaheline hermeetilisus on rikutud.	Kaas ei ole tihedalt suletud või on kaane alla sattunud kõrvaline keha. Kontrollige, ega seadme kaane ja korpusse vahel ei ole sattunud kõrvalisi kehi (prügi, tangaineid, toiduosa-kesi), ning kui on, siis eemaldage need. Sulgege multi-keetja kaas alati nii, et kostuks klõpsatus.
	Sisekaane tihendikumm on tugevalt määrduud või vigastatud.	Kontrollige seadme sisekaane tihendi seisukorda. Võimalik, et see vajab väljavahetamist.

VIII. GARANTIIOHUSTUSED

Seadmele antakse garantii 2 aastat ostmisest. Garantii perioodi jooksul kohustub tootja kõrvaldama remondi, osade väljavahetamise või kogu toote asendamise teel kõik tehasedefektid, mis on põhjustatud ebakvaliteetsetest materjalidest või tootmisvigadest. Garantii jõustub ainult siis, kui ostu kinnitatakse kaupluse pitseri ja müüja allkirjaga originaalgarantii talongil. Garantii kehtib ainult sellisel juhul, kui seadet kasutatakse

kasutusjuhiste järgi, kui seda pole remonditud, lahti monteeritud ega väärkasutuse läbi kahjustatud, ning tingimusel, et kogu seadme komplekt on alles. Garantii ei kata seadme loomuliku kulumist ega kulumateriale (filtreid, lampe, kinnikõrbemisevastast kate, tihendeid jms).

Toote eluiga ja garantii kehtivusaega hakatakse lugema müügikuupäevast või valmistamiskuupäevast (juhul kui müügikuupäeva ei ole võimalik kindlaks määrata).

Valmistamiskuupäev on näidatud toote korpusel oleval identifitseerimissildil. Seeria-umber koosneb 13 numbrimärgist. 6. ja 7. märk näitavad kuud, 8. märk seadme väljalaske-aastat.

Tootja määratud kasutisega on 5 aastat ostmisest alates tingimusel, et seadet kasutatakse käesoleva kasutusjuhendi ja kehtivate tehniliste standardite järgi.



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 kogumispunktidesse. Sellega alata kaasa väärtuslike toorainete ümber töötlemisele ja vältida 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.

Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavuzunu dikkatli okuyunuz ve danışma kitabı olarak saklayınız. Cihazın doğru bir şekilde kullanılması, ömrünü uzatır.

GÜVENLİK TEDBİRLERİ

STOP

Üretici, güvenlik tekniği ve cihazın ömür kurallarının ihlalden kaynaklanan hasara uğramasında hiç bir sorumluluk kabul etmez.

- Bu elektrikli cihaz çok fonksiyonlu bir yemek pişirme aygıtı olup ev ortamında kullanılmak üzere dairede, köy evlerinde, otel odalarında, dükkân, ofis içinde ve diğer endüstriyel olmayan ortamlarda kullanılabilir. Endüstriyel veya amaç dışı kullanım, cihazın doğru kullanımın kurallarının ihlali olarak kabul edilecektir. Bu durumda üretici meydana gelen sonuçlardan sorumlu tutulmaz.
- Cihaz elektrik ağına bağlanırken, ağırlı gerilimi ile cihazın itibari geriliminin birbirine uygun olduğundan emin olunuz. (teknik özelliklerine veya fabrikanın ürün tablosuna bakınız.)
- Cihazda kullanılan voltaja uygun uzatma kablosunu kullanınız. Aksi durumlarda parametrelerin uygunsuzluğu kısa devreyi ya da kablounun yanmasına sebep olabilir.
- Cihazı sadece topraklanmış prizlere sokunuz. Bu kural, elektrik akımının zararından korunması açısından zorunludur. Uzatma kablosu kullanırken, uzatma kablosunda topraklanmış olduğundan emin olunuz.

STOP

DİKKAT! Cihaz çalışırken bunun gövdesi, kabı ve metal parçalar ısınır! Dikkat ediniz! Mutfak eldivenleri kullanınız. Sıcak buhardan yanık oluşmasının önlemesi için, cihazın kapağını açarken üzerine eğilmeyiniz.

- Cihazı kullandıktan sonra, temizleme veya taşıma sırasında prizden çıkarınız. Elektrik kablosunu kuru elle çıkarınız, kablodan değil fişten tutunuz.
- Elektrik besleme kablosunu, kapı boşluğu ya da ısı kaynakların yakınında çekmeyiniz. Elektrik kablosunun bükülmemesine ve katlanmamasına, keskin cisimlerle, mobilyaların köşeleri ve kenarları ile temas etmemesine dikkat ediniz.

STOP

UNUTMAYINIZ KI: Elektrik besleme kablosunun kazaan bozulması, garanti kapsamına girmeyen aksaklıklara ve elektrik akımından oluşan hasarlara sebep olabilir. Bozulmuş elektrik kablosu, acil olarak servis merkezinde değiştirilmelidir.

- Cihazı yumuşak yüzeye yerleştirmeyiniz, çalışma sırasında üzerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınmaya uğrar ve bozulabilir.
- Cihazı açık havada kullanılmayınız; cihazın içine nem yada yabancı cisimleri kaçabilir. Bu durum da cihazın bozulmasına yol açar.
- Cihazı temizlemeden önce, elektrik ağından ayrılmış olduğuna ve tamamen soğuduğundan emin olunuz. Cihaz temizleme ile ilgili kurallarını takip ediniz.

STOP

Cihazın gövdesinin suyun içine daldırılması ya da suyun akışına doğru yerleşmesi YASAKTIR!

- Fiziksel, nörolojik veya zihinsel engelli bireyler (çocuklar dâhil), veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan insanlar tarafından, bu kişileri denetleyen veya güvenliklerinden sorumlu olan ve cihazın kullanımıyla ilgili bilgi veren biri olmadığı takdirde bu cihazın kullanılması uygun değildir. Cihaz, aksesuarları ve fabrika ambalajı ile oynamamaları için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır. Cihazın temizlenmesi ve bakımı yetişkinlerin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazın kendi başına tamir edilmesi yada cihazın konstruksyonunda modifikasyon yapılması YASAKTIR. Bakım ve tamirat ile ilgili tüm işler sadece yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işler cihazın bozulmasına, travm oluşmasına ve ürünün zarar görmesine yol açabilir.

GİRİŞ VE GÜVENLİK

İlk kullanımdan önce kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Böylece kendinizi ve cihazınızı oluşabilecek zararlardan korumuş olursunuz. Cihazı sadece monte edilmiş vaziyette kullanınız. Ancak bu şekilde elektrik ileten bölümlere temas etme tehlikesi ortadan kalkabilir.

- Besinlerin özenle hazırlanması sağlığınıza açısından çok önemlidir. Bu cihazı kapağı açık olarak kullanmayınız.
- Evdeki Çocuklar
- Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duygusal ve zihinsel kapasitesinde eksiklik, sorun veya cihazla dair tecrübe eksikliği olan veya cihazın kullanım kitabını okumayacak veya cihazı anlamayacak, güvenlik önlemlerini uygulamayacak kişiler tarafından kesinlikle yalnız başına kullanılmamalıdır. Yukarıda anılan kişiler ve 8 yaşından büyük çocuklar yanlarında ürünü tanıyan ve güvenlik önlemlerini alabilecek bir refakatçi ile kullanmalıdır. Çocuklar kesinlikle ürünle veya elektrik bağlantıları ile oynamamalıdır. 8 yaşın altındaki çocuklar kesinlikle cihaza yaklaşılmamalıdır. Cihazın bakım ve temizliği kesinlikle başlarında refakatçi olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihaz çalışır iken ısınır ve kapatıldıktan sonra da bir süre sıcak kalır. Yanık tehlikesi açısından soğuyuncaya kadar çocukları ocaktan uzak tutunuz. Çocukların ilgisini çekebilecek eşyaları ürünün üstüne ve arkasına koymayınız. Çünkü çocuklar bunları almak için cihazın üzerine çıkmak isteyebilir.
- Yanık tehlikesi! çocukların cihaz ile oynamasına ve içine açmasına izin vermemeyiniz. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir (folyo ve stropor gibi). Boğulma tehlikesi! Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak yerlerde saklayınız veya mümkün olduğunca çabuk evden çıkartınız. Artık kullanılmayan cihazın elektrik bağlantısı evde oynayan çocuklar için bir tehlike yaratmaması açısından sökülmesi ve tüm kablolar ortadan kaldırılmalıdır.
- Diğer Tehlikelerden Korunma
- Cihaz yakınındaki bir prizden faydalanırken, kablounun sıcak cihaza temas etmemesine dikkat ediniz. Kablo izolasyonu zarar görebilir. Cereyan çarpması tehlikesi.

CIHAZIN KULLANIMI VE TANIMI

- Aygıtın ortaya çıkardığı buhar yakıcıdır.

TUR

- Özellikle kapağı kaldırıırken cihazdan gelecek buharla yanmamak için kendinizi buhardan koruyunuz.
- Cihazı ellerken dikkatli olunuz. Herhangi bir sıvı ya da buğulanmış yüzey çok sıcak olabilir. Her zaman fırın eldiveni kullanınız.
- Çocukların ya da engelli kişilerin cihazı kullanmalarına izin veremeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- Elektrik kordonunun aygıtı kullandığınız çalışma yüzeyinden sarkmamasına dikkat ediniz. Çünkü çocuklar sarkan kordonu çekip cihazı düşürebilir.
- Cihazda herhangi bir anıza var ise kullanmayınız. Hasarlı cihazı muhakkak yetkili teknik servise tamir ettiriniz. Kitapçık sonundaki müşteri hizmetleri numarasından bölgenizdeki servis detaylarına ulaşabilirsiniz.
- Ürünün elektrik kordonunu ya da fişini suya batırmayınız, ıslak yerlerden uzak tutunuz. Aygıtın kumandalarını priz ve kuru tutunuz.
- Cihazı kullanmadığınız zamanlar fişini prizden çekiniz.
- Kesinlikle ocak üstüne veya ısı yayan bir yüzey üstüne koymayınız.
- İçerisinde herhangi bir sıcak malzeme var iken kesinlikle cihazı hareket ettirmeyiniz.

STOP

DİKKAT! Her hangi bir arızasının bulunması durumunda cihazın kullanılması yasaktır.

Teknik Özellikleri

Model	RMC-250
Güç	860-1000 W
Gerilim	220-240 V, 50/60 Hz
Pişirme haznesinin hacmi	4 litre
Pişirme haznesinin kaplaması	yapışmaz seramik
3D-ısıtma	mevcut
Ekran	LCD
Buhar tahliye valfi	sökülebilir

Programlar

1. МУЛТИПОВАР	12. ТВОРОГ (LOR PEYİR)
2. ТУШЕНИЕ (GÜVEC)	13. ЙОГУРТ (YOĞURT)
3. ВЫПЕЧКА (HAMUR İŞLERİ)	14. ТОМЛЕНИЕ (FIRINLAMAMA)
4. ВАРКА/БОБЫ (HAŞLAMA/BAKLAGİLLER)	15. ДИЧЬ (AV ETİ)
5. СУП (ÇORBA)	16. ПОТОЧНО-НАКАВА (SÜTLÜ MAMALAR)
6. ЖАРКА (KIZARTMA)	17. ФРИТОР (FRİTÖZ)
7. РИС/КРУПЫ (PIRINC/TAHILLAR)	18. ПИЦЦА (PIZZA)
8. МАКАРОНЫ (MAKARNALAR)	19. ХЛЕБ (EKMEK)
9. ПАП (BUĞULAMA)	20. ДЕСЕРТЫ (TATILILAR)
10. ПЛОВ (PILAV)	21. ЭКСПРЕСС (EKSPRES)
11. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (KOÇUK BESİNLERİ)	

Fonksiyonları

МАСТЕР-ЧЕФ (esnek süre ve sıcaklık derecesi ayarlama; kendinize özel programları kaydetme ve kullanabilme).....	mevcut.
Hazır yemeklerin sıcaklık derecesinin desteklenmesi (otomatik sıcak tutma).....	24 saate kadar.
Otomatik sıcak tutmayı ön kapatma.....	mevcut.
Yemekleri ısıtma.....	24 saate kadar.
Başlamayı Etleme.....	24 saate kadar.

Ürün Parça Listesi

Çok fonksiyonlu pişirici.....	1 Ad.
Hazne.....	1 Ad.
Sökülebilir iç kapak.....	1 Ad.
Buharlı pişirme sepeti (haznesi).....	1 Ad.
Buharlı pişirme için altlık.....	1 Ad.
Saplı fritözde kızartma sepeti.....	1 Ad.
Ölçek bardağı.....	1 Ad.
Kepçe.....	1 Ad.
Düz kaşık.....	1 Ad.
Kepçe / Kaşık tutacağı.....	1 Ad.
Aşçı spatula.....	1 Ad.
Hazneyi çıkarmak için maşa.....	1 Ad.
«200 Tarif» kitapçığı.....	1 Ad.
Kullanma Kılavuzu.....	1 Ad.
Servis kitapçığı.....	1 Ad.
Enerji kablosu.....	1 Ad.
Ambalaj.....	1 Ad.

i Üretici firma, üretmekte olduğu ürünlerin geliştirilmesi sırasında ürünün tasarımına, parçalarına, teknik özelliklerine, önceden haber vermeden değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Çok Fonksiyonlu Pişiricinin Yapısı A1

1. Cihazın dış gövdesi
2. Cihazın taşıma sapları
3. Cihazın kapağı
4. Sökülebilir iç kapak
5. Hazne
6. Kondensat toplama konteyniri
7. Buhar tahliye deliği
8. Ekranlı kumanda panosu
9. Kepçe
10. Düz kaşık
11. Buharlı pişirme için altlık
12. Fritözde kızartma sepeti
13. Enerji kablosu
14. Buharlı pişirme sepeti (haznesi)
15. Hazneyi çıkarmak için maşa
16. Aşçı spatula
17. Kepçe / Kaşık tutacağı
18. Ölçek bardağı

Kumanda panosu A2

1. «Подогрев/Отмена» (el ısıtma/ipta) düğmesi – ısıtma fonksiyonunu açma/kapama; pişirme programının sona erdirilmesi; girilmiş olan parametrelerin sıfırlanması.
2. «Отсрочка старта» («Başlamayı Etleme») düğmesi – başlamayı etleme rejiminde sürenin ayarlanması; bu rejimde dakika/saat değeri seçmeye geçiş; kendinize özel pişirme programınızın seçiminin yapılması; tüm programların sıfırlanarak fabrika ayarların geri yüklenmesi (bekleme rejiminde iken).
3. Ekran.
4. «Старт/Автоматический» («Başlat/Otomatik Sıcak Tutma») düğmesi – seçilmiş olan pişirme programının çalıştırılması; «Otomatik Sıcak Tutma» fonksiyonunun ön kapatılması.
5. «t°C» düğmesi – otomatik programlarda pişirme sıcaklık derecesi ve süresinin rejiminden (çalıştırılması) «ЙОГУРТ» programı hariç).
6. «Меню» («Menu») düğmesi – otomatik pişirme programı seçme rejimine geçiş; programları sıfırlayarak fabrika ayarlarını geri yükleme (bekleme rejiminde iken).
7. «←» düğmesi – saat ayar rejiminde saat ve dakika değerlerinin azaltılması, pişirme süresi ve «Отсрочка старта» süresinin ayarlanması; otomatik programlarda pişirme sıcaklık derecesinin değeri azaltılması «ЙОГУРТ» programı hariç; otomatik pişirme programının seçimi.
8. «→» düğmesi – saat ayar rejiminde saat ve dakika değerlerinin artırılması, pişirme süresi ve «Başlamayı Etleme» süresinin ayarlanması; otomatik programlarda pişirme sıcaklık derecesinin değeri artırılması «ЙОГУРТ» programı hariç; otomatik pişirme programının seçimi.

9. «OK» düğmesi – otomatik program seçim rejiminde bir sonraki adıma geçiş, pişirme süresi ve sıcaklık derecesinin, o andaki sürenin ya da zamanın ayarlanması.

Ekran yapısı A3

1. Pişirme programlarında sıcaklık derecesinin değer göstergesi («ЙОГУРТ» ve «ЭКСПРЕСС» hariç).
2. Pişirme programının çalışma süresinin ilerlemesinin göstergesi.
3. Otomatik pişirme programlarının göstergesi.
4. Zaman Ayarlayıcı / geçerli süre göstergesi / Başlamayı Etleme süresi göstergesi.
5. Geçerli süre rejimini ayarlama / «Başlamayı Etleme» süresi göstergesi.
6. Pişirme sıcaklık derecesi seçme rejimi göstergesi.
7. Hazır yemekleri ısıtma / otomatik sıcak tutma fonksiyonlarının çalışma durumu göstergesi.

REDMOND RMC-250 çok fonksiyonlu pişirici, cihazın çalışma rejimine bağlı olarak, üç ayrı türden aydınlatmaya sahip olan, dokunmatik kumanda panosu ve LCD ekranı ile donatılmıştır.

Ekran rengi	Çalışma rejimi
MAVİ	«Başlamayı Etleme» fonksiyonu çalışmakta, ekranda, «Zaman Ayarlayıcı» seçilmiş süre ve «Başlamayı Etleme» göstergesi görüntülenmektedir.
YEŞİL	Pişirme programı çalışmakta, ekranda, program çalışma süresinin geri sayımı görüntülenmekte ve «Cooking Times» göstergesi yanmaktadır.
TURUNCU	Hazır yemekleri ısıtma fonksiyonu çalışmakta, ekranda, çalışma fonksiyonu geri sayımı görüntülenmektedir.

I. İLK KULLANMADAN ÖNCE

Ürünü ve parçalarını dikkatlice kutusundan çıkartınız. Tüm ambalajlama malzemelerini ve reklam yapışkanlarını sökünüz.



Uyarıcı yapışkanları, talimat yapışkanlarını (var ise) ve ürünün dış gövdesinde bulunan, ürün seri numarası yazılı levhayı bulunduğu yerlerde mutlaka muhafaza ediniz! Ürün üzerinde seri numarasının bulunmaması, otomatik olarak ürün ile ilgili garanti hizmetlerinin verilmesi hakkında mahrum bırakmaktadır.

