

# REDMOND

Multicooker  
RMC-M70



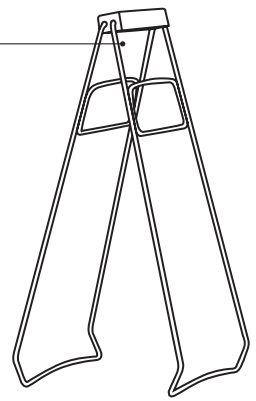
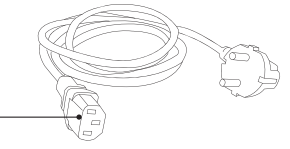
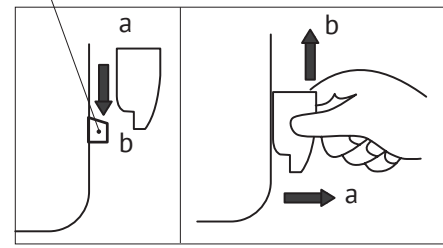
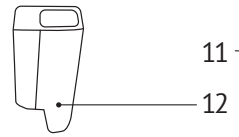
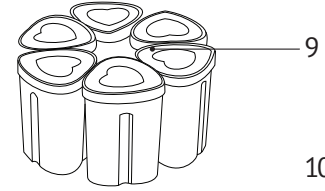
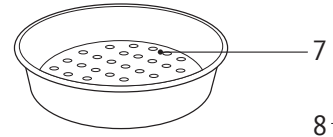
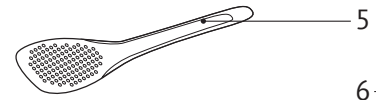
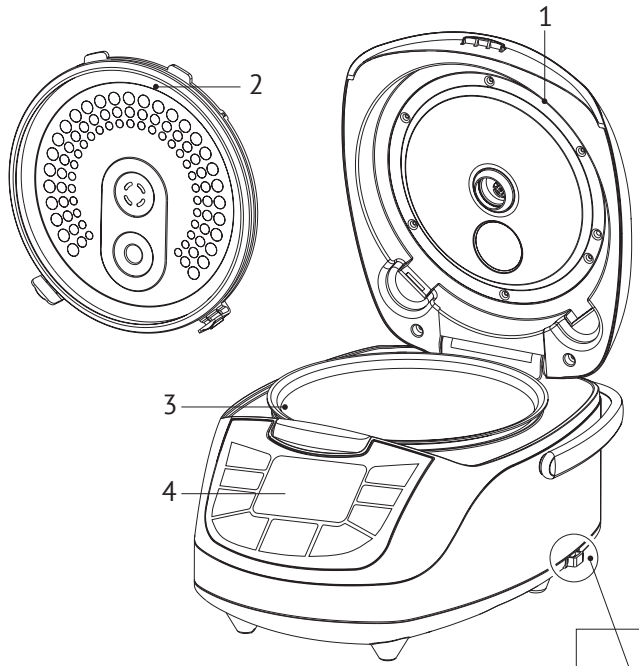
User Manual

RUS	5
GBR	14
DEU	21
LTU	30
LVA	38
EST	46
UKR	54
KAZ	63

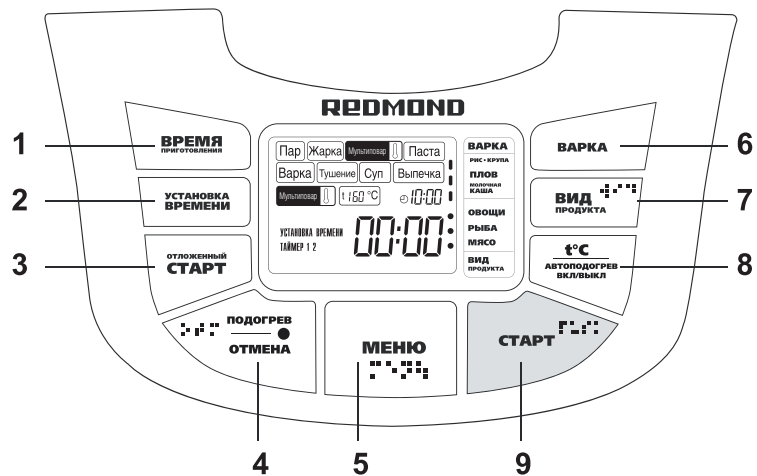
## СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
Технические характеристики .....	6
Программы.....	6
Функции .....	6
Комплектация .....	6
Устройство прибора.....	7
Панель управления .....	7
Устройство дисплея.....	7
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	7
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА .....	7
Перед началом эксплуатации .....	7
Установка часов.....	7
Установка времени приготовления .....	8
Функция «Отложенный старт» .....	8
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	8
Функция отключения автоподогрева .....	8
Функция разогрева блюд .....	8
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	9
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки) .....	9
Дополнительные возможности.....	10
III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....	10
Ошибки при приготовлении и способы их устранения .....	10
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	11
Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР» .....	11
IV. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ.....	12
Правила по уходу и очистке прибора .....	12
Хранение и транспортировка .....	12
V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	12
VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР .....	12

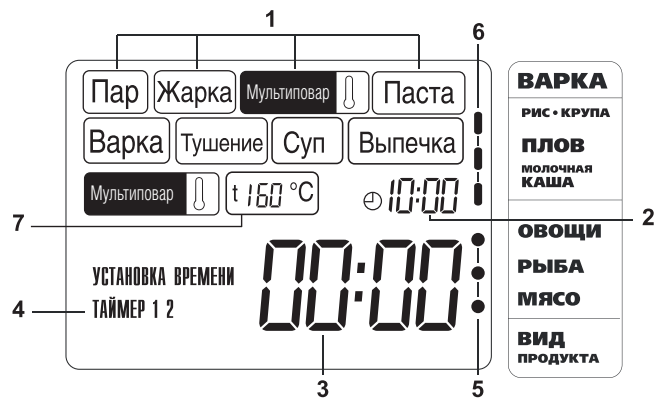
A1




A2



A3



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

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


## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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


 **ВНИМАНИЕ!** *Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте*

*зуйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над прибором при открывании крышки.*

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

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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы: это может привести к перегреву и поломке прибора.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса прибора может привести к его серьезным повреждениям.
- 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!*

- Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, можно пользоваться прибором только под присмотром и/или в том случае, если они были проинструктиро-

ваны относительно безопасного использования прибора и осознают опасности, связанные с его использованием. Дети не должны играть с прибором. Держите прибор и его сетевой шнур в месте недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может быть опасен для детей. Опасность душения! Храните его в недоступном для детей месте.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP

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

### Технические характеристики

Модель.....	RMC-M70
Мощность.....	860-1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50/60 Гц
Защита от поражения электотоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрывание чаши.....	антипригарное керамическое
Паровой клапан.....	съемный
ЖК-дисплей.....	монохромный
3D-нагрев.....	есть
Габаритные размеры.....	250 × 300 × 400 мм
Вес нетто.....	5,7 кг

### Программы

- |                    |                           |
|--------------------|---------------------------|
| 1. ПАР – ОВОЩИ     | 9. ТУШЕНИЕ – МЯСО         |
| 2. ПАР – РЫБА      | 10. ВАРКА – РИС/КРУПА     |
| 3. ПАР – МЯСО      | 11. ВАРКА – ПЛОВ          |
| 4. ЖАРКА – ОВОЩИ   | 12. ВАРКА – МОЛОЧНАЯ КАША |
| 5. ЖАРКА – РЫБА    | 13. ПАСТА                 |
| 6. ЖАРКА – МЯСО    | 14. СУП                   |
| 7. ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ | 15. ВЫПЕЧКА               |
| 8. ТУШЕНИЕ – РЫБА  | 16. МУЛЬТИПОВАР           |

### Функции

Отсрочка старта.....	до 24 часов, 2 таймера
Разогрев блюда.....	до 24 часов
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 24 часов
Функция отключения автоподогрева.....	есть
Запоминание последнего времени приготовления.....	есть

### Комплектация

Мультиварка с установленной внутри чашей.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Баночки для йогурта.....	6 шт.
Щипцы для извлечения чаши.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

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

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

- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 1. Крышка со съемным паровым клапаном | 7. Контейнер для приготовления на пару |
| 2. Внутренняя алюминиевая крышка      | 8. Черпак                              |
| 3. Съемная чаша                       | 9. Баночки для йогурта                 |
| 4. Панель управления с ЖК-дисплеем    | 10. Шнур питания                       |
| 5. Плоская ложка                      | 11. Щипцы для извлечения чаши          |
| 6. Мерный стакан                      | 12. Держатель черпака/ложки            |

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

1. «Время приготовления» – ввод значений часов и минут при установке текущего времени, времени приготовления и времени отложенного старта.
2. «Установка времени» – переход в режим установки времени приготовления и выбор между значениями часов и минут при установке текущего времени; времени приготовления; времени отложенного старта.
3. «Отложенный старт» – переход в режим установки текущего времени; выбор одного из двух таймеров отложенного старта.
4. «Подогрев/Отмена» – включение и отключение режима разогрева; отмена всех программ и настроек (кроме настроек текущего времени).
5. «Меню» – выбор автоматической программы приготовления.
6. «Варка» – выбор категории блюда (подпрограммы) в программе «ВАРКА».
7. «Вид продукта» – выбор вида продукта (подпрограммы) в программах «ПАР», «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ».
8. «t°C / Автоподогрев Вкл/Выкл» – изменение температуры приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР», ручное отключение режима автоподогрева.
9. «Старт» – запуск выбранной программы приготовления, быстрое включение режима «ВАРКА – РИС/КРУПА».

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

1. Индикатор выбранной программы приготовления
2. Индикатор текущего времени
3. Индикатор времени приготовления
4. Индикатор таймеров 1 и 2 отложенного старта
5. Индикатор вида продукта в программах «ПАР», «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ»
6. Индикатор категории блюда в программе «ВАРКА»
7. Индикатор температуры приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР»

## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

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

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

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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### Перед началом эксплуатации

Установите мультиварку на твердую ровную горизонтальную поверхность. При установке следите за тем, чтобы при работе прибора не была затруднена его вентиляция и выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и внутренние части мультиварки (включая чашу) не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

### Установка часов

1. Подключите прибор к электросети. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «Отложенный старт», на дисплее начнет мигать индикатор минут текущего времени.
2. Нажатием кнопки «Время приготовления» установите значение минут. Шаг установки – 1 минута. Если удерживать нажатую кнопку, начнется ускоренное изменение времени. По окончании установки минут нажмите кнопку «Установка времени», на дисплее начнет мигать индикатор часов.
3. Нажатием кнопки «Время приготовления» установите значение часов. Шаг установки – 1 час. Если удерживать нажатую кнопку, начнется ускоренное изменение времени.
4. По окончании установки времени нажмите кнопку «Подогрев/Отмена» или подождите несколько секунд. Индикатор времени перестанет мигать.

### Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-M70 вы можете самостоятельно изменить время приготовления, установленное по умолчанию для каждой программы приготовления. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы.

1. Нажимая кнопку «Установка времени», начнет мигать индикатор минут. Нажатием кнопки «Время приготовления» установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку более 3 секунд, начнется ускоренное изменение времени.
2. Нажмите кнопку «Установка времени», начнет мигать индикатор часов. Нажатием кнопки «Время приготовления» установите значение часов. Если удерживать нажатую кнопку более 3 секунд, начнется ускоренное изменение времени.
3. При необходимости установки времени приготовления менее одного часа в режиме установки часов последовательно нажимайте кнопку «Время приготовления» до исчезновения с дисплея индикатора часов. Нажмите кнопку «Установка времени», индикатор минут начнет мигать. Последовательным нажатием кнопки «Время приготовления» установите нужное значение минут.
4. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Подогрев/Отмена» (после чего потребуются ввести всю программу приготовления заново).

**i** При изменении автоматической программы вручную прибор сразу выставляет минимальное время приготовления!

Мультиварка REDMOND RMC-M70 обладает энергонезависимой памятью. При временном отключении электропитания все заданные настройки, включая функцию отложенного старта, сохраняются.

### Функция «Отложенный старт»

Позволяет задать точное время, к которому должна быть выполнена автоматическая программа приготовления. Отложить процесс приготовления можно в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки 10 минут. Прибор оборудован двумя независимыми таймерами, позволяющими запомнить время, к которому наиболее часто готовится еда.

Установка таймера:

1. Нажимая кнопку «Меню», выберите автоматическую программу приготовления.
2. Нажатием кнопки «Отложенный старт» выберите ячейку памяти ТАЙМЕР 1 или ТАЙМЕР 2.
3. Нажатием кнопки «Установка времени» включите режим установки часов на таймере, индикатор часов начнет мигать.
4. Нажимая кнопку «Время приготовления», установите необходимое значение часов. Шаг установки – 1 час.
5. Повторным нажатием кнопки «Установка времени» включите режим установки минут, индикатор минут начнет мигать.

6. Нажимая кнопку «Время приготовления», установите необходимое значение минут. Шаг установки – 10 минут.
7. По окончании установки времени нажмите кнопку «Старт». Индикаторы кнопок «Старт», «Подогрев/Отмена» и «Отложенный старт» засветятся. На дисплее будет отображено время готовности блюда.

**i** При установке таймера отложенного старта необходимо учитывать, что отсчет времени в программах, предусматривающих регулировку времени приготовления, начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру.

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

### Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Запускается автоматически в режиме ожидания вместе с началом выбранной программы приготовления и после ее окончания поддерживает температуру готового блюда на уровне 70-75°C в течение 24 часов. При включении автоподогрева индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» светится, по окончании программы приготовления на дисплее отображается отсчет времени работы в данном режиме. Для отключения функции автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», индикатор кнопки погаснет.

**i** В случае приготовления блюд в программе «МУЛЬТИПОВАР» при температуре не выше 80°C функция автоподогрева будет отключена.

### Функция отключения автоподогрева

Вы можете отключить автоматическое поддержание тепла сразу после запуска любой программы. Для этого после выбора программы приготовления (после нажатия кнопки «Старт») нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «t°C / Автоподогрев Вкл/Выкл». Индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет. Повторное нажатие и удержание в течение 3 секунд кнопки «t°C / Автоподогрев Вкл/Выкл» вновь включит автоматический подогрев. Индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» загорится. Эта функция также работает при использовании отложенного старта.

### Функция разогрева блюд

Мультиварку REDMOND RMC-M70 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого достаточно переложить готовое блюдо в чашу, установить ее в мультиварку, закрыть крышку, нажать кнопку «Подогрев/Отмена» до звукового сигнала. Через некоторое время блюдо будет разогрето до 70-75°C и будет поддерживаться в горячем состоянии в течение 24 часов. Повторное нажатие кнопки «Подогрев/Отмена» отключит разогрев.

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



## Общий порядок действий при использовании автоматических программ

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «Меню», выберите необходимую программу приготовления (на дисплее загорится индикатор соответствующей программы).
5. Если в программе предусмотрен выбор вида продукта, выберите соответствующую подпрограмму нажатием кнопки «Вид продукта» (для программ «ТУШЕНИЕ», «ПАР», «ЖАРКА») или «Варка» (для программы «ВАРКА»). Для каждой подпрограммы установлено собственное значение времени приготовления по умолчанию, которое отображается на дисплее прибора.
6. Вы можете изменить установленное по умолчанию значение времени.
7. При необходимости установите время отложенного старта. Функция «Отложенный старт» недоступна при использовании программ «ЖАРКА» и «ПАСТА».
8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
9. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. Далее прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена»).
10. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

**i** В программе «ПАР» обратный отсчет начинается после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше; в программах «МУЛЬТИПОВАР», «ЖАРКА» – после выхода прибора в рабочий режим; в программе «ПАСТА» – после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия кнопки «Старт».

Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в программе и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку «Установка времени» до звукового сигнала (примерно 3 сек).

**ВНИМАНИЕ!** Если вы готовите на высоких температурах с использованием большого количества растительного масла, всегда оставляйте крышку прибора открытой.

## Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт, ч	Отображение выхода на рабочую температуру	Автоподогрев
ПАР	ОВОЩИ	Приготовление на пару овощей	0:10	0:05 – 1:00 / 1 мин	24	✓	✓
	МЯСО	Приготовление на пару мяса, мантов	0:40				
	РЫБА	Приготовление на пару рыбы	0:15				
ЖАРКА	ОВОЩИ	Жарка овощей	0:10	0:05 – 1:00 / 1 мин		✓	✓
	МЯСО	Жарка мяса	0:40				
	РЫБА	Жарка рыбы	0:15				
МУЛЬТИПОВАР		Приготовление любых блюд по заданным пользователем вручную установкам температуры и времени. Диапазон ручной регулировки температуры (изменяется нажатием кнопки «t°C / Автоподогрев Вкл/Выкл»): 35-160°C с шагом изменения в 5°C.	0:10	0:05 – 1:00 / 1 мин 1:00 – 12:00 / 5 мин	24	✓	✓
ТУШЕНИЕ	ОВОЩИ	Приготовление овощей	0:20	0:10 – 12:00 / 5 мин	24		✓
	РЫБА	Приготовление рыбы	0:35				
	МЯСО	Тушение мяса, приготовление холодцов и блюд, требующих длительной температурной обработки	1:00				
ПАСТА		Приготовление макаронных изделий, пельменей, хинкали и т.д. Отваривание сосисок и яиц	0:08	0:02 – 0:20 / 1 мин		✓	✓
ВАРКА	РИС/КРУПА	Приготовление риса, гречи и рассыпчатых каш из круп	0:25	0:05 – 1:30 / 1 мин	24		✓
	ПЛОВ	Приготовление плова	1:00	0:30 – 2:00 / 5 мин	24		✓
	МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление молочных каш. Варка овощей	0:10	0:05 – 1:30 / 1 мин	24		✓
СУП		Рекомендуется для приготовления различных первых блюд	1:00	0:10 – 8:00 / 5 мин	24		✓
ВЫПЕЧКА		Рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов), различных запеканок и суфле	1:00	0:30 – 4:00 / 5 мин	24		✓

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

### Дополнительные возможности

- Расстойка теста
- Приготовление йогурта
- Приготовление фондю
- Жарка во фритюре
- Выпечка хлеба
- Приготовление и разогрев детского питания
- Стерилизация посуды
- Пастеризация жидких продуктов

## III. 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 проблемы	Способы решения	
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает 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 была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным. Выбранный вами вариант рецепта непригоден для приготовления в данной мультиварке	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	
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара	Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления	
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежемороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта	

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

#### ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

#### ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

#### БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5-7 минут

При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдайте пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

### ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

### ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытом приборе	Старайтесь вынимать выпечку из прибора сразу по приготовлению. При необходимости можете оставить продукт в приборе 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	
Мука не была просеяна или плохо вымешано тесто	
Неправильно заложены ингредиенты	
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 прибора от перегрева. В этом случае программа приготовления останавливается и мультиварка переходит в режим автоподогрева.

### Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

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

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	20/30
Рыба (филе)	500	500	15
Морской коктейль (свежемороженный)	500	500	5
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	30
Овощи (свежемороженные)	500	500	15
Яйцо куриное	3 шт.	500	5

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

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

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста и приготовление уксуса
40	Приготовление йогуртов
45	Закваска
50	Брожение
55	Приготовление помидки
60	Приготовление зеленого чая или детского питания
65	Варка мяса в вакуумной упаковке
70	Приготовление пунша
75	Пастеризация или приготовление белого чая
80	Приготовление глинтвейна
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90	Приготовление красного чая
95	Приготовление молочных каш
100	Приготовление безе или варенья

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
105	Приготовление холодца
110	Стерилизация
115	Приготовление сахарного сиропа
120	Приготовление рульки
125	Приготовление тушеного мяса
130	Приготовление запеканки
135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140	Копчение
145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
150	Запекание мяса (в фольге)
155	Выпечка изделий из дрожжевого теста
160	Жарка птицы

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

## IV. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

### Правила по уходу и очистке прибора

Прежде чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем протереть чашу и внутреннюю крышку прибора 9-процентным раствором уксуса и в течение 15 минут прокипятить половинку лимона в программе «ПАР – РЫБА». Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить очистку прибора сразу после использования.

**STOP** ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для очистки прибора абразивные и химически агрессивные вещества, губки с абразивным покрытием.

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

Очистка корпуса. Очищайте корпус изделия по мере необходимости в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора.

Очистка чаши. Рекомендуется после каждого использования в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора. Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо.

Для очистки внутренней крышки прибора:

1. Откройте крышку прибора.
2. С внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора до их открытия.
3. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю алюминиевую крышку немного на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной.

4. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой, при необходимости используйте средства для мытья посуды.
5. Проведите сборку в обратной последовательности: вставьте внутреннюю алюминиевую крышку в верхние пазы и совместите ее с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на фиксаторы до щелчка. Внутренняя алюминиевая крышка должна плотно зафиксироваться.

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора. Для его очистки:

1. Аккуратно снимите крышку парового клапана, потянув ее с небольшим усилием вверх и на себя.
2. Внутри снятой крышки поверните фиксатор парового клапана против часовой стрелки (в направлении OPEN) до упора, чтобы открыть паровой клапан.
3. Аккуратно извлеките резиновый клапан из фиксатора, промойте его, фиксатор и крышку в соответствии с правилами ухода и очистки. Внимание! Во избежание деформации клапана запрещается его скручивать и вытягивать.
4. Соберите паровой клапан в обратном порядке. Вставьте резиновый клапан в фиксатор, совместите пазы фиксатора с соответствующими выступами на внутренней стороне крышки клапана и поверните фиксатор по часовой стрелке (в направлении CLOSE). Установите крышку парового клапана на крышке прибора назад выступом для извлечения.

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальном желобе на корпусе изделия вокруг чаши. Конденсат легко удалить с помощью кухонной салфетки. Рекомендуется производить очистку внутренней крышки и парового клапана после каждого использования прибора.

### Хранение и транспортировка

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

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки. Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.


## V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-M70 и узнать о новинках можно на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru) либо в магазинах официальных дилеров.