Cihazın dış gövdesini ıslak bez ile siliniz ve pişirme haznesini yıkayınız, kuruması için bırakınız. İlk kullanımda yabancı kokunun oluşmaması için, cihazı tamamen temizleyiniz («Cihazın Bakımı» bkz.).



Soğuk hava şartlarında nakliye ya da saklamadan sonra, işletmeye almadan önce, cihazın en azından 2 saat oda sıcaklığında bekletilmesi gerekmektedir.

II. ÇOK FONKSİYONLU PİŞİRİCİNİN KULLANIMI

Kullanmaya Başlamadan Önce

Cihazı sert ve düz, yatay bir yüzey üzerinde, buhar valfinden çıkmakta olan sıcak buharın, yüksek nem ve sıcaklıktan etkilenilebilecek duvar kağıdı, dekoratif kaplama, elektronik cihazlar ve diğer türden eşya ve malzemelere denk gelmeyecek şekilde yerleştiriniz.

Yemek pişirmeye başlamadan önce, çok fonksiyonlu pişiricinin dış ve görünürdeki iç parçalarını hasarın, çatılmanın ve diğer türden kusurun olup olmadığını kontrol ediniz. Hazne ve ısıtıcı element arasında her hangi bir yabancı parça olmamalıdır.

Fabrika Ayarlarına Geri Yükleme İçin Sıfırlama

REDMOND RMC-250 çok fonksiyonlu pişirici elektrikten bağımsız belleğe sahiptir. Geçici olarak elektrik kesintisinin olması durumunda, kullanıcı tarafından yapılmış olan tüm ayarlar kaydedilmektedir. Fabrika ayarlarının geri yüklenmesi için «Меню» düğmesine basınız ve düğmeye basılı tutunuz. Ses sinyali duyacaksınız, cihaz, varsayılan olarak ayarlanmış olan değerlerine geri dönecektir.

Saatin Ayarlanması

Cihazı elektrik beslekesine bağlayınız. «→» ya da «←» düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. «→», «←», «OK» düğmelerinin göstergeleri, aynı zamanda da geçerli olan süre

(ekranda) yanıp sönecektir. «+» düğmesine bastığınızda süre değerinin artacaktır, «-» düğmesine bastığınızda azalacaktır. Süre ayarlama maksimum düzeyine ulaştıktan sonra, süre ayarlama, yelpazenin başına dönerken yeniden başlayacaktır. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilmesi için düğmeye basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Saat değerlerini ayarladıktan sonra «OK» düğmesine basınız, daha sonra dakika değerlerini seçiniz. Geçerli süre ayarlama işlemleri tamamlandıktan sonra «Половое/Отмена» düğmesine basınız.

Pişirme Süresinin Ayarlanması

REDMOND RMC-250 çok fonksiyonlu pişiricide, her bir program için varsayılan olarak ayarlanmış, pişirme süresi değiştirme imkanı göz önünde bulundurulmuştur. Değiştirme adımı ve ayarlanmakta olan süre yelpazesi imkânları seçilmiş pişirme programına bağlıdır.

Pişirme süresinin değiştirilmesi için:

1. «Меню» düğmesine basarak, otomatik pişirme programını seçiniz. «+», «-», «Срап/Автоподогрев» ve «OK» düğmelerinin göstergeleri yanıp sönmeye başlayacaktır. Ekranda, seçmek istediğiniz pişirme programının göstergesi görüntülenene kadar «+» ya da «-» düğmesine basınız. Ekranda, her bir program için varsayılan olarak ayarlanmış pişirme programı görüntülenecektir.
2. «OK» düğmesine basınız (bu düğmeye ait göstere, aynı zamanda da pişirme süresi göstergeleri yanacaktır) ve seçmiş olduğunuz program için süreyi seçiniz. «+», «-», «Срап/Автоподогрев», «t°» düğmelerinin göstergeleri, aynı zamanda da pişirme süresi göstergeleri (ekranda) yanıp sönmeye başlayacaktır. Eğer, seçilmiş olan programda «Отсрочка старта» fonksiyonu seçilmiş ise, bu durumda «Отсрочка старта» göstergesi yanıp sönecektir.
3. «+» düğmesine basınız (dura, süre ayarlama değeri artacaktır, «-» düğmesine bastığınızda ise azalacaktır. Saat değerlerini seçtikten sonra, «OK» düğmesine basınız, daha sonra dakika değerlerini seçiniz. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilebilmesi için düğmeye basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Süre ayarlama maksimum düzeyine ulaştıktan sonra, süre ayarlama, yelpazenin başına dönerken yeniden başlayacaktır.
4. Daha önceden seçilmiş olan ayarların sıfırlanması için «Половое/Отмена» düğmesine basınız, daha sonra yeniden pişirme programını seçmeniz gerekmektedir.

«Başlamayı Erteleme» Programı

Bu fonksiyon, pişirme programının başlamasını ertelenmesini 10 dakika ile 24 saat zaman aralığında 10'ar dakikalık adımlar ile ayarlama imkânı vermektedir.

1. Otomatik pişirme programını ve pişirme süresini seçtikten sonra, «Отсрочка старта» düğmesine basarak, «Отсрочка старта» süresini seçebilirsiniz (düğmenin göstergesi yanacak, ekranda, «Отсрочка старта» rejiminin göstergesi görüntülenecektir). «+», «-», «OK», «Срап/Автоподогрев» ve «t°» düğmelerinin göstergeleri yanıp sönecektir.

«ЙОГУРТ» programının seçiminde «t°» düğmesinin göstergesi yanıp sönmeyecektir (bu programda, pişirme sıcaklık derecesi değiştirme imkânı bulunmamaktadır).

2. «+» ve «-» düğmelerine basarak saat ayarlarını yapınız («+» düğmesine bastığınızda süre değerinin artacaktır, «-» düğmesine bastığınızda azalacaktır). Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilebilmesi için düğmeye basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Süre ayarlama maksimum düzeyine ulaştıktan sonra, süre ayarlama, yelpazenin başına dönerken yeniden başlayacaktır.
3. Saat ayarlarını yaptıktan sonra tekrar «Отсрочка старта» düğmesine basınız. «+» ve «-» düğmelerine basarak dakika değerleri ayarlarını yapınız.
4. Daha önceden seçilmiş olan ayarların sıfırlanması için «Половое/Отмена» düğmesine basınız, daha sonra yeniden pişirme programını seçmeniz gerekmektedir.

Hazır Yemekleri Sıcak Tutma Fonksiyonu (Otomatik Sıcak Tutma)

Pişirme programı bittiginde, sıcak tutma fonksiyonu otomatik olarak devreye girer ve hazır yemeğin sıcaklığını 75–80° derece civarında 24 saate kadar tutabilir. Otomatik sıcak tutma fonksiyonunda «Срап/Автоподогрев» düğmesinin göstergesi sönecek, «Половое/Отмена» düğmesi işlemler yanıp sönecektir. Ekranda, direkt olarak, süre geri sayımı fonksiyonu görüntülenecektir.

Otomatik Sıcak Tutmayı Ön Kapatılma

«Otomatik Sıcak Tutma» programı başladıktan sonra kapatılması için «Половое/Отмена» düğmesi sönene kadar «Срап/Автоподогрев» düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Otomatik Sıcak Tutma fonksiyonunun tekrar başlatılması için ise «Срап/Автоподогрев» düğmesini basınız ve düğmeyi basılı tutunuz, «Половое/Отмена» düğmesi yanıp sönecektir.

Yemek İstima

Soğuk yemeğin ısıtılması için:

1. «Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar» Bölümünün 1–2 maddelerinde belirtilenlere uyunuz.
2. «Половое/Отмена» düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Düğmenin göstergesi yanıp sönecektir, yemek ısıtma fonksiyonu çalışmaya başlayacaktır. Ekranda, direkt olarak, süre geri sayımı fonksiyonu görüntülenecektir. Cihaz hazır yemeklerinizi 75°C'ye kadar ısıtacaktır. Bu sıcaklık derecesi 24 saat boyunca desteklenmektedir. Gereksinim duyulması halinde «Половое/Отмена» düğmesine basarak yeniden başlatılabiliriz (düğmenin göstergesi kapanacaktır).

«МАСТЕРШЕФ» Fonksiyonu

«ЙОГУРТ» ve «ЭКСПРЕСС» programlarının kullanımı sırasında «МАСТЕРШЕФ» fonksiyonu geçerli değildir.

«МАСТЕРШЕФ» fonksiyonu, programların pişirme süreçleri devam ederken, pişirme sıcaklık derecesini ve süresini 10 kereye kadar değiştirme ve başlangıçta belirtilmiş programların yerine, yapılmış değişiklikleri, yapılmış olduğu sıralamaya uygun olarak kaydetme imkânı sağlamaktadır. «МАСТЕРШЕФ» fonksiyonunun kullanımı sırasında sıcaklık derecesi değiştirme yelpazesi 35°C den 170°C'ye kadar 5°C adımlarla yapılabilmektedir. Yemek hazırlama süresi değiştirme yelpazesi 1 dakikadan 15 saate kadar 1'er dakikalık adımlarla yapılabilmektedir.

Cihazın aşırı derecede ısınmasından korunması için «МАРКА» ve «ФРИТЮ» programlarında, maksimum çalışma süreleri 2 saat ile sınırlandırılmıştır.

«Otomatik Sıcak Tutma» programının süresi ya da sıcaklık derecesini değiştirmeden açılması/kapatılması kendi başına yapılmış bir değişiklik olarak kabul edilmemektedir.

«МАСТЕРШЕФ» fonksiyonu, yemeklerinizi karışık bir tarif farklı pişirme programları kullanarak (örneğin, lahana sarması, beef stroganoff, çorbalar ve çeşitli tariflere göre pastalar, reçeller vs. gibi) hazırlamak istemeniz durumunda, özellikle yararlı olabilir.

Pişirme Sıcaklık Derecesinin Değiştirilmesi

1. Pişirme programı çalışırken «t°» düğmesine basınız. Ekranda, sıcaklık derecesi değeri yanıp sönmeye başlayacaktır.
2. İstediğiniz sıcaklık derecesini ayarlayınız. Arttırmak için «+», azaltmak için ise «-» düğmesine basınız. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilmesi için düğmeye basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Süre ayarlama maksimum düzeyine ulaştıktan sonra, süre ayarlama, yelpazenin başına dönerken yeniden başlayacaktır.
3. Panodaki düğümlere 5 saniye boyunca basmayınız. Yeni değerlerinizi otomatik olarak kaydedilecektir.

Pişirme Süresinin Değiştirilmesi

1. Program çalışırken iki kere «t°» düğmesine basınız. Ekranda, saat değeri göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır.
2. İstemiş olduğunuz pişirme süresini ayarlayınız. Değerlerin 1'er saatlik adımlar ile arttırılması için «+», 1'er dakikalık adımlarla arttırmak için ise «-» düğmesine basınız. Saat ve dakikaların arttırılması birbiriinden bağımsız olarak mümkündür. Süre ayarlama maksimum düzeyine ulaştıktan sonra, süre ayarlama, yelpazenin başına dönerken yeniden başlayacaktır. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilmesi için düğmeye basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Yeni değerlerinizi otomatik olarak kaydedilecektir.

Pişirme süresi değerinin 00:00 olarak ayarlanması durumunda, programın çalışması durdurulacaktır.

Değiştirme yaparken 1 dakikadan kısa bir süre içinde sık sık değiştirmeniz durumunda sadece en son yapılmış olduğunuz ayarlarınız kademilimsi olacaktır. Eğer, hem sıcaklık derecesini hem de pişirme süresinin aynı anda değiştirmeniz gerekte ise sırasıyla, değişiklikleri yapar yapmaz «t°» düğmesine basınız. Bunun gibi durumlarda yeni parametreler tek bir değişiklik olarak kaydedilecektir.

Değiştirilmiş Pişirme Programının Kaydedilmesi

İsterseniz, programın bitimini takip etmekte olan 3 dakika içinde, yeni programı, fabrika programının yerine kaydedebilirsiniz. Bu durumda, ekranda, geri sayım saniyeleri halinde görüntülenecektir.

Değiştirilmiş pişirme programının kaydedilmesi için «Отсрочка старта» düğmesine basınız. Kaydetmeden menüye geçebilmek için «Половое/Отмена» düğmesine basınız.

Değiştirilmiş Pişirme Programının Geri Yükleme

Menüden değiştirilmiş olan programın seçilmesini için ekranda pişirme süresinin yerine «----» sembolü görüntülenecektir.

Başlatma için değiştirilmiş olan programı seçiniz ve «Срап/Автоподогрев» düğmesine basınız. Değiştirilmiş programın geri yüklenmesi sırasında her bir noktayı geçtikten sonra kısa sinyal sesi duyulacaktır.

Eğer, değiştirilmiş olan program geri yüklenmekte iken değişiklikler yapılmış ise, bu durumda işlem tamamlandıktan sonra programın kaydedilmesi devam edecektir.

Ayarları yapılmış olan değiştirilmiş programlar, otomatik programlarda olduğu gibi değiştirilebilir. Ancak, bunun gibi durumlarda, yeni girilmiş olan programlar, daha önceden var olan ve program bir sonraki çalışmalarında yürürlüğe girecek olan programları yenisi ile değiştirmektedir.

Fabrika Ayarlarının Geri Yükleme

Değiştirilmiş anda, değiştirilmiş olan fabrika programlarının ayarlarının birini ya da tamamını geri yükleyebilirsiniz. Bunun için menüden değiştirilmiş olan programı seçiniz ve «OK» düğmesine basınız. Fabrika ayarlarının geri yüklenmesinin teyit edilmesi için «Меню» düğmesine basınız ve düğmeyi birkaç saniye basılı tutunuz. Programda yapılmış olan değişiklikler sıfırlanmış olacaktır.

Değiştirilmiş program sıfırlandıktan sonra, menüde, başlangıçta fabrika programı görüntülenecektir.

Değiştirilmiş olan tüm programların sıfırlanması ve fabrika ayarlarına geri dönüşü için bekleme rejiminde iken «Меню» düğmesine basınız ve birkaç saniye düğmeyi basılı tutunuz.

Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar

1. Tarife göre gerekli malzemeleri hazırlayarak, pişirme haznesine koyunuz. Tüm malzemelerin haznesin iç yüzeyindeki cetvelin maksimum çizgisinin alt düzeyinden aşağıda olmasına dikkat ediniz.
2. Pişirme haznesini cihazın gövdesine yerleştiriniz, onu biraz çeviriniz, ısıtma elemanı ile sıkı bir şekilde temas halinde olduğundan emin olunuz. Çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını ses çıkana kadar kapatınız. Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.
3. «Меню» düğmesine basarak lazım olan pişirme programını seçiniz. Menüden iyi bir şekilde yararlanabilmek için «-» ya da «+» düğmelerine basınız. Seçilmiş programın göstergesi ile birlikte aynı zamanda «+», «-», «Срап/Автоподогрев» ve «OK» düğmelerinin göstergeleri yanıp sönecektir. Eğer, seçmiş olduğunuz programda «Отсрочка старта» fonksiyonu göz önünde bulundurulmakta ise, «Отсрочка старта» düğmesinin göstergesi yanıp sönecektir.
4. «OK» düğmesine basarak, gereken pişirme programını ayarlayınız.
5. Gereksinim duyulması durumunda «Отсрочка старта» programının süresini ayarlayınız.
6. «Срап/Автоподогрев» düğmesini basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Pişirme programı başlamış olacak, «Срап/Автоподогрев» ve «Половое/Отмена» düğmelerinin göstergeleri yanıp sönecektir. Ekranda, programın bitimine kadar kalması olan süre ve pişirme sürecinin göstergesi görüntülenecektir.
7. Pişirme programının bitiminde, sesli sinyal duyarsanız, bu programın göstergesi ve «Срап/Автоподогрев» düğmesinin göstergesi kapanacaktır. Cihazın ayarlarına bağlı olarak «Otomatik Sıcak Tutma» rejimine geçecek, «Половое/Отмена» düğmesinin göstergesi yanıp sönecek, ekranda, «Otomatik Sıcak Tutma» programının çalışma süresinin geri sayımı görüntülenecektir ya da bekleme rejimine geçecektir.
8. Pişirme sürecine ara verilmesi ya da girilmiş olan programın iptal edilmesi için «Половое/Отмена» düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz.

«МУЛЬТИПОВАР» Programı

«МУЛЬТИПОВАР» programı pratik olarak kullanıcı tarafından ayarlanmış olan sıcaklık ve süre parametrelerine uygun olarak istediğiniz yemek yapıp için tasarlanmıştır. Sıcaklık derecesi 75°C'den daha düşük, yemeklerin hazırlanmasında, varsayılan olarak «Otomatik Sıcak Tutma» fonksiyonu kapalı tutulacaktır. Gereksinim duyulması durumunda, bu program, pişirme programı çalıştırdıktan sonra «Срап/Автоподогрев» düğmesine basarak elle çalıştırabilirsiniz («Половое/Отмена» düğmesinin göstergesi yanacaktır).

Varsayılan olarak ayarlanmış olan pişirme sıcaklık derecesi 100°C. Sıcaklık derecesi ayarlama yelpazesi 5°C adımlarla 35 – 170°C arasındadır.

TUR



DIKKAT! Pişirme sıcaklık derecesi olarak 140°C üzerinde seçtiyseniz, emniyet açısının, pişirme süresinin 2 saati geçmesi gerekmektedir.

Varsayılan olarak belirlenmiş olan pişirme süresi 15 dakikadır. Pişirme süresi ayarlama yelpazesi – 2 dakikadan 15 saate kadar 1'er dakikalık adımlarla (1 saate kadar olan yelpazede) ya da 5'er dakikalık yelpazede (1 saat ve üzeri yelpazeler için).