## 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. Включите прибор в электросеть снова

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения	
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке	Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку	
	Неправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку	
	В электросети отсутствует напряжение	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации	
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации	
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы	
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов	
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск	
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Закрывайте крышку прибора до упора
		Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

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



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


Утилизацию упаковки, руководства пользователя, а также самого прибора необходимо производить в соответствии с местной программой по переработке отходов.

Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

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

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


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

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


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

## IMPORTANT SAFEGUARDS


- The manufacturer 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.
- Before installing the appliance, check that the device voltage corresponds with the supply voltage in your home (refer to 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.

 **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 plug with wet hands. Do not pull power cord to disconnect from outlet; instead, grasp plug and pull to disconnect.
- Keep the power cord away from hot surfaces (gas or electric covers) or sharp edges. Do not let cord hang over edge of table or counter.

 **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 center only to avoid all risks.

- Never place the device on soft surfaces to keep ventilation slots clear of any obstruction. Failure to do so may result in overheating and device malfunction.
- Do not operate the appliance outdoors, to prevent water or any foreign object or insect from getting into the device. Failure to do 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.

 **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.
- No kind of modification or adjustment to the product is allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service center. Failure to do so may result in the device breakage, property damage or physical injury.

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

## Technical Specifications

Model.....	RMC-M70
Power.....	860-1000 W
Voltage.....	220-240 V, 50/60 Hz
Electrical safety.....	class I
Maximum bowl capacity.....	5 L
Bowl coating.....	non-stick, ceramic
Steam valve.....	removable
LCD display.....	monochrome
3D heating.....	yes
Overall dimensions.....	250 × 300 × 400 mm
Net weight.....	5,7 kg

## Programmes

1. ПАР – ОВОЩИ (STEAM – VEGETABLES)
2. ПАР – РЫБА (STEAM – FISH)
3. ПАР – МЯСО (STEAM – MEAT)
4. ЖАРКА – ОВОЩИ (FRY – VEGETABLES)
5. ЖАРКА – РЫБА (FRY – FISH)
6. ЖАРКА – МЯСО (FRY – MEAT)
7. ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ (STEW – VEGETABLES)
8. ТУШЕНИЕ – РЫБА (STEW – FISH)
9. ТУШЕНИЕ – МЯСО (STEW – MEAT)
10. ВАРКА – РИС/КРУПА (COOK – RICE/GRAIN)
11. ВАРКА – ПЛОВ (COOK – PILAF)
12. ВАРКА – МОЛОЧНАЯ КАША (COOK – OATMEAL)
13. ПАСТА (PASTA)
14. СУП (SOUP)
15. ВЫПЕЧКА (CAKE)
16. МУЛЬТИПОВАР (MULTICOOK)

## Functions

Preset function.....	up to 24 hours, 2 timers
Reheat function.....	up to 24 hours
Keep warm function.....	up to 24 hours
Saving the recent cooking time.....	yes
Preliminary deactivation of Keep Warm function.....	yes

## Packaging Arrangement

Multicooker with a removable bowl.....	1 pc.
Steaming container.....	1 pc.
Yogurt jars.....	6 pc.
Bowl removal tongs.....	1 pc.

Measuring cup.....	1 pc.
Serving spoon.....	1 pc.
Stirring paddle.....	1 pc.
Spoon/Paddle holder.....	1 pc.
Power cord.....	1 pc.
Book of recipes.....	1 pc.
User manual.....	1 pc.
Service booklet.....	1 pc.

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

## Device Assembly (scheme A1, p. 3)

- |                                      |                         |
|--------------------------------------|-------------------------|
| 1. Lid with a removable steam valve  | 7. Steaming container   |
| 2. Inner aluminum lid                | 8. Serving spoon        |
| 3. Removable bowl                    | 9. Yogurt jars          |
| 4. Control panel with an LCD display | 10. Power cord          |
| 5. Stirring paddle                   | 11. Bowl removal tongs  |
| 6. Measuring cup                     | 12. Spoon/Paddle holder |

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

1. "Время приготовления" ("Cooking Time") button is used to enter the hour and minute settings when adjusting the current time, cooking time and the time of a delay.
2. "Установка времени" ("Hour/Min") button is used to enter the time setting mode and to select between "hours" and "minutes" when setting current time, the time of a delay and the cooking time.
3. "Отложенный старт" ("Preset") button is used to enter the current time setting mode/ Preset mode, and to select the "Preset" timer.
4. "Подогрев/Отмена" ("Reheat/Cancel") button disables/reactivates Reheat mode, cancels all programmes and settings except current time.
5. "Меню" ("Menu") button is used to select an automatic cooking programme.
6. "Варка" ("Cooking Mode") button selects the subprogramme in "ВАРКА".
7. "Вид продукта" ("Product") button selects the type of product in "ПАР", "ЖАРКА" and "ТУШЕНИЕ".
8. "t°C / Автоподогрев Вкл/Выкл" ("t°C / Keep Warm On/Off") button is used to adjust the temperature using "МУЛЬТИПОВАР", disables the Keep warm function.
9. "Старт" ("Start") button starts the cooking programme, quick enabling the "ВАРКА – РИС/ КРУПА" mode.




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

1. Selected programme indicator.
2. Current time indicator.
3. Cooking time indicator.
4. "Preset" timer (1 or 2) indicator.
5. Product type indicator in "ПИАР", "ЖАРКА" and "ТУШЕНИЕ" programmes.
6. Subprogramme indicator in "ВАПКА" programme.
7. "МУЛЬТИПОВАР" cooking temperature indicator.

**I. BEFORE OPERATING**

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

 *Keep all warning labels and the serial number identification label located on the housing! After transportation or storage at low temperatures allow the appliance to stay at room temperature for at least 2 hours before using it.*

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

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

*Do not switch the device on without the bowl inside or with empty bowl – in case of accidental start of the cooking program it will lead to the device critical overheating or will damage the non-stick coating.*

**II. OPERATION**

**Before Use**

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

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

**Setting the Clock**

1. Plug in the unit. Press and hold down "Отложенный старт" button until the minute indicator starts blinking.
2. Press "Время приготовления" button repeatedly to set the minutes (setting interval is 1 minute). Hold the button down to scroll through the digits.

3. Press "Установка времени" button, hour indicator starts blinking. Set hours using the "Время приготовления" button. Hold the button down to scroll through the digits.
4. When you finish entering the data press "Подогрев/Отмена" button or do nothing for a few seconds to save your settings. Time indicator stops blinking.

**Setting the Cooking Time**

Multicooker REDMOND RMC-M70 allows manually adjusting the cooking time, set by default for each programme. Setting interval and time adjustment range depend on the programme chosen.

1. Press "Установка времени" button, minute indicator starts blinking. Press "Время приготовления" button repeatedly to adjust the minutes. Hold the button down to scroll through the digits.
2. Press "Установка времени" button, hour indicator starts blinking. Press "Время приготовления" button repeatedly to adjust the hours. Hold the button down to scroll through the digits.
3. If you need to set the time of less than one hour press and hold down the "Время приготовления" button until the hour indicator is no longer displayed. Press "Время приготовления" button repeatedly to set the minutes.
4. To cancel the settings and reset press "Подогрев/Отмена".


 *For your convenience, the time adjustment range in all programmes starts with the minimum setting, enabling you to prolong the cooking time if the dish comes out undercooked.*

This is a non-volatile memory unit. In case of a short term power cut-off all settings, including Preset function, will be saved.

**"Отложенный старт" ("Time Delay") Function**

Time delay function allows programming the cooking programme to be over by certain time. The programme can be delayed for a period of time from 10 minutes to 24 hours with 10 minute intervals. To set the Timer:

1. Select an automatic programme. Adjust the cooking time set by default if necessary.
2. Press "Отложенный старт" button to select ТАЙМЕР 1 (TIMER 1) or ТАЙМЕР 2 (TIMER 2).
3. Press "Установка времени" button to enter the hour setting mode. Hour indicator starts blinking.
4. Adjust the hours using the "Время приготовления" button (setting interval is 1 hour).
5. Press "Установка времени" button. Minute indicator starts blinking.
6. Adjust the minutes using the "Время приготовления" button (setting interval is 10 minutes).
7. When all settings are entered press "Старт" button. "Старт", "Подогрев/Отмена" and "Отложенный старт" button indicators light up. The time by which your meal will be ready is displayed.

 *Setting the Preset function remember that the countdown in some programmes begins only when the device reaches its operating temperature.*





It is not recommended to use the Time Delay function, if the recipe contains perishable products (eggs, fresh mild, meat, cheese, etc.).

### “Автоподогрев” (“Keep warm”) Function

Keep warm function is being activated automatically upon the end of the cooking programme. It allows maintaining the temperature of 70-75°C for a period of time up to 24 hours. “Подогрев/Отмена” button indicator lights up and the Keep warm count up is displayed. Press “Подогрев/Отмена” button to disable the function. Button indicator goes off.



The “Keep warm” function is available in the “МУЛЬТИПОВАР” programme if temperature is 80 to 160°C.

### Preliminary disabling the “Автоподогрев” (“Keep Warm”) function

If necessary it is possible to preliminarily disable the Keep Warm function in the REDMOND RMC-M70 multicooker. To do so immediately after the start or during programme operation press and hold “t°C / Автоподогрев Вкл/Выкл” button (“Подогрев/Отмена” button indicator will go out). Repressing “t°C / Автоподогрев Вкл/Выкл” button will enable Keep Warm again (“Подогрев/Отмена” button indicator will light up). This function is also available during Time delay function operation.

### Reheat Function

The REDMOND RMC-M70 multicooker can be used for reheating cold meal. Fill the bowl with ingredients and place it inside the device. Close the lid and plug in the unit. Press and hold down “Подогрев/Отмена” button until an audible sound is produced. Corresponding indicator lights up and reheating process starts. The meal will be warmed up to 70-75°C and the temperature will be maintained for up to 24 hours. To cancel the function press “Подогрев/Отмена”. Button indicator goes off.



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

### Standard Operating Procedure for Automatic Programmes



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

1. Measure the ingredients according to the recipe.
2. Fill the bowl with ingredients. Make sure that all ingredients including liquid are below the scale mark indicating maximum capacity. Place the bowl inside the device fitting it tightly with the heating element.
3. Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.
4. Press “Меню” button repeatedly to select the cooking programme (corresponding indicator lights up).

5. Select the corresponding subprogramme using the “Вид продукта” (for “ТУШЕНИЕ”, “ПАР”, and “ЖАРКА”) or “Варка” button (for “ВАРКА”). Each subprogramme features its own default time which is being displayed.
6. Adjust the time set by default if necessary.
7. Set Preset function if necessary. Preset function is not available in “ЖАРКА” and “ПАСТА” programmes.
8. Press “Старт” to activate the programme selected. “Старт” and “Подогрев/Отмена” button indicators lights up. Set programme starts running and the countdown begins.
9. When cooking time expires the device makes an audible sound and automatically switches to Keep warm (“Подогрев/Отмена” button indicator lights up).
10. To interrupt or to cancel the programme or to disable the Keep warm function press “Подогрев/Отмена”.



“ПАР” programme countdown begins only when the water comes to a full boil providing enough steam; “МУЛЬТИПОВАР” and “ЖАРКА” countdown begins when the device reaches its operating temperature; “ПАСТА” – when the water comes to a full boil, ingredients are added, and “Старт” button is being repressed.

The appliance saves the recent adjusted cooking time in the programme and displays it. To return to the default settings press and hold down “Установка времени” button before programme selection until an audible signal is heard (for about 3 seconds).

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

### Table of Default Settings

Programme		Recommendations for use	Default time	Time range / setting interval	Preset, hour	Preheating stage	Keep warm
ПАР	ОВОЩИ	Steam vegetables	0:10	0:05 – 1:00 / 1 min	24	✓	✓
	МЯСО	Steam meat	0:40				
	РЫБА	Steam fish	0:15				
ЖАРКА	ОВОЩИ	Frying vegetables	0:10	0:05 – 1:00 / 1 min		✓	✓
	МЯСО	Frying meat	0:40				
	РЫБА	Frying fish	0:15				
МУЛЬТИПОВАР		Cooking with manually adjusted time and temperature settings. Adjustment range 35 to 160°C with 5°C intervals	0:10	0:05 – 1:00 / 1 min 1:00 – 12:00 / 5 min	24	✓	✓
ТУШЕНИЕ	ОВОЩИ	Stewing vegetables	0:20	0:10 – 0:12 / 5 min	24		✓
	РЫБА	Stewing fish	0:35				
	МЯСО	Stewing meat	1:00				
ПАСТА		Cooking pasta, sausages, eggs, etc.	0:08	0:02 – 0:20 / 1 min		✓	✓

Programme		Recommendations for use	Default time	Time range / setting interval	Preset, hour	Preheating stage	Keep warm
ВАРКА	РИС/КРУПА	Cooking different side dishes, fluffy water porridge	0:25	0:05 – 1:30 / 1 min	24		✓
	ПЛОВ	Cooking different types of pilaf	1:00	0:30 – 2:00 / 5 min	24		✓
	МОЛОЧНАЯ КАША	Cook porridges with milk	0:10	0:05 – 1:30 / 1 min	24		✓
СУП		Cooking soups and broths	1:00	0:10 – 8:00 / 5 min	24		✓
ВЫПЕЧКА		Baking pies, cakes, puddings, and soufflé	1:00	0:30 – 4:00 / 5 min	24		✓

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

**Additional features**

- Proofing the Dough
- Baking Bread
- Making Fondue
- Making Yogurt
- Deep Frying
- Warming Up Baby Food
- Pasteurizing Liquids
- Tableware and Personal Items Sterilization

**III. 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	Solving the Problem
The lid of the device was either open or was not closed properly	Try to avoid opening the lid while cooking. Close the lid until it clicks into place. Make sure that the rubber sealing ring located on the inner side of the lid is not deformed or damaged in any way
Cooking temperature was not observed because the bowl and the heating element did not fit tightly	There should not be any foreign objects between the lid and the housing of the device, remove if any. Always make sure that the heating element is clean and fits tightly with the bowl before cooking
Wrong ingredients or settings were chosen. General proportions were not observed, the size of the ingredients was too large. Wrong time settings. Chosen recipe is not appropriate for the device	We recommend using recipes adapted for the device. Choose proven recipes only. Set the time and cooking programme, choose ingredients, proportions, and their size according to the recipe
Steaming: the amount of water in the bowl is not enough to provide enough steam density	Use the amount of water recommended. If in doubt, check the water level while steaming

Possible Causes		Solving the Problem
Frying	Too much oil was added	For regular frying add an amount of vegetable oil just enough to cover the bottom of the bowl
	Too much moisture inside the bowl	Follow recommendations given in the recipe while deep frying
Boiling: the broth boiled away while cooking acidic foods		Certain foods need to be washed or sautéed before cooking. Follow recommendations given in the recipe
Baking (dough failed to bake through)	While proving the dough has reached the inner lid and covered the steam valve	Use a smaller amount of dough
	Too much dough in the bowl	Take the baked product out of the unit, turn it over and place back. Bake until ready. Next time use smaller amount of dough

**THE DISH IS OVERCOOKED**

Wrong ingredients, wrong size of ingredients, wrong time settings	We recommend using the recipes adapted for your model. Choose proven recipes only. Set the time and cooking programme, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe
The dish remained in the unit with the "Keep Warm" on for too long after it's been cooked	We recommend using the "Keep Warm" function moderately. If your device features the function of disabling the "Keep Warm" in advance, use it to avoid the problem

**LIQUID BOILS AWAY DURING COOKING**

Milk boils away	Depending on the quality of milk used, it may boil away. To avoid this, we recommend using only ultra-pasteurized milk with the fat content of 2.5% or less. Dilute milk with water if needed
Ingredients were not properly processed (washed poorly, etc.) Wrong general proportions or ingredients	We recommend using the recipes adapted for the device. Try choosing proven recipes only. Set the time and cooking mode, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe. Whole grains, meat, fish, and seafood need to be rinsed thoroughly before cooking
The product froths	We recommend you to rinse the product thoroughly, to remove the steam valve, or to cook with the lid open

**THE DISH IS BURNT**

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

### INGREDIENTS LOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED

Ingredients have been over stirred	Frying foods, do not stir the ingredients more often than every 5-7 minutes
Cooking time was too long	Reduce cooking time or follow recommendations given in the recipe adapted for the device

### BAKED GOODS ARE OVERLY 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 in the unit with the lid closed for too long	We recommend taking baked product out of the unit right after the baking cycle finishes or Leaving it on the Keep Warm for a short period of time only

### BAKED GOODS DO NOT RISE

Eggs and sugar were poorly whipped	Use proven recipes adapted for the device. Choosing, measuring, and processing ingredients follow recommendations given in the recipe
The dough stayed for too long before being baked	
The dough stayed for too long before being baked	
Wrong ingredients	
Wrong recipe	
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".

### Recommended Steam Times for Different Foods

Product	Weight, g / q-ty, pcs	Water, ml	Cooking time, min
Pork / beef fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	500	20
Mutton fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	500	20
Chicken fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	500	15
Meatballs/cutlets	180 (6 pcs.) / 450 (3 pcs.)	500	20/30
Fish (fillet)	500	500	15
Seafood mix (frozen)	500	500	5
Potatoes (cut into 4 wedges)	500	500	15
Carrots (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	500	20
Beet (cut into 4 wedges)	500	500	30
Vegetables (frozen)	500	500	15
Steamed 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"

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

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

## IV. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES

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

Prior to first use or in order to remove the odor, steam half a lemon for 15 minutes using "ПАР – РЫБА" programme.

**STOP** Do not use a sponge with a hard or abrasive surface; solvent and abrasive cleaning methods (gasoline, acetone) are not allowed.

Do not immerse the device in water or wash it under running water.

Clean the housing as needed, following cleaning and general maintenance guidelines provided. We recommend cleaning inner aluminum lid after each use.

It is recommended to clean the bowl after each use. Dishwasher safe. By the end of cleaning, wipe the bowl dry.

The steam valve and the inner aluminum lid need to be cleaned after each use.

To clean the inner lid:

1. Open the lid of the device.
2. Simultaneously press 2 plastic holders located on the inner side of the lid.
3. Gently remove the inner aluminum lid by pulling it towards yourself and down.
4. Wipe the surfaces of both lids with wet cloth or tissue. Wash under the running water using mild soap if necessary. Not dishwasher safe.
5. Place the aluminum lid back into its slots, matching it with the main lid, and push the holders until they click into place.

Removable steam valve is located on the upper lid of the device. To clean the valve:

1. Carefully remove the cover of the steam valve by gently pulling it up and towards yourself holding it by the ledge.
2. Firmly turn the holder located on the bottom side of the valve counterclockwise (in direction of OPEN) to remove.
3. Gently remove the rubber insert out of the holder. Clean all parts of the steam valve following Cleaning Guidelines provided. Caution! Do not twist or extend the rubber insert to avoid its deformation.
4. Carry out the assembly in return sequence: place the rubber insert back into the holder, match the holder slots with the ledges on the inner side of the valve and turn the holder clockwise (in direction of CLOSE). Install the steam valve back into its slot located on the lid of the device with the ledge facing the back.

Condensation accumulates in the special cavity around the bowl. Use cloth or tissue to remove the condensation.

Before repeated operation or storage completely dry all parts of the appliance. Store the assembled appliance in a dry, ventilated place away from heating appliances and direct sunlight. During transportation and storage, do not expose the device to mechanical stress, that may lead to damage of the device and/or violation of the package integrity.

Keep the device package away from water and other liquids.

## V. ADDITIONAL ACCESSORIES

Additional accessories are not included into the supply package of the REDMOND RMC-M70 multicooker, they can be purchased separately. You can obtain all the necessary information on the innovations and make an order through [www.redmond.company](http://www.redmond.company) and our authorized dealers.

## VI. BEFORE ADDRESSING A SERVICE CENTER

Problem	Possible causes	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	
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	
Hot steam escapes from under lid during cooking	Heating disk is dirty	Unplug the appliance and let cool down. Clean heating disk	
	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	

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




### Environmentally friendly disposal (WEEE)

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

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

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU – concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

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

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

## SICHERHEITSMASSNAHMEN

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

 **ACHTUNG!** *Während der Nutzung des Gerätes werden Gehäuse, Topf und metallische Bestandteile erhitzt! Seien Sie vorsichtig! Benutzen Sie Topfhandschuhe. Um Verbrennungen und Verbrü-*

*hungen zu vermeiden, beugen Sie sich nicht über das Gerät, besonders wenn der Deckel geöffnet ist.*

- Trennen Sie das Gerät nach Nutzung, während der Reinigung oder bei Umplatzierung von der Steckdose. Ziehen Sie das Stromkabel mit trockenen Händen heraus, fassen Sie den Stecker an, nicht das Kabel.
  - Verlegen Sie das Stromkabel nicht in Türöffnungen oder neben Wärmequellen. Beachten Sie, dass das Stromkabel sich nicht verwindet und überneigt, nicht mit scharfen Gegenständen, Ecken und Möbelkanten in Berührung kommt.
-  **VERGESSEN SIE NICHT:** *Zufällige Beschädigungen des Stromkabels können zu Schäden, die den Gewährleistungsbedingungen nicht entsprechen sowie zu einem Stromschlag führen. Das beschädigte Stromkabel muss sofort im Servicezentrum ausgewechselt werden.*
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer weichen Oberfläche ab, bedecken Sie es nicht während seines Betriebs, dies kann zur Überhitzung und Beschädigung sowie zu Fehlfunktionen des Gerätes führen.
  - Das Gerät nicht im Freien verwenden – Eindringen der Feuchtigkeit in Gehäuse oder Fremdgegenstände können starke Beschädigungen verursachen.
  - Vor der Gerätereinigung vergewissern Sie sich, dass es vom Stromnetz getrennt und völlig abgekühlt ist. Beachten Sie strikt die Anweisungen zur Gerätereinigung.
-  **ES IST VERBOTEN,** *das Gehäuse des Gerätes in Wasser einzu-tauchen oder unter den Wasserstrahl zu stellen!*
- Kinder im Alter von 8 Jahren und Personen mit beschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen können das Gerät nur unter Aufsicht verwenden und / oder wenn sie auf der sicheren Verwendung des Gerätes unterwiesen und realisieren

Gefahren, die mit ihrer Anwendung verbunden sind. Die Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen von den Kindern ohne Aufsicht von Erwachsenen nicht gemacht werden.