1. «Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar» Bölümünün 1 – 4 maddelerinde belirtilenlere uyunuz.
2. «t°C» düğmesine basarak pişirme sıcaklık derecesini ayarlayınız. «t°C» düğmesi göstergesi yanacaktır, «+», «-», «Start/Автомат/Догрев», «OK» ve «Отсрочка/Граф» düğmelerinin göstergeleri ise yanıp sönecektir.
3. «+» düğmesine basıldığında sıcaklık derecesi değerinizi arttıracak, «-» düğmesine basıldığında azalacaktır. Değerlerin hızlı bir şekilde değiştirilmesi için düğmeyi basınız ve düğmeyi basılı tutunuz. Süre ayarlaması maksimum düzeye ulaştıktan sonra, süre ayarlama, yelpazenin başına dönerek yeniden başlayacaktır.
4. «Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar» Bölümünün 5 – 8 maddelerinde belirtilenlere uyunuz.

«ТУШЕНИЕ» Programı

Sebze, et, deniz ürünleri, kümes hayvanlarının etinden güvec hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «ТУШЕНИЕ» programında varsayılan olarak ayarlanmış süre 1 saatir. Pişirme süresi seçme yelpazesi 20 dakika ile 8 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«БЫПЕЧКА» Programı

Program mayalanmış ve katmer hamurdan kek, fırında unlu mamüller, çeşitli böreklerin pişirilmesi, aynı zamanda da çeşitli ekmeklerin pişirilmesi için tavsiye edilmektedir. «БЫПЕЧКА» programında varsayılan olarak ayarlanmış olan süre 1 saatir. Pişirme süresi seçme yelpazesi 20 dakika ile 8 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Bu programda «Otomatik Sıcak Tutma» fonksiyonunda maksimum çalışma süresi 2 saatir. Ekmek pişirilirken, pişirmenin tüm aşamalarında, «Otomatik Sıcak Tutma» fonksiyonun kapatılması tavsiye edilmektedir.

«ВАРКА/БОБЫ» Programı

Sebze, balık, et, balık, aynı zamanda da baklagillerin haşlanması için tavsiye edilmektedir. «ВАРКА/БОБЫ» programında varsayılan pişirme süresi 40 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 4 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«СУП» Programı

Çeşitli sulu yemeklerin hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «СУП» programında varsayılan pişirme süresi 1 saatir. Pişirme süresi, 20 dakika ile 6 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«ХАРКА» Programı

Program et, sebze, deniz ürünleri, kümes hayvanlarının etinin kızartılması için tavsiye edilmektedir. «ХАРКА» programında, varsayılan sıcaklık derecesi 155°C olarak belirlenmiş olması durumunda, varsayılan pişirme süresi 15 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 1 saat 30 dakika zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Bu programda «Başlamayı Erteleme» fonksiyonu bulunmamaktadır.

Yemeklerinizi cihazın kapağı açık iken kızartmanız tavsiye edilmektedir. Malzemelerin yanmaması için Tarif Kitabı'ndaki talimatlarla uymaz ve periyodik olarak pişirme haznesinin içindeki malzemelerinizi karıştırmanız tavsiye edilmektedir. «ХАРКА» programını kullanmadan önce, cihazın tamamen soğumasını bekleyiniz.

«РИС/КРУПЫ» Programı

Pirinç ve çeşitli mameaların pişirilmesi için tavsiye edilmektedir. «РИС/КРУПЫ» programında varsayılan olarak ayarlanmış olan süre 35 dakikadır. Pişirme süresi seçme yelpazesi 5 dakika ile 4 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«МАКАРОНЫ» Programı

Program makarnaların kaynatılması, çeşitli tariflere göre ezmelerin hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «МАКАРОНЫ» programında varsayılan olarak ayarlanmış olan süre 10 dakikadır. Pişirme süresi seçme yelpazesi 2 dakika ile 30 dakika zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Bu programda «Başlamayı Erteleme» fonksiyonu bulunmamaktadır.



Pişirme programında belirlenmiş olan sürenin geri sayımı, ancak, cihazın belirlenmiş olan parametrelere ulaşmasından sonra başlanmaktadır (su kaynadıktan sonra).

1. Pişirme haznesine su koyunuz. Suyun, pişirme haznesinin iç yüzeyine bulunan maksimum çizgisinden aşağıda olmasına dikkat ediniz.
2. «Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar» Bölümünün 1 – 6 maddelerinde belirtilenlere uyunuz.
3. Su kaynadıktan sonra sinyal sesini duyacaksınız. Dikkatlice kapağı açınız ve ürünleri izleyin kaynamakta olan suya atınız, ses kısana kadar bastırarak, kapağı kapatınız.
4. «Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar» Bölümünün 6 – 8 maddelerinde belirtilenlere uyunuz.

«ПАР» Programı

Sebze, balık, et, diyet ve vejetaryen yemeklerini buharda pişirmek için tavsiye edilmektedir. «ПАР» programında varsayılan pişirme süresi 30 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 2 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.



Bu programda pişirme süresinin geri sayımı cihazın belirlenmiş olan çalışma parametrelerine ulaşmasından sonra (su kaynadıktan ve pişirme kabında yeterli miktarda buhar oluştuğunda sonra) başlanmaktadır.

1. Hazneye 600-1000 ml su koyunuz. Buharda pişirme kabını pişirme haznesinin içine yerleştiriniz.
2. «Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar» Bölümünün 2-8 maddelerinde belirtilenlere uyunuz.

«ПЛОВ» Programı

Program çeşitli pilavların hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «ПЛОВ» programında varsayılan pişirme süresi 1 saatir. Pişirme süresi, 20 dakika ile 1 saat 30 dakika zaman aralığında 10'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» Programı

Program çocuk besinlerinin hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» programında varsayılan pişirme süresi 1 saatir. Pişirme süresi, 10 dakika ile 3 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«ТВОРОГ» Programı

Program lor peynir hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «ТВОРОГ» programında varsayılan pişirme süresi 20 dakikadır. «ТВОРОГ» programında pişirme süresi, 10 dakika ile 10 saat zaman aralığında 10'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Bu programda «Otomatik Sıcak Tutma» fonksiyonu bulunmamaktadır.

«ЙОГУРТ» Programı

Yoğurt hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «ЙОГУРТ» programında varsayılan pişirme süresi 8 saatir. Pişirme süresi, 30 dakika ile 12 saat zaman aralığında 30'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Bu programda «Otomatik Sıcak Tutma» fonksiyonu bulunmamaktadır.

«ТОМЛЕНИЕ» Programı

Sebzeler, balık, et ürünlerinin fırınlanması için tavsiye edilmektedir. «ТОМЛЕНИЕ» programında varsayılan pişirme süresi 5 saatir. Pişirme süresi, 3 saat ile 12 saat zaman aralığında 10'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«ДИЧЬ» Programı

Av eti (semt et, büyük parça et ve kümes hayvanlarının eti) yemeklerin hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «ДИЧЬ» programında varsayılan pişirme süresi 3 saatir. Pişirme süresi, 1 saat ile 12 saat zaman aralığında 10'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«МОЛОЧНАЯ КАША» Programı

Sütlü mameaların hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «МОЛОЧНАЯ КАША» programında varsayılan pişirme süresi 10 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 4 saat zaman aralığında 1'er dakikalık (1 saate kadar olan yelpazelerde) ya da 5'er dakikalık (1 saatten fazla olan yelpazelerde) adımlar ile elle ayarlanabilir.



«МОЛОЧНАЯ КАША» hazırlanması için «МУЛЬТИГОВАР» programını kullanabilirsiniz (en uygun pişirme sıcaklık derecesi 95°C).

«ФРИТЮР» Programı

REDMOND RMC-250 çok fonksiyonlu pişiriciyi, cihazın takımında bulunan özel sepetini fritöz olarak kullanabilirsiniz. «ФРИТЮР» programında varsayılan pişirme süresi 30 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 1 saat zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Bu programda «Başlamayı Erteleme» fonksiyonu bulunmamaktadır.

1. «Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar» Bölümünün 1 – 5 maddelerinde belirtilenlere uyunuz.
2. Fritözde hazırlamak için kullanılan sepete sapını takınız ve ürünlerinizi sepetin içine düzgün yerleştiriniz. Sapı sıkınız ve sepette var olan özel deliğine takınız. Eliniz ile sıkımda olduğunuz sapı gevşetiniz ve sap özel deliğine sabitlenecektir.
3. Tarifede belirtilmekte olan tavsiyelere uyunuz ve belirlenmiş olan süre içinde itina ile çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını açınız. Malzemeleri fritözde pişirmek için sepeti pişirme haznesinin içine yerleştiriniz. Kapağını kapatmayınız.
4. Program bitiminde sinyal sesini duyacaksınız, hem program göstergesi hem de «Start/Автомат/Догрев» düğmesinin göstergesi sönecektir. İçli ürünlü sepeti çıkartınız ve sepet için özel sabitleme tutacağı yardımıyla pişirme haznesinin kenarına yerleştiriniz. Yağın akmasını bekleyiniz. Pişirme sürecini kesmek ya da girişim olan programın iptali için «Подогрев/Отмена» düğmesine basınız ve düğmeyi basılı tutunuz.

STOP

DIKKAT! Yağ çok sıcaktır! Kızartma sepetini fritözden çıkartmak için muflak eldivenlerini kullanınız.

«ПИЦЦА» Programı

Pizza hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «ПИЦЦА» programında varsayılan pişirme süresi 25 dakikadır. Pişirme süresi, 20 dakika ile 1 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Bu programda «Başlamayı Erteleme» fonksiyonu bulunmamaktadır.



Bu programda «Otomatik Sıcak Tutma» fonksiyonunun maksimum çalışma süreleri 2 saat ile sınırlanmıştır.

«ХЛЕБ» Programı

Program, buğday unundan ve çavdar unu katılmış unlardan çeşitli ekmeklerin pişirilmesi için tavsiye edilmektedir. Programda, hamurun dinlendirilmesinden başlayarak pişirmesine kadar olan tüm süreçler göz önünde bulundurulmuştur. «ХЛЕБ» programında varsayılan pişirme süresi 2 saatir. Pişirme süresi, 1 saat ile 6 saat zaman aralığında 10'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Bu programda «Otomatik Sıcak Tutma» ve «Başlamayı Erteleme» fonksiyonu bulunmamaktadır.



DIKKAT! Pişirme sırasında pişirme haznesi ve ürünler ısınmaktadır! Hazır ekmeklerinizi cihazdan çıkarırken muflak eldivenleri kullanınız.

«ДЕСЕРТЫ» Programı

Tatlıların hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «ДЕСЕРТЫ» programında varsayılan pişirme süresi 30 dakikadır. Pişirme süresi, 5 dakika ile 3 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

«ЭКСПРЕСС» Programı

Pirinç, kırık tahıllardan mameaların hızlı hazırlanması için tavsiye edilmektedir. «ЭКСПРЕСС» programında varsayılan pişirme süresi 20 dakikadır. Bu programda süre ayarlama ve «Başlamayı Erteleme» fonksiyonu bulunmamaktadır.

«Otomatik Programların Kullanımında Atılacak Genel Adımlar» Bölümünün 1 – 2 maddelerinde belirtilenlere, sonra ise 6-8 Maddelerinde belirtilenlere (3-5 maddeleri atlayarak) uyunuz.

III. EK ÖZELLİKLERİ

- Hamurun dinlendirilmesi.
- Kışar peynir hazırlanması.
- Kap kakac, kişisel kulunim eşyalarının sterilize edilmesi.
- Sıvı ürünlerin pastörize edilmesi.
- Çocuk besinlerinin ısıtılması.

IV. EK AKSESUARLAR

Ek aksesuarlar, çok fonksiyonlu pişiricinin ürün parça listesine dahil değildir. Ek aksesuarları REDMOND'UN resmi bayilerinin dükkanlarından alabilir ya da yeni ürünler hakkında bilgi edinebilirsiniz.

V. ÇİHAZIN BAKIMI

Çihazın temizliğine başlamadan önce, elektrik şebekesinden çekilmiş ve tamamen soğuması olduğundan emin olunuz. Çihazın ilk kullanımdan önce veya çok fonksiyonlu pişiricide pişirme sonucu oluşan kokuların giderilmesi için haznenin içinin ve iç kapağının yüzde 9 sirke karışımı çözelti ile silinmesi ve daha sonra ise yarım limonun «TAP» programında 15 dakika kaynatılması yolu ile işlenmesi tavsiye edilmektedir.

Çihazın temizlenmesi için yumuşak bir bez ve aşındırıcı olmayan bulaşık yıkama malzemesi kullanınız. Çihazın temizliğine kullanımdan hemen sonra başlamanızı tavsiye ederiz.

STOP Çihazın temizlenmesi için aşındırıcı maddelerin, aşındırıcı kaplamalı süngerlerin ve agresif kimyasal maddelerin kullanılması YASAKTIR! Çihazın gövdesinin suya batırılması ya da akan su altında tutulması YASAKTIR!

Ürünün dış gövdesini kirlenme derecesine göre temizleyiniz.

Çihazın her kullanımından sonra pişirme haznesinin temizlenmesi tavsiye edilmektedir. Bulaşık makinesine yikanabilir. Temizleme işi tamamlandıktan sonra pişirme haznesini dış yüzeyini kurulanana kadar siliniz.

İç alüminyum kapağın, çihazın her kullanımından sonra temizlenmesi gerekmektedir (temizleme işi bulaşık makinesinin kullanılması tavsiye edilmektedir):

1. Çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını kapatınız. Ana gövdeden ayrılması için, alt kısmında bulunan 2 adet plastik sabitleme elemanından tutunuz, iç kapağı hafifçe kendinize ve yukarıya doğru çekiniz.
2. İç kapağın yüzeyini ıslak bez ile siliniz, gereksinim duyulması durumunda sökülebilir kapağı, bulaşık temizleme malzemeleri kullanarak yıkayınız.
3. Alüminyum kapağı çıkıntılar alt olukların üzerine gelecek şekilde yerleştiriniz, onu ana kapağa uyumlu hale getiriniz ve kilitleme pimi ses çıkarak kilitlenene kadar hafifçe bastırınız.

Buhar tahliye valfinin, çihazın her kullanımından sonra temizlenmesi tavsiye edilmektedir:

1. Alüminyum iç kapağı çıkartınız ve valfi hafifçe çıkıltı olan kısımdan çekiniz, onu yerinden sökünüz.
 2. Valfi akan suyun altında itina ile yıkayınız.
 3. Valfi kurulaştırın ve yerine takınız.
- Yemek hazırlama sırasında, çihazın içi bu modelde, onun haznesinin etrafındaki boşlukta toplamakta olan kondensat oluşma olasılığı bulunmaktadır. Toplanmış olan kondensat havlu ya da ıslak bezle kullanılan mikrofiber temizlik bezini yardımıyla kolaylıkla alınabilmektedir.

Çalışma hücresinin önemli derecede kirlenmesi durumunda, hücre yüzeyinin hatalı çalışması ya da arızalanma durumunda karşı temizlenmesi gerekmektedir.

⚠ Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma hücresinin temizlemeye başlamadan önce çihazın elektrik şebekesinden çekilmiş ve tamamen soğuması olduğundan emin olunuz!

Ana haznenin yan cidarları, ısıtıcı disklin yüzeyi ve merkezi iş sensörünün gömleği (ısıtma disklinin ortasında yerleşmektedir) ıslak (yaş olamalı) sünger ya da mikrofiber temizlik bez ile temizlenebilir. Bulaşık yıkama malzemelerinin kullanılması durumunda, bir sonraki pişirme esnasında istenmeyen kokuların oluşmasının önlenmesi amacıyla, tuza kalıntılarını itina ile alınması gerekmektedir.

Merkezi iş sensörünün etrafındaki olukların içine yabancı cisimlerin düşmesi durumunda, sensör gömleğine bastırılmalı, bunları cimibz yardımıyla itinalı bir şekilde alınız.

Isıtma disklinin yüzeyinin kirlenmesi durumunda, orta sertliktli, ıslatılmış sünger ya da sentetik fırça kullanılarak temizlenmesine izin verilmektedir.

i Çihazın düzenli olarak kullanılması halinde ısıtma disklinin rengi zamanın geçmesi ile tamamen ya da kısmen değişebilir. Bu durum tek başına çihazın kusurlu olduğunu belirtir! Sıyılama ve onun düzenli olarak çalışmasını etkileyemez.

VI. PİŞİRME TAVSİYELERİ

Pişirme sırasında karşılaşılan hatalar ve bunları giderme yolları

Aşağıda tabloda tipik hatalar bir araya toplanmış olup, bunlar çok fonksiyonlu pişiricide yemek pişirilirken karşılaşılabilecek kabul edilebilir hatalar olmakla, bunların olası nedenleri ve çözüm yolları verilmektedir.