- Die Verpackungsmaterialien (Durchsichtfolien, Schaumstoffe usw.) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Reparatur des Gerätes in Eigenregie oder die Änderungen seiner Konstruktion sind verboten. Alle Bedienungs- und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Servicepersonal ausgeführt werden. Die nicht professionell ausgeführte Arbeit kann zu Gerätstörungen, Verletzungen und Eigentumsschäden führen..



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

**Technisches Datenblatt**

Modell .....	RMC-M70
Leistung .....	860-1000 W
Spannung .....	220-240 V, 50/60 Hz
Schlag .....	Klasse I
Maximales Topfvolumen .....	5 l
Topfbeschichtung .....	Keramik-Antihaft
Dampfventil .....	abnehmbar
LC-Display .....	monochrom
Leistungsunabhängiger Speicher .....	ja
3D-Aufwärmen .....	ja
Äußere Abmessungen .....	250 × 300 × 400 mm
Nettogewicht .....	5,7 kg

**Programme**

1. ПАР – ОВОЩИ (DAMPFGAREN – GEMÜSE)
2. ПАР – РЫБА (DAMPFGAREN – FISCH)
3. ПАР – МЯСО (DAMPFGAREN – FLEISCH)
4. ЖАРКА – ОВОЩИ (BRATEN – GEMÜSE)
5. ЖАРКА – РЫБА (BRATEN – FISCH)
6. ЖАРКА – МЯСО (BRATEN – FLEISCH)
7. ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ (SCHMOREN – GEMÜSE)
8. ТУШЕНИЕ – РЫБА (SCHMOREN – FISCH)
9. ТУШЕНИЕ – МЯСО (SCHMOREN – FLEISCH)
10. ВАРКА – РИС/КРУПА (KOCHEN – RIS / GRÜTZEN)
11. ВАРКА – ПЛОВ (KOCHEN – PAELLA)
12. ВАРКА – МОЛОЧНАЯ КАША (KOCHEN – MILCHREIS)
13. ПАСТА (PASTA)
14. СУП (SUPPEN)
15. ВЫПЕЧКА (BACKEN)
16. МУЛЬТИПОВАР (MULTIKOCH)

**Funktionen**

Startzeit Vorwahl .....	bis 24 Stunden, 2 Timer
Aufwärmen .....	bis 24 Stunden
Warmhaltefunktion .....	bis 24 Stunden
Vorausschalten der automatischen Warmhaltefunktion .....	Ja
Speichern der letzten Kochzeit .....	Ja

**Bestandteile**

Multikocher mit integriertem Topf .....	1 St.
---	-------

Dampfgitter .....	1 St.
Joghurtbecher .....	6 St.
Topfzange .....	1 St.
Messbecher .....	1 St.
Schöpflöffel .....	1 St.
Flachlöffel .....	1 St.
Schöpflöffel- und Flachlöffelhalter .....	1 St.
Stromkabel .....	1 St.
Rezeptheft .....	1 St.
Gebrauchsanweisung .....	1 St.
Servicebuch .....	1 St.

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

### Beschreibung (Schema A1, P. 3)

1. Deckel mit abnehmbarem Dampfventil
2. Innerer Aluminiumdeckel
3. Abnehmbarer Deckel
4. Bedienfeld mit LC-Display
5. Flachlöffel
6. Messbecher
7. Dampfgitter
8. Schöpflöffel
9. Joghurtbecher
10. Stromkabel
11. Zange für Entfernen des Topfes
12. Schöpflöffel- und Flachlöffelhalter

### Tastenbelegung (Schema A2, P. 4)

1. „Время приготовления“ („Kochzeit“) – Eingabe von Stunden und Minuten bei der Einstellung der ablaufenden Zeit, Zubereitungszeit und Vorwahlstartzeit.
2. „Установка времени“ („Stunden/Minuten“) – Schaltung zur Einstellung der Zeit; Auswahl von Stunden und Minuten bei der Einstellung der ablaufenden Zeit, Zubereitungszeit und Vorwahlstartzeit.
3. „Отложенный старт“ („Startzeit Vorwahl“) – Schaltung zur Einstellung der Zeit und Vorwahlstartzeit; Einstellung des Timers für Vorwahlstartzeit.

4. „Подогрев/Отмена“ („Warmhalten/Beenden“) – Ein- / Ausschaltung der AufwärmeFunktion; Beenden aller Programme und Einstellungen, außer Einstellungen der ablaufenden Zeit.
5. „Меню“ („Menü“) – Auswahl der Zubereitungszeit.
6. „Варка“ („Kochen“) – Auswahl des Unterprogramms im Programm „ВАРКА“.
7. „Вид продукта“ („Nahrungsmittel“) – Auswahl des Nahrungsmittels in den Programmen „ПАР“, „ЖАРКА“, „ТУШЕНИЕ“.
8. „t°C / Автоподогрев Вкл/Выкл“ („t°C/ Warmhalten Ein-/Ausschalten“) – Temperatureinstellung im Programm „МУЛЬТИПОВАР“; Ausschaltung der Warmhalte-Funktion.
9. „Старт“ („Start“) – Einschalten des gewählten Zubereitungsprogramms, rasche Einschaltung des Modus „ВАРКА – РИС/КРУПА“.

### Displaybeschreibung (Schema A3, P. 4)

1. Anzeige des gewählten Zubereitungsprogramms
2. Anzeige der ablaufenden Zeit
3. Anzeige der Zubereitungszeit
4. Anzeige des Timers (1 und 2) für Vorwahlstartzeit
5. Anzeige des Bereiches der Nahrungsmittel in den Programmen „ПАР“, „ЖАРКА“, „ТУШЕНИЕ“
6. Anzeige der Unterprogramme im Programm „ВАРКА“
7. Anzeige der eingestellten Temperatur im Programm „МУЛЬТИПОВАР“

## I. BEVOR SIE DEN MULTIKOCHER BENUTZEN

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

 Die Warnaufkleber, die Aufklebehinweise (falls vorhanden) sowie den Geräteschild mit Seriennummer auf dem Gehäuse unbedingt aufbewahren!

Das Gerät nach der Beförderung oder Aufbewahrung bei niedrigen Temperaturen ist vor dem Einschalten bei Raumtemperatur mindestens 2 Stunden lang zu halten.

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

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

Schalten Sie das Gerät nicht ohne das Innere der Schüssel oder mit einer leeren Schüssel ein - wenn das Kochprogramm versehentlich gestartet wird, führt dies zu einer kritischen Überhitzung des Geräts oder zu einer Beschädigung der Antihafbeschichtung.



## II. BETRIEB DES MULTIKOCHERS

### Vor dem ersten Einschalten

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

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

### Zeiteinstellung

1. Verbinden Sie den Multikocher mit dem Stromnetz. Halten Sie die Taste „Отложенный старт“ gedrückt, bis zum die Anzeige der ablaufenden Zeit auf dem Display zu blinken beginnt.
2. Stellen Sie den Minutenwert (Einstellschritt – 1 Min) beim Drücken der Taste „Время приготовления“ ein (halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeiteinstellung zu beschleunigen).
3. Drücken Sie die Taste „Установка времени“, bis die Zeitanzeige zu blinken beginnt. Stellen Sie den Stundenwert beim Drücken der Taste „Время приготовления“ ein (halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeiteinstellung zu beschleunigen).
4. Beim Ende der Einstellung drücken Sie die Taste „Подогрев/Отмена“ und warten Sie ein paar Sekunden. Die Zeitanzeige stoppt zu blinken.

### Einstellung der Zubereitungszeit

Im Multikocher REDMOND RMC-M70 kann man die Zubereitungszeit für jedes Programm individuell einzustellen. Das Einstellintervall und der mögliche Einstellzeitbereich hängen vom gewählten Zubereitungsprogramm ab.

1. Drücken Sie die Taste „Установка времени“, die Minutenanzeige beginnt zu blinken. Ändern Sie den Stundenwert beim Drücken der Taste „Время приготовления“ (halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeiteinstellung zu beschleunigen).
2. Drücken Sie die Taste „Установка времени“, die Stundenanzeige beginnt zu blinken. Stellen Sie den Stundenwert beim Drücken der Taste „Время приготовления“ ein (halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeiteinstellung zu beschleunigen).
3. Um die Zubereitungszeit weniger als eine Stunde einzustellen, drücken Sie bei der Stunden-einstellung die Taste „Время приготовления“ bis zum Erlöschen der Zeitanzeige auf dem Display. Drücken Sie die Taste „Установка времени“, die Minutenanzeige beginnt zu blinken. Drücken Sie die Taste „Время приготовления“, um den Minutenwert einzustellen.
4. Zum Abbruch der gewählten Einstellungen drücken Sie die Taste „Подогрев/Отмена“. Falls erforderlich, stellen Sie den Betrieb erneut ein.



Zu Ihrer Bequemlichkeit beginnt der Einstellzeitbereich in den Zubereitungsprogrammen mit den Minimalwerten.

Der Multikocher ist mit einem energieunabhängigen Datenspeicher versehen. Beim vorübergehenden Stromausfall werden alle Einstellungen, einschließlich der Vorwahlstartzeit, behalten.

### „Отложенный старт“ (Startzeitvorwahl-Funktion) Function

Lässt die genaue Zeit einzustellen, zu der der Automatikbetrieb beendet werden muss. Der Betrieb kann im Bereich von 10 Minuten bis zu 24 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten vorgewählt werden. Das Gerät ist mit zwei unabhängigen Timern ausgestattet, die die Zeit erinnern können, zu der das Gericht meistens fertig ist.

Um den Timer einzustellen:

1. Wählen Sie den Automatikbetrieb aus, ändern Sie bei Bedarf die standardmäßige Zubereitungszeit.
2. Wählen Sie die Speicherzelle ТАЙМЕР 1 (TIMER 1) oder ТАЙМЕР 2 (TIMER 2) aus beim Drücken der Taste „Отложенный старт“.
3. Die Funktion der Zeiteinstellung auf dem Timer durch Drücken der Taste „Установка времени“ einzuschalten, die Zeitanzeige beginnt zu blinken.
4. Stellen Sie den Zeitwert beim Drücken der Taste „Время приготовления“ ein (Einstellschritt – 1 Stunde).
5. Drücken Sie die Taste „Время приготовления“, die Minutenanzeige beginnt zu blinken.
6. Stellen Sie den Minutenwert beim Drücken der Taste „Время приготовления“ ein (Einstellschritt – 10 Minuten).
7. Nach der Zeiteinstellung drücken Sie „Старт“. Die Anzeigen der Tasten „Старт“, „Подогрев/Отмена“ und „Отложенный старт“ leuchten auf. Das Display zeigt die Zeit, zu der das Gericht fertig sein wird.



Bei der Zeiteinstellung in der Funktion „Отложенный старт“ beachten Sie, dass der Ablauf der Zeit bei einigen Programmen erst nach dem Erreichen der Sollbetriebstemperatur beginnt.



Es wird nicht empfohlen, die Startzeitvorwahlfunktion zu verwenden, wenn das Rezept verderbliche Zutaten enthält (Eier, Frischmilch, Fleisch, Käse usw.).

### „Автоподогрев“ (automatische Warmhaltefunktion) Function

Diese Funktion schaltet automatisch gleich nach dem Ende des Zubereitungsprogramms ein und kann die Temperatur des fertigen Gerichts im Bereich von 70-75°C bis zu 24 Stunden halten. Dabei leuchtet die Anzeige der Taste „Подогрев/Отмена“. Auf dem Display wird der Ablauf der Zeit bei diesem Betrieb angezeigt.

Um die automatische Warmhaltefunktion auszuschalten, drücken Sie die Taste „Подогрев/Отмена“, dabei erlischt die Tastenanzeige.



In Programm „МУЛЬТИПОВАР“ ist die Autoaufwärmfunktion bei Temperatureinstellung von 80°C bis zu 160°C verfügbar.

### Vorläufige Ausschaltung der Autoaufwärmfunktion

In Multikocher REDMOND RMC-M70 ist die Möglichkeit vorgesehen, diese Funktion vorläufig sofort nach dem Start oder während des Kochvorgangs abzuschalten. Drücken und halten Sie



dafür einige Sekunden die Taste „t°C / Автоподогрев Вкл/Выкл“, bis die Knopfbeleuchtung „Подогрев/Отмена“ gelöscht wird. Um wieder die Autoaufwärmfunktion zu aktivieren, drücken Sie nochmals den Knopf „t°C / Автоподогрев Вкл/Выкл“ (die Knopfbeleuchtung „Подогрев/Отмена“ wird leuchten). Diese Funktion funktioniert auch bei Startverzögerung.

### Reheat Function (Aufwärme-Funktion)

Der Multikocher REDMOND RMC-M70 kann zum Aufwärmen von kalten Speisen benutzt werden. Geben Sie die Zutaten in den Topf, setzen Sie den Topf ins Gerätegehäuse ein und schließen Sie den Deckel ab. Drücken Sie die Taste „Подогрев/Отмена“, bis ein Tonsignal zu hören ist. Das Gerät wird das Gericht auf eine Temperatur von 70 bis 75°C aufwärmen und dies für 24 Stunden warmhalten. Um die Aufwärme-Funktion zu beenden, drücken Sie die Taste „Подогрев/Отмена“, bis die Tastenanzeige erlischt.



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

### Allgemeines Verfahren zur Anwendung der Automatikbetriebe



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

1. Bereiten Sie (messen Sie ab) die notwendigen Zutaten.
2. Geben Sie diese in den Topf gemäß dem Zubereitungsprogramm und setzen Sie ihn ins Gerätegehäuse ein. Beachten Sie, dass der zugegebene Inhalt den maximalen Skalenwert des Topfes nicht übersteigt. Dabei stellen Sie sicher, dass der Topf direkt eingesetzt wurde, er muss ganz auf dem Heizelement aufliegen.
3. Schließen Sie den Deckel des Multikochers, bis ein Knacken zu hören ist. Verbinden Sie den Multikocher mit dem Stromnetz.
4. Drücken Sie die Taste „Меню“, um das gewünschte Zubereitungsprogramm zu wählen (auf dem Display wird das entsprechende Programmsymbol angezeigt).
5. Ist im Programm die Auswahl des Nahrungsmittels vorgesehen, wählen Sie das entsprechende Unterprogramm mit den Tasten „Вид продукта“ (bei den Programmen „ТУШЕНИЕ“, „ПАР“, „ЖАРКА“) oder „Варка“ (bei dem Programm „ВАРКА“). Für jedes Unterprogramm eignet sich die individuelle standardmäßige Zeit, die auf dem Display gezeigt wird.
6. Sie können die gewählte standardmäßige Zeit ändern.
7. Bei Bedarf, stellen Sie die Startvorwahlzeit ein. Die Funktion „Отложенный старт“ ist bei den Programmen „ЖАРКА“ und „ПАСТА“ nicht vorgesehen.
8. Um den Betrieb zu starten, drücken Sie die Taste „Старт“. Dann leuchten die Anzeigen den Tasten „Старт“ und „Подогрев/Отмена“ auf. Dann beginnen die Zubereitung und der Ablauf der Zubereitungszeit.

9. Am Ende des Programms erklingt ein Tonsignal. Dann schaltet das Gerät in die automatische Warmhaltefunktion (der Anzeige der Taste „Подогрев/Отмена“ leuchtet).
10. Um das gewählte Programm zu beenden und die Zubereitung oder die automatische Warmhaltefunktion abzubrechen, drücken Sie die Taste „Подогрев/Отмена“.



*Im Programm „ПАР“ beginnt der Ablauf der Zubereitungszeit gleich nach dem Aufkochen des Wassers und beim Erreichen der ausreichenden Dampfdichte im Topf; bei den Programmen „МУЛЬТИПОВАР“, „ЖАРКА“ – nach dem Erreichen des Betriebszustands; bei dem Programm „ПАСТА“ – nach dem Aufkochen des Wassers im Topf, der Zugabe der Zutaten und dem Wiederdrücken der Taste „Смазм“.*

*Das Gerät speichert die letzte von Ihnen geänderte Kochzeit im Programm und zeigt sie auf dem Display an. Um auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, bevor Sie das bestimmte Programm auswählen, drücken und halten Sie den Knopf „Установка времени“, bis das Signalton ertönt (ca. 3 Sekunden).*

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

### Gesamtabelle der Zubereitungsprogramme (Werkseinstellungen)

Programm		Empfehlungen für die Verwendung	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungszeitbereich / Einstellschritt	Startzeit Vorwahl, h	Wartezeit bis zum Starten	Automatische Warmhaltefunktion
ПАР	ОВОЩИ	Dampfgaren von Gemüse	0:10	0:05 – 1:00 / 1 Min	24	✓	✓
	МЯСО	Dampfgaren von Fleisch	0:40				
	РЫБА	Dampfgaren von Fisch	0:15				
ЖАРКА	ОВОЩИ	Braten von Gemüse	0:10	0:05 – 1:00 / 1 Min		✓	✓
	МЯСО	Braten von Fleisch	0:40				
	РЫБА	Braten von Fisch	0:15				
МУЛЬТИПОВАР		Zubereitung von jeder Art von Gerichten gemäß den manuell gewählten Einstellungen von Temperatur und Zubereitungszeit. Temperaturbereich von 35 bis 160, Einstellschritt von 5°C	0:10	0:05 – 1:00 / 1 Min 1:00 – 12:00 / 5 Min	24	✓	✓
ТУШЕНИЕ	ОВОЩИ	Schmoren von Gemüse	0:20	0:10 – 12:00 / 5 Min	24		✓
	РЫБА	Schmoren von Fisch	0:35				
	МЯСО	Schmoren von Fleisch, Kochen von Sülzen und anderen Speisen, die lange Warmverarbeitung erfordern	1:00				

Programm		Empfehlungen für die Verwendung	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungszeitbereich / Einstellschritt	Startzeit Vorwahl, h	Wartezeit bis zum Starten	Automatische Warmhaltefunktion
ПАСТА		Zubereitung von Nudeln, usw. Kochen von Würstchen und Eiern	0:08	0:02 – 0:20 / 1 Min		✓	✓
ВАРКА	РИС/КРУПА	Zubereitung von Reis, Buchweizengrütze und krümeligen Breien aus Grützen	0:25	0:05 – 1:30 / 1 Min	24		✓
	ПЛОВ	Zubereitung von Paella	1:00	0:30 – 2:00 / 5 Min	24		✓
	МОЛОЧНАЯ КАША	Zubereitung von Milchreis. Kochen von Gemüse	0:10	0:05 – 1:30 / 1 Min	24		✓
СУП		Empfohlen für verschiedenen Suppen	1:00	0:10 – 8:00 / 5 Min	24		✓
ВЫПЕЧКА		Empfohlen zum Backen (Keksen, Kuchen), verschiedenen Aufläufen und Soufflee	1:00	0:30 – 4:00 / 5 Min	24		✓

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

**Zusätzliche Möglichkeiten**

- Teiggärung
- Backen von Brot
- Fonduezubereitung
- Zubereitung von Joghurt
- Frittieren
- Aufwärmen von Babynahrung
- Pasteurisierung von flüssigen Produkten
- Sterilisation von Geschirr und Körperpflegegegenstände

**III. ZUBEREITUNGSTIPS**

**Zubereitungsfehler und Abhilfe**

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

**DAS GERICHT IST NICHT GANZ GEGART**

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

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

**DAS LEBENSMITTEL IST ZERKOCHT**

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

**BEIM KOCHEN KOCHT DER LEBENSMITTEL AUS**

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

**DAS GERICHT BRENT AN**

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

**DAS PRODUKT HAT DIE VORGESEHENE FORM VERLOREN**

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

**DIE BACKWAREN SIND NASS**

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

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

**DAS GEBÄCK IST NICHT GENUG GEGANGEN**

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

**i** Bei der Reihe von Multikochern der Fa. REDMOND reagiert Überhitzungsschutz in Programmen „ТУШЕНИЕ“ und „СУП“, wenn zu wenig Wasser zugegeben wurde. In diesem Fall wird das Kochprogramm unterbrochen, und der Multikocher geht in den Autoaufwärm-Modus.

**Die empfohlene Zubereitungszeit der verschiedenen Nahrungsmittel auf Dampf**

Nahrungsmittel	Gewicht, g / Menge	Wassermenge, ml	Kochzeit, Min
Schwein-/Rindfleischfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	500	20
Hammelfleischfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	500	20
Hühnerfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	500	15
Fleischbällchen/ Frikadellen	180 (6 St.) / 450 (3 St.)	500	20/30
Fisch (Filet)	500	500	15
Meeresfrüchte-Cocktail (tiefgefroren)	500	500	5
Kartoffeln (geviertelt)	500	500	15
Möhre (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	500	20
Rote Rübe (geviertelt)	500	500	30
Gemüse (tiefgefroren)	500	500	15
Ei	3 St.	500	5

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

**Empfehlungen der Benutzung von Temperaturregimes im Programm „МУЛЬТИПОВАР“**

Arbeitstemperatur °C	Benutzungsempfehlungen
35	Gären, Essigzubereitung

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

 *Siehe auch mitgeliefertes Rezeptbuch.*

## IV. REINIGUNG UND WARTUNG

Vor der Reinigung des Geräts stellen Sie sicher, dass es vom Stromnetz getrennt wurde und völlig abkühlt. Verwenden Sie ein weiches Tuch und nicht aggressive Geschirrspülmittel. Reinigen Sie das Gerät sofort nach der Nutzung.

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

**STOP** *Es ist VERBOTEN, Schwämme mit einem harten und aggressiven Belag, Scheuermittel sowie chemisch aggressive Mittel zu verwenden.*

*Das Gerätegehäuse in Wasser nicht tauchen oder unter den Wasserstrahl nicht stellen.*

Reinigen Sie das Gerätegehäuse nach Bedarf.

Der Topf ist nach jedem Gebrauch des Geräts zu reinigen. Dieser kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Nach dem Reinigen wischen Sie die Außenfläche des Topfs trocken. Es empfiehlt sich, den innere Aluminiumdeckel und das abnehmbare Dampfventil nach jedem Gebrauch zu reinigen.

Um den inneren Aluminiumdeckel zu reinigen:

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

Das abnehmbare Dampfventil ist auf dem oberen Gerätedeckel befestigt.

Um das Ventil zu reinigen:

1. Entfernen Sie vorsichtig das Dampfventil durch Ziehen seinen Deckel nach oben und auf sich.
2. Drehen Sie den Halter auf der Unterseite des Ventils gegen den Uhrzeigersinn (Richtung OPEN) bis zum Anschlag und entfernen Sie ihn.
3. Entfernen Sie vorsichtig den Gummieinsatz aus dem Halter. Waschen Sie alle Bestandteile des Ventils, folgen Sie dabei den Reinigungsregeln. Vorsicht! Um die Verzerrung des Gummieinsatzes zu vermeiden, es ist verboten ihn zu drehen und zu ziehen.
4. Setzen Sie das Gerät in umgekehrter Reihenfolge zusammen: Setzen Sie den Gummiring in den Halter ein, richten Sie die Schlitze des Halters mit den Ausläufen auf der Innenseite des Ventils aus und drehen Sie den Halter im Uhrzeigersinn (Richtung CLOSE). Stellen Sie das Dampfventil in den Schlitz auf dem Gerätedeckel mit dem Auslauf dem Display gegenüber.

Bei der Zubereitung von Speisen kann Kondenswasser entstehen, das in diesem Modell in einer speziellen Rinne auf den Gerätegehäuse um den Topf herum sammelt. Kondenswasser ist mit einem Küchentuch leicht zu entfernen.

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

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

Halten Sie die Geräteverpackung fern von Wasser und heißen Flüssigkeiten.

## V. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

Sie können Zusatzaccessoires zum Multikocher REDMOND RMC-M70 kaufen und Informationen über die Neuheiten von Produktion REDMOND auf der Webseite [www.redmond.company](http://www.redmond.company) oder in Geschäften von autorisierten Händler erhalten.

## VI. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN

Störungsmeldung auf dem Display	Mögliche Störungen	Beseitigungsverfahren
Auf dem Display ist die Fehlermeldung erschienen: E1 – E4	Systemfehler, möglich ist die Beschädigung der Steuerplatte oder Heizkörper	Schalten Sie das Gerät aus dem Stromnetz aus, lassen Sie das Gerät abkühlen. Schließen Sie den Deckel dicht und stecken Sie das Gerät erneut ins Stromnetz
Das Gerät schaltet sich nicht ein	Netzschur ist zum Gerät (oder) Steckdose nicht angeschaltet	Stellen Sie sicher, dass abnehmbare Netzschur in den entsprechenden Anschluss auf dem Gerät und in der Steckdose angeschaltet 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 Gerich 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
	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

Störungsmeldung auf dem Display	Mögliche Störungen	Beseitigungsverfahren
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 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

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




### Umweltfreundliche Entsorgung

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

Alte Elektrogeräte dürfen nicht mehr zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Die Abgabe bei den kommunalen Sammelstelle 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 eksploataavimo laikas bus žymiai ilgesnis.*

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

## SAUGOS PRIEMONĖS

- Gamintojas neatsako už gedimus, atsiradusius nesilaikant techninės saugos reikalavimų ir gaminio eksploatacijos taisyklių.
  - Šis elektros prietaisas – tai daugiavandis įrenginys, skirtas maistui ruošti namų sąlygomis, kuris gali būti naudojamas butuose, sodybose panašios nepramoninės paskirties patalpose. Naudojimas pramoniniais ar kitais nenumatytais tikslais bus laikomas šios gaminio eksploatacijos instrukcijos sąlygų pažeidimu. Tokiu atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
  - Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa atitinka prietaiso nominaliąją įtampą (žr. technines gaminio charakteristikas arba gamyklinę gaminio duomenų lentelę).
  - Naudokite gaminio galingumą atitinkantį ilgintuvą, nes parametru neatitinkimas gali sukelti trumpąjį jungimą arba gaisrą.
  - Junkite prietaisą tik į žemintus kištukinius lizdus. Tai būtina sąlyga, sauganti nuo elektros smūgio. Naudodami ilgintuvą įsitikinkite, kad jis taip pat yra žemintas.
- STOP** *DĖMESIO! Veikimo metu įkaista prietaiso korpusas, dubuo ir metalinės dalys! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis. Vengiant nudegimų karštais garais atidarius dangtį, nesilenkite virš prietaiso.*
- Pasinaudoję, valydami ar perkeldami prietaisą į kitą vietą, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Traukite laikydami kištuką, bet ne laidą, be to, tai darykite sausomis rankomis.

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

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

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

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

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

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

**Techniniai duomenys**

Modelis.....	RMC-M70
Galia.....	860-1000 W
Įtampa.....	220-240 V, 50/60 Hz
Apsauga nuo elektros smūgio.....	I klasė
Puodo talpa.....	5 l
Puodo danga.....	nesvytlanti keraminė
Garų vožtuvas.....	nuimamas
LCD ekranas.....	monochrominis
3D šildymas.....	yra
Matmenys.....	250 × 300 × 400 mm
Neto masė.....	5,7 kg

**Programos**

1. ПАР – ОВОЩИ (GARINIMAS – DARŽOVĖS)
2. ПАР – РЫБА (GARINIMAS – ŽUVIS)
3. ПАР – МЯСО (GARINIMAS – MĖSA)
4. ЖАРКА – ОВОЩИ (KERIMAS – DARŽOVĖS)
5. ЖАРКА – РЫБА (KERIMAS – ŽUVIS)
6. ЖАРКА – МЯСО (KERIMAS – MĖSA)
7. ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ (TROŠKINIMAS – DARŽOVĖS)
8. ТУШЕНИЕ – РЫБА (TROŠKINIMAS – ŽUVIS)
9. ТУШЕНИЕ – МЯСО (TROŠKINIMAS – MĖSA)
10. ВАРКА – РИС/КРУПА (VIRIMAS – RYZIAI/KRUPOPOS)
11. ВАРКА – ПЛОВ (VIRIMAS – PLOVAS)
12. ВАРКА – МОЛОЧНАЯ КАША (VIRIMAS – PIENIŠKA KOŠĖ)
13. ПАСТА (MAKARONAI)
14. СУП (SRIUBA)
15. ВЫПЕЧКА (KERPINIAI)
16. МУЛЬТИПОВАР (MULTIVIRĖJAS)

**Funkcijos**

Atidėtas paleidimas.....	iki 24 val, 2 laikmačiai
Patiekalų šildymas.....	yra, iki 24 val.
Automatinis šildymas.....	yra, iki 24 val.
Automatinio šildymo išjungimo funkcija.....	yra
Paskutinio gaminio laiko atmintis.....	yra

**Komplektas**

Multifunkcinis puodas su viduje įstatytu dubeniu.....	1 vnt.
Garinimo konteineris.....	1 vnt.

Jogurto indeliai.....	6 vnt.
Žnyplės dubeniui išimti.....	1 vnt.
Matavimo indelis.....	1 vnt.
Samtis.....	1 vnt.
Plokščias šaukštas.....	1 vnt.
Samčio/šaukšto laikiklis.....	1 vnt.
Elektros srovės laidas.....	1 vnt.
Knyga receptų.....	1 vnt.
Naudotojo vadovas.....	1 vnt.
Techninės priežiūros knygelė.....	1 vnt.

*Gamintojas turi teisę tobulindamas savo produkciją keisti dizainą, komplektuotę bei techninius duomenis, iš anksto nepranešdamas apie tuos pakeitimus. Techniniai duomenys leidžia paklaida ±10%.*

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

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| 1. Dangtis su nuimamu garų vožtuvu            | 7. Garinimo konteineris      |
| 2. Vidinis aliumininis dangtis                | 8. Samtis                    |
| 3. Išimamas dubuo                             | 9. Jogurto indeliai          |
| 4. Valdymo skydas su skystųjų kristalų ekranu | 10. Elektros srovės laidas   |
| 5. Plokščias šaukštas                         | 11. Žnyplės dubeniui išimti  |
| 6. Matavimo indelis                           | 12. Samčio/šaukšto laikiklis |

**Mygtukų reikšmės (A2 schema, p. 4)**

1. „Время приготовления“ („Gaminimo trukmė“) – valandų ir minučių reikšmės nustatymas nustato esamąjį laiką, nustato paleidimo atidėjimo atgalinio skaičiavimo laikmatį, nustato gaminimo trukmę programoje.
2. „Установка времени“ („Laiko nustatymas“) – parinkti „valandos“/„minutės“ tiesioginio laiko skaičiavimo, paleidimo atidėjimo arba gaminimo trukmės nustatymo režimai.
3. „Отложенный старт“ („Paleidimo atidėjimas“) – perjungimas į tiesioginio laiko skaičiavimo nustatymo režimą; vieno iš dviejų paleidimo atidėjimo skaičiavimo laikmačių pasirinkimas
4. „Подогрев/Отмена“ („Pašildyti/Atšaukimas“) – pašildymo funkcijos įjungimas/išjungimas, maisto gaminimo programos nutraukimas, pasirinktų nuostatų atšaukimas.
5. „Меню“ („Menu“) – gaminimo programos pasirinkimas.
6. „Варка“ („Virimas“) – poprogramio pasirinkimas programoje „ВАРКА“.
7. „Вид продукта“ („Produkto tipas“) – produkto tipo pasirinkimas programose „ПАР“, „ЖАРКА“, „ТУШЕНИЕ“.
8. „t°C / Автоподогрев Вкл/Выкл“ („t°C/ automatinio pašildymo įj./išj.“) – gaminimo temperatūros keitimas programoje „МУЛЬТИПОВАР“; išankstinis automatinio pašildymo funkcijos išjungimas.




- „Старт“ („Paleidimas“) – pasirinktos gaminimo programos paleidimas, greitas režimo „ВАРКА – РИС/КРУПА“ įjungimas.

### Ekranų įranga (A3 schema, p. 4)

- Pasirinktos gaminimo programos indikatorius.
- Esamojo laiko indikatorius.
- Gaminimo trukmės indikatorius.
- Paleidimo atidėjimo 1 ir 2 laikmačių indikatorius.
- Produkto tipo indikatorius programose „ПАР“, „ЖАРКА“, „ТУШЕНИЕ“.
- Poprogramių indikatorius programoje „ВАРКА“.
- Gaminimo temperatūros indikatorius programoje „МУЛЬТИПОВАР“.

## I. PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTIS

Atsargiai išpakuokite gaminį ir išimkite jį iš dėžės, nuimkite visas pakuotės medžiagas, išskyrus lipdukus su serijos numeriu.

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

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

Nuvalykite prietaiso korpusą drėgna šluoste. Išplaukite dubenį šiltu muiliniu vandeniu. Kruopščiai išdžiovinkite. Pirmą kartą įjungus gali būti jaučiamas pašalinis kvapas, tai nėra prietaiso gedimo pasekmė. Tuo atveju išvalykite prietaisą.

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

*Nenaudokite prietaiso be dubenėlių ar puodelių tuščia viduje - su atsitiktine pradėti virimo programų dėl to būtų išmetama kritinės perkaitimo ar sugadinti prietaisą nelipnius dangą.*

## II. DAUGIAFUNKCIO PUODO NAUDOJIMAS

### Prieš įjungdami pirmą kartą

Pastatykite prietaisą ant kieto lygaus horizontalaus paviršiaus taip, kad išeinantys iš garo vožtuvo karšti garai nepatektų ant sienų apmušalų, dekoratyvinių dangų, elektroninių prietaisų ir kitų daiktų ar medžiagų, kuriems galėtų pakenkti didelė drėgmė ar aukšta temperatūra. Prieš gamindami maistą įsitikinkite, kad multifunkcinio puodo vidinės ir išorinės dalys nėra, neįskilusios ir neturi kitų defektų. Tarp dubens ir kaitinamojo elemento neturi būti pašalinių daiktų.

### Laikrodžio nustatymas

- Įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Paspauskite ir tris sekundes laikykite paspaudę mygtuką „Отложенный старт“, naekrane pradės mirksėti tiesioginio laiko minučių indikatorius.

- Spausdami mygtuką „Время приготовления“, žingsniais keiskite minučių reikšmę. Jeigu mygtuką laikysite paspaudę ilgiau nei tris sekundes, reikšmė bus keičiama greitai. Kai baigsite nustatyti minutes, paspauskite mygtuką „Установка времени“, ekrane pradės mirksėti tiesioginio laiko valandų indikatorius.
- Spausdami mygtuką „Время приготовления“, žingsniais keiskite valandų reikšmę. Jeigu mygtuką laikysite paspaudę ilgiau nei tris sekundes, reikšmė bus keičiama greitai.
- Kai baigsite nustatyti trukmę, paspauskite mygtuką „Подогрев/Отмена“ arba palaukite keletą sekundžių, kol laiko indikatorius nustos mirksėti.

### Gaminimo trukmės nustatymas

Multifunkciniame puode REDMOND RMC-M70 numatyta galimybė rankiniu būdu keisti gaminimo trukmę, iš anksto nustatytą kiekvienai programai. Pokyčio žingsnis ir galimas nustatomo laiko diapazonas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos.

- Paspauskite mygtuką „Установка времени“, pradės mirksėti minučių indikatorius. Spausdami mygtuką „Время приготовления“, žingsniais keiskite minučių reikšmę. Jeigu mygtuką laikysite paspaudę ilgiau nei tris sekundes, reikšmė bus keičiama greitai.
- Paspauskite mygtuką „Установка времени“, pradės mirksėti laikrodžio indikatorius. Spausdami mygtuką „Время приготовления“, žingsniais keiskite valandų reikšmę. Jeigu mygtuką laikysite paspaudę ilgiau nei tris sekundes, reikšmė bus keičiama greitai.
- Kai norite nustatyti gaminimo trukmę trumpesnę nei viena valanda, valandų nustatymo režimutolygiai spauskite mygtuką „Время приготовления“ iki valandų indikatorius išnyks iš ekrano. Paspauskite mygtuką „Установка времени“, pradės mirksėti minučių indikatorius. Tolygiai spausdami mygtuką „Время приготовления“, nustatykite reikiamą minučių reikšmę.
- Norėdami panaikinti įvestus nustatymus, paspauskite mygtuką „Подогрев/Отмена“. Jeigu reikia, įveskite visą gaminimo programą iš naujo.

 *Rankiniu būdu pakeitus automatinę programą, prietaisas iškart rodo minimalią gaminimo trukmę.*

### Funkcija „Отложенный старт“ („Programos paleidimo atidėjimas“)

Ši funkcija suteikia galimybę nustatyti tikslų laiką, kada turi būti atlikta automatinė gaminimo programa. Atidėti gaminimo procesą galima diapazonu nuo 10 minučių iki 24 valandų, pokyčio žingsnis 10 minučių. Prietaise įmontuoti du nepriklausomi laikmačiai, leidžiantys įsiminti laiką, kuriam dažniausiai gaminamas maistas. Nustatyti laikmatį:

- Spausdami mygtuką „Меню“, pasirinkite automatinę programą.
- Spausdami mygtuką „Отложенный старт“, pasirinkite ТАЙМЕР 1 (ЛАЙМАТИС 1) arba ТАЙМЕР 2 (ЛАЙМАТИС 2).
- Spausdami mygtuką „Установка времени“, išjunkitetaimerįje valandų nustatymą, valandų indikatorius pradės mirksėti.
- Mygtuku „Время приготовления“ nustatykite reikiamą valandų reikšmę (pokyčiožingsnis – 1 val.).



- Dar kartą paspaudę mygtuką „Установка времени“, įjunkite laikmatyje minučių nustatymo režimą, minučių indikatorius pradės mirksėti.
- Mygtuku „Время приготовления“ nustatykite reikiamą minučių reikšmę (pokyčiožingsnis – 10 minučių).
- Vaidę nustatyti trukmę paspauskite mygtuką „Старт“. Mygtukų „Старт“, „Подогрев/Отмена“ ir „Отложенный старт“ indikatoriai pradės šviesti. Ekrane bus rodomas laikas, kada patiekalas bus pagamintas.

**i** *Nustatant funkcijos „Отложенный старт“ trukmę būtina turėti galvoje, kad laiko skaičiavimas tam tikros eprogamose prasideda tik tada, kai prietaisas pasiekia nustatytą darbinę temperatūrą.*

**💡** *Nerekomenduojama naudoti „Atidėtas paleidimas“ funkcijos, jei recepte yra greitai gendančių produktų (kiaušinių, žalio pieno, mėsos, sūrio ir t. t.).*

### Pagamintų produktų temperatūros palaikymo programa (automatinis šildymas)

Įsijungia automatiškai iškart, kai baigiama gaminimo programa, jis palaiko pagaminto patiekalo temperatūrą 70-75°C ribose 24 valandas. Tuo metu šviečia indikatorius „Подогрев/Отмена“, o ekrane bus rodomas skaičiuojamas tiesioginis funkcijos veikimo laikas tuo režimu.

**i** *Programoje „МУЛЬТИПОВАР“ automatinio pašildymo funkcija negalima, esant nuo 80 olo 160°C temperatūrai.*

### Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas

Tam, kad automatinio šildymo funkcija išsijungtų laiku, paleidus programą paspauskite ir palaikykite paspaudę „°C / Автоподогрев Вкл/Выкл“ mygtuką, kol užges mygtuko „Подогрев/Отмена“ indikatorius. Norint vėl įjungti automatinį šildymą, dar kartą paspauskite ir palaikykite paspaudę „°C / Автоподогрев Вкл/Выкл“ mygtuką (įsijungs mygtuko „Подогрев/Отмена“ indikatorius). Ši funkcija taip pat veikia naudojant atidėtą paleidimą.

### Patiekalų šildymo funkcija

Multifunkcinį puodą REDMOND RMC-M70 galima naudoti šaltiems patiekalams sušildyti. Sudėkite paruoštą patiekalą į dubenį, dubenį įstatykite į prietaiso korpusą, uždarykite dangtį ir paspauskite mygtuką „Подогрев/Отмена“. Prietaisas sušildys patiekalą iki 70-75°C, ši temperatūra gali būti palaikoma 24 valandas. Norėdami išjungti automatinį šildymą, dar kartą paspauskite mygtuką „Подогрев/Отмена“.

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

### Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas

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

- Paruoškite (atmatuokite) reikalingus pagal receptą produktus.
- Sudėkite ingredientus į multifunkcinio puodo dubenį kaip nurodyta gaminimo programoje, ir įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Žiūrėkite, kad visi produktai, taip pat ir skysčiai, būtų žemiau maksimalios skalės žymos, esančios vidiniame dubens paviršiuje. Įsitikinkite, kad dubuo įstatytas tiesiai ir gerai priglundęs prie kaitinamojo elemento.
- Uždarykite multifunkcinio puodo dangtį, kad spragtelėtų. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
- Spausdami mygtuką „Меню“, pasirinkite gaminimo programą (ekrane mirksės pasirinktos programos indikatorius).
- Jeigu programoje numatytas produkto tipo pasirinkimas, pasirinkite atitinkamą programą paspausdami mygtuką „Вид продукта“ (programose „ТУШЕНИЕ“, „ПАР“, „ЖАРКА“) arba „Варка“ (programose „ВАРКА“). Kiekvienam poprogramiui iš anksto nustatyta atskira gaminimo trukmė, kuri rodoma prietaiso ekrane.
- Jeigu norite, galite pakeisti iš anksto nustatytą gaminimo trukmę.
- Jeigu reikia, nustatykite paleidimo atidėjimo trukmę. Funkciją „Отложенный старт“ galima naudoti visose programose, išskyrus programas „ЖАРКА“ ir „ПАСТА“.
- Norėdami paleisti gaminimo programą, paspauskite mygtuką „Старт“. Įsijiebs mygtukų „Старт“ ir „Подогрев/Отмена“ indikatoriai. Prietaisas pradės vykdyti nustatytą programą, atgaline tvarka bus skaičiuojama gaminimo trukmė.
- Apie tai, kad gaminimo programa baigta, praneš garso signalas. Toliau prietaisas persijungs į automatinio šildymo režimą (švies mygtuko „Подогрев/Отмена“ indikatorius).
- Norėdami atšauktinustatytą programą, nutraukti gaminimo procesą arba išjungti automatinį šildymą, paspauskite mygtuką „Подогрев/Отмена“.