YEMEK İYİ PİŞEMİYŞ

Problemlerin olası nedenleri	Çözüm yolları
Çihazın kapağını kapatmayı unutmuşsunuz ya da sıkı kapatmamışsınız, bundan dolayı da hazırlama sıcaklık derecesi yeterli sıcaklığa kadar ulaşamamış.	Pişirme sırasında çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını lüzumsuz yere açmayınız. Kapağı ses çıkana kadar kapatınız. Çihazın kapağının sıkı bir şekilde kapanmasına her hangi bir şeyin engel teşkil etmemekte olduğundan ve iç kapağın sıkıştırma lastiğinin deforme olmamış olduğundan emin olunuz.
Hazne ve ısıtıcı element iyi temas etmemekte, bundan dolayı da hazırlama sıcaklık derecesi yeterli sıcaklığa kadar ulaşamamış.	Hazne, çihazın gövdesinin içine düzgün olarak yerleştirilecek, dibinin ise ısıtıcı disk ile iyi temas etmesi gerekmektedir. Çok fonksiyonlu pişiricinin ana hücresinde yabancı cismin olmadığından emin olunuz. Isıtıcı disklin kirlenmesine mahal vermemiz.
Yemek için seçilmiş olan malzemelerin kötü seçilmiş olması. İşbu malzemeler, tarafınızdan seçilmiş olan pişirme için uygun düşmemekte ya da pişirme programını yanlış seçmişsinizdir. Malzemeler oldukça iyi doğranmış, içine konması gereken malzemelerin oranı doğru seçilmiştir.	Arzu edilen, daha önce denemeniz tariflerin (çihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanılmasıdır. Gerçekten, güvenebileceğiniz tarifleri kullanınız. Seçilmiş olan malzemeler, onların doğranma şekli, içine koymakta olduklarınızın oranları, pişirme programı ve süresinin seçiminin tarafınızdan seçilmiş olan tariflere uygun olması.
Pişirme süresini yanlış seçmişsiniz (doğru hesaplamamışsınız). Tarafınızdan seçilmiş olan tarif varyantı işbu çok fonksiyonlu pişiricide yemek pişirmesi için uygun değildir.	Buharda yemek hazırlanması durumunda: yeterli derecede buhar yoğunluğunu temin edilebilecek kadar, haznede suyun olduğu kaç olması.
Kızartmada: Hazneye fazla bitkisel yağ koymuşsunuz.	Hazneye, mutlak, tarif gereği tavsiye edilmekte olan hacimdeki suyun koyması gerekmektedir. Eğer, kontrol ediyorsanız, suyun derecesini, pişirme süresinde de kontrol ediniz.
Hazneye, buharın fazla olması.	Normal kızartmada, yağın haznenin dibini ince tabaka şeklinde kapattığı yerlerdir. Fritözde kızartma yapıldığında ilgili tarifle belirtilmekte olanlara uyunuz.
Pişirmede: asitlilik düzeyi yüksek olan gıdalarda suyunun buharlaşması.	Kızartma yaparken, eğer böyle bir şey tarifte belirtilmemiş ise çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını kapatmayınız. Taze dondurulmuş olan malzemeleri pişirmeden önce mutlaka donunun çözülmesini ve suyunun gitmesini sağlayınız.
Pişirme sırasında Hamurun dindendirilmesi sırasında hamur iç kapağa yapışmış ve buhar tahliye valfini kapatmış.	Bazı gıdalar pişirmeden önce özet bir işlemlemlen gerektirmektedir: yıkama, pembeleşme kadar kızartma, yumuşak pişirme vs. seçilmiş olan tarif tavsiyelerine uyunuz.
Pişirme sırasında (hamur iyi pişmemiş):	Hazneye az miktarda hamur koyunuz.

Problemlerin olası nedenleri	Çözüm yolları
Pişirme sırasında (hamur iyi pişmemiş):	Siz, hazneye çok fazla hamur koymuşsunuzdur. Pişirmekte olduğunuz malzemeyi hazneden çıkartınız, çeviriniz ve yeniden hazneye yerleştiriniz, daha sonra yeniden hazır oluncaya kadar pişirmeye devam ediniz. Bundan sonra pişirmiş için hazneye daha az hacimde hamur koyunuz.

ÜRÜNLER FAZLA PİŞMİŞ

Siz, ürün türü seçimde ya da pişirme süresinin seçimde (hesaplanmasında) hata yapmışsınızdır. Malzeme miktarı oldukça az.	Daha önce denemeniz tarifler (çihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanınız. Seçilmiş olan malzemeler, onların doğranma şekli, içine koymakta olduklarınızın oranları, pişirme programı ve süresinin seçiminin tarafınızdan seçilmiş olan tarifle belirtilen tavsiyelere uygun olmalıdır.
Yemek pişirdikten sonra, hazır yemek, otomatik sıcak tutma modunda uzun süre bekletilmiş.	Otomatik sıcak tutma fonksiyonunun uzun süreli kullanılması istenilmeyen durumdur. Eğer sizin kullanmakta olduğunuz çok fonksiyonlu pişiricinin modunda bu fonksiyonun ön kapatma modu öngörülmesi ise, bu durumda siz, bu modun yararlanabilirsiniz.

PİŞİRME SİRASINDA ÜRÜN SUYUNU ÇEKİYOR

Sütlü mama pişirilirken süt çekiliyor.	Sütün özellikleri, üretim yerine ve şartlarına göre farklılık göstermektedir. Sadece ultra pastörize %2,5 yağlılığı olan sütlün kullanılması tavsiye edilmektedir. Gereklinin duyulması durumunda süti biraz içme suyu ekleyerek sevdirebilirsiniz.
Malzemeler pişirmeden önce işlenmemiş ya da yanlış işlenmiş (iyi yıkanmamış vs.) olabilir.	Daha önce denemeniz tarifler (çihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanınız. Seçilmiş olan malzemeler, bunların ön işleme yöntemleri, içine koymakta olduklarınızın oranları tarafınızdan seçilmiş olan tarifle belirtilen tavsiyelere uygun olmalıdır.
Malzeme oranları tutturulamamış ya da ürün türü yanlış seçilmiş.	Tam tahıllar, et, balık ve deniz ürünlerini her zaman daha itina ile temiz suda yıkayınız.

YEMEKLER YANİYOR

Hazne bir önceki yemek pişirdikten sonra iyi temizlenmemiş.	Pişirmeye başlamadan önce, haznenin iyi yıkanmış ve iş yüzeyini yapıpazmak kaplamasını hasarsız olduğundan emin olunuz.
Haznenin iç yüzeyini yapıpazmak kaplaması hasar görmüş.	Daha önce denemeniz tarifler (çihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanınız.
İçine koymakta olduğunuz gıdaların toplam miktarı, tarifle tavsiye edilmekte olanlardan az.	Pişirme süresini kısaltınız ya da tarifle çihazın bu modeli için adapte edilmiş olan tarifle belirtilmekte olanlara uyunuz.
Siz, çok daha uzun bir pişirme süresi seçmişsinizdir.	Pişirme süresini kısaltınız ya da tarifle çihazın bu modeli için adapte edilmiş olan tarifle belirtilmekte olanlara uyunuz.
Kızartmada: Siz, pişiricinin haznesine yağ koymayı unutmuşsunuzdur ya da hazırlanmakta olan yemeginizi geç geç vermiş olabilirsiniz.	Normal kızartma yaparken hazneye, dibini ince tabaka şeklinde dibini kapatacak kadar bitkisel yağ koyunuz. Hazne içinde ürünlerin eşit olarak kızartılması için periyodik olarak karıştırınız ya da belirli bir süre içinde çeviriniz.
Güvec yaparken: hazne içindeki nem yetersiz.	Hazneye daha fazla sıvı ekleyiniz. Gereklinin duyulmaması durumunda çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını fazla açmayınız.

TUR

Pişirme sırasında: hazinenin içinde sıvı çok az (malzemelerin oranları tutturulamamış).	Sıvı ve katı malzemelerin oranlarının doğru orantılı olmasını kazanınız.
Hamur işlerinde: Siz, pişirmeye başlamadan önce, hazinenin iç yüzeyine yağ sürmüşsünüzdür.	Hamuru koymadan önce hazinenin dibine ve duvarlarına tereyağı ya da bitkisel yağ sürünüz (hazinenin içine yağ dökülmesi istenmeyen bir durumdur!).

ÜRÜN DOĞRANMIŞ OLDUĞUNDAKİ ŞEKLİNİ KAYBETMİŞ

Hazinenin içindeki malzemeler tarafınızdan çok sık karıştırılmış.	Normal kızartma sırasında, pişirmekte olduğunuz yemeği her 5-7 dakikadan daha sık karıştırmayınız.
Pişirme sırasında, tarafınızdan, çok uzun bir pişirme süresi seçilmiş.	Pişirme süresini kısaltınız ya da sizin cihazınızın modeli için adapte edilmiş olan tarifte belirtilenlere uyunuz.

PİŞİRMİŞ OLDUĞUNUZ HAMUR İŞİNİZ ISLAMAMIS

Fazla nem veren, uygun olmayan malzemeler seçilmemiş (sulu sebzeler ya da meyveler, dondurulmuş yemişler, ekşi krema vs.).	Pişirme tarifine uygun malzemeleri seçiniz. Aşırı derecede sıvı içermekte olan gıdaların malzeme olarak seçilmemesinden kaçınınız ya da bunları olduğu kadar en aşağı düzeyde kullanmaya çalışınız.
Hazırlanmış olduğunuz hamuru çok fonksiyonlu pişiricide kapalı olarak çok fazla tutmuşsunuzdur.	Hamur işinizi çok fonksiyonlu pişiriciden mümkün olduğu kadar pişirdikten hemen sonra çıkarmaya çalışınız. Gereksinim duyulması durumunda ürününüzü çok fonksiyonlu pişiricide kısa bir süre için otomatik sıcak tutmayı çalıştırılmış vaziyette bırakabilirsiniz.

HAMUR İŞİNİZ KABARMIYOR

Yumurta ile şekeri iyi çırpamamış olabilirsiniz.	
Hamur uzun bir süre kabartıcı bekletilmiş.	Daha önce denenmiş tarifler (cihazın bu modeli için adapte edilmiş olanlar) kullanınız. Seçilmiş olan malzemeler, onların ön işleme yöntemleri, içine koymakta olduklarınızın oranları tarafınızdan seçilmiş olan tarifte belirtilen tavsiyelere uygun olmalıdır.
Unu elememişsiniz ya da hamuru iyi yoğurmamışsınızdır.	
Malzemeler yerleştirilirken bir hata yapmış olabilirsiniz.	
Tarafınızdan seçilmiş olan tarif kullanmakta olduğunuz çok fonksiyonlu pişiricinin bu modeli için uygun bir seçim olmayabilir.	

i REDMOND çok fonksiyonlu pişiricilerin bazı modellerinde "ТУШЕНИЕ" ve "CUT" programlarında hazrede sıvının yetersiz olması durumunda cihazın sıvımasını önleyici sistem devreye girmektedir. Bunun gibi durumlarda pişirme programı askıya alınmakta ve çok fonksiyonlu pişirici otomatik sıcak tutma moduna geçmektedir.

Pişirme programlarının karma tablosu (fabrika ayarları)

Program	Kullanım tavsiyeleri	Versiyılan pişirme süresi	Pişirme süresinin zaman aralığı / Ayar adımı	Başlamayı erteleme	Çalışma parametrelerine ulaşma	Otomatik sıcak tutma
МУЛЬТИПОВАР	Sıcaklık derecesi ve pişirme süresi seçme imkânı çokli yemek hazırlama	15 dakika	2 dakika – 1 saat / 1 dakika 1 saat – 15 saat / 5 dakika	+	-	+

Program	Kullanım tavsiyeleri	Versiyılan pişirme süresi	Pişirme süresinin zaman aralığı / Ayar adımı	Başlamayı erteleme	Çalışma parametrelerine ulaşma	Otomatik sıcak tutma
ТУШЕНИЕ	Et, balık, sebze güvenci hazırlanması.	1 saat	20 dakika – 8 saat / 5 dakika	+	-	+
ВЫПЕЧКА	Kek, bisküvi, fırında patates ezmesi, mayalanmış ve katmer hamurdan çeşitli böreklerin yapımı	1 saat	20 dakika – 8 saat / 5 dakika	+	-	2 st
ВАРКА/БОБЫ	Sebze, et, balık, baklagillerin haşlanması	40 dakika	5 dakika – 4 saat / 5 dakika	+	-	+
СУП	Çeşitli sulu yemeklerin hazırlanması (çorti vs.)	1 saat	20 dakika – 6 saat / 5 dakika	+	-	+
ЖАРКА	Sebze, et, kümes hayvanlarının etinin kızartılması	15 dakika	5 dakika – 1 saat 30 dakika / 1 dakika	-	-	+
РИС/КРУПЫ	Çeşitli pirinç haşlama Tam tahıllardan suda mamaların hazırlanması.	35 dakika	5 dakika – 4 saat / 5 dakika	+	-	+
МАКАРОНЫ	Buğdayın farklı türlerinden makarna hazırlama; sosis, mantı ve diğer yarı mamullerin pişirilmesi	10 dakika	2 dakika – 30 dakika / 1 dakika	-	+	+
ПАР	Sebze, balık, et, diyet ve vejetaryen yemeklerin buharda pişirilmesi	30 dakika	5 dakika – 2 saat / 5 dakika	+	+	+
ПЛОВ	Çeşitli pilavların hazırlanması.	1 saat	20 dakika – 1 saat 30 dakika / 10 dakika	+	-	+
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Çocuk besinlerinin hazırlanması.	1 saat	10 dakika – 3 saat / 5 dakika	+	-	+
ТВОРОГ	Lor peynir hazırlanması.	20 dakika	10 dakika – 10 saat / 10 dakika	+	-	-
ЙОГУРТ	Yoğurt çeşitlerinin hazırlanması	8 saat	30 dakika – 12 saat / 30 dakika	+	-	-
ТОМЛЕНИЕ	Sebzeler, balık, et ürünlerinin fırınlanması	5 saat	3 saat – 12 saat / 10 dakika	+	-	+
ДИЧЬ	Av etinden (sert et, büyük parça et ve kümes hayvanlarının eti) yemeklerin hazırlanması	3 saat	1 saat – 12 saat / 10 dakika	+	-	+

Program	Kullanım tavsiyeleri	Versiyılan pişirme süresi	Pişirme süresinin zaman aralığı / Ayar adımı	Başlamayı erteleme	Çalışma parametrelerine ulaşma	Otomatik sıcak tutma
МОЛОЧНАЯ КАША	Sıtlı mamaların hazırlanması	10 dakika	5 dakika – 1 saat / 1 dakika 1 saat – 4 saat / 5 dakika	+	-	+
ФРИТЮР	Fritözde kızartma	30 dakika	5 dakika – 1 saat / 1 dakika	-	-	+
ПИЦЦА	Pizza hazırlanması	25 dakika	20 dakika – 1 saat / 5 dakika	-	-	2 st
ХЛЕБ	Ekmek pişirme	2 saat	1 saat – 6 saat / 10 dakika	-	-	-
ДЕСЕРТЫ	Çeşitli tatlıların hazırlanması	30 dakika	5 dakika – 3 saat / 5 dakika	+	-	+
ЭКСПРЕСС	Pirinç, kırık tahıllardan mamaların hızlı hazırlanması	20 dakika	-	-	-	+

i Isıtıcı elemanın ortalama çalışma sıcaklık dereceleri verilmiştir.

Farklı gıdaların buharda pişirilmesi için tavsiye edilen pişirme süreleri

Gıda	Abrık gr / Adet	Su hacmi ml	Pişirme süresi, dakika
1 Dana filetosu (1,5 x 1,5 cm kuşbaşı halinde)	500	500	20
2 Kuzu filetosu (1,5 x 1,5 cm kuşbaşı halinde)	500	500	20
3 Tavuk filetosu (1,5 x 1,5 cm kuşbaşı halinde)	500	500	15
4 Küçük toparlak köfte /köfteler	180 (6 Ad.) / 450 (5 Ad.)	500	20/30
5 Balık (fileto)	500	500	15
6 Salatalık için karidesler (temizlenmiş, pişirilmiş-dondurulmuş)	500	500	5
7 Cımcık/Hingal	4 Ad.	500	20
8 Patates (1,5 x 1,5 cm santimlik küpler şeklinde doğranmış)	500	500	15
9 Havuç (1,5 x 1,5 cm santimlik küpler şeklinde doğranmış)	500	500	20

10	Pancar (1,5 x 1,5 cm santimlik küpler şeklinde doğranmış)	500	500	30
11	Sebzeler (taze dondurulmuş)	500	500	15
12	Yumurta	3 Ad.	500	5

i Yukarıda belirtilen tavsiyelerin genel nitelik taşıdığı göz önünde tutulmalıdır. Gerçek süreler, belirli besin kalitesine ve tadımsal tercihlerinize göre tavsiye edilen değerlerden farklılık gösterebilir.

«МУЛЬТИПОВАР» programında ısı derecesi değerini kullanma talimatları

№	Çalışma sıcaklık derecesi	Kullanım tavsiyeleri
1	35°C	Hamurun dinlendirilmesi, sirke hazırlama
2	40°C	Yoğurt hazırlama
3	45°C	Mayalama
4	50°C	Fermentasyon
5	55°C	Yumuşak sekeleme pişirme
6	60°C	Yeşil çay, bebek maması pişirme
7	65°C	Vakum ambalajlı etlerin pişirilmesi
8	70°C	Punç hazırlama
9	75°C	Pastörize etme ya da beyaz çay hazırlama
10	80°C	Sıcak şarap hazırlama
11	85°C	Uzun süreli hazırlama gerektiren lor peynir ya da lor peynirli yemekler hazırlama
12	90°C	Kırmızı çay hazırlama
13	95°C	Sütlü mamaların hazırlanması
14	100°C	Beze ya da reçel hazırlama
15	105°C	Paça dondurması hazırlama
16	110°C	Sterilizasyon
17	115°C	Şeker şurubu hazırlama
18	120°C	Sarma hazırlama
19	125°C	Etti güveç hazırlama
20	130°C	Fırında kızartma hazırlama
21	135°C	Hazır yemekleri ıctır yapmak için kızartılması
22	140°C	Tütüleme
23	145°C	Sebze ve balıkların (folyoda) pişirilmesi
24	150°C	Etin (folyoda) pişirilmesi
25	155°C	Mayalanmış hamur ürünlerinin kızartılması
26	160°C	Kümes hayvanlarının etinin kızartılması
27	165°C	Bifteklerin kızartılması
28	170°C	Patates hazırlanması, tavuk nagget pişirilmesi

i Ekte sunulan Tarif Kitapçığına bakınız.

VII. SERVİS HİZMETLERİ

Servis hizmetleri SSH PLUS şirketi tarafından verilir (Adres: Orta Mah. Topkapı Maltepe Cad. No:6 Silkar Plaza Kat:2, Bayrampaşa / İstanbul, tel.: 444 9 774, <http://ssh.com.tr/>). Bölgenizde yetkili servis olup olmadığı hakkında bilgi servis kitabında bulabilirsiniz.