**i** *Programoje „ПАР“ atgalinis laiko skaičiavimas prasideda po to, kai užverda vanduo ir dubenyje susidaro reikiamas garų tankis; programose „МУЛЬТИПОВАР“ ir „ЖАРКА“ – kai prietaisas pradeda veikti darbinio režimu; programoje „ПАСТА“ – kai dubenyje užverda vanduo, sudedami produktai ir dar kartą nuspaužiamas mygtukas „Старт“.*

*Prietaisas įsimesna paskutinį gaminimo laiko keitimą programoje ir rodo jį ekrane. Norint grįžti prie gamyklinių nuostatų, prieš pasirinkdami programą paspauskite ir palaikykite nuspaudę „Установка времени“ mygtuką kol pasigirs garsinis signalas (maždaug 3 sek.).*

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

**Gaminimo programų suvestinė (gamykliniai nustatymai)**

Programa		Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nutylėtiną nustatymą gaminimo laikas	Gaminimo laiko/ nustatymo etapo diapazonas	Atidėtas paleidimas, val.	Persijungimo į darbinis parametrus laikas	Automatinis pastūlymas
ПАР	ОВОЩИ	Daržovių gaminimas	0:10	0:05 – 1:00 / 1 min.	24	✓	✓
	МЯСО	Mėsos gaminimas	0:40				
	РЫБА	Žuvų gaminimas	0:15				
ЖАРКА	ОВОЩИ	Daržovių kepinimas	0:10	0:05 – 1:00 / 1 min.		✓	✓
	МЯСО	Mėsos kepinimas	0:40				
	РЫБА	Žuvų kepinimas	0:15				
МУЛЬТИПОВАР		Įvairių patiekalų gamyba, 5°C intervalu nustatant temperatūrą nuo 35 iki 160°C.	0:10	0:05 – 1:00 / 1 min. 1:00 – 12:00 / 5 min.	24	✓	✓
ТУШЕНИЕ	ОВОЩИ	Daržovių troškinimas	0:20	0:10 – 12:00 / 5 min.	24		✓
	РЫБА	Žuvų troškinimas	0:35				
	МЯСО	Mėsos troškinimas	1:00				
ПАСТА		Makaronų pusfabrikačių iš įvairių kvietinių miltų rūšių, gamyba; dešelių, koldūnų ir kitų pusfabrikačių virimas	0:08	0:02 – 0:20 / 1 min.		✓	✓
ВАРКА	РИС/КРУПА	Įvairių kruopų ir gamybos gaminimas. Birių košių virimas ant vandens.	0:25	0:05 – 1:30 / 1 min.	24		✓
	ПЛОВ	Įvairių rūšių plogo virimas	1:00	0:30 – 2:00 / 5 min.	24		✓
	МОЛОЧНАЯ КАША	Pieniškų košių virimas	0:10	0:05 – 1:30 / 1 min.	24		✓
СУП		Įvairių pirmųjų patiekalų gaminimas	1:00	0:10 – 8:00 / 5 min.	24		✓
ВЫПЕЧКА		Rekomenduojama keksui, biskvitui, apkepiui, milinėms teštos pyragams kepti.	1:00	0:30 – 4:00 / 5 min.	24		✓



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

**Papildomos galimybės**

- Tešlos kildinimas
- Jogurto gaminimas
- Fondiū
- Gruzdinimas
- Duonos kepinimas
- Vaikiško maisto gaminimas
- Pasterizacija
- Indų ir asmens higienos priemonių sterilizavimas

**III. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI**

**Gaminimo problemos ir jų sprendimo būdai**

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

**PATIEKALAS NEBUVO IKI GALO GATAVAS**

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

Galimos priežastys		Sprendimo būdai
Kepant kepinius (tešla neiškepė)	Kildinimo metu tešla prilipo prie viršutinio dangčio ir uždengė garų išleidimo vožtuvą	I dubenį dėkite mažesnę tešlos kiekį
	Dubenyje yra per didelis tešlos kiekis	Išimkite iš dubens kepinį, apverskite ir įdėkite atgal į dubenį bei tęskite gaminti iki bus gatava. Ateityje rekomenduojame dėti į dubenį mažiau tešlos

## PRODUKTAI PERVIRĖ

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

## VERDANT PRODUKTAS IŠGARUOJA

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

## PATIEKALAS PRISVYLA

Po paskutinio maisto gaminimo, buvo blogai išplautas dubuo. Pažeista neprisvylanti dubens danga	Prieš pradėdami gaminti įsitikinkite, kad dubuo yra gerai išplautas, neprisvylanti danga nepažeista
Produktų įdėta mažiau, nei rekomenduojama recepte	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką	Sutrupinkite gaminimo laiką arba laikykites recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų
Kepant: pamiršote į dubenį įpilti aliejaus, nemišėte arba per vėlai apversdavote produktus	Kepdami įprastiniu būdu, įpilkite į dubenį šiek tiek augalinio aliejaus, kad jis plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Tam, kad produktai keptų tolygiai, juos reikia periodiškai pamaišyti arba apversti
Troškinant: dubenyje nepakanka skysčių	Įpilkite į dubenį daugiau skysčių. Nesant būtinybės, gaminiu metu neatidarinėkite daugiafunkcio puodo dangčio

Verdant: dubenyje per mažai skysčių (nesilaikoma produktų proporcijų)	Laikykites teisingo skysčių ir kietų produktų santykio proporcijų
Kepant kepinius: prieš gamindami, nesutepėte vidinės dubens pusės aliejumi	Prieš sudėdami tešlą, dubens dugną ir kraštus aptepkite sviestu arba augaliniu aliejumi (nereikėtų riebalų pilti!)

## GAMINYS PRARADO SAVO PIRMINĘ FORMĄ

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

## KEPINYS DRĖGNAS

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

## KEPINYS NEIŠKILO

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

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

## Rekomendacinis įvairių produktų gaminimo garuose laikas

Produktas	Svoris, g/Kiekis, vnt.	Vandens kiekis, ml	Gaminimo laikas, min.
Kiaulienos/jautienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	500	20
Avienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	500	20
Vištienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	500	15
Frikadelės/kottletai	180 (6 St.) / 450 (3 St.)	500	20/30
Žuvis (filė)	500	500	15

Produktas	Svoris, g/Kiekis, vnt.	Vandens kiekis, ml	Gaminimo laikas, min.
Jūros gėrybės (šaldytos)	500	500	5
Bulvės (ketvirčiuotos)	500	500	15
Morkos (1,5-2 cm kubeliais)	500	500	20
Burokai (ketvirčiuoti)	500	500	30
Daržovės (užšaldytos)	500	500	15
Vištos kiaušinis	3 St.	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**

Darbinė temperatūra	Naudojimosi rekomendacijos
35	Tešlos kildinimas, acto gamyba
40	Jogurto gamyba
45	Rauginimas
50	Fermentavimas
55	Glajaus gamyba
60	Žalios arbatos virimas, vaikų maisto gamyba
65	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje
70	Punšo gaminimas
75	Pasterizacija, baltos arbatos virimas
80	Karšto vyno virimas
85	Varškės ar ilgai gaminamų patiekalų virimas
90	Raudonos arbatos virimas
95	Pieniškų košių virimas
100	Bezė, uogienės virimas
105	Šaltienos gaminimas
110	Sterilizacija
115	Cukraus sirupo virimas
120	Vyniotinių gamyba
125	Troškintos mėsos gamyba
130	Apkepo gamyba
135	Gatavų patiekalų apskrudinimas, suteikiant traškį luobelę
140	Rūkymas

Darbinė temperatūra	Naudojimosi rekomendacijos
145	Daržovių ir žuvų kepimas folijoje
150	Mėsos kepimas folijoje
155	Mielinės tešlos gaminių kepimas
160	Paukštienos kepimas

 Taip pat žiūrėkite pridedamą receptų knygą.

**IV. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA**

Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Prieš valydami pirmą kartą arba kai norite panaikinti pašalinius kvapus, išvalykite dubenį ir prietaiso vidinį dangtį 9-ių procentų acto tirpalu ir 15 minučių pavirškite pusę citrinos programoje „ПАР – РЫБА“.

Prietaisui valyti naudokite minkštą šluostę ir indų ploviklius. Patariame išvalyti prietaisą iškart juo pasinaudojus.

**STOP** Valymui draudžiama naudoti abrazyvines medžiagas, kempines su abrazyvine danga ir agresyvias medžiagas. Draudžiama panardinti prietaiso korpusą į vandenį arba pastatyti po vandens čiurkšle.

Prietaiso korpusą valykite, kai reikia. Dubenį reikia plauti kaskart pasinaudojus prietaisu, jį galima plauti indaplovėje. Įšvalę dubenį, sausai nušluostykite jo išorinį paviršių.

Kaskart pasinaudojus prietaisu, rekomenduojame valyti vidinį aliumininį dangtį ir garų vožtuvą, taip pat pašalinti kondensatą.

Vidinį dangtį atjunkite, spausdami centro kryptimi du plastikinius fiksatorius pagrindinio dangčio apačioje, ir truputį patraukite vidinį dangtį į save ir žemyn, kad jis atsijungtų nuo pagrindo. Nuvalykite abiejų dangčių paviršių ir sausai nušluostykite. Po to įstatykite vidinį dangtį į pagrindinio dangčio griovelius ir jį užfiksukite, nespirdami paspausdami fiksatorius iki spragtelės.

Garų vožtuvą atsargiai nuimkite, nespirdami patraukdami jo dangtį aukštyn ir į save. Paspauskite sklendę rodyklės kryptimi ir atidarykite vožtuvo dangtį. Nuplaukite detales, išdžiovinkite, vėl surinkite ir uždėkite garų vožtuvą ant prietaiso dangčio taip, kad išėmimo iškyša būtų nukreipta atgal.

Kondensatą, kuris maisto gaminimo metu kaupiasi specialioje ertmėje prietaiso korpuso aplink dubenį, galima lengvai nuvalyti servetėle.

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

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

Saugokite prietaiso pakuotę nuo vandens ir kitų skysčių.

## V. PAPILDOMI PRIEDAI

Įsigyti papildomų daugiafunkcio greitpuodžio REDMOND RMC-M70 priedų ir sužinoti apie naują REDMOND produkciją galima apsilankius tinklalapyje [www.redmond.company](http://www.redmond.company) arba oficialių atstovų parduotuvėse.

## VI. PRIEŠ KREIPIANTIS Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

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

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



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

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

Negalima išmesti panaudotos (senos) įrangos kartu su buitinėmis atliekomis. Juos reikia išmesti atskirai. Senos įrangos savininkai privalo atnešti nebenaudojamus prietaisus į specialius surinkimo punktus arba priduoti atitinkamoms organizacijoms. Tokiu būdu jūs prisidėsite prie vertingos žaliavos perdirbimo ir valymo nuo kenksmingų medžiagų programos.

Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos direktyvos 2012/19/ES, reguliuojančios elektros ir elektronikos įrangos utilizavimą, reikalavimus.

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

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

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

## DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.
  - Šī elektroiekārta ir daudzfunkcionāla ierīce ēdiena gatavošanai mājas apstākļos un to var izmantot dzīvokļos, lauku mājās vai citās līdzīgās vietās. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai. Rūpnieciska vai jebkura cita nepiemērota ierīces izmantošana tiks uzskatīta par izstrādājuma lietošanas noteikumu pārkāpumu. Šajā gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamām sekām.
  - Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai tā spriegums atbilst norādītajam ierīces spriegumam (sk. tehnisko specifikāciju vai izstrādājuma rūpnīcas plāksnīti).
  - Izmantojiet pagarinātāju, kurš atbilst ierīces patēriņa jaudai – parametru neatbilstība var radīt īssavienojumu vai kabeļa aizdegšanos.
  - Pieslēdziet ierīci tikai kontaktligzdām ar sazēmējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju pārliecinieties, ka tas arī ir ar sazēmējumu.
- STOP** *UZMANĪBU!* Ierīces darbības laikā tās korpuss, trauks un metāliskās detaļas uzkarst! Esiet uzmanīgi! Izmantojiet virtuves cimds. Atverot ierīces vāku, neliecinieties tai pāri, lai izvairītos no aplaucēšanās ar tvaiku.
- Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas pēc lietošanas, kā arī tīrīšanas un pārvietošanas laikā. Atvienojiet strāvas vadu ar sausām rokām, pieturot to aiz kontaktspraudņa, nevelkot aiz vada.

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

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

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

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

- Bērni, vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai nepietiekamu pieredzi vai zināšanām ierīci drīkst izmantot tikai citas personas uzraudzībā un/vai gadījumā, ja ir instruēti par ierīces drošu izmantošanu un apzinās briesmas, saistītas ar tās izmantošanu. Neļaujiet bērniem rotālāties ar ierīci. Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.
- Iepakojuma materiāli (plēve, putuplasts, u. c.) var būt bīstami bērniem. Nosmakšanas briesmas! Glabājiet tos bērniem nepieejamā vietā.
- Aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai izmaiņas tās konstrukcijā. Ierīces remontu drīkst veikt tikai autorizētā servisa centra speciālists. Neprofesionāli veikti darbi var novest pie ierīces bojājuma, traumām un īpašuma bojājumiem.

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

**Tehniskais raksturojums**

Modelis .....	RMC-M70
Jauda .....	860-1000 W
Spriegums .....	220–240 V, 50/60 Hz
Aizsardzība pret elektriskās strāvas triecienu .....	I klase
Kausa tilpums .....	5 l
Kausa pārklājums .....	nepiedegošs keramiskais
Tvaika vārsts .....	noņemams
Šķidro kristālu displejs .....	monohroms
3D-sildīšana .....	ir
Gabarītmēri .....	250 × 300 × 400 mm
Neto masa .....	5,7 kg

**Programmas**

1. ПАР – ОВОЩИ (TVAIKI – DĀRŽENI)
2. ПАР – РЫБА (TVAIKI – ZĪVIS)
3. ПАР – МЯСО (TVAIKI – GAĻA)
4. ЖАРКА – ОВОЩИ (CERŠANA – DĀRŽENI)
5. ЖАРКА – РЫБА (CERŠANA – ZĪVIS)
6. ЖАРКА – МЯСО (CERŠANA – GAĻA)
7. ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ (SAUTĒŠANA – DĀRŽENI)
8. ТУШЕНИЕ – РЫБА (SAUTĒŠANA – ZĪVIS)
9. ТУШЕНИЕ – МЯСО (SAUTĒŠANA – GAĻA)
10. ВАРКА – РИС/КРУПА (VĀRĪŠANA – RĪSI/PUTRAIMI)
11. ВАРКА – ПЛОВ (VĀRĪŠANA – PLOVS)
12. ВАРКА – МОЛОЧНАЯ КАША (VĀRĪŠANA – PIENA PUTRA)
13. ПАСТА (PASTA)
14. СУП (ZUPA)
15. ВЫПЕЧКА (CERŠANA)
16. МУЛЬТИПОВАР (MULTIPAVĀRS)

**Funkcijas**

Atliktā starta funkcija .....	līdz 24 stundām, 2 taimerī
Ēdienu uzsildīšanas funkcija .....	ir, līdz 24 stundām
Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšana (autouzsilde) .....	ir, līdz 24 stundām
Autouzsildes atslēgšanas funkcija .....	ir
Pēdējā gatavošanas laika iegaumēšana .....	ir

**Komplektācija**

Multikatls ar ieliekamu kausu .....	1 gab.
Konteineris tvaicēšanai .....	1 gab.

Burciņas jogurtam .....	6 gab.
Knaibles kausam .....	1 gab.
Mērglāze .....	1 gab.
Kausiņš .....	1 gab.
Plakana karote .....	1 gab.
Kausiņa/karotes turētājs .....	1 gab.
Elektropadeves vads .....	1 gab.
Grāmata receptes .....	1 gab.
Lietošanas instrukcija .....	1 gab.
Servisa grāmatiņa .....	1 gab.

Ražotājam ir tiesības veikt izmaiņas izstrādājuma dizainā, komplektācijā, kā arī tehniskajos datos savas produkcijas pilnveidošanas gaitā bez papildus brīdinājumiem par šīm izmaiņām. Tehniskajās specifikācijās ir pieļaujama pielaide ±10%.

**Modeļa uzbūve (shēma A1, 3. lpp.)**

- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| 1. Vāks ar noņemamu tvaika vārstu              | 7. Konteineris tvaicēšanai    |
| 2. Iekšējais alumīnija vāks                    | 8. Kausiņš                    |
| 3. Ieliekamais kausis                          | 9. Burciņas jogurtam          |
| 4. Vadiābs panelis ar šķidro kristālu displeju | 10. Elektropadeves vads       |
| 5. Plakana karote                              | 11. Knaibles kausa izņemšanai |
| 6. Mērglāze                                    | 12. Kausiņa/karotes turētājs  |

**Displeja pogas (shēma A2, 4. lpp.)**

1. „Время приготовления” („Ēdiena gatavošanas laiks”) – stundu un minūšu lieluma iestatīšana iestatot pašreizējo laiku, iestatot atliktā starta taimerus, iestatot ēdiena gatavošanas laiku programmā.
2. „Установка времени” („Laika iestatīšana”) – „stundas”/„minūtes” izvēle pašreizējā laikā, atliktā starta un gatavošanas laika režīmos.
3. „Отложенный старт” („Atliktais starts”) – ieeja pašreizējā laikā iestatīšanas režīmā; viena no diviem atliktā starta taimera izvēle.
4. „Подогрев/Отмена” („Uzsildīšana/Atcelšana”) – uzsildīšanas režīma ieslēgšana un atslēgšana; visu programmu un iestatījumu atcelšana, izņemot pašreizējā laikā iestatīšanas.
5. „Меню” („Izvēlne”) – ēdiena gatavošanas programmas izvēlēšanās.
6. „Варка” („Vārīšana”) – apakšprogrammas izvēle programmā „ВАРКА”.
7. „Вид продукта” („Produkta veids”) – produkta veida izvēle programmās „ПАР”, „ЖАРКА”, „ТУШЕНИЕ”.
8. „t°C / Автоподогрев Вкл/Выкл” („t°C/Automātiskā sildīšana Ies/Izsl”) – ēdiena gatavošanas temperatūras mainīšana programmā „МУЛЬТИПОВАР”; gatavo ēdienu temperatūras uzturēšanas funkcijas atslēgšana.



9. „Старт“ („Starts“) – izvēlētās gatavošanas programmas darbības uzsākšana, režīma „ВАРКА – РИС/КРУПА“ ātrā ieslēgšana.

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

1. Izvēlētās ēdiena gatavošanas programmas indikators
2. Pašreizējā laika indikators
3. Ēdiena gatavošanas laika indikators
4. Atlikā starta taimeru 1 un 2 indikators
5. Programmu „ПАР“, „ЖАРКА“, „МУЛЬТИПОВАР“ produktu veida indikators
6. Programmas „ВАРКА“ apakšprogrammu indikators
7. Programmas „МУЛЬТИПОВАР“ gatavošanas temperatūras indikators

## I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKŠANAS

Uzmanīgi izsaņojiet izstrādājumu un izņemiet to no kārbas, atbrīvojiet to no iesaiņošanas materiāliem un reklāmas uzlīmēm, izņemot uzlīmi ar sērijas numuru.

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

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

Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drāniņu. Kausu izmazgājiet ar siltu ūdeni ar trauku mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi nosusiniet. Pirmajā lietošanas reizē iespējama smakas rašanās, kas neliecina par ierīces bojājumiem. Šādā gadījumā veiciet ierīces tīrīšanu.

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

*Neieslēdziet ierīci bez bākas iekšpusē vai ar tukšu bļodu - ja gatavošanas programma ir nejausi iedarbināta, tas ir zāris ierīces kritisku pārkaršanu vai nesabojātu pārklājumu.*

## II. MULTIKATLA LIETOŠANA

### Pirms pirmās ieslēgšanas

Novietojiet ierīci uz cietas līdzenas horizontālas virsmas tā, lai no tvaika vārsta izplūstošie karstie tvaiki nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīvajiem segumiem, elektroniskām ierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var tikt sabojāti pēc saskares ar paaugstinātu mitrumu un etemperatūru. Pirms ēdienu gatavošanas pārliecinieties par to, ka ārējās un redzamās iekšējās multikatla daļas nav bojātas, ka uz tām nav šķēlumu vai lūzumu un citu defektu. Starp kausu un sildelementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

### Pulksteņa iestatīšana

1. Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla. Nospiediet un turiet nospiestu trīs sekundes pogu „Отложенный старт“, displejā sāks mirgot pašreizējā laika minūšu indikators.

2. Nospiežot pogu „Время приготовления“ soli pa solim mainiet minūšu skaitu. Ja pogu turēsiet vairāk par trijām sekundēm, sāksies paātrināta minūšu skaita maiņa. Pēc minūšu iestatīšanas pabeigšanas nospiediet pogu „Установка времени“, displejā sāks mirgot pašreizējā laika stundu indikators.
3. Nospiežot pogu „Время приготовления“ soli pa solim mainiet stundu skaitu. Ja pogu turēsiet vairāk par trijām sekundēm, sāksies paātrināta stundu skaita maiņa.
4. Pēc laika iestatīšanas pabeigšanas nospiediet pogu „Подогрев/Отмена“ vai pagaidiet dažas sekundes, līdz displejā parstās mirgot laika indikators.

### Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana

Multikatlā REDMOND RMC-M70 ir paredzēta iespēja manuāli (ar roku) mainīt ēdiena gatavošanas laiku, kas uzstādīts pēc noklusējuma katrai programmai. Izmaiņu solis un iespējamais diapazons ir atkarīgs no izvēlētās ēdiena gatavošanas programmas.

1. Nospiežot pogu „Установка времени“, sāks mirgot minūšu indikators. Spiežot pogu „Время приготовления“, soli pa solim mainiet minūšu skaitu. Ja pogu turēsiet vairāk par trijām sekundēm, sāksies paātrināta minūšu skaita maiņa.
2. Nospiediet pogu „Установка времени“, sāks mirgot stundu indikators. Spiežot pogu „Время приготовления“, soli pa solim mainiet minūšu skaitu. Ja pogu turēsiet vairāk par trijām sekundēm, sāksies paātrināta stundu skaita maiņa.
3. Ja ir nepieciešamība iestatīt gatavošanas laiku mazāku nekā viena stunda, stundu iestatīšanas režīmā pakāpeniski spiediet pogu „Время приготовления“, līdz displejā pazudīs stundu indikators. Nospiediet pogu „Установка времени“, sāks mirgot minūšu indikators. Pakāpeniski spiežot pogu „Время приготовления“, iestatiet vajadzīgo minūšu skaitu.
4. Lai atceltu uzstādītos iestatījumus, nospiediet pogu „Подогрев/Отмена“. Nepieciešamības gadījumā ievadiet visu ēdiena gatavošanas programmu no jauna.

 **Ia automātiskā programma tiek mainīta manuāli, ierīce uzreiz uzstāda minimālo ēdiena gatavošanas laiku.**

Multikatlam REDMOND RMC-M70 piemīt no enerģijas padeves neatkarīga atmiņa. Ja uz laiku līdz 10 minūtēm tiek atslēgta elektropadeve, visi uzstādītie iestatījumi, tai skaitā atlikā starta iestatījumi, saglabājas.

### Funkcija „Отложенный старт“ („Atliktais starts“)

Šī funkcija sniedz iespēju uzstādīt precīzu laiku, kad ir jābūt izpildītai automātiskajai ēdiena gatavošanas funkcijai. Atlikā gatavošanas procesu var laika diapazonā no 10 minūtēm līdz 24 stundām ar 10 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Ierīce ir aprīkota ar diviem neatkarīgiem vienu no otra taimeriem, kas ļauj iegaumēt laiku, kādā visbiežāk tiek gatavots ēdiens.

Lai iestatītu taimerī:

1. Nospiežot pogu „Меню“, izvēlieties automātisko gatavošanas programmu.
2. Nospiežot pogu „Отложенный старт“, izvēlieties ТАЙМЕР 1 (TAIMERIS 1) vai ТАЙМЕР 2 (TAIMERIS 2).



- Nospiežot pogu „Установка времени”, ieslēdziet stundu iestatīšanas režīmu taimerī, sāks mirgot stundu indikatorus.
- Ar pogas „Время приготовления” palīdzību iestatiet nepieciešamo stundu skaitu (iestatīšanas solis – 1 stunda).
- Atkārtoti nospiežot pogu „Установка времени”, ieslēdziet minūšu iestatīšanas režīmu taimerī, sāks mirgot minūšu indikatorus.
- Ar pogas „Время приготовления” palīdzību iestatiet nepieciešamo minūšu skaitu (iestatīšanas solis – 10 minūtes).
- Pēc laika iestatīšanas beigšanas nospiediet „Старт”. Pogas „Старт”, „Подогрев/Отмена” un „Отложенный старт” indikatoru izgaismosies. Displejā būs redzams laiks, kad būs gatavs ēdiens.



*Uzstādot starta atlikšanas laiku funkcijā „Atliktais starts”, jāņem vērā, ka dažās programmās ēdiena gatavošanas atpakaļejošā laika atskaite sāksies vien tad, kad ierīcē būs sasniegta nepieciešamā temperatūra.*



*Nav ieteicams izmantot funkciju „Atliktais starts”, ja receptē ir produkti, kuri ātri bojājas (olas, piens, gaļa, siers, u.c.).*

### Gatavu ēdienu temperatūras uzturēšanas funkcija (autouzsilde)

Autouzsilde ieslēdzas automātiski vienlaicīgi ar izvēlētas gatavošanas programma palaišanu un pēc programmas darbības beigšanās var uzturēt gatavā ēdiena temperatūru 70-75°C līmenī 24 stundu laikā. Kad tiek ieslēgta autouzsilde, pogas „Подогрев/Отмена” indicators deg, bet pēc ēdiena gatavošanas programmas beigām displejā redzama darbības laika atskaite šajā režīmā. Lai atslēgtu autouzsilšanu, nospiediet pogu „Подогрев/Отмена”.



*Programmā „МУЛЬТИПОВАР” automātiskās sildīšanas funkcija ir pieejama iestatot temperatūru no 80 līdz 160°C.*

### Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana

Lai savlaicīgi atslēgtu automātiskās sildīšanas funkciju, pēc programmas starta nospiediet un raturiet nospiestu pogu „t°C / Автоподогрев Вкл/Выкл” tik ilgi, līdz nodziest pogas „Подогрев/Отмена” indicators. Lai atkal ieslēgtu automātiskās sildīšanas režīmu vēlreiz nospiediet un raturiet nospiestu pogu „t°C / Автоподогрев Вкл/Выкл”, iedegsies pogas „Подогрев/Отмена” indikator. Šī funkcija arī darbojas izmantojot atlikto startu.

### Ēdienu uzsildīšanas funkcija

Multikatlu REDMOND RMC-M70 var izmantot aukstu ēdienu uzsildīšanai. Pārliciet gatavu ēdiena kausā. Kausu ievietojiet multikatla korpusā, aizveriet vāku un nospiediet pogu „Подогрев/Отмена”. Ēdiens tiks uzsildīts līdz 70-75°C un tiks uzturēts karstā stāvoklī 24 stundas. Atkārtota pogas „Подогрев/Отмена” nospiešana atslēgs sildīšanu.



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

### Automātisko programmu lietošanas vispārējā darbību secība



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

- Sagatavojiet (nomēriet) nepieciešamās sastāvdaļas.
- Ielieciet sastāvdaļas multikatla kausā atbilstoši ēdiena gatavošanas programmai un ievietojiet kausu ierīces korpusā. Uzmaniet, lai visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrumus, atrastos zemāk par maksimālo skalas atzīmi uz kausa iekšējās virsmas. Pārlicinieties, ka kaus nav sašķībiejis un ir cieši saskāries ar sildelementu.
- Aizveriet multikatla vāku, lai atskan klikšķis. Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla.
- Spiežot pogu „Меню”, izvēlieties nepieciešamo ēdiena gatavošanas programmu (displejā iedegsies atbilstošās programmas indicators).
- Ja programmā ir paredzēta produkta veida izvēle, izvēlieties atbilstošo programmu, spiežot pogu „Вид продукта” (programmām „ТУШЕНИЕ”, „ПАР”, „ЖАРКА”) vai „Варка” (programmām „ВАРКА”), Katrai programmai ir iestatīts pēc noklusējuma savs ēdiena gatavošanas laiks, kas ir redzams ierīces displejā.
- Jūs varat nomainīt iestatīto pēc noklusējuma laiku.
- Nepieciešamības gadījumā iestatiet atliktā starta laiku. Funkcija „Atliktais starts” nav pieejama, lietojot programmas „ЖАРКА” un „ПАСТА”.
- Lai palaištu gatavošanas programmu, nospiediet pogu „Старт”. Iedegsies pogu „Старт” un „Подогрев/Отмена” indikatorī. Sāksies uzstādītas programmas izpilde un gatavošanas laika atpakaļejošā atskaite.
- Pēc ēdiena gatavošanas programmas beigām jums ziņos skaņas signāls. Tālāk ierīce pāries autouzsilšanas režīmā (deg pogas „Подогрев/Отмена” indicators).
- Lai atceltu uzdāto programmu, pārtrauktu gatavošanas procesu vai autouzsilde, nospiediet pogu „Подогрев/Отмена”.



*Programmā „ПАР” laika atpakaļejošā atskaite sākas tikai pēc tam, kad ir uzvārijies ūdens un ir sasniegti pietiekama blīvuma tvaiki kausā; programmās „МУЛЬТИПОВАР” un „ЖАРКА” – kad ierīce ir sasniegusi darba režīma parametrus; programmā „ПАСТА” – pēc tam, kad kausā ir uzvārijies ūdens, ir ielikti produkti un atkārtoti nospiesta poga „Смазм”.*

*Ierīce iegaumē pēdējo programmā izmainīto gatavošanas laiku un atspoguļo to uz displeja. Lai atgrieztos pie ražotāja iestatījumiem, pirms programmas izvēlēšanās nospiediet un turiet nospiestu pogu „Установка времени”, līdz atskanēs signāls (apmēram 3 sek.).*

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

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

Programma		Izmantošanas ieteikumi	Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Atiklais starta stunda	Darībai nepieciešamo parametru sasniegšana	Automātiskā sildīšana
ПАР	ОВОЩИ	Dārzeņu gatavošana ar tvaiku	0:10	0:05 – 1:00 / 1 min.	24	✓	✓
	МЯСО	Gaļas gatavošana ar tvaiku	0:40				
	Рыба	Zivs gatavošana ar tvaiku	0:15				
ЖАРКА	ОВОЩИ	Dārzeņu cepšana	0:10	0:05 – 1:00 / 1 min.		✓	✓
	МЯСО	Gaļas cepšana	0:40				
	Рыба	Zivs cepšana	0:15				
МУЛЬТИПОВАР		Dažādu ēdienu gatavošana ar iespēju iestatīt gatavošanas temperatūras un laika parametrus. Manuāli regulējams temperatūras diapazons (tiek mainīts, nospiežot pogu „t°C / Автоподогрев / Вкл./Выкл.”): 35-160°C ar ies-tatīšanas soli 5°C	0:10	0:05 – 1:00 / 1 min. 1:00 – 12:00 / 5 min.	24	✓	✓
ТУШЕНИЕ	ОВОЩИ	Dārzeņu sautēšana	0:20	0:10 – 12:00 / 5 min.	24		✓
	Рыба	Zivs sautēšana	0:35				
	МЯСО	Gaļas sautēšana	1:00				
ПАСТА		Makaronu vārīšana, pastas gatavošana pēc dažādām receptēm	0:08	0:02 – 0:20 / 1 min.		✓	✓
ВАРКА	РИС/КРУПА	Rīsu vārīšana, dažādu putru gatavošana	0:25	0:05 – 1:30 / 1 min.	24		✓
	ПЛОВ	Dažādu ploveru gatavošana	1:00	0:30 – 2:00 / 5 min.	24		✓
	МОЛОЧНАЯ КАША	Pienā gatavotas putras	0:10	0:05 – 1:30 / 1 min.	24		✓
СУП		Dažādu pirmo ēdienu gatavošana (biešu zupa, rasoļņiks, utt)	1:00	0:10 – 8:00 / 5 min.	24		✓
ВЫПЕЧКА		Kēksu, biskvītu, sacepumu gatavošana, pīrāgu cepšana no rauga un kārtainās mīklas	1:00	0:30 – 4:00 / 5 min.	24		✓



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

**Papildus iespējas**

- Mīklas raudzēšana
- Maizes cepšana
- Fondī gatavošana
- Jogurta gatavošana
- Fritēšana
- Bērnu pārtikas uzsildīšana
- Šķidro produktu pasterizācija
- Trauku un higiēnas priekšmetu sterilizācija

**III. GATAVOŠANAS PADOMI**

**Ēklūdas ēdienu gatavošanā un to novēršana**

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

**ĒDIENS NAV KĀRTĪGI PAGATAVOJIES**

Iespējamie iemesli	Risinājuma veidi	
Nebija aizvērts ierīces vāks vai vāks nebija aizvērts pilnībā, tādēļ gatavošanas temperatūra nebija pietiekoši augsta	Gatavošanas laikā nevieriet multikatla vāku vaļā bez vajadzības. Aizveriet vāku līdz klikšķim. Pārliecinieties, ka nekas netraucē cieši aizvērt ierīces vāku un iekšējā vāka blīves gumija nav deformējusies	
Ir sliktis kontakts starp trauku un sildelementu, tādēļ gatavošanas temperatūra nav pietiekoši augsta	Traukam ierīces korpusā ir jāatrodas līdzeni, tam ir cieši jāpieguļ sildelementa diskam. Pārliecinieties, ka multikatla darba kamerā nav svešķermeņu. Nepieļaujiet sildāmā diska piesārņošanu	
Nepareiza ēdiena sastāvdaļu izvēle. Šīs sastāvdaļas neder izvēlētajam gatavošanas veidam vai ir izvēlēta nepareiza gatavošanas programma. Sastāvdaļas sagrieztas pārāk lielos gabalos, nav ievērotas produktu proporcijas. Nepareizi uzstādīts (aprēķināts) gatavošanas laiks. Izvēlēta recepte neder gatavošanai šajā multikatlā	Ieteicams izmantot pārbaudītas (dotajam ierīces modelim adaptētas) receptes. Izmantojiet receptes, kurām varat uzticēties. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei	
Gatavojot ar tvaiku: traukā ir parāk maz ūdens, lai veidotos pietiekams tvaiku daudzums	Ielejiet traukā ūdeni atbilstoši daudzumam, kas norādīts receptē. Ja rodas šaubas, pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesā	
Cepot	Traukā ir ieliets par daudz eļļas	Cepšanai ir vajadzīgs neliels eļļas daudzums, lai tā plānā kārtā nosegtu trauka apakšu. Fritējot (cepot eļļā) sekojiet atbilstošās receptes norādēm
	Traukā ir pārāk liels mitrums	Cepot neaizveriet multikatla vāku, ja vien tas nav norādīts receptē. Svaigi saldētos produktus pirms cepšanas obligāti atkausējiet un nolejiet ūdeni
Vārot: buljons iztvaiko vārot produktus ar paaugstinātu skābes saturu	Dažiem produktiem pirms vārīšanas ir nepieciešama speciāla apstrāde: skalošana, mērcēšana, utt. Ievērojiet receptē norādītos ieteikumus	

Iespējamie iemesli		Risinājuma veidi
Miklas izstrādājumiem (mikla nav izcepusies)	Rūgšanas procesā mikla ir pielīpusi pie iekšējā vāka un nosprostojuši tvaika izplūdes vārstu	Ievietojiet traukā mazāku miklas daudzumu
	Traukā ir ielikts pārāk daudz miklas	Izņemiet miklas izstrādājumu no trauka, apgrieziet un ielieciet atpakaļ traukā, pēc tam pabeidziet gatavot. Turpmāk ievietojiet traukā mazāku miklas daudzumu

## PRODUKTS IR PĀRVĀRĪJIES

Kļūdaina produktu vai gatavošanas laika izvēle. Sastāvdaļu izmērs ir pārāk mazs	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Pēc gatavošanas beigām ēdiens pārāk ilgi atrodies automātiskās sildīšanas režīmā	Nav ieteicams ilgstoši izmantot automātiskās sildīšanas funkciju. Ja modelim ir paredzēta dotās funkcijas iepriekšēja atslēgšana, izmantojiet šo iespēju

## VĀROT PRODUKTS PĀRVĀRĀS

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

## ĒDIENS PIEDEG

Trauks ir slikti iztīrīts pēc pēdējās gatavošanas reizes. Ir bojāts trauka pretpiedeguma pārklājums	Pirms gatavošanas pārliecinieties, ka trauks ir kārtīgi iztīrīts un trauka pretpiedeguma slānis nav bojāts
Kopējais produktu daudzums ir mazāks par receptē ieteikamo	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti
Ir iestatīts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim
Cepot: esat aizmirsuši ieliet traukā eļļu, nav samaisīti vai par vēlu apgriezti gatavojamie produkti	Cepot ielieciet traukā nedaudz eļļas – tā, lai plānā kārtā nosegtu trauka apakšu. Lai ēdiens vienmērīgi apceptos, tas periodiski ir jāapmaisa vai pēc noteikta laika jāapgriez uz otru pusi
Sautējot: traukā nav pietiekams mitruma daudzums	Ielieciet traukā vairāk šķidruma. Gatavošanas laikā bez nepieciešamības neveriet vāļ multikatla vāku

Vārot: traukā nav pietiekami daudz šķidruma (nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas)	Ievērojiet pareizas proporcijas starp šķidrumu un cietajām sastāvdaļām
Miklas izstrādājumiem: pirms gatavošanas nav iesmērēta trauka iekšējā virsma	Pirms miklas ievietošanas traukā, iesmērējiet tā apakšu un sienas ar sviestu vai eļļu (nevajag liet eļļu traukā!)

## PRODUKTS IR ZAUDĒJIS GRIEZUMA FORMU

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

## MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS IR MITRS

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

## MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS NAV UZRŪDZIS

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

**i** Vairākos multikatlu REDMOND modeļos programmās „ТЯЖЕЛИЕ” un „СЫТ” gadījumos, kad kausē ir par maz šķidruma, nostrādā drošības sistēma, kas aizsargā ierīci no pārkaršanas. Šādā gadījumā ēdiena gatavošanas programma tiek apturēta un multikatls pāriet autouzsilīdes režīmā.

## Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem

Produkts	Svars, g / Daudzums, gab.	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min
Cūkgaļas/aiellopu gaļas fileja (1,5-2 cm kubīni)	500	500	20
Jēra gaļas fileja (1,5-2 cm kubīni)	500	500	20
Vistas fileja (1,5-2 cm kubīni)	500	500	15
Frikadeles/ kotletes	180 (6 gab.) / 450 (3 gab.)	500	20/30
Zivs (fileja)	500	500	15

Produkts	Svars, g / Daudzums, gab.	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min
Jūras veltes (svaigi saldētas)	500	500	5
Kartupeļi (sagriezti 4 daļās)	500	500	15
Burkāni (1,5-2 cm kubiņi)	500	500	20
Bietes (sagrieztas 4 daļās)	500	500	30
Dārzeņi (svaigi saldēti)	500	500	15
Vistur olas	3 gab.	500	5

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

### Ieteikumi temperatūras režīmu izmantošanai programmā „МУЛЬТИПОВАР“

Darba temperatūra, °C	Lietošanas ieteikumi
35	Mīklas raudzēšana, etiķa gatavošana
40	Jogurta gatavošana
45	Ieraugs
50	Fermentācija
55	Pomādes gatavošana
60	Zaļās tējas, bērnu pārtika gatavošana
65	Gaļas gatavošana vakuuma iepakojumā
70	Punša gatavošana
75	Pasterizācija, baltās tējas gatavošana
80	Karstvīna gatavošana
85	Biezpiena vai ēdienu gatavošana, kuriem nepieciešams ilgs gatavošanas laiks
90	Sarkanās tējas gatavošana
95	Piena putru gatavošana
100	Bezē, ievārījumu gatavošana
105	Galerta gatavošana
110	Sterilizācija
115	Cukura sīrupa gatavošana
120	Stilbiņa gatavošana
125	Sautētas gaļas gatavošana
130	Sacepuma gatavošana
135	Gatavo ēdienu apcepšana, lai tie iegūtu kraukšķīgu garoziņu

Darba temperatūra, °C	Lietošanas ieteikumi
140	Kūpināšana
145	Dārzeņu un zivs cepšana folijā
150	Gaļas cepšana folijā
155	Rauga mīklas izstrādājumu cepšana
160	Putru gaļas cepšana

 Kā arī skatiet pievienoto receptu grāmatu.

## IV. TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Pirms uzsākt ierīces tīrīšanu pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Pirms pirmās lietošanas vai ja ir radusies nepieciešamība novērst nepatīkamas vai jebkuras citas smakas, kas radušās pēc gatavošanas, iesakām izslaucīt kausu un iekšējo vāku ar 9 procentu etiķi un 15 minūtes vārīt pusī citrona programmā „ПАР – PblBA”.

Lai iztīrītu ierīci, lietojiet mīkstu drānu un trauku mazgāšanas līdzekļus. Iesakām veikt izstrādājuma tīrīšanu uzreiz pēc lietošanas.

**STOP** Aizliegts tīrīšanai izmantot abrazīvas vielas, sūkļus ar abrazīvu pārklājumu un ķīmiski agresīvas vielas. Aizliegts iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem ūdens strūkļas.

Ierīces korpusu jātīra tikai nepieciešamības gadījumā. Kausis ir jātīra pēc katras lietošanas. Kausu var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Pēc kausa tīrīšanas beigšanas izslaukiet tā ārējo virsmu sausu.

Pēc katras ierīces lietošanas ir iesakāms veikt iekšējā alumīnija vāka un tvaika vārsta tīrīšanu, kā arī kondensāta savākšanu.

Lai atvienotu iekšējo vāku, pamatvāka iekšējā daļā spaspiediet uz centra pusī 2 plastmasas fiksatorus, bez piepūles pavelciet iekšējo vāku uz sevi un lejup, līdz vāks atvienojas. Noslaukiet abu vāku virsmas ar mitru audumu un noslaukiet tos sausus. Pēc iztīrīšanas ielieciet iekšējo alumīnija vāku pamatvāka apakšējās gropēs un savienojiet to ar pamatvāku, nospiežot uz fiksatoriem, līdz dzirdēsiet klikšķi.

Tvaika vārstu uzmanīgi noņemiet, pavelkot to aiz vāciņa ar nelielu piepūli uz sevi un augšup. Uzspiediet uz sprostu bultiņas virzienā un atveriet vārsta vāciņu. Izmazgājiet detaļas, nožāvējiet tās, salieciet atkal kopā un uzstādiat tvaika vārstu uz ierīces vāka ar izņemšanai domāto izcilni atpakaļ.

Ēdienu gatavošanas laikā ir iespējama kondensāta veidošanās, kondensāts uzkrājas speciālā dobumā uz ierīces korpusa ap kausu. Kondensātu ir viegli savākt ar dvieļa vai virtuves salvetes palīdzību.

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

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

Nepieciešams sargāt ierīces iepakojumu no ūdens un šķidruma piekļūšanas.

## V. PAPILDUS AKSESUĀRĪ

Iegādāties papildus aksesuārus multikatlam REDMOND RMC-M70 un uzzināt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājas lapā [www.redmond.company](http://www.redmond.company) vai oficiālo pārstāvju veikalos.

## VI. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISĀ CENTRĀ

Bojājums	Iespējamais cēlonis	Bojājuma novēršana	
Uz displeja parādījās 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	
Ierīce neiestēdzas	Strāvas vads nav pievienots ierīcei un (vai) kontaktligzdai	Pārliedzieties, ka ņemamais 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, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja	
Ēdiens gatavojas pārāk ilgi	Strāvas zudumi elektropadeves laikā (nestabils strāvas spriegums vai tas atrodas zem normas)	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir nestabils vai zem normas, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja	
	Starp trauku un sildelementu atrodas svešķermeņi vai kādas daļiņas (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi)	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Likvidējiet svešķermeņus vai daļiņas	
	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni	
	Sildīšanas disks ir ļoti netīrs	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Notīriet sildīšanas disku	
Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks	Trauks un multikatla iekšējais vāks hermētiski nesavienojas	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni
		Vāks nav cieši aizvērts vai zem vāka ir iekļuvusi svešķermeņi	Pārbaudiet, vai starp vāku un ierīces korpusu nav svešķermeņu (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi), izņemiet tos. Aizverot vāku, vienmēr ir jāatskan klikšķis
	Iekšējā vāka blīvējošā gumija ir netīra, deformējusies vai bojāta	Pārbaudiet iekšējā vāka blīvējošo gumiju. Iespējams, to vajag nomainīt	



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




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

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

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

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

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

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

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

## OHUTUSMEETMED

- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on põhjustatud ohutusnõuete ja kasutusjuhiste eiramisest.
  - See elektriseade on multifunktsionaalne seade toidu valmistamiseks kodustes tingimustes ja seda võib kasutada korteris, suvilas ning muudes kohtades mittetööstuslikuks otstarbeks. Tööstuslik või muu mittetööstuslik kasutamine loetakse toote õigete kasutustingimuste rikkumiseks. Sellisel juhul ei vastuta tootja võimalike tagajärgede eest.
  - Enne seadme vooluvõrku ühendamist veenduge, et vooluvõrgu pinget vastaks seadme nimipingele (vt. tehnilisi andmeid või andmekilpi tootel).
  - Kasutage pikendusjuhet, mis on mõeldud seadme tarbitava võimsuse jaoks. Parameetrite eiramine võib põhjustada lühise või juhtme süttimise.
  - Ühendage seade ainult maandatud pistikupessa: see on kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et see oleks maandatud.
- STOP** *TÄHELEPANU!* Töötamise ajal lähevad seadme korpus, sisepott ja metallosad kuumaks. Olge ettevaatlik! Kasutage pajalappe või kindaid. Vältimaks kuumast aurust põhjustatud põletusi, ärge kummardage seadme kohale, kui kaas on avatud.
- Pärast seadme kasutamist ning enne selle puhastamist ja teise kohta töstmist eemaldage pistik elektrikontaktist. Tõmmake pistik pesast välja kuivade kätega ja pistikust kinni hoides, mitte juhtmest tirides.