VIII. SERVİS MERKEZİNE BAŞVURMADAN ÖNCE

Anıza	Olası nedenleri	Anızaları giderme yöntemleri
Ekranında hata hakkında bilgi görüntülenmektedir: E1 – E4	Sistem ahatası. Kumanda ana kartı ya da termik göstergeler anlaşılmış olabilir.	Cihazı elektrik şebekesinden çekiniz, soğuması için bekleyiniz. Kapağı sıkı bir şekilde kapatınız. Eğer, çok fonksiyonlu pişiricili tekrar çalıştırıldığında anıza girilemiyor ise, Yetkili Servis Merkezine başvurunuz.
	Elektrik kablosu cihaza bağlanmamış ve/veya prize takılmamış.	Cihazın elektrik kablosunun cihazdaki yuvasına ve prize takılmış olduğundan emin olunuz.
Cihaz çalışmama	Elektrik prizi anızalı olabilir.	Cihazı arızasız bir prize takınız.
	Şebekede elektrik yok.	Şebekede gerilimin olup olmadığını kontrol ediniz. Eğer gerilim yok ise, sizin apartmanınıza hizmet vermekte olan kuruma başvurunuz.
Yemek oldukça geç pişmekte	Elektrik şebekesinde elektrik kesintileri olabilir (elektrik enerjisinin gerilimi stabil olmayabilir ya da normalden düşüktür).	Elektrik şebekesine düzenli olarak elektrikli verili verilmekte olduğunu kontrol ediniz. Eğer, satılabilir değil ya da normalden düşük ise, sizin apartmanınıza hizmet vermekte olan kuruma başvurunuz.
	Hazne ve ısıtıcı eleman arasında yabancı bir madde ya da parçacık (çöp, tahlil, gıda parçacığı) düşmüştür.	Cihazı elektrik şebekesinden çekiniz, soğumaya bırakınız. Yabancı madde ya da cisimleri temizleyiniz.
	Çok fonksiyonlu pişiricinin pişirme haznesi cihazın gövdesinde doğru yerleştirilmemiş.	Pişirme haznesini düzgün yerleştiriniz.
	Isıtıcı disk kirlenmiştir.	Cihazı elektrik şebekesinden çekiniz, soğumaya bırakınız. Isıtıcı diski temizleyiniz.
Yemek pişirilirken cihazın kapakının altından buhar çıkmakta.	Çok fonksiyonlu pişiricinin pişirme haznesi ile iç kapağı arasında yabancı madde düşmüştür.	Pişirme haznesini düzgün yerleştiriniz.
	- pişirme haznesi, cihazın gövdesinin içinde doğru yerleştirilmemiş.	Kapak ile gövde arasında yabancı bir maddenin olup olmadığını kontrol ediniz (çöp, tahlil, taneleri, gıda parçacıkları). Her zaman çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını ses duyulana kadar kapatınız.
	- iç kapaktaki lastik contayı kirlenmiş, deforme olmuş ya da hasar görmüştür.	Cihazın iç kapağındaki lastik contayı kontrol ediniz. Belki de yenisi ile değiştirilmesi gerekmektedir.

IX. GARANTİ YÜKÜMLÜLÜKLERİ

Bu cihaz için alındığı andan itibaren 2 yıllık garanti verilir. Garanti süresi boyunca imalatçı, yetersiz malzeme kalitesinden veya montajdan kaynaklanan tüm fabrika hataları, onarım, parça değiştirme veya ürünü komple değiştirerek gidermeye sorumludur. Garanti, satın alma tarihi, ancak mağazanın keşesi ile ve orijinal garanti kuponunda satıcının imzası ile onaylandığında geçerlidir. İşbu garanti, ürünün anakullanma talimatına göre kullanılması, tamir görmemesi, parçalanmaması ve yanlış kullanım sonucu bozulmaması halinde ve ürünün tam takım olarak olduğunda geçerlidir. İşbu garanti, ürünün doğal yıpranması ve sarf malzemeleri (filtreler, ampuller, yapışmaz kaplamalar, sıkıştırma malzemeleri) kapsamaz.

Ürünün çalışma ömrü ve garanti süresi, ürünün satış tarihinden veya imalat tarihinden (satış tarihini belirtmek imkansız olduğu durumlarda) hesaplanır.

Ürünün imalat tarihini, gövdesinde bulunan etikette yazılan seri numarasında bulabilirsiniz. Seri numarası, 13 işareten oluşur. 6. ve 7. işaret ay belirler, 8. işaret ise imalat yılı belirler.

İmalatçının belirlediği çalışma ömrü, ürünün kullanması bu talimata ve uygulanan teknik standartlara göre yapıldığı halde satış tarihinden itibaren 7 sene.



Ekolojik açıdan zararsız geri dönüşüm (elektrik ve elektronik ekipmanın geri dönüşümü).

Ürünün ambalajı, kullanım talimatı ve ürün kendisinin çöpe atılması, yerel atık işleme programına göre yapılmalıdır. Çevreye önem gösteriniz: bu tür ürünleri, normal ev atıkları ile birlikte çöpe atmayınız.

Kullanılmış (eski) ürünlerin, diğer ev çöpi ile atılması yasaktır. Bunlar, ayrı olarak geri dönüşüm işlemi görmelidir. Eski ürünlerin sahipleri, ürünleri özel toplama noktalarına getirmeli veya ilgili kuruluşlara teslim etmelidir. Böylece değerli hammaddenin tekrar işlenmesine ve kirlenen maddelerin arındırılmasına yardımcı olursunuz.

Bu cihaz, ömrünü doldurmuş atık elektrik ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa Yönetmeliği 2012/19/ EU'ye uygun şekilde işaretlenmiştir.

Kılavuz, EU yönetmeliğince uygulanabilecek kullanılmış cihazların iadesi ve geri dönüşümü için olan çerçeveyi belirler.

Перш ніж використовувати цей прилад, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і зберігайте його в якості довідника. Правильне використання приладу значно продовжить термін його служби.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, заміських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Прилад призначений тільки для побутового використання. Промислове або будь-яке інше використання пристрою є порушенням правил його належної експлуатації.
- Перед підключенням приладу до електромережі перевірте, чи співпадає її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку цього виробу).
- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживчу потужність приладу, – невідповідність параметрів може призвести до короткого замикання або займання кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення – ця обов'язкова вимога захисту від враження електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що він також має заземлення.

STOP

Увага! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахилийтеся над приладом під час відкривання кришки.

- Вимикайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електродріт сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за дріт.

- Не простягайте кабель електроживлення в дверних отворах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрокабель не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і краями меблів.

STOP

Пам'ятайте: випадкове ушкодження кабелю електроживлення може призвести до несправностей, які не відповідають умовам гарантії, а також до враження електрострумом. Пошкоджений електрокабель видає термінової заміни в сервіс-центрі.

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте його під час роботи – це може привести до перегрівання і поламами пристрою.
- Заборонена експлуатація приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і повністю охолов. Суворо дотримуйтесь інструкції з очищення приладу.

STOP

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не повинно здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.
- Заборонений самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинен виконувати авторизований сервіс-центр. Непрофесійно виконана робота може призвести до несправності приладу, травм і ушкодження майна.

STOP

Увага! Заборонено використання приладу при будь-яких несправностях.

Технічні характеристики

Модель	RMC-250
Потужність	860-1000 Вт
Напруга	220–240 В, 50/60 Гц
Об'єм чаші	4 л
Покриття чаші	антипригарне керамічне
3D-нагрів	існує
РК-дисплей	існує
Клапан виходу пари	знімається

Програми

- МУЛЬТИПОВАР
- ТУШЕННЯ (ТУШКУВАННЯ)
- ВЫПЕЧКА (ВЫПІЧКА)
- ВАРКА/БОБЫ (ВАРІННЯ/БОБИ)
- СУП
- ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)
- РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)
- МАКАРОНЫ (МАКАРОНИ)
- ПАР (ПАРА)
- ПЛОВ
- ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ)
- ТВОРОГ (КИСЛОМОЛОЧНИЙ СИР)
- ЙОГУРТ
- ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)
- ДИЧЬ (ДИЧИННА)
- МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША)
- ФРИТЮР
- ПИЩА (ПІЩА)
- ХЛЁБ (ХЛІБ)
- ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТИ)
- ЭКСПРЕС

Функції

«МАСТЕРШЕФ» (гнучке налаштування часу і температури приготування; запис і відтворення власної програми).....існує
 Підтримка температури готових страв (автопідігрів).....до 24 годин
 Попереднє відключення автопідігріву.....існує
 Розігрівання страв.....до 24 годин
 Відстрочка старту.....до 24 годин

Комплектація

- Мультиварка – 1 шт.
- Чаша – 1 шт.
- Знімка внутрішньої кришки – 1 шт.
- Підставка для приготування на парі – 1 шт.
- Контейнер для приготування на парі – 1 шт.
- Щипці для чаші – 1 шт.
- Кошик з ручкою для смаження у фритюрі – 1 шт.
- Черпак – 1 шт.
- Плоска ложка – 1 шт.
- Кулінарна лопатка – 1 шт.
- Утримувач для черпака/ложки – 1 шт.
- Книга «200 рецептів» – 1 шт.
- Посібник з експлуатації – 1 шт.
- Сервісна книжка – 1 шт.
- Шнур електроживлення – 1 шт.
- Упаковка – 1 шт.

І Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також у технічні характеристики виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни.

Будова мультіварки А1

1. Корпус приладу
2. Ручка для перенесення
3. Кришка приладу
4. Внутрішня кришка, що знімається
5. Чаша
6. Контейнер для збору конденсату
7. Отвір виходу пари
8. Панель управління з дисплеєм
9. Черпак
10. Плоска ложка
11. Кулінарна лопатка
12. Підставка для приготування на парі
13. Контейнер для приготування на парі
14. Щипці для чаші
15. Кошик для смаження у фритурі
16. Утримувач для черпака/ложки
17. Шнур електроживлення
18. Мірний стакан.

Панель управління А2

1. Кнопка «Подогрев/Отмена» («Підігрів/Відміна») – включення / відключення функції підігріву; переривання роботи програми приготування; обнуління введених параметрів.
2. Кнопка «Отсрочка старта» («Відстрочка старту») – включення режиму установок часу відкладеного старту; перехід до вибору значення хвилини/години у даному режимі; запис власної програми приготування.
3. Дисплей.
4. Кнопка «Старт/Автоподогрев» («Старт/Автопідігрів») – включення обраної програми приготування; попереднє відключення функції автопідігріву.
5. Кнопка «t°C» – включення режиму установок температури і часу приготування в автоматичних програмах (крім програм «ЙОГУРТ», «ЕКСПРЕС»). Кнопка «Меню» – перехід в режим вибору автоматичної програми приготування; скидання до заводських налаштувань обраної програми; повернення до встановлених за замовчуванням параметрів на всіх програмах (у режимі очікування).
6. Кнопка «←» – зменшення значення годин і хвилини в режимах налаштування годин, установок часу приготування та відстрочення старту; зменшення значення температури в автоматичних програмах (крім програм «ЙОГУРТ», «ЕКСПРЕС»); вибір автоматичної програми приготування.
7. Кнопка «→» – збільшення значення годин і хвилини в режимах налаштування годин, установок часу приготування та відстрочення старту; збільшення значення температури в автоматичних програмах (крім програм «ЙОГУРТ», «ЕКСПРЕС»); вибір автоматичної програми приготування.
8. Кнопка «OK» – перехід до наступного кроку в режимі вибору автоматичної програми, налаштування часу і температури приготування, поточного часу.

Будова дисплея А3

1. Індикатор значення температури в програмах приготування (крім програм «ЙОГУРТ», «ЕКСПРЕС»).
2. Індикатор процесу приготування.
3. Індикатор автоматичних програм приготування.
4. Таймер / індикатор поточного часу / індикатор часу відстрочки старту.
5. Індикатор режиму налаштування поточного часу / часу відстрочки старту.
6. Індикатор часу приготування.
7. Індикатор роботи функції розігрівання страв / автопідігрівання.

І Мультіварка REDMOND RMC-250 обладнана сенсорною панеллю управління і РК-дисплеєм, який має три різних види підсвічування залежно від режиму роботи приладу.

Колір дисплея	Режим роботи
СИНИЙ	Працює функція «Відстрочка старту», на дисплеї відображається час установки таймера та індикатор відстрочки старту
ЗЕЛЕНИЙ	Працює програма приготування, на дисплеї відображається зворотний відлік часу роботи програми, індикатор обраної програми та індикатор часу приготування.
ПОМАРАНЧЕВИЙ	Працює функція автопідігрівання або розігрівання страв, на дисплеї відображається прямий відлік часу роботи функції

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Обережно розпакуйте виріб і витягніть його з коробки, видалив усі пакувальні матеріали і рекламні наклейки за винятком наклейки з серійним номером.

Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє Вас права на його гарантійне обслуговування.

Прогріть корпус приладу вологою тканиною. Промийте чашу теплою мильною водою. Ретельно просуньте. Під час першого використання можлива поява стороннього запаху, що не є наслідком несправності приладу. В цьому випадку зробить очищення приладу.

⚠ Після транспортування або зберігання за низьких температур необхідно витримати прилад за кімнатної температури не менше ніж 2 години перед увімкненням.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед першим включенням

Встановіть прилад на тверду рівну горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть постраждати від підвищеної вологості і температури.

Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні і видимі внутрішні частини мультіварки не мають ушкоджень, сколів і інших дефектів. Міх чашеної і нагрівальний елемент не повинні бути сторонніх предметів.

Повернення до заводських налаштувань

Мультіварка REDMOND RMC-250 має енергонезалежну пам'ять. Під час тимчасового відключення електроживлення всі задані вами налаштування зберігаються. Для повернення до заводських налаштувань натисніть і утримуйте кнопку «Меню». Прозвучить сигнал, після повернення до значень, встановлених за замовчуванням.

Налаштування годинника

Підключіть прилад до електричної мережі. Натисніть і утримуйте кнопку «←» або «→». Індикатори кнопко «←», «→», «OK», а також індикатор поточного часу (на дисплеї) будуть мигати. При натисканні на кнопку «←» значення часу буде збільшуватися, при натисканні на кнопку «→» – зменшуватися. Після досягнення максимального значення налаштування часу продовжуйте від початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Вибравши значення годин, натисніть кнопку «OK», потім оберіть значення хвилини. Після завершення налаштування поточного часу натисніть кнопку «Подогрев/Отмена».

Налаштування часу приготування

У мультіварці REDMOND RMC-250 передбачена можливість зміни часу приготування, встановленого за замовчуванням для кожної програми. Крок зміни і можливий діапазон встановлюваного часу залежить від обраної програми приготування.

Для зміни часу приготування:

1. Оберіть автоматичну програму приготування, натиснувши кнопку «Меню». Індикатори кнопко «←», «→», «Старт/Автоподогрев» і «OK» будуть блимати. Натисніть кнопку «←» або «→», поки на дисплеї не з'явиться індикатор потрібної програми приготування. Для кожної програми на дисплеї буде відображуватися час приготування за замовчуванням.

2. Натисніть кнопку «OK» (загориться її індикатор) і встановіть час роботи для обраної програми. Індикатори кнопко «←», «→», «Старт/Автоподогрев» (і «t°C» – під час вибору програми «МУЛЬТИПОВАР») а також індикатор часу приготування (на дисплеї) будуть блимати. Якщо у вибраній програмі передбачена функція відстрочки старту, буде блимати індикатор кнопки «Отсрочка старту».
3. При натисканні на кнопку «→» значення часу буде збільшуватися, при натисканні на кнопку «←» – зменшуватися. Вибравши значення годин, натисніть кнопку «OK», потім оберіть значення хвилини. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального значення налаштування часу продовжуйте від початку діапазону.
4. Для скасування зроблених установок натисніть і утримуйте кнопку «Подогрев/Отмена», після чого знову необхідно вибрати програму приготування.

Відстрочка старту програми

Функція «Відстрочка старту» дозволяє задати час, до якого страва повинна бути готова. Відкласти процес приготування можна на тривалі час (до 24 годин). Крок установок часу відстрочки старту – 10 хвилин.

1. Після вибору автоматичної програми і часу приготування Ви можете налаштувати час відстрочки, натиснувши кнопку «Отсрочка старту» (індикатор кнопки горітиме, на дисплеї відобразиться індикатор режиму відстрочення старту). Індикатори кнопко «←», «→», «OK», «Старт/Автоподогрев» (і «t°C» – під час вибору програми «МУЛЬТИПОВАР») будуть блимати.
2. Натискаючи кнопки «←» і «→» встановіть значення годин (при натисканні на кнопку «←» значення часу буде збільшуватися, при натисканні на кнопку «→» – зменшуватися). Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте кнопку. Після досягнення максимального значення налаштування часу продовжуйте від початку діапазону.
3. Після налаштування часу повторно натисніть кнопку «Отсрочка старту». Натискаючи кнопки «←» і «→» встановіть значення хвилини.
4. Для скасування зроблених налаштувань слід натиснути кнопку «Подогрев/Отмена», після чого знову необхідно ввести всю програму приготування.

Функція підтримки температури готових страв (автопідігрів)

Автопідігрів включається автоматично відразу після завершення роботи програми приготування і підтримує температуру готової страви в межах 75–80°C впродовж 24 годин. У режимі автопідігріву індикатор кнопки «Старт/Автоподогрев» згасне, індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» буде горіти. На дисплеї відобразиться індикатор «ПОДОГРЕВ» і почнеться прямий відлік часу роботи функції.

Попереднє відключення автопідігріву

Для зачасового відключення автопідігріву після старту програми натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Автоподогрев», поки індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» не згасне. Щоб знову увімкнути автопідігрів, натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Автоподогрев» ще раз, індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» буде горіти.

Розігрівання страв

Для розігрівання холодних страв:

1. Дотримуйтесь п. 1–2 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».
2. Натисніть і утримуйте кнопку «Подогрев/Отмена». Індикатор кнопки буде горіти, включиться функція розігріву. На дисплеї відобразиться індикатор «ПОДОГРЕВ» і почнеться прямий відлік часу роботи функції. Прилад розігріє страву до 75°C. Дана температура буде підтримуватися впродовж 24 годин. За необхідності розігрів можна виконати, натиснувши кнопку «Подогрев/Отмена» (індикатор кнопки згасне).

Функція «МАСТЕРШЕФ»

Дозволяє змінювати температуру і час приготування в процесі роботи будь-якої програми, за винятком програм «ЙОГУРТ», «ЕКСПРЕС». При цьому ваші налаштування можна зберегти в пам'яті мультіварки і використовувати їх надалі.

Для зміни температури приготування:

1. Під час роботи програми натисніть кнопку «t°C». Індикатор значення температури на дисплеї почне блимати.
2. Натисканням кнопки «+» і «-» встановіть значення температури в діапазоні від 35 до 170°C з кроком зміни до 5°C.
3. Щоб зберегти нове значення температури, не натискайте кнопки на панелі управління впродовж кількох секунд.

i Якщо після закінчення програми приготування встановлена температура не перевищує 75°C, функція автопідігрівання буде відключена (попередній настрійована температура при цьому не враховується).

Для зміни часу приготування:

1. Під час роботи програми двічі натисніть кнопку «t°C». Індикатор значення часу приготування на дисплеї почне блимати.
2. Натисканням на кнопки «+» і «-» встановіть необхідне значення хвилин. Крок установок і діапазон зміни часу залежить від обраної програми приготування.
3. Встановивши значення хвилин, натисніть кнопку «OK». Потім встановіть значення годин, натискаючи на кнопки «+» і «-».
4. Щоб зберегти нове значення часу приготування, не натискайте кнопки на панелі управління впродовж кількох секунд.

i Якщо встановити значення часу приготування «00:00», робота програми буде зупинена.

При натисканні кнопки «Подогрев/Отмена» програма приготування буде переведена без можливості збереження налаштувань. Під час роботи програми можна внести до 10 змін в заводські налаштування температури і часу приготування (11-та і наступні зміни не будуть збережені).

Запис власної програми приготування

Після закінчення програми приготування (після звукового сигналу) впродовж 3 хвилин (на дисплеї іде зворотний шоксекундний відлік), натисніть і утримуйте кнопку «Отсрочка старта». Налаштування програми за замовчуванням будуть змінені. Якщо збереження програми не потрібно, натисніть кнопку «Подогрев/Отмена».

Відтворення програм

1. Натисканням кнопки «Меню» і «+» і «-» виберіть програму приготування. Якщо в програмі збережені індивідуальні налаштування, на дисплеї замість часу приготування за замовчуванням з'явиться символ «---».
2. Натисніть кнопку «Старт/Автоподогрев». Під час роботи програми в момент зміни її параметрів прозвучить сигнал.

i При відтворенні збереженої програми функція автопідігрівання буде відключена, якщо це передбачено налаштуваннями (температура приготування не перевищує 75°C після закінчення роботи програми). При необхідності автопідігрівання можна включити, натиснувши та утримуючи кнопку «Старт/Автоподогрев» (індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» буде горіти).

Повернення параметрів до заводських налаштувань

Для повернення певної програми до встановлених за замовчуванням параметрів:

1. Натисніть кнопку «Меню» та оберіть бажану програму.
2. Натисніть кнопку «OK», потім натисніть і утримуйте 3-4 секунди кнопку «Меню».
3. Для повернення до встановлених за замовчуванням параметрів на всіх програмах натисніть 1-3-4 секунди утримуйте кнопку «Меню» в режимі очікування.

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

1. Підготуйте інгредієнти відповідно до рецепту, викладіть в чашу. Слідкуйте за тим, щоб усі інгредієнти були рівномірно розподілені в чаші і перебували нижче максимальної позначки шкали на її внутрішній поверхні.
2. Вставте чашу в корпус приладу, проки перевірте її, переконайтеся, що вона щільно торкається нагрівача. Закрийте кришку до появи звуку клацання. Підключіть прилад до електромережі.
3. Натискаючи кнопку «Меню» виберіть програму приготування. Для навігації в меню натискайте кнопки «+» або «-». Індикатор обраної програми, а також індикатори кнопок «+», «-», «Старт/Автоподогрев» і «OK» будуть блимати. Якщо у вибраній програмі передбачена функція відсрочки старту, буде блимати індикатор кнопки «Отсрочка старта».

4. Натискаючи кнопку «OK» встановіть потрібний час приготування.
5. При необхідності встановіть час відсрочки старту програми (див. «Відсрочка старту програми»).
6. Натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Автоподогрев». Почнется виконання програми приготування, індикатори кнопок «Старт/Автоподогрев» і «Подогрев/Отмена» будуть горіти. На дисплеї буде відображатися час, що залишився до закінчення роботи програми, і індикатор процесу приготування.
7. Після завершення програми приготування прозвучить сигнал, загасне її індикатор і індикатор кнопки «Старт/Автоподогрев». Залежно від налаштувань прилад перейде в режим автопідігріву (індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» горить, на дисплеї відображається прямий відлік часу роботи автопідігріву) або в режим очікування.
8. Для переривання процесу приготування або скасування введеної програми натисніть і утримуйте кнопку «Подогрев/Отмена».

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Програма «МУЛЬТИПОВАР» призначена для приготування практично будь-яких страв за заданими користувачем параметрами температури і часу приготування. У разі приготування страв при температурі до 75°C включно, функція автопідігріву буде за замовчуванням відключена. За необхідності її можна включити вручну натисканням кнопки «Старт/Автоподогрев» після запуску програми приготування (загориться індикатор кнопки «Подогрев/Отмена»).

За замовчуванням температура приготування становить 100°C. Діапазон установок температури – 35–170°C з кроком зміни до 5°C.

i УВАГА! В 8-хвилинних при температурі більше 140°C час приготування не повинен перевищувати 2 години.

Час приготування за замовчуванням становить 15 хвилин. Діапазон установок часу приготування – від 2 хвилин до 15 хвилин з кроком зміни в 1 хвилину (для інтервалу до 1 години) або в 5 хвилин (для інтервалу більше 1 години).

1. Дотримуйтесь п. 1–4 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».
2. Натискаючи кнопку «t°C» встановіть температуру приготування. Індикатор кнопки «t°C» буде горіти, індикатори кнопок «+», «-», «Старт/Автоподогрев», «OK» і «Отсрочка старта» – блимати.
3. При натисканні на кнопку «+» значення температури буде збільшуватися, при натисканні на кнопку «-» – зменшуватися. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального значення налаштування температури продовжиться від початку діапазону.
4. Дотримуйтесь п. 5–8 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма «ТУШЕНІЄ»

Рекомендується для тушування овочів, м'яса, морепродуктів, птиці. За замовчуванням у програмі «ТУШЕНІЄ» час приготування становить 1 годину. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 8 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Програма «ВЫПЕЧКА»

Рекомендується для випічки бісквітів, запіканок, пирогів з дріжджового та листового тіста, а також для випічки різних сортів хліба. За замовчуванням у програмі «ВЫПЕЧКА» час приготування становить 1 годину. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 8 годин з кроком встановлення 5 хвилин.

Під час приготування хліба рекомендується відключити функцію автоматичного підігріву страв на всіх етапах приготування.

Програма «ВАРКА/БОБЫ»

Рекомендується для варіння овочів, м'яса, риби, а також бобових. За замовчуванням у програмі «ВАРКА/БОБЫ» час приготування становить 40 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Програма «СУП»

Рекомендується для приготування різних перших страв. За замовчуванням у програмі «СУП» час приготування становить 1 годину. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 6 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Програма «ЖАРКА»

Рекомендується для смаження овочів, м'яса, морепродуктів, птиці. За замовчуванням у програмі «ЖАРКА» час приготування становить 15 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин з кроком встановлення 1 хвилини. Функція «Відсрочка старту» в даній програмі недоступна.

Рекомендується обробляти продукти з відкритою кришкою. Щоб уникнути пригорання інгредієнтів рекомендуємо дотримуватися інструкцій з книги рецептів і періодично помішувати вміст чаші. Перед повторним використанням програми «ЖАРКА» дайте приладу повністю охолонути.

Програма «РИС/КРУПЫ»

Рекомендується для варіння рису і різних каш. За замовчуванням у програмі «РИС/КРУПЫ» час приготування становить 35 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Програма «МАКАРОНЫ»

Рекомендується для варіння макаронів. За замовчуванням у програмі «МАКАРОНЫ» час приготування становить 10 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 2 до 30 хвилин з кроком налаштування по 1 хвилині. Функція «Відсрочка старту» в даній програмі недоступна.

Зворотний відлік часу приготування почнеться тільки після виходу приладу на робочі параметри (після закінчення води).

1. Налийте в чашу воду. Слідкуйте за тим, щоб рівень води був нижчим максимальної позначки на внутрішній поверхні чаші.
2. Дотримуйтесь п. 1–6 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».
3. Після закінчення води прозвучить сигнал. Обережно відкрийте кришку і опустіть продукти в киплячу воду, закрийте кришку до появи звуку клацання.
4. Дотримуйтесь п. 6–8 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма «ПАР»

Рекомендується для приготування на парі овочів, риби, м'яса, дієтичних і вегетаріанських страв. За замовчуванням у програмі «ПАР» час приготування становить 30 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Зворотний відлік часу приготування почнеться тільки після виходу приладу на робочі параметри (після закінчення води і утворення достатньої кількості пари в чаші).

1. Налийте в чашу 600–1000 мл води. Установіть у чашу підставку для приготування на парі.
2. Дотримуйтесь п. 2–8 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма «ПЛОВ»

Рекомендується для приготування плову різних видів. За замовчуванням у програмі «ПЛОВ» час приготування становить 1 годину. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 1 години 30 хвилин з кроком налаштування по 10 хвилин.

Програма «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Рекомендується для приготування дитячого харчування. За замовчуванням у програмі «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» час приготування становить 1 годину. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 3 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Програма «ТВОРОГ»

Рекомендується для приготування домашнього сиру. За замовчуванням у програмі «ТВОРОГ» час приготування становить 20 хвилин. У програмі «ТВОРОГ» можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 10 годин з кроком налаштування по 10 хвилин. Функція автопідігріву в даній програмі недоступна.

Програма «ЙОГУРТ»

Рекомендується для приготування йогурту. За замовчуванням у програмі «ЙОГУРТ» час приготування становить 8 годин. Діапазон встановлення часу приготування становить від 30 хвилин до 12 годин з кроком налаштування по 30 хвилин. Функція автопідігріву в даній програмі недоступна.

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендується для томління овочів, риби, м'яса. За замовчуванням у програмі «ТОМЛЕНИЕ» час приготування становить 5 годин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 3 годин до 12 годин з кроком налаштування по 10 хвилин.

Програма «ДИЧЬ»

Рекомендується для приготування страв з дичини (жорсткого м'яса, великих шматків м'яса і птиці). За замовчуванням у програмі «ДИЧЬ» час приготування становить 3 години. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 1 години до 12 годин з кроком налаштування по 10 хвилин.

Програма «МОЛОЧНА КАША»

Рекомендується для приготування молочних каш. За замовчуванням у програмі «МОЛОЧНА КАША» час приготування становить 10 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин з кроком налаштування по 1 хвилині (для інтервалу до 1 години) або 5 хвилин (для інтервалу більше 1 години).

i Для приготування молочної каші також можна скористатися універсальною програмою «МУЛТИПОВАР» (оптимальна температура приготування становить 95°C).

Програма «ФРИТЮР»

У мультиварці REDMOND RMC-250 Ви можете готувати у фритюрі, використовуючи спеціальний кошик, який входить у комплект. За замовчуванням у програмі «ФРИТЮР» час приготування становить 30 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години з кроком налаштування по 1 хвилині. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.

- Дотримуйтеся п. 1-6 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».
- Приєднайте руку до кошика для смаження у фритюрі* і рівномірно розкладіть продукти в кошику.
- Дотримуйтеся рекомендацій з рецепту, через зазначений час обережно відкрийте кришку мультиварки. Опустіть кошик для смаження у фритюрі з продуктами в чашу. Не закривайте кришку.
- Після завершення програми приготування прозвучить сигнал, згасне індикатор та індикатор кнопки «Старт/Автоподогрев». Вийміть кошик з продуктами і зафіксуйте його на краю чаші за допомогою спеального гачка на кошику. Дайте олії спекти. Для переривання процесу приготування або скасування введеної програми натисніть і утримуйте кнопку «Подогрев/Отмена».

STOP **УВАГА!** Олія дуже гаряча! Для вилучення кошика для смаження у фритюрі використовуйте кухонні рукавиці.

Стисніть основу ручки і вставте її в спеціальний отвір кошика. Послесте натисніть на ручку, і вона зафіксується в спеціальному отворі.

Програма «ПІЩЦА»

Рекомендується для приготування піци. За замовчуванням у програмі «ПІЩЦА» час приготування становить 25 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 1 години з кроком налаштування по 5 хвилин. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.

Програма «ХЛІБ»

Рекомендується для випічки різних видів хліба з пшеничного борошна і з додаванням житнього борошна. Програма передбачає повний цикл приготування від настоювання тіста до випічки. За замовчуванням у програмі «ХЛІБ» час приготування становить 2 години. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 1 години до 6 годин з кроком встановлення 10 хвилин. Функція автопідігріву та відстрочки старту в даній програмі недоступні.

STOP **УВАГА!** Під час випічки чаю і продукт нагрівається! Використовуйте кухонні рукавиці під час виймання готового хліба з приладу.

Програма «ДЕСЕРТИ»

Рекомендується для приготування різних десертів. За замовчуванням у програмі «ДЕСЕРТИ» час приготування становить 30 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 3 годин з кроком налаштування 5 хвилин.

Програма «ЕКСПРЕС»

Рекомендується для швидкого приготування рису, розсичастих каш з круп. Час роботи програми «ЕКСПРЕС» становить 20 хвилин. У даній програмі недоступні регулювання часу приготування і функція «Відстрочка старту».

Дотримуйтеся п. 1-2 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм», потім п. 6-8 (пропускаючи п. 3-5).

III. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Перш ніж приступати до очищення приладу, переконайтеся, що він відключений від електромережі і повністю охолоне. Перед першим використанням або для видалення сторонніх запахів після приготування рекомендуємо протерти чашу і внутрішню кришку приладу 9-процентним розчином оцту і протягом 15 хвилин обробити половину лимона в програмі «ПАР». Використовуйте м'яку тканину і засоби для миття посуду. Радимо виконувати чистку виробу відразу після використання.

STOP Для очищення збираються використовувати абразивні речовини, губки з абразивним покриттям і хімічно агресивні речовини. Збираються занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води.

Очищайте корпус виробу в міру необхідності. Очищення чаші рекомендується після кожного використання приладу. Можливе використання посудомийної машини. Після закінчення очищення насухо протріть зовнішню поверхню чаші.

Внутрішню алюмінієву кришку також слід очищати після кожного використання приладу (не рекомендується використання посудомийної машини):

- Відкрийте кришку мультиварки. Візьміться за 2 нижні пластикові фіксатори, злегка потягніть внутрішню кришку на себе і вгору, щоб вона від'єдналася від основи.
- Протріть поверхню внутрішньої кришки вологою тканиною, при необхідності промийте кришку, котра знаймється, використовуючи засоби для миття посуду.
- Вставте внутрішню кришку в паз основи і зафіксуйте її, з невеликим зусиллям натиснувши на фіксатори до клацання.
- Паровий клапан рекомендується очищати після кожного використання приладу:
 - Змініть внутрішню алюмінієву кришку і злегка потягніть клапан за виступ, від'єднайте його.
 - Ретельно промийте клапан під проточною водою.
 - Просушіть його і встановіть на місце.

Під час приготування їжі можливе утворення конденсату, який в даній моделі скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу навколо чаші. Конденсат легко видалити за допомогою рушника або кухонної серветки.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Коди помилок	Можливі несправності	Усунення помилок
E1 – E4	Системні помилки (можливий вихід з ладу температурних датчиків).	- Не вмикайте прилад з порожньою чашею! - Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути протягом 10–15 хвилин, після чого долійте в чашу воду/бульйон і продовжіть приготування. - Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Не включається.	Немає живлення від електромережі.	Перевірте напругу в електромережі.
Страва готується занадто довго.	Перебої з живленням від електромережі.	Перевірте напругу в електромережі.
	Між чашею і нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет.	Видаліть сторонній предмет.
Страва готується занадто довго.	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно.	Встановіть чашу рівно, без перекосів.
	Нагрівальний елемент забруднений.	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний елемент.

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На цей виріб надається гарантія строком на 2 роки з моменту його придбання. Впродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або зміни усюго виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або складання. Гарантія набуває чинності тільки у тому випадку, якщо дата купівлі підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Справжня гарантія гарантує лише у тому випадку, якщо прилад застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплекція виробу. Ця гарантія не поширюється на природний знос виробу і витратні матеріали (фільтри, лампочки, керамічні і теплової покриття, гумові ущільнювачі і т.д.).

Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дня продажу або з дати виготовлення виробу (у разі, якщо дата продажу визначити неможливо).

Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, що розташований на ідентифікаційній наклеї на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й – рік випуску пристрою.

Встановлений виробником термін служби приладу складає 5 років з дня його придбання за умови, що експлуатація виробу здійснюється відповідно до цієї інструкції і застосованих технічних стандартів.



Позначення у вигляді перекресленого контейнера для сміття на виробі означає, що на цей виріб поширюється дія Директиви Ради Європи 2012/19/ЄС. Дізнайтеся про місцеву систему розділеного збору електричних і електронних пристроїв.

Чинить відповідно до місцевих норм і не викидайте старі пристрої зі звичайним побутовим сміттям. Належна утилізація старої пристрою допоможе запобігти негативному впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей.

Осы бұйымды пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқыңыз және анықтамалық ретінде сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалансаңыз, оның қызмет ету мерзімі көпке ұзарады.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қауіпсіздік техникасы талаптары мен бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін өндіруші жауапкершілікке тартылмайды.
- Аспап тек тұрмыстық пайдалануға арналған. Құрылғының өндірістік немесе кез келген басқа пайдаланылуы бұйымды дұрыс пайдалану ережелерінің бұзылысы болып табылады.
- Құрылғының электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз – параметрлердің сәйкес келмеуі қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.
- Есте сақтаңыз: электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар

электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам ауыстыруды талап етеді.