- Ärge paigutage juhet ukse ette ega soojusallikate lähedusse. Veenduge, et juhe ei oleks väändunud ega kokku murtud ja et see ei hõõrduks vastu teravaid esemeid, nurki või mööbliservi.

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

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

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

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

**STOP** *TÄHELEPANU!* Keelatud seadme kasutamine mistahes vigastuste korral.

**Tehniline iseloomustik**

Mudel .....	RMC-M70
Võimsus.....	860-1000 W
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz
Elektrilöögikaitse .....	klass I
Anuma maht.....	5 l
Anuma kate.....	kõrbemisvastane keraamiline
Auruklapp.....	eemaldatav
Vedelkristallekraan.....	monokroomiline
3D-soojendus.....	on
Välismootmed.....	250 × 300 × 400 mm
Netokaal .....	5,7 kg

**Automaatprogrammid**

1. ПАР – ОВОЩИ (AUR – JUURVILI)
2. ПАР – РЫБА (AUR – KALA)
3. ПАР – МЯСО (AUR – LIHA)
4. ЖАРКА – ОВОЩИ (PRAADIMINE – JUURVILI)
5. ЖАРКА – РЫБА (PRAADIMINE – KALA)
6. ЖАРКА – МЯСО (PRAADIMINE – LIHA)
7. ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ (HAUTAMINE – JUURVILI)
8. ТУШЕНИЕ – РЫБА (HAUTAMINE – KALA)
9. ТУШЕНИЕ – МЯСО (HAUTAMINE – LIHA)
10. ВАРКА – РИС/КРУПА (KEETMINE – RIIS/TANGAINE)
11. ВАРКА – ПЛОВ (KEETMINE – PILAFF)
12. ВАРКА – МОЛОЧНАЯ КАША (KEETMINE – AERANELBET)
13. ПАСТА (PASTA)
14. СУП (SUPP)
15. ВЫПЕЧКА (KÜPSETAMINE)
16. МУЛЬТИПОВАР (MULTIKOKK)

**Funktsioonid**

Edasilükatud stardi funktsioon.....	kuni 24 tundi, 2 taimerit
Toitude soojendamise funktsioon.....	kuni 24 tundi
Valmistoidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine).....	kuni 24 tundi
Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimalus .....	on
Viimase toiduvalmistusaja meeldeajätmine.....	on

**Komplektaktsioon**

Multikeetja sees oleva anumaga.....	1 tk.
-------------------------------------	-------

Konteiner aurul valmistamiseks.....	1 tk.
Jogurtipurgid .....	6 tk.
Anuma näpitsad .....	1 tk.
Mööteklaas .....	1 tk.
Kopsik.....	1 tk.
Lame lusikas.....	1 tk.
Kopsiku/lusika hoidja .....	1 tk.
Elektritoitejuhe.....	1 tk.
Raamat retsepti .....	1 tk.
Kasutusjuhend.....	1 tk.
Hooldusraamat.....	1 tk.

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

**Mudeli seadmestus (skeem A1, lk. 3)**

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| 1. Eemaldatava auruklapiga kaas          | 7. Konteiner aurul valmistamiseks   |
| 2. Sisemine alumiiniumkaas               | 8. Kopsik                           |
| 3. Eemaldatav anum                       | 9. Jogurtipurgid                    |
| 4. Juhtimispaneel vedelkristallekraaniga | 10. Elektritoitejuhe                |
| 5. Lame lusikas                          | 11. Näpitsad anumast väljavõtmiseks |
| 6. Mööteklaas                            | 12. Kopsiku/lusika hoidja           |

**Nuppude määratlus (skeem A2, lk. 4)**

1. „Время приготовления“ („Valmistamise aeg“) – minutite ja tundide määramine jooksva ajamääramisel, edasilükatud stardi taimerite määramisel, valmistamise aja määramisel programmis.
2. „Установка времени“ („Aja seadmine“) – „tunnid“/„minutid“ valik jooksva aja määramise, edasilükatud stardi või valmistamise aja režiimides.
3. „Отложенный старт“ („Edasilükatud start“) – jooksva aja seadmisrežiimi sisenemine; ühe kahest edasilükatud stardi valik
4. „Подогрев/Отмена“ („Soojendamine/Tühistamine“) – soojendamisrežiimi sisse- ja väljalülitamine; kõikide programmide ja seadistuste väljalülitamine, väljaarvatud jooksva aja seadistused.
5. „Меню“ („Menüü“) – Valmistamisprogrammi valik.
6. „Варка“ („Keetmine“) – programmi valik programmis „ВАРКА“.
7. „Вид продукта“ („Toiduaine liik“) – toiduaine liigi valik programmis „ПАР“, „ЖАРКА“, „ТУШЕНИЕ“.
8. „t°C / Автоподогрев Вкл/Выкл“ („temp. °C / automaatse soojashoidmise Sisse-/Väljalülitamine“) – valmistamistemperatuuri muutmine programmis „МУЛЬТИПОВАР“; valmis toitude temperatuuri ülalhoiefunktsiooni väljalülitamine.




9. „Срап” („Start”) – valitud toiduvalmistusprogrammi käivitamine, režiimi „ВАРКА – РИС/ КРУПА” kiirsisselülitus.

### Ekraani sätted (skeem A3, lk. 4)

1. Valitud valmistamisprogrammi indikaator
2. Jooksva aja indikaator
3. Valmistamisaja indikaator
4. 1 ja 2 edasilükatud stardi taimerite indikaator
5. Toiduainete liigi indikaator programmides „ПАР”, „ЖАРКА”, „ТУШЕНИЕ”
6. Programmi indikaator programmis „ВАРКА”
7. Valmistamistemperatuuri indikaator programmis „МУЛЬТИПОВАР”

## I. KASUTAMISE EELSELT

Pakige seade ettevaatlikult lahti, eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamsildid, väljaarvatud seerianumbri kleebised.

 Kindlasti säilitage toote korpusel olevad hoiatavad kleebised, viitekleebised (nende olemasolu korral) ja toote seerianumbriga sedel!

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

Hõõruga seadme korpust niiske lapiga. Kuivatage hoolikalt. Esimesel kasutamisel võivad tekkida kõrvalised lõhnad, mis ei ole seadme vigastuste tagajärjeks. Sel juhul teostage seadme puhastus.

 **ТÄHEЛЕРАНУ!** Тõsta seadet käepidemest kaasas kanda koos täidetud kausi keelatud.

Ärge lülitage seadet ilma kaussi sees ega tühja kaussi - kui toiduvalmistamisprogramm on juhuslikult käivitunud, toob see kaasa seadme kriitilise ülekuumenemise või mittepuhastatava katte kahjustumise.

## II. MULTIKEETJA KASUTUS

### Enne esimest kasutust

Paigutage seade kõvale siledale pinnale nii, et auru- ja kuumaur ei satuks tapeetidele, dekoratiivkatetele, elektriseadmetele ja muudele esemetele või materjalidele, mis võivad saada kannatada kõrge temperatuurist.

Enne valmistamist veenduge, et multikeetja sisemised ja nähtavad välised osad ei oleks vigastatud, nendel poleks kilde ja muid defekte. Anuma ja soojenduselemendi vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.

### Kella seadmine

1. Lülitage seade elektrivõrku. Vajutage ja hoidke 3 sekundi jooksul all nuppu „Отложенный старт”, ekraanil hakkab vilkuma jooksva aja minutite indikaator.
2. Vajutage nuppu „Время приготовления” samm-sammult muutke minutite tähendust. Kui hoida nuppu all enam kui 3 sekundit, hakkab tähendus kiiresti muutuma. Minutite seadmise lõppedes vajutage nuppu „Установка времени”, ekraanil hakkab vilkuma jooksva kellaaja indikaator.
3. Vajutage nuppu „Время приготовления” samm-sammult muutke kella tähendust. Kui hoida nuppu all enam kui 3 sekundit, hakkab tähendus kiiresti muutuma.
4. Kellaaja seadmise lõppedes vajutage nuppu „Подогрев/Отмена” või oodake mõni sekund, kuni aja indikaator lõpetab vilkumise.

### Valmistamisaja seadmine

Multikeetjas REDMOND RMC-M70 on võimalik käsitsi muuta valmistamise aega, mis on määratud vaikimisi igale programmile. Muutmise samm ja määratava aja võimalik vahemik sõltuvad valitud valmistamisajast.

1. Vajutage nuppu „Установка времени”, hakkab vilkuma minutite indikaator. Vajutades nuppu „Время приготовления” muutke samm-sammult minutite tähendust. Kui hoida nuppu all enam kui 3 sekundit, hakkab tähendus kiiresti muutuma.
2. Vajutage nuppu „Установка времени”, hakkab vilkuma kella indikaator. Vajutades nuppu „Время приготовления” muutke samm-sammult kella tähendust. Kui hoida nuppu all enam kui 3 sekundit, hakkab tähendus kiiresti muutuma.
3. Vajadusel seada valmistamise ajaks vähem kui üks tund vajutage kella seadmise režiimisi järjepidevalt nuppu „Время приготовления” kella indikaatori kadumiseni ekraanilt. Vajutage nuppu „Установка времени”, minutite indikaator hakkab vilkuma. Nupu „Время приготовления” järjepideva vajutusega seadke vajalik minutite arv.
4. Tehtud seadistuste tühistamiseks vajutage nuppu „Подогрев/Отмена”. Vajadusel sisesta kogu valmistamise programm uuesti.



Automaatprogrammi käsitsi muutmisel toob seade ekraanile minimaalse valmistamisaja.

Multikeetjal REDMOND RMC-M70 on energiasõltuv mälu. Elektritoite ajutisel väljalülitamisel kuni 10 minutit, säilivad kõik sisestatud seaded, sealhulgas ka edasilükatud stardi seadistus.


### Funktsioon „Отложенный старт”


Võimaldab seada täpset aega, mille jooksul peab olema täidetud automaatne valmistusaeg. Lükata protsessi edasi võib vahemikus 10 minutit 24 tunni 10-minutilise paigaldussamuga. Seade on varustatud kahe sõltumatu taimeriga, mis võimaldavad meelde jätta aega, millega kõige sagedamini valmistatakse toitu.

Taimeri häälestamiseks:

1. Nupule „Меню” vajutades valige automaatprogramm.

2. Vajutades nupule „Отложенный старт” valige ТАЙМЕР 1 või ТАЙМЕР 2.
3. Vajutades nuppu „Установка времени” lülitage taimeril sisse tundide seadmise režiim, kella indikaator hakkab vilkuma.
4. Nupu „Время приготовления” abil seadke kella vajalik tähendus (paigaldussamm – 1 tund).
5. Vajutades teistkordselt nuppu „Установка времени” lülitage sisse minutite seadmise režiim taimeril, minutite indikaator hakkab vilkuma.
6. Nupu „Время приготовления” abil seadke minutite vajalik tähendus (paigaldussamm – 10 minutit).
7. Aja seadmise lõppedes vajutage „Старт”. Nuppude „Старт”, „Подогрев/Отмена” ja „Отложенный старт” indikaatorid hakkavad vilkuma. Ekraanile kuvatakse toidu valmistamise aeg.

 Aja seadmisel funktsioonis „Отложенный старт” on vaja arvesse võtta, et aja tagasiarvestus mõnedes programmides algab vaid peale seadme väljumist seatud töötemperatuurile.

 Funktsiooni „Алгусе виитамине” ei ole soovitatav kasutada, kui retsept sisaldab kergesti riknevaid tooteid (munad, värske piim, liha, juust jne).

### Valmistoitude temperatuuri ülalhoidmise funktsioon (autosoojendus)

Autosoojendus lülitub sisse automaatselt koos valitud valmistamisprogrammi käivitamisega ning selle lõppedes võib hoida valmis toidu temperatuuri 70–75°C tasemel 24 tundi. Autosoojenduse sisselülitamisel põleb nupu „Подогрев/Отмена” indikaator, valmistamisprogrammi lõppedes aga kajastub ekraanil aja tagasiarvestus antud režiimis.


 Programmis „МУЛЬТИПОВАР” saab automaatse soojashoidmise funktsiooni kasutada temperatuuril 80 kuni 160°C

### Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimalus

Võimalus see funktsioon põhiprogrammi käivitamise või töötamise ajal eelnevalt välja lülitada. Selleks vajutage käivitamise või programmi töö ajal nuppu „t°C / Автоподогрев Вкл/Выкл”. Indikaator ja nupu „Отмена/Разогрев” tuli kustuvad; soojashoidmise funktsioon lülitub välja. Et automaatne soojashoidmine uuesti sisse lülitada, vajutage veel üks kord nuppu „t°C / Автоподогрев Вкл/Выкл”. See funktsioon töötab ka viitstardi kasutamisel.

### Toitude soojendamise funktsioon


Multikeetjat REDMOND RMC-M70 võib kasutada külmade toitude soojendamiseks. Pange valmis toit anumasse, asetage see seadme korpusesse, sulgege kaas ja vajutage nuppu „Подогрев/Отмена”. Toit soojendatakse temperatuurini 70–75°C ning hoiab seda soojana 24 tunni vältel. Korduv vajutamine nupule „Подогрев/Отмена” lülitab soojenduse välja.

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

### Automaatprogrammide kasutamise üldkord

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

1. Valmistage ette (möötte) vajalikud toiduained.
2. Pange koostisained multikeetja anumasse vastavalt valmistamisprogrammidele ja asetage see seadme korpusesse. Jälgige, et kõik koostisained, muuhulgas ka vedelik, oleksid anuma sisepinnal olevast maksimaalmärgist allpool. Veenduge, et anum on asetatud otse ja külgnep tihedalt soojenduselemendiga.
3. Sulgege multikeetja kaas klõpsatuseni. Lülitage seade elektrivõrku.
4. Vajutades nuppu „Меню” valige vajalik valmistamise programm (ekraanil sütib vastava programmi indikaator).
5. Kui programmis on ette nähtud toiduaine liigi valik, valige vastav programm vajutades nupule „Вид продукта” (programmidele „ТУШЕНИЕ”, „ПАР”, „ЖАРКА”) või „Варка” (programmidele „ВАРКА”). Iga programmi jaoks on seatud eraldi vaikimisi valmistamisaja tähendus, mis kajastub seadme ekraanil.
6. Teil on võimalus muuta vaikimisi seatud kellaaja tähendust.
7. Vajadusel seadistage edasilükatud starti aeg. Funktsioon „Отложенный старт” on olemas kõikides programmides väljaarvatud programmis „ЖАРКА” ja „ПАСТА”.
8. Peatamisprogrammi käivitamiseks vajutage nuppu „Старт”. Sütivad nuppude „Старт” ja „Подогрев/Отмена” indikaatorid. Algab seatud programmi täitmine ja valmistamisaja tagasiarvestus.
9. Valmistamisprogrammi lõppemisest annab teile märku helisignaal. Seejärel suundub seade autosoojenduse režiimi (põleb nupu „Подогрев/Отмена” indikaator).
10. Selleks, et tühistada sisestatud programm, katkestada valmistamisprotsess või autosoojendus, vajutage nuppu „Подогрев/Отмена”.

 Programmis „ПАР” algab aja tagasiarvestus peale vee keemahakkamist ja anum as piisava tiheduse saavutamist; programmides „МУЛЬТИПОВАР”, „ЖАРКА” – peale seadme väljumist töörežiimi; programmis „ПАСТА” – peale vee keemahakkamist anum, toiduainete sissepääsmist ja nupu „Смап” teistkordselt vajutust.

Seade jätab meelde teie viimati muudetud toiduvalmistusaja programmis ja kuvab selle ekraanil. Tehaseadete taastamiseks enne programmi valimist vajutage ja hoidke all nuppu „Установка времени”, kuni kostab signaal (umbes 3 sek).

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

EST

**Valmistamisprogrammi koondtabel (tehase seadistused)**

Programm	Soovitused kasutamiseks	Valikimis määratud toidu-valmistusaeg	Toiduvalmistusaja vahemik / seadmise samm	Programmi viitstart, tundides	Opti-maalsete tööpara-meetrite saavutamise ootamine y	Automaatne soojahoidmine
ПАР	ОВОЩИ	Köögiviljade aurutamine	0:10	0:05 – 1:00 / 1 min.	24	✓
	МЯСО	Liha aurutamine	0:40			
	РыБА	Kala aurutamine	0:15			
ЖАРКА	ОВОЩИ	Köögiviljade praadimine	0:10	0:05 – 1:00 / 1 min.	✓	✓
	МЯСО	Liha praadimine	0:40			
	РыБА	Kala praadimine	0:15			
МУЛЬТИПОВАР	Mitmesuguste toitude valmistamine temperatuuri seadmise võimalusega vahemikus 35 kuni 160°C sammuga 5°C	0:10	0:05 – 1:00 / 1 min. 1:00 – 12:00 / 5 min.	24	✓	✓
ТУШЕНИЕ	ОВОЩИ	Köögiviljade hautamine	0:20	0:10 – 12:00 / 5 min.	24	✓
	РыБА	Kala hautamine	0:35			
	МЯСО	Liha hautamine	1:00			
ПАСТА	Eri sorti nisujahudest makaronide valmistamine: viinerite ja muude poolfabrikaatide keetmine	0:08	0:02 – 0:20 / 1 min.	✓	✓	
ВАРКА	РИС/КРУПА	Aed- ja kaunviljade keetmine	0:25	0:05 – 1:30 / 1 min.	24	✓
	ПЛОВ	Eri tüüpi pilafide valmistamine	1:00	0:30 – 2:00 / 5 min.	24	✓
	МОЛОЧНАЯ КАША	Piimaputru valmistamine	0:10	0:05 – 1:30 / 1 min.	24	✓
СУП	Suppide keetmine	1:00	0:10 – 8:00 / 5 min.	24	✓	
ВЫПЕЧКА	Keekside, biskviitide, vormiroogade, pärmitaignatoodete küpsetamine	1:00	0:30 – 4:00 / 5 min.	24	✓	



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

**Lisavõimalusi**

- Taina kergitamine
- Leiva küpsetamine
- Fondüü valmistamine
- Jogurti valmistamine

- Friteerimine
- Vedelainete pastöriseerimine
- Lastetoidu soojendamine
- Toidunõde steriliseerimine

**III. SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS**

**Vead valmistamisel ja nende kõrvaldamise meetmed**

Alltoodud tabelis on ära toodud tüüpilised vead multikeetjas toidu valmistamise korral, vaadeldud võimalikud põhjused ja lahendamise viisid.

**TOIT EI VALMINUD LÕPUNI**

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

**TOIDUAINED LAGUNESID KEETMISEL**

Eksisite toiduaine tüübi valimisega või määrasite (arvestasite) toiduvalmistusaja valesti. Liiga väikesed kogused	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende lõikamise meetod, toiduainete kogused ning programmi ja toiduvalmistusaja valik peavad vastama retsepti soovitusetele
---	--

Toitu hõlti pärast valmistamist liiga kaua automaatse soojashoidmise režiimi	Automaatsed soojashoidmist ei ole soovitatav liiga pikka aega sees hoida. Kui teie mudelil on selle funktsiooni eelneva väljalülitamise võimalus, kasutage seda
--	---

## TOIDUAINED KEEVAD ÜLE

Piimapudru piim keeb üle	Piima kvaliteet ja omadused olenevad tootmiskohast ja tingimustest. Soovitame kasutada kõrgel temperatuuril pastöriseeritud väherasvat (2,5%) piima. Vajaduse korral võib piima veega lahjendada
Toiduaineid ei töödeldud enne keetmist või töödeldi valesti (nt ei pestud põhjalikult). Ei järgitud toiduainete koguseid või valiti vale toiduaine tüüp	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende eeltöötlemise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovitudele. Täisteralisi tangaineid, liha, kala ja mereande peab enne keetmist alati põhjalikult pesema, kuni vesi on puhas
Toiduaine tekitab vahtu	Soovitame toiduaine enne keetmist hoolikalt pesta, auruklapi maha võtta või keeta avatud kaanega

## TOIT LÄKS KÕRBEMA

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

## TOIT MUUTUS VORMITUKS

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

## KÜPSETIS ON NÄTSKE

Kasutasite sobimatuid koostisaineid, mis eritasid palju niiskust (mahlaseid köögi- või puuvilju, külmutatud marju, hapukoort jms)	Valige retseptis ette nähtud koostisained. Püüdke mitte kasutada liiga mahlaseid/vedelaid koostisaineid või vähendada nende koguseid miinimumini
---	--

Jätsite valmis küpsetise multikeetjasse seisma	Püüdke küpsetis kohe pärast valmisäämist multikeetjast välja võtta. Vajaduse korral võite jätta küpsetise lühikeseks ajaks multikeetjasse nii, et automaatne soojashoidmine on sisse lülitatud
--	--

## KÜPSETIS EI KERKINUD

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

**i** Multikeetjate REDMOND terve rea mudelite seas hakkab programmides "ТУШЕНИЕ" ja "СУП" vedeliku puuduse korral tööle seadme ülesoojenemise kaitses. Sel juhul valmistamise programmi seiskub ja läheb üle autosoojenduse režiimi.