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бузылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз (Аспапты тазалау және күту қараңыз). **Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**
- Бұйым қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғалардың байқауында болмаған балалардың, тиісті біліктілік пен тәжірибесі жоқ, сонымен қатар физикалық, сенсорлық, ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдардың пайдалануына арналмаған. Балаларды қосылып тұрған аспаптың қасында қараусыз қалдырмаңыз.
- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

Назар аударыңыз! Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалары

Үлгі	RMC-250
Қуаты	860-1000 Вт
Кернеуі	220–240 В, 50/60 Гц
Табағының көлемі	4 л
Табағының жабындысы	күйіп қатқанға қарсы қыш
3D-қыздыру	бар
СК-дисплей	бар
Бу шығаратын клапан	шешілмейді

Бағдарламалар

1. МУЛЬТИПЛОУР	4. ВАРКА/БОЫ (АСУ/БҰРШАҚ)
2. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ)	5. СУП (КӨЖЕ)
3. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)	6. ЖАРКА (ҚЫРУ)

7. РИС/КРУТЫ (КҮРІШ/ЖАРМА)	15. ДИЧЬ (ЖАБАЙЫ ҚҰС)
8. МАКАРОНЫ (МАКАРОН)	16. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТТЫ БӨТКА)
9. ПАР (БУ)	17. ФРИТОР
10. ПЛОВ (ПІЛАУ)	18. ПИЦЦА
11. ДЕСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАРТАМАҒЫ)	19. ХЛЕБ (НАН)
12. ТВОРОГ (ІРМІШК)	20. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТ)
13. ЙОГУРТ	21. ЭКСПРЕСС
14. ТОМЛЕНИЕ (ЖАСЫТУ)	

Функциялары

"МАСТЕРШЕФ" (әзірлеу уақыты мен температурасын ақырын теңшеу; өзіндік бағдарламаны жазу және қайта жаңғырту)	бар
Дайын ас температурасын ұстау (автоматы)	24 сағатқа дейін
Автоматы сүтудың алдын ала өшіру	бар
Асты ысыту	24 сағатқа дейін
Стартты шегеру	24 сағатқа дейін

Жинағы

Мультиасу	1 дана
Табағы	1 дана
Шешілмей ішкі қақпақ	1 дана
Бұда әзірлеуге арналған тіреуіш	1 дана
Бұда әзірлеу контейнері	1 дана
Табақ қысқышы	1 дана
Фриторде қуыру үшін тұтқасы бар себет	1 дана
Ожау	1 дана
Жалпақ қасық	1 дана
Аспаздық күрекше	1 дана
Ожау/қасыққа арналған ұстағыш	1 дана
"200 рецепт" кітабы	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық	1 дана
Сервистік кітапша	1 дана
Электрқоректену бауы	1 дана
Орамы	1 дана

і Өндіруші өз өнімін жақсарту барысында дизайн, жинағы, сонымен қатар техникалық сипаттамаларына өзгерістерді бұл өзгерістер туралы қосымша хабарламай енгізуге құқылы.

Мультипісірліктің құрылымы А1

1. Аспаптың корпусы	10. Жалпақ қасық
2. Тазалаудың тұтқасы	11. Аспаздық күрекше
3. Аспаптың қақпағы	12. Бұда әзірлеуге арналған тіреуіш
4. Шешілмей ішкі қақпақ	13. Бұда әзірлеу контейнері
5. Табақ	14. Табақ қысқышы
6. Конденсатты жинайтын контейнер	15. Фриторде қуыруға арналған себет
7. Бу шығатын текіс	16. Ожау/қасыққа арналған ұстағыш
8. Дисплейі бар басқару панелі	17. Электрқоректену бауы
9. Ожау	18. Өшіру стакансы

Басқару панелі А2

- "Подогрев/Отмена" ("Ысыту/Болдырмау") түймешігі – ысыту функциясын қосу/өшіру; әзірлеу бағдарламасы жұмысын тоқтату; енгізілген параметрлерді түсіру.
- "Отсрочка старта" ("Стартты шегеру") түймешігі – шегерілген старт уақытын орнату режимін қосу; осы режимде минут/сағат мәнін таңдауға ауысу; өзіндік әзірлеу бағдарламасын жазу.
- Дисплей.
- "Старт/Автоподогрев" ("Старт/Автоматы") түймешігі – таңдалған әзірлеу бағдарламасын қосу; автоматты функциясын алдын ала өшіру.
- "t°C" түймешігі – автоматты бағдарламаларда дайындау температурасы мен уақытын орнату режимін қосу ("ЙОГУРТ", "ЭКСПРЕСС" бағдарламасынан басқа).
- "Меню" ("Мәзір") түймешігі – автоматты түрде әзірлеу бағдарламасын таңдау режиміне ауысу; таңдалған бағдарламаның зауыттық теңешілеріне түсіру; барлық бағдарламаларда әдепкі бойынша белгіленген параметрлерге оралу (күту режимінде).

7. "--" түймешігі – сағатты теңшеу, әзірлеу уақытын орнату және стартты шегеру режимдерінде сағат пен минуттар мәнін азайту; автоматты бағдарламаларда температура мәнін азайту ("ЙОГУРТ", "ЭКСПРЕСС" бағдарламасынан басқа); автоматты түрде әзірлеу бағдарламасын таңдау.
8. "+" түймешігі – сағатты теңшеу, әзірлеу уақытын орнату және стартты шегеру режимдерінде сағат пен минуттар мәнін көбейту; автоматты бағдарламаларда температура мәнін көбейту ("ЙОГУРТ", "ЭКСПРЕСС" бағдарламасынан басқа); автоматты түрде әзірлеу бағдарламасын таңдау.
9. "OK" түймешігі – автоматты бағдарламаны таңдау, әзірлеу уақыты мен температурасын, ағымдағы уақытты орнату режимінде келесі қадамға ауысу.

Дисплей құрылымы А3

1. Әзірлеу бағдарламаларында температура мәнінің индикаторы ("ЙОГУРТ", "ЭКСПРЕСС" бағдарламасынан басқа).
2. Әзірлеу уәдерінің индикаторы.
3. Автоматты түрде әзірлеу бағдарламаларының индикаторы.
4. Таймер / ағымдағы уақыт индикаторы / стартты шегеру уақытының индикаторы.
5. Ағымдағы уақытты орнату режимінің / стартты шегеру уақытының индикаторы.
6. Әзірлеу уақыты таңдау режимінің индикаторы.
7. Тағамдарды қыздыру / автожылтыу функцияларының жұмыс істеу индикаторы.

REDMOND RMC-250 мультисірісгіш сенсорлық басқару панелімен және аспаптың жұмыс режиміне байланысты үш әртүрлі жарық түсіру түрi бар CК-дисплеймен жабдықталған.

Дисплейдің түсі	Жұмыс режимі
КӨК	"Стартты шегеру" функциясы жұмыс істеуде, дисплейде таймерді орнату уақыты мен стартты шегеру индикаторы көрінеді
ЖАСЫЛ	Әзірлеу бағдарламасы жұмыс істеуде, дисплейде бағдарлама жұмысының керісінше есептелуі көрінеді, таңдалған бағдарлама индикаторы және әзірлеу уақыты таңдау режимінің индикаторы.
ҚЫЗҒЫЛ	Тағамдарды автожылтыу немесе қыздыру функциясы жұмыс істейді, дисплейде функцияның тік есептелген жұмыс істеу уақыты көрінеді

I. ПАЙДАЛАНУДЫҢ АЛДЫНДА

Зарыман абайлап ашынғыз және бұйымды қорықпай шығарыңыз, барлық орау материалдарды мен сериялық нөмірі бар жапсырмалардан басқа жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

Бұйымның сериялық нөмірі болмауы оған кепілдік қызмет көрсету құқығыңызды сізден автоматты түрде айырады.

Аспап корпусын ылғал маталармен сүртiңiз. Табақты жылы сабынды сумен жуыңыз. Мүкiят кептiрiңiз. Бiрiншi рет пайдаланылғанда бөтен иiс пайда болуы мүмкiн, бұл аспап ақауының салдары болып табылмайды. Бұл жағдайда аспапты тазалаңыз ("Аспапты тазалау және құру" парақшасы).

 Тасымалданған немесе төмен температураларда сақталған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау қажет.

II. МУЛЬТИСІРІСГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Ағаш рет қосудың алдында

Аспапты бұл клапанынан шығатын бұтқаға, декоративтік жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғал мен температуралардан зақар шегу мүмкін басқа заттар немесе материалдарға тиемейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз.

Әзірленді алдында мультисірісгішті сыртқы және көзге көрінетін бөліктерінде зақымдар, жарық және басқа ақаулар болмауына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен заттар болмауы керек.

Зауыттық текшеліктерге түсіру

REDMOND RMC-250 мультисірісгіш энергияға тәуелсіз жадға ие. Электрқоректену уақытыта өшкенде сіз таспырған барлық текшеліктер сақталды. Зауыттық

орнатылымдарға түсіру үшін "Меню" түймешігін басып ұстаныңыз. Сигнал естіледі, аспап әдепкі орнатылған мәңдерге оралады.

Сағатты текшеу

Аспапты электр желісіне қосынғыз. "+" немесе "--" түймешігін басып ұстаныңыз. "+" "--" "OK" түймешіктерінің индикаторлары, сонымен қатар ағымдағы уақыт индикаторы (дисплейде) жылпылқтайды. "+" түймешігі басылғанда уақыттың мәні көбейеді "--" түймешігі басылғанда -- аздады. Ең үлкен мән болғанда уақытты орнатылуы диапазонын басынан жалғасады. Мәнді жылдам өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаныңыз. Сағат мәнін таңдап "OK" түймешігін басыңыз, одан кейін минуттардың мәнін таңдаңыз. Ағымдағы уақытты орнату аяқталғанымен "Подогрев/Отмена" түймешігін басыңыз.

Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMC-250 мультисірісгішінде әр бағдарлама үшін әдепкі орнатылған әзірлеу уақытын өзгерту мүмкіндігі қарастырылған. Таспырылған уақытты өзгерту қадамы мен ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. "Меню" түймешігін басып, автоматты түрде әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. "+" "--", "Старт/Автоподогрев" және "OK" түймешіктерінің индикаторлары жылпылқтайды. Дисплейде қажетті әзірлеу бағдарламасы көрінгенше "+" немесе "--" түймешігін басыңыз. Дисплейде әр бағдарлама үшін әдепкі әзірлеу уақыты көрінеді.
2. "OK" түймешігін басыңыз (оның индикаторы жанады) және таңдалған бағдарлама үшін жұмыс уақытын орнатыңыз. "+" "--", "Старт/Автоподогрев" (және "тс" – "МУЛЬТИПОВАР" бағдарламасы таңдалғанда) түймешіктерінің индикаторлары, сонымен қатар әзірлеу уақытының индикаторы (дисплейде) жылпылқтайды. Егер таңдалған бағдарламада стартты шегеру функциясы қарастырылса, "Отсрочка старта" түймешігінің индикаторы жылпылқтайды.
3. "+" түймешігі басылғанда уақыттың мәні көбейеді, "--" түймешігі басылғанда -- аздады. Сағат мәнін таңдап, "OK" түймешігін басыңыз, одан кейін минуттардың мәнін таңдаңыз. Мәнді жылдам өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаныңыз. Ең үлкен мән болғанда уақытты орнатылуы диапазонын басынан жалғасады.
4. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін "Подогрев/Отмена" түймешігін басып, ұстап тұрыңыз, одан кейін әзірлеу бағдарламасын қайта таңдау керек.

Стартты шегеру бағдарламасы

"Стартты шегеру" функциясы тағам дайын болуы тиіс тәулік уақытын енгізуі тиіс. Әзірлеу уәдерісін ұзақ уақытқа шегеру болады (24 сағатқа дейін). Стартты шегеру уақытын орнату қадамы – 10 минут.

1. Автоматты бағдарламаны және әзірлеу уақытын таңдаған соң "Отсрочка старта" түймешігін басып, стартты шегеру уақытын орната аласыз (түймешіктің индикаторы жанады, дисплейде стартты шегеру режимінің индикаторы көрінеді). "+" "--", "OK", "Старт/Автоподогрев" (және "тс" – "МУЛЬТИПОВАР" бағдарламасы таңдалғанда) түймешіктерінің индикаторлары жылпылқтайды.
2. "+" және "--" түймешіктерін басып, сағат мәнін орнатыңыз ("+" түймешігі басылғанда уақыттың мәні көбейеді, "--" түймешігі басылғанда -- аздады). Мәнді жылдам өзгерту үшін түймешікті басып ұстаныңыз. Ең үлкен мән болғанда уақытты орнатылуы диапазонын басынан жалғасады.
3. Сағатты орнатқан соң "Отсрочка старта" түймешігін қайта басыңыз. "+" және "--" түймешіктерін басып, минуттардың мәнін орнатыңыз.
4. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін "Подогрев/Отмена" түймешігін басу, одан кейін бүкіл әзірлеу бағдарламасы қайта енгізу керек.

Дайын са температурасын ұстау функциясы (автосысуды)

Автосысуды әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталғанымен бірден автоматты түрде қосылды және дайын са температурасын 75–80°С шегінде 24 сағаттың ішінде ұстайды. Автосысуды режимінде "Старт/Автоподогрев" түймешігінің индикаторы өшеді, "Подогрев/Отмена" түймешігінің индикаторы жанады болады. Дисплейде "ПОДОГРЕВ" индикаторы көрінеді; және функция жұмысының уақытын тура есептеу басталады.

Автосысуды аяқтандыру әдісі

Бағдарлама басталған соң автосысуды аяқтандыру үшін "Подогрев/Отмена" түймешігінің индикаторы өшкенше "Старт/Автоподогрев" түймешігін басып ұстаныңыз.

Автосысуды қайта қосу үшін "Старт/Автоподогрев" түймешігін тағы бір рет басып ұстаныңыз, "Подогрев/Отмена" түймешігінің индикаторы жанады болады.

Асты ысыту

Суық асты ысыту үшін:

1. "Автоматты бағдарламаларды пайдаланғанда жалпы әрекеттер тәртібі" тарауының 1–2 т. ұстаныңыз.
2. "Подогрев/Отмена" түймешігін басып ұстаныңыз. Түймешіктің индикаторы жанады болады, ысыту функциясы қосылды. Дисплейде "ПОДОГРЕВ" индикаторы көрінеді және функция жұмысының уақытын тура есептеу басталады. Аспап асты 75°С дейін ысытады. Осы температура 24 сағаттың ішінде ұсталады. Қажет болғанда "Подогрев/Отмена" түймешігін басып, ысытуды өшіруге болады (түймешіктің индикаторы өшеді).

"МАСТЕРШЕФ" функциясы

"ЙОГУРТ", "ЭКСПРЕСС" бағдарламасынан басқа, кез келген бағдарламаның жұмысы барысында әзірлеу температурасы мен уақытын өзгертуге мүмкіндік береді. Бұл кезде текшеліктеріңізді мультисірісгіш жадсыздына сақтап, ары қарай пайдалануға болады.

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

1. Бағдарлама жұмыс істеп тұрғанда "t°С" түймешігін басыңыз. Дисплейде температура мәнінің индикаторы жылпылқтай бастайды.
2. "+" және "--" түймешіктерін басып, температура мәнін 35 тең 170°С дейін аралықта 5°С өзгерту қадамымен орнатыңыз.
3. Температураның жаңа мәнін сақтау үшін басқару панеліндегі түймешіктерді бірнеше секундтың ішінде бастаңыз.

Егер әзірлеу бағдарламасы аяқталған соң белгіленген температура 75°С-ден аспаса, автожылтыу функциясы шегерілгенде (температураның алдыңғы текшеліктері бұл ретте ескерілмейді).

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. Бағдарлама жұмыс істеп тұрғанда "t°С" түймешігін екі рет басыңыз. Дисплейде әзірлеу уақыты мәнінің индикаторы жылпылқтай бастайды.
2. "+" және "--" түймешігін басып, қажетті минуттар мәнін орнатыңыз. Орнату қадамы мен уақытты өзгерту аралығы таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.
3. Минуттардың мәнін орнатып, "OK" түймешігін басыңыз. Одан кейін "+" және "--" түймешіктерін басып, сағат мәнін орнатыңыз.
4. Әзірлеу уақытының жаңа мәнін сақтау үшін басқару панеліндегі түймешіктерді бірнеше секундтың ішінде бастаңыз.

 Егер әзірлеу уақытының мәні "00:00" болып орнатылса, бағдарламаның жұмысы тоқтайды.

"Подогрев/Отмена" түймешігін басып, бағдарлама жұмысын кез келген кезеңінде үзуге де болады. Бағдарлама жұмысы кезінде әзірлеу температурасы мен уақытының ауыртқы текшеліктеріңізді 10 дейін өзгеріс енгізуге болады (11-ші және келесі өзгерістер сақталмайды).

Өзіңдік әзірлеу бағдарламасын жазу

Әзірлеу бағдарламасы аяқталғанымен (дыбыс сигналынан кейін) 3 минуттың ішінде (дисплейде уақыт керісінше секундтап есептеледі) "Отсрочка старта" түймешігін басып ұстаныңыз. Әдепкі бағдарлама текшеліктері өзгереді. Егер бағдарламаны сақтаудың керекі болмаса, "Подогрев/Отмена" түймешігін басыңыз.

Бағдарламаны қайта жаңғырту

1. "Меню" және "+" "--" түймешіктерін басып, әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Егер бағдарламада жеке текшеліктер сақталып тұрса, дисплейде әдепкі әзірлеу уақытының орнына "----" белгісі жанады.
2. "Старт/Автоподогрев" түймешігін басыңыз. Бағдарлама жұмыс істеп тұрғанда оның параметрлері өзгертілуі кезінде сигнал естіледі.

 Автожылтыу функциясының сақталған бағдарламасы аяқталғанда өшірілетін болады, егер бұл текшеліктермен қарастырылған болса (әзірлеу температурасы бағдарлама жұмысы аяқталған соң 75°С-ден асқан). Қажет болса, автожылтыуды "Старт/Автоподогрев" түймешігін басып, ұстап тұрып қосуға болады ("Подогрев/Отмена" түймешігінің индикаторы жанып тұрады).

Параметрлерді зауыттық теңешілердегі түсіру

1. Белгілі бағдарламаны әдепкі орнатылған параметрлерге қайтару үшін:
2. "Меню" түймешігін басыңыз және қажетті бағдарламаны таңдаңыз.
3. "ОК" түймешігін басыңыз, одан кейін "Меню" түймешігін 3-4 секунд басып ұстаңыз.
4. Барлық бағдарламада әдепкі орнатылған параметрлерге қайту үшін күту режимінде "Меню" түймешігін 3-4 секунд басып ұстаңыз.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі

1. Құрамдастарда респекте сәйкес дайындаңыз, табаққа салыңыз. Барлық құрамдастар табақта біркелкі таратылғанын және оның ішкі бетіндегі ең жоғары белгіден төмен болғанын байқаңыз.
2. Табақты аспаптың корпусына салыңыз, оны біраз бұрып, ол қыздыру элементіне тығыз тиетініне көз жеткізіңіз. Қақпақты сыртты естілгенге жабыңыз. Аспапты электр желіге қосыңыз.
3. "Меню" түймешігін басып, әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Мәзір бойынша шарлау үшін "+" немесе "-" түймешіктерін басыңыз. Таңдалған бағдарлама индикаторы, сонымен қатар "+" , "-" , "Старт/Автоподогрев" және "ОК" түймешіктерінің индикаторлары жыпылықтайды. Егер таңдалған бағдарламада шартты шегеру функциясы қарастырылған болса, "Отсрочка старта" түймешігінің индикаторы жыпылықтайды.
4. "ОК" түймешігін басып қажетті әзірлеу уақытын орнатыңыз.
5. Қажет болғанда бағдарлама шартын шегеру уақытын орнатыңыз ("Стартты шегеру бағдарламасы" қараңыз).
6. "Старт/Автоподогрев" түймешігін басып ұстаңыз. Әзірлеу бағдарламасы орындала бастайды, "Старт/Автоподогрев" және "Подогрев/Отмена" түймешіктерінің индикаторлары жанатын болады. Дисплейде бағдарлама жұмысы аяқталуына дейін қалған уақыт және әзірлеу үдерісінің индикаторы көрінеді.
7. Әзірлеу бағдарламасы аяқталысымен сигнал естіледі, оның индикаторы және "Старт/Автоподогрев" түймешігінің индикаторы өшеді. Аспап теңешілерде байланысты автономия режиміне ("Подогрев/Отмена" түймешігінің индикаторы жанп тұр, дисплейде автономиялық жұмысының уақыты тікелей есептелуі көрінеді) немесе күту режиміне ауысады.
8. Әзірлеу үдерісін үзу немесе енгізілген бағдарламаны болдырмау үшін "Подогрев/Отмена" түймешігін басып ұстаңыз.

"МУЛЬТИПОВАР" бағдарламасы

"МУЛЬТИПОВАР" бағдарламасы пайдаланушы тапсырған температура мен әзірлеу уақытының параметрлері бойынша іс жүзінде кс келген асы әзірлеуге арналған. Асты 75°C қоса дейін температурада әзірленген жағдайда автономия функциясы әдепкі өшеді. Қажет болғанда әзірлеу бағдарламасы іске қосылған соң оны "Старт/Автоподогрев" түймешігін басып қолмен қосағу болады ("Подогрев/Отмена" түймешігінің индикаторы жанады).

Әдепкі әзірлеу температурасы 100°C құрайды. Температураны орнату диапазоны – 5°C өзгеру қадамымен 35–170°C.

HAZAR АУДАРЫҒЫЗ! Қауіпсіздік мақсатында 140°C асатын температура орнатылып тұрғанда әзірлеу уақыты 2 сағаттан асуы керек.

Әдепкі әзірлеу уақыты 15 минут құрайды. Әзірлеу уақытын орнату диапазоны – 1 минут (1 сағатқа дейін интервал үшін) немесе 5 минут (1 сағаттан көп интервал үшін) өзгеру қадамымен 2 минуттан 15 сағатқа дейін.

1. "Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі" тарауының 1–4 т. ұстаныңыз.
2. "Т" түймешігін басып, әзірлеу температурасын орнатыңыз. "Т" түймешігінің индикаторы жанады, "+" , "-" , "Старт/Автоподогрев", "ОК" және "Отсрочка старта" түймешіктерінің индикаторлары – жыпылықтайды. "+" түймешігі басылғанда температураның мәні көбейеді, "-" түймешігі басылғанда – азаяды. Мәнді жылдам өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаңыз. Ең үлкен мәні болғанда температураның орнатылмын диапазонының басынан басталады.
3. "Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі" тарауының 5–8 т. ұстаныңыз.

"ТУШЕНИЕ" бағдарламасы

Көкөніс, ет, теңіз өнімдері, құс етін бұқтыруға кеңес беріледі. "ТУШЕНИЕ" бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 20 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

"ВЫПЕЧКА" бағдарламасы

Бисквит, пісірме, ашытылған және қатарлы қамырдан жасалған пирогтарды пісіруге, сонымен қатар әртүрлі сұрып нанды пісіруге кеңес беріледі. "ВЫПЕЧКА" бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 20 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

Нанды әзірлегенде барлық әзірлеу кезеңдерінде асты автоматты түрде ысыту функциясын өшіруге кеңес беріледі.

"ВАРКА/БОБЫ" бағдарламасы

Көкөніс, ет, балық, сонымен қатар бұршақты пісіруге кеңес беріледі. "ВАРКА/БОБЫ" бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 40 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

"СУП" бағдарламасы

Әртүрлі сұйық тағамды әзірлеуге кеңес беріледі. "СУП" бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 20 минуттан 6 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

"ЖАРКА" бағдарламасы

Көкөніс, ет, теңіз өнімдері, құс етін құюғаға кеңес беріледі. "ЖАРКА" бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 15 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламада "Стартты шегеру" функциясы қол жетімсіз.

Азық-түлікті қақпақты ашып құюғаға кеңес беріледі. Құрамдастарды күйдіріп жабыстырмау үшін респектер кітабындағы нұсқаулықтарды ұстануға және табақ ішіндегісін кезеңдеп араластырып тұруға кеңес беріледі. "ЖАРКА" бағдарламасын қайта пайдаланар алдында аспапты толық суытыңыз.

"РИС/КРУПЫ" бағдарламасы

Күрші пен әртүрлі ботқаларды пісіруге кеңес беріледі. "РИС/КРУПЫ" бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 35 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

"МАКАРОНЫ" бағдарламасы

Әртүрлі респектер бойынша паста әзірлеуге, макарон пісіруге кеңес беріледі. "МАКАРОНЫ" бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 10 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 2 ден 30 минутқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламада "Стартты шегеру" функциясы қолжетімсіз.

Әзірлеу уақытының керісінше есептелуі тек аспап жұмыс параметрлеріне шыққан соң ғана басталады (су қайнаған соң).

1. Табаққа су құйыңыз. Судың деңгейі табақтың ішкі бетіндегі ең жоғары белгісінен төмен болғанын байқаңыз.
2. "Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі" тарауының 1–6 т. ұстаныңыз.
3. Су қайнаған соң сигнал естіледі. Қақпақты абылай ашыңыз және азық-түлікті қайнаған суға салыңыз, қақпақты сыртты естілгенге жабыңыз.
4. "Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі" тарауының 6–8 т. ұстаныңыз.

"ПАР" бағдарламасы

Бұда көкөніс, балық, ет, манта, диеталық және вегетариандық тағамды әзірлеуге кеңес беріледі. "ПАР" бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

Әзірлеу уақытын керісінше есептеу тек аспап жұмыс параметрлеріне шыққан соң ғана басталады (су қайнап, табақта жеткілікті бу мөлшері қамылғасқан соң).

1. Табаққа 600–1000 мл су құйыңыз. Табаққа тіреуішті орнатыңыз.
2. "Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі" тарауының 2–8 т. ұстаныңыз.

"ПЛОВ" бағдарламасы

Әртүрлі палауды әзірлеуге кеңес беріледі. "ПЛОВ" бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 20 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

"ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ" бағдарламасы

Балалар тамағын әзірлеуге кеңес беріледі. "ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ" бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 3 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

"ТВОРОГ" бағдарламасы

Үй ірімшігін әзірлеуге кеңес беріледі. "ТВОРОГ" бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 20 минут құрайды. "ТВОРОГ" бағдарламасында әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. Автоысыту функциясы осы бағдарламада қол жетімсіз.

"ЙОГУРТ" бағдарламасы

Йогуртты әзірлеуге кеңес беріледі. "ЙОГУРТ" бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 8 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын орнату диапазоны 3 минут (1 сағатқа дейін интервал үшін) немесе 5 минут (1 сағаттан асып интервал үшін) орнату қадамымен 30 минуттан 12 сағатқа дейін құрайды. Автоысыту функциясы осы бағдарламада қол жетімсіз.

"ТОМЛЕНИЕ" бағдарламасы

Көкөніс, балық, етті жасытуға кеңес беріледі. "ТОМЛЕНИЕ" бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 5 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 3 сағаттан 12 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

"ДИЧ" бағдарламасы

Жабайы құстан (қатты еттен, ет пен құс етінің ірі кесектерінен) тағам әзірлеуге кеңес беріледі. "ДИЧ" бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 3 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 1 сағаттан 12 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

"МОЛОЧНАЯ КАША" бағдарламасы

Сүтті ботқа әзірлеуге кеңес беріледі. "МОЛОЧНАЯ КАША" бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 10 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут (1 сағатқа дейін интервал үшін) немесе 5 минут (1 сағаттан асып интервал үшін) орнату қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

Сүтті ботқаны әзірлеу үшін "МУЛЬТИПОВАР" амбебал бағдарламасын да пайдалануға болады (түпнөмі әзірлеу температурасы 95°C құрайды).

"ФРИТЮР" бағдарламасы

REDMOND RMC-250 мультисіңіріштен жинаққа кіретін арнайы себетті пайдаланып, фритурде әзірлей аласыз. "ФРИТЮР" бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. Әзірлеу уақытын орнату қадамымен 5 минуттан 1 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламада шартты шегеру функциясы қол жетімсіз.

1. "Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі" тарауының 1–6 т. ұстаныңыз.
2. Тұтқаны фритурде құюғаға арналған себетке қосыңыз және себетте азық-түлікті біркелкі таратыңыз.
3. Респектегі кеңестерді ұстаныңыз, көрсетілген уақыттан соң мультисіңіріш қақпағын мұқият ашыңыз. Азық-түлік салынған фритурде құюғаға арналған себетті табаққа түсіріңіз. Қақпақты жапалңыз.
4. Әзірлеу бағдарламасы аяқталысымен сигнал естіледі, оның индикаторы және "Старт/Автоподогрев" түймешігінің индикаторы өшеді. Азық-түлік салынған себетті шығарып, табақтың шетіне себеттегі арнайы ілгектің көмегімен бекітіңіз. Майын ағызыңыз. Әзірлеу үдерісін үзу немесе енгізілген бағдарламаны болдырмау үшін "Подогрев/Отмена" түймешігін басып ұстаңыз.

STOP **HAЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Май өте ыстық! Фритюрде қуыруға арналған себетті шығару үшін асханалық қалпапты пайдаланыңыз.

Тұтқаның негізін қысыңыз және оны себеттің арнайы тесігіне тығыңыз. Тұтқарға түсетін қысымды босатыңыз және ол арнайы тесікте бекітіледі.

"ПИЩА" бағдарламасы

Пищаны әзірлеуге кеңес беріледі. "ПИЩА" бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 25 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 20 минуттан 1 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламада стартты шегеру функциясы қол жетімсіз.

"ХЛЕБ" бағдарламасы

Бидай ұнынан және қара бидай ұнын қосып нанның әр түрін пісіруге кеңес беріледі. Бағдарлама қамырды тындырудан пісіруге дейін толық әзірлеу айналымын қарастырады. "ХЛЕБ" бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 2 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 1 сағаттан 6 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламада автоысыту және стартты шегеру функциялары қол жетімсіз.

STOP **HAЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Пісіру кезінде табақ пен азық-түлік қызды! Дайын нанды аспаптан шығарған кезде асханалық қалпапты пайдаланыңыз.

"ДЕСЕРТЫ" бағдарламасы

Әртүрлі десерттерді әзірлеуге кеңес беріледі. "ДЕСЕРТЫ" бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 3 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

"ЭКСПРЕСС" бағдарламасы

Күріш, жармадан үгілмелі болқаны жылдам әзірлеуге кеңес беріледі. "ЭКСПРЕСС" бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 20 минут құрайды. Осы бағдарламада әзірлеу уақытын реттеу мен "Стартты шегеру" функциясы қол жетімсіз.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланғанда жалпы әрекеттер тәртібі тарауының 1–2 т., одан кейін 6–8 т. ұстаныңыз. (3–5 т. өткізіңіз).

III. АСПАПТЫ ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ

Аспапты тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажыратылғанына және толық суығанына көз тектіңіз. Бірінші рет пайдаланудың алдында немесе әзірлеген сөт бөтен істі кетіру үшін табақ пен аспаптың ішкі қақпағын 9-пайыздық сірке суы ерітіндісімен сүртуге және жарғы лимонды TIAF бағдарламасында 15 минуттың ішінде өңдеуге кеңес беріледі.

Жұмсақ мата мен ыдыс жуу құралдарын пайдаланыңыз. Бұйымды пайдаланған соң бірден тазалауға кеңес береміз.

STOP Табалған кезде образивті заттарды, образивті жабдыны бар зубкаларды және химиялық агрессивті заттарды пайдалануға тыйым салынады. Аспаптың корпусын суға батуына немесе оны су ағындығының астына қоюға тыйым салынады.

Қажет болғанда бұйым корпусын тазалаңыз.

Табақты аспапты пайдаланған сайын тазалауға кеңес беріледі. Ыдыс жуу машинасын пайдалануға болады. Тазалау аяқталысымен табақтың сыртқы бетін құрғатып сүртіңіз. Ішкі алюминий қақпағын да аспапты пайдаланған сайын тазалау керек (ыдыс жуу машинасын пайдалануға кеңес берілмейді):

1. Мультипирігш қақпағын ашыңыз. 2 төменгі пластмассалық бекітілші ұстаның, ішкі қақпақты негізгісінен ажырату үшін оны өзіңізге қарай және жоғары аздап тартыңыз.
2. Ішкі қақпақ бетін ылғал матамен сүртіңіз, қажет болғанда ыдысты жуу құралын пайдаланып, шешімелі қақпақты жуыңыз.
3. Кейін ішкі қақпақты негізгісінің қуыстарына енгізіңіз, бекітілшілерді біраз күш салып сыртты естілгенше басып, бекітіңіз.

Бүл анықтаманы аспап пайдаланылған сайын тазалауға кеңес беріледі:

1. Ішкі алюминий қақпақты шешіңіз және клапанды шығыңқы жерінен жеңіл тартыңыз, оны ажыратыңыз.
2. Клапанды ағынды суда мұқият жуыңыз.
3. Оны кетпіріп, орнына орнатыңыз.

Тағамды әзірлеген кезде конденсат қалыптасуы мүмкін, ол осы үлгіде аспап корпусында табақ айналасындағы арнайы құрылғы жиналады. Конденсат сүлті немесе асханалық майлықтың көмегімен жеңіл кетіріледі.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒУДЫҢ АЛДЫНДА

Қате кодтары	Ықтимал ақаулар	Қатені жою
E1 - E4	Жүйелік қателер (температуралық қадағалар істен шығуы мүмкін).	• Табағы бос аспапты қоспаңыз! • Аспапты электр желісінен ажыратыңыз 10–15 минут ішінде суытыңыз, • одан кейін табаққа су/сорта қосымша құйып әзірлеуді жалғастырыңыз. • Егер қиындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа жолығыңыз.

Ақау	Ықтимал себеп	Ақауды жою
Қосылмайды.	Электр желіден қоректену жоқ.	Электр желі кернеуін тексеріңіз.
	Электр желіден қоректену жаңылтысы.	Электр желі кернеуін тексеріңіз.
Тағам өте ұзақ дайындалады.	Табақ пен қыздыру элементі арасына бөтен зат түсті.	Бөтен затты алып тастаңыз.
	Табақ мультипирігш корпусына тегіс орнатылмаған.	Табақты тегіс қисайтмай орнатыңыз.
	Қыздыру элементі лас.	Аспапты электр желіден ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру элементін тазалаңыз.

V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 2 жыл мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе құрыдың сапасы жетіспеушілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрмен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөндеілмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда тағылады. Осы кепілдік бұйымның табияи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.).

Бұйымның қызмет мерзімі мен кепілдік міндеттемелердің жарамдылық мерзімі өндірілген кезден бастап немесе бұйым жасалған кезден бастап есептеледі (егер сатылған күнін анықтау мүмкін болмаса).

Аспаптың өндірілген кезі бұйым корпусындағы сәйкестендіру жапсырмасында орналасқан сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-ші және 7-шы белгілер айды, 8-ші – құрылғы шыққан жылды білдіреді.

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүруі жағдайында сатып алынған күнінен 5 жыл құрайды.

Бұйымдағы сызылған дөңгелекшелі қоқыс жәшігінің белгісі көрінсе, ол бұйымдың Еуропалық 2012/19/ЕС нұсқауына сәйкес оралғанын білдіреді. Электр және электрондық бұйымдарды қоқысқа лақтыру жергілікті ережелерімен танысып алыңыз.

Жергілікті ережелерді сақтап, өсірген бұйымдарды әдепкі қоқысқа қоспай, жеке лақтырыңызды өтінеміз. Ескі бұйымныңды қоқысқа дұрыс тастау қоршаған ортаға және адам денсаулығына кері әсерін тигізуден сақтайды.

EAC

© REDMOND.All rights reserved. 2015

Reproduction, transfer, distribution, translation or other reworking of this document or any part thereof without prior written permission of the legal owner is prohibited.

© REDMOND. Все права защищены. 2015

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond.company
www.multicooker.com
Made in China

RMC-250-EU-UM-1