## Mitmesuguste toiduainete soovitatav töötlemisaeg aurutamise korral

Toiduaine	Kaal (g) / kogus (tk)	Vee kogus, (ml)	Valmistusaeg (min)
Sea-/veisefilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	20
Lambafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	20
Kanafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	15
Frikadellid/kotletid	180 (6 tk) / 450 (3 tk)	500	20/30
Kala (filee)	500	500	15
Mereandide segu (sügavkülmutatud)	500	500	5
Kartul (4 osaks lõigatud)	500	500	15
Porgand (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	20
Peet (4 osaks lõigatud)	500	500	30
Aedviljad (värskena külmutatud)	500	500	15
Kanamunad	3 tk	500	5

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

## Soovitusel temperatuurirežiimide kasutamise osas programmis „МУЛЬТИПОВАР“

Töötemperatuur, °C	Kasutussoovitusel
35	Taigna kergitamine, äädika valmistamine

Töotemperatuur, °C	Kasutussoovitused
40	Jogurtite valmistamine
45	Hapendamine
50	Kääritamine
55	Pumati valmistamine
60	Rohelise tee, lastetoidu valmistamine
65	Liha keetmine vaakumpakendis
70	Punši valmistamine
75	Pastöriseerimine, valge tee valmistamine
80	Höögveini valmistamine
85	Kohupiima või pikka töötlemisaega nõudvate toitude valmistamine
90	Punase tee valmistamine
95	Piimapõhiste putrude valmistamine
100	Besee või moosi valmistamine
105	Süldi valmistamine
110	Steriliseerimine
115	Suhkrusiirupi valmistamine
120	Rulaadi valmistamine
125	Lihahautise valmistamine
130	Vormiroa valmistamine
135	Valmistoitude ülepraadimine neile krõbiseva kooriku lisamiseks
140	Suitsutamine
145	Aedvilja- ja kalavormiroogade valmistamine fooliumis
150	Lihavormiroa valmistamine fooliumis
155	Pärmitaignatoodete praadimine
160	Linnuliha praadimine

 Vt ühtlasi juuresolevat retseptiraamatut.

## IV. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Seadme puhastamise eelselt veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ning täielikult jahtunud. Enne esimest kasutamist või kõrvaliste lõhnade eemaldamiseks soovime peale toidu valmistamist määrida anum ja seadme sisekaas 9%-lise äädikalahusega ja 15 minuti jooksul keeta pool sidrunit programmis „ПАР – РЫБА“.

Seadme puhastamiseks kasutage pehmet kangast ja nõudepesuvahendeid. Soovime puhastada seadet kohe peale selle kasutamist.

**STOP** Puhastamisel on keelatud kasutada abrasiivvahendeid, abrasiivkattega vamme ja keemiliselt agressiivseid aineid. Keelatud on sukeldada seadme korpus vette või asetada seda jooksva vee alla.

Seadme korpus puhastatakse vastavalt vajadusele. Anumat soovitatakse puhastada peale igat kasutuskorda, seda võib pesta nõudepesumasinas. Peale puhastamist kuivatage välispind kuivaks. Seadme iga kasutuskorra järgselt soovitatakse puhastada ka sisemine alumiiniumkaas ja auruklapp, samuti kõrvaldada kondensaat.

Ühendage lahti sisekaas, vajutades keskelt kaks plastmassist fiksaatorit peamise kaane alumisel pool ja ilma jõupingutuseteta tõmmata sisekaas enda poole ja alla. Puhastage mõlema kaane pind ja kuivatage. Seejärel paigutage sisekaas peamise kaane soontesse ja fikseerige see tugeva jõupingutusega, vajutades fiksaatoritele klõpsatuse tekkimiseni, lahtiühendamiseni.

Auruklapp võtke ettevaatlikult maha, tõmmates seda väiksema jõupingutusega kaanest enda poole ja ülesse. Vajutage haagile päripäeva ja avage klapi kaas. Peske detailid, kuivatage, pange kokku ja paigutage auruklapp seadme kaanele eendiga selle tagasivõtmiseks.

Valmistamise käigus tekkinud kondensaat koguneb spetsiaalsesse, anuma ümber asuva seadme korpusel olevasse õõnsusesse ning seda on kerge eemaldada köögipaberi abil.

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

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

Hoidke seadme pakendit vee või vedelike sissetungi eest.

## V. LISATARVIKUD

Multikeetjale REDMOND RMC-M70 lisatarvikuid tellida ja REDMONDi uute toodete kohta info saate veebilehelt [www.redmond.company](http://www.redmond.company) või ametlike edasimüüjate kauplustest.

## VI. ENNE HOOLDUSKESKUSE POOLE PÖÖRDUMIST

Tõõhäre	Võimalikud põhjused	Kõrvaldamise meetod
Ekraanile ilmus veakood: E1 – E4	Süsteemne viga. Võimalik, et juhtpaneel või kütteelement on rikkis	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
	Elektrivõrgus ei ole voolu	Kontrollige pinget olemasolu elektrivõrgus. Juhtul kui voolu ei ole, pöörduge oma maja hooldava ettevõtte poole

Tööhäire	Võimalikud põhjused	Kõrvaldamise meetod
Toit valmib liiga kaua	Katkestused elektritoites (voolupinge on ebastabiilne või normaalsest väiksem)	Kontrollige stabiilse voolupinge olemasolu elektrivõrgus. Kui vool on ebastabiilne või normaalsest väiksem, pöörduge oma maja hooldava ettevõtte poole
	Sisepoti ja kütteelemendi vahele on sattunud kõrvaline keha või osake (prügi, tangaine, toiduosakesed)	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Eemaldage kõrvalised kehad või osakesed
	Sisepott ei ole paigaldatud multikeetja korpusesse otse	Paigaldage sisepott otse, nii et see ei oleks viiltu
	Kütteketas on tugevalt määrdunud	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Puhastage kütteketas
Toiduvalmistamise ajal tuleb seadme kaane alt auru välja	Sisepott ei ole paigaldatud seadme korpusesse otse	Paigaldage sisepott otse, nii et see ei oleks viiltu
	Multi-keetja sisepoti ja sisekaane vaheline hermeetilisus on rikutud	Kontrollige, ega seadme kaane ja korpuse vahele ei ole sattunud kõrvalisi kehi (prügi, tangaineid, toiduosakesi), ning kui on, siis eemaldage need. Sulgege multi-keetja kaas alati nii, et kostuks klõpsatus
	Sisekaane tihendikumm on tugevalt määrdunud, deformeerunud või vi-gastatud	Kontrollige seadme sisekaane tihendi seisukorda. Võimalik, et see vajab väljavahetamist

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




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

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

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

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


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

 *Перш ніж використовувати даний виріб, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і збережіть як довідник. Правильне використання приладу значно подовжить термін його служби.*


**Заходи безпеки та інструкції, що містяться в цьому посібнику, не охоплюють всі можливі ситуації, які можуть виникнути в процесі експлуатації приладу. Під час використання пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом, бути обережним і уважним.**

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ


- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, спричинені недовтриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад є багатофункціональним пристроєм для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою вважатиметься порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед увімкненням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може призвести до короткого замикання або спалахування кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від ураження електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що він також має заземлення.

 **УВАГА!** *Під час роботи приладу його корпус, чаша й металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою, не нахиліться над пристроєм під час відкриття кришки.*

- Вимикайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за дріт.
- Не протягуйте шнур електроживлення в дверних отворах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався й не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами та краями меблів.

 **ПАМ'ЯТАЙТЕ:** *випадкове ушкодження кабелю електроживлення може призвести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Ушкоджений електрокабель потребує термінової заміни в сервіс-центрі.*

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі: потрапляння вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і повністю охолов. Чітко дотримуйтеся інструкцій щодо очищення приладу.

 **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!**

- Дітям віком від 8 років, а також особам із обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом чи знаннями можна користуватися приладом лише під наглядом і в тому разі, якщо їх було проінструктовано стосовно безпечного використання приладу й вони усвідомлюють небезпеку, пов'язану з його використанням. Діти не мають грати з приладом. Тримайте прилад і його мережевий шнур у місці, недоступному для дітей до 8 років. Очищення



й обслуговування пристрою не можуть здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.

- Пакувальний матеріал (плівка, пінопласт тощо) може бути небезпечним для дітей. Безпека задушення! Зберігайте його в недоступному для дітей місці.
- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Усі роботи з обслуговування та ремонту мають здійснюватися авторизованим сервіс-центром. Некваліфіковано виконана робота може призвести до поломки приладу, травм і uszkodження майна.

STOP

*УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.*

### Технічні характеристики

Модель.....	RMC-M70
Потужність.....	860-1000 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50/60 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне керамічне
Паровий клапан.....	змінний
РК-дисплей.....	монохромний
3D-нагрівання.....	€
Габаритні розміри.....	250 × 300 × 400 мм
Вага нетто.....	5,7 кг

### Програми

1. ПАР – ОВОЩИ (ПАРА – ОВОЧИ)
2. ПАР – РЫБА (ПАРА – РИБА)
3. ПАР – МЯСО (ПАРА – М'ЯСО)
4. ЖАРКА – ОВОЩИ (СМАЖЕННЯ – ОВОЧИ)
5. ЖАРКА – РЫБА (СМАЖЕННЯ – РИБА)
6. ЖАРКА – МЯСО (СМАЖЕННЯ – М'ЯСО)
7. ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ (ТУШКУВАННЯ – ОВОЧИ)
8. ТУШЕНИЕ – РЫБА (ТУШКУВАННЯ – РИБА)
9. ТУШЕНИЕ – МЯСО (ТУШКУВАННЯ – М'ЯСО)
10. ВАРКА – РИС/КРУПА (ВАРІННЯ – РИС/КРУПА)
11. ВАРКА – ПЛОВ (ВАРІННЯ – ПЛОВ)
12. ВАРКА – МОЛОЧНАЯ КАША (ВАРІННЯ – МОЛОЧНА КАША)
13. ПАСТА (МАКАРОНИ)
14. СУП (СУП)
15. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)
16. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИКУХАР)

### Функції

Функція відкладеного старту.....	до 24 годин, 2 таймери
Функція розігрівання страв.....	до 24 годин
Автопідігрів.....	до 24 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву.....	€
Запам'ятовування останнього часу приготування.....	€

### Комплектація

Мультиварка зі встановленою всередину чашею.....	1 шт.
--	-------

Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Баночки для йогуртів.....	6 шт.
Щипці для чаші.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Утримувач для черпака/ложки.....	1 шт.
Кабель електроживлення.....	1 шт.
Книга рецептів.....	1 шт.
Посібник з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також у технічні характеристики виробу під час вдосконалення своєї продукції без додат кового повідомлення про ці зміни. У технічних характеристиках допускається похибка  $\pm 10\%$ .

### Пристрій моделі (схема А1, стор. 3)

- |                                       |                                       |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Кришка зі знімним паровим клапаном | 7. Контейнер для приготування на парі |
| 2. Внутрішня алюмінієва кришка        | 8. Черпак                             |
| 3. Знімна чаша                        | 9. Баночки для йогуртів               |
| 4. Панель управління з РК-дисплеєм    | 10. Кабель електроживлення            |
| 5. Плоска ложка                       | 11. Щипці для видалення чаші          |
| 6. Мірна склянка                      | 12. Утримувач черпака/ложки           |

### Призначення кнопок (схема А2, стор. 4)

- «Время приготовления» («Час приготування») – налаштування значень годин і хвилин під час налаштування поточного часу; під час налаштування таймерів відкладеного старту; під час налаштування часу приготування в програмі.
- «Установка времени» («Налаштування часу») – вибір «години»/«хвилини» в режимах налаштування поточного часу, відкладеного старту або часу приготування.
- «Отложенный старт» («Відкладений старт») – вхід в режим налаштування поточного часу; вибір одного з двох таймерів відкладеного старту.
- «Подогрев/Отмена» («Підігрівання/Скасування») – відключення функції підтримки температури готових страв; включення і відключення режиму розігрівання; відміна усіх програм і налаштувань, окрім налаштувань поточного часу.
- «Меню» – вибір програми приготування.
- «Варка» («Варіння») – вибір підпрограми в програмі «ВАРКА».
- «Вид продукта» («Вид продукту») – вибір виду продукту в програмах «ПАР», «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ».
- «t°C/Автоподогрев Вкл/Выкл» («t°C/Автопідігрівання Вкл/Выкл») – зміна температури приготування на програмі «МУЛЬТИПОВАР»; відключення автопідігрівання.

- «Старт» – запуск програми приготування, швидке включення режиму «ВАРКА – РИС/КРУПА».

### Будова дисплею (схема А3, стор. 4)

- Індикатор обраної програми приготування
- Індикатор поточного часу
- Індикатор часу приготування
- Індикатор таймерів 1 і 2 відкладеного старту
- Індикатор виду продукту на програмах «ПАР», «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ»
- Індикатор підпрограм в програмі «ВАРКА»
- Індикатор температури приготування на програмі «МУЛЬТИПОВАР»

## I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Акуратно розпакуйте виріб і витягніть його з коробки, видаліть усі пакувальні матеріали і рекламні наклейки за винятком наклейки з серійним номером.

**⚠ Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-показчики (за наявності) і табличку з серійним номером виробу на його корпусі!**

Після транспортування або зберігання за низьких температур необхідно витримати прилад за кімнатної температури не менше ніж 2 години перед увімкненням.

Протріть корпус приладу вологою тканиною. Промийте чашу теплою мильною водою. Ретельно просушіть. Під час першого використання можлива поява стороннього запаху, що не є наслідком несправності приладу. В цьому випадку зробіть очищення приладу.

**⚠ УВАГА! Піднімати прилад за ручку для перенесення з наповненою чашею ЗАБОРОНЕНО.**

*Не вмикайте прилад без встановленої всередину чаші або з порожньою чашею – у разі випадкового запуску програми приготування це призведе до критичного перегрівання приладу або до пошкодження антипригарного покриття.*

## 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 шпалери, 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 й інших дефектів. Між чашею і нагрівальним елементом не повинно бути сторонніх предметів.


### Налаштування годинника

1. Підключіть прилад до електромережі. Натисніть і утримуйте впродовж трьох секунд кнопку «Отложенный старт», на дисплеї почне блимати індикатор хвилин поточного часу.
2. Натисненням кнопки «Время приготовления» крок за кроком змінійте значення хвилин. Якщо утримувати кнопку більше трьох секунд, почнеться прискорена зміна значення. Після закінчення встановлення хвилин натисніть кнопку «Установка времени», на дисплеї почне блимати індикатор годин поточного часу.
3. Натисненням кнопки «Время приготовления» крок за кроком змінійте значення годин. Якщо утримувати кнопку більше трьох секунд, почнеться прискорена зміна значення.
4. Після закінчення налаштування часу натисніть кнопку «Подогрев/Отмена» або зачекайте декілька секунд, поки індикатор часу не перестане блимати.

### Налаштування часу приготування

У мультиварці REDMOND RMC-M70 передбачена можливість ручної зміни часу приготування, встановленого за замовчуванням для кожної програми. Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежить від обраної програми приготування.

1. Натисніть кнопку «Установка времени», почне блимати індикатор хвилин. Натисненням кнопки «Время приготовления» крок за кроком змінійте значення хвилин. Якщо утримувати кнопку більше трьох секунд, почнеться прискорена зміна значення.
2. Натисніть кнопку «Установка времени», почне блимати індикатор годинника. Натисненням кнопки «Время приготовления» крок за кроком змінійте значення годин. Якщо утримувати кнопку більше трьох секунд, почнеться прискорена зміна значення.
3. За необхідності встановити час приготування менше однієї години в режимі налаштування годинника послідовно натискайте кнопку «Время приготовления» до зникнення з дисплея індикатора годинника. Натисніть кнопку «Установка времени», індикатор хвилин почне блимати. Послідовним натисненням кнопки «Время приготовления» встановіть потрібне значення хвилин.
4. Для відміни зроблених налаштувань натисніть кнопку «Подогрев/Отмена». При необхідності введіть всю програму приготування заново.

 Під час зміни автоматичної програми вручну прилад відразу встановлює мінімальний час приготування.


Мультиварка REDMOND RMC-M70 має енергонезалежну пам'ять. При тимчасовому відключенні електроживлення до 10 хвилин всі задані налаштування, включаючи налаштування відкладеного старту, зберігаються.

### Функція «Отложенный старт» (Функція «Відкладений старт»)

Дозволяє задати точний час, до якого має бути виконана автоматична програма приготування. Відкласти процес приготування можна в діапазоні від 10 хвилин до 24 годин з кроком налаштування по 10 хвилин. Прилад обладнаний двома незалежними таймерами, що дозволяють запам'ятати час, за який найчастіше готується їжа.

### Для налаштування таймера:


1. Натисненням кнопки «Меню» виберіть автоматичну програму.
2. Натисненням кнопки «Отложенный старт» виберіть «ТАЙМЕР 1» або «ТАЙМЕР 2».
3. Натисненням кнопки «Установка времени» включіть режим налаштування годинника на таймері, індикатор годинника почне блимати.
4. За допомогою кнопки «Время приготовления» встановіть необхідне значення годин (крок налаштування – 1 година).
5. Повторним натисненням кнопки «Установка времени» включіть режим налаштування хвилин на таймері, індикатор хвилин почне блимати.
6. За допомогою кнопки «Время приготовления» встановіть необхідне значення хвилин (крок налаштування – 10 хвилин).
7. Після закінчення налаштування часу натисніть «Старт». Індикатори кнопок «Старт», «Поддержание тепла / Отмена» і «Отложенный старт» засвітіться. На дисплеї буде відображено час готовності страви.

 При налаштуванні часу у функції «Відкладений старт» необхідно враховувати, що відлік часу в деяких програмах починається тільки після виходу приладу на задану робочу температуру.

 Не рекомендується використовувати функцію відстрочки старту, якщо рецепт містить швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).

### Функція підтримки температури готових страв (автопідігрів)

Автопідігрів включається автоматично разом із запуском обраної програми приготування і після її закінчення може підтримувати температуру готової страви на рівні 70-75°C впродовж 24 годин. При включенні автопідігріву індикатор кнопки «Поддержание тепла / Отмена» світиться, а після закінчення програми приготування на дисплеї відображається відлік часу роботи в цьому режимі.

 У разі приготування страв при температурі до 80°C включно, функція автопідігріву буде за замовчуванням відключена.

### Передне відключення автопідігріву

Для завчасного відключення автопідігріву після старту програми натисніть і утримуйте кнопку «t°C/Автоподогрев Вкл/Выкл», поки індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» не згасне. Щоб знову включити автопідігрів, натисніть і утримуйте кнопку «t°C/Автоподогрев Вкл/Выкл» ще раз, індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» буде горіти. У такий же спосіб автопідігрівання можна відключити заздалегідь при використанні функції «Отложенный старт».

### Функція розігрівання страв

Мультиварку REDMOND RMC-M70 можна використовувати для розігрівання холодних страв. Перекладіть готову страву до чаші, встановіть її в корпус приладу, закрийте кришку і натисніть кнопку «Подогрев/Отмена». Страву буде розігріто до 70-75°C і можна підтримувати.

ті її в гарячому стані впродовж 24 годин. Повторне натиснення кнопки «Подогрев/Отмена» відключить розігрівання.



Завдяки функціям автоматичного підігрівання та розігрівання мультиварка може зберігати продукт гарячим до 24 годин, проте ми не рекомендуємо залишати страву гарячою більш ніж на два-три години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.

### Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм



**ВАЖЛИВО!** Якщо ви використовуєте прилад для кип'ятіння води (наприклад, при варінні продуктів), **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** встановлювати температуру приготування вище 100°C. Це може привести до перегріву і поломки приладу. З тієї ж причини **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** використовувати для кип'ятіння води програми «ЖАРКА», «ВЫПЕЧКА».

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки відповідно з програмою приготування і вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче максимальної відмітки на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно прилягає до нагрівального елементу.
3. Закрийте кришку мультиварки до появи звуку клацання. Підключіть прилад до електромережі.
4. Натискаючи кнопку «Меню» виберіть необхідну програму приготування (на дисплеї загориться індикатор відповідної програми).
5. Якщо в програмі передбачений вибір виду продукту, виберіть відповідну підпрограму натисненням кнопки «Вид продукта» (для програм «ТУШЕНИЕ», «ПАР», «ЖАРКА») або «ВАРКА» (для програми «ВАРКА»). Для кожної підпрограми встановлено власне значення часу приготування за замовчуванням, яке відображається на дисплеї приладу.
6. Ви можете змінити встановлене за замовчуванням значення часу.
7. При необхідності встановіть час відкладеного старту (див. «Функція «Відкладений старт»»). Функція «Відкладений старт» недоступна під час використання програм «ЖАРКА» і «ПАСТА».
8. Для запуску програми приготування натисніть кнопку «Старт». Загоряться індикатори кнопок «Старт» і «Подогрев/Отмена». Почнеться виконання встановленої програми і зворотний відлік часу приготування.
9. Про завершення програми приготування Вас сповістить звуковий сигнал. Далі прилад перейде в режим автопідігріву (горить індикатор кнопки «Подогрев/Отмена»).
10. Щоб відмінити введену програму, перервати процес приготування або автопідігріву, натисніть кнопку «Подогрев/Отмена».



У програмі «ПАР» зворотний відлік починається після закипання води і досягнення достатньої сустини пари в чаші; у програмах «МУЛЬТИПОВАР», «ЖАРКА» – після виходу приладу в робочий режим; у програмі «ПАСТА» – після закипання води в чаші, закладення продуктів і повторного натиснення кнопки «Старт».

Прилад запам'ятовує останнє змінене вами час приготування в програмі і відображає його на дисплеї. Для повернення до заводських установок перед вибором програми натисніть і утримуйте кнопку «Установка часу» до звукового сигналу (приблизно 3 сек).

**УВАГА!** Якщо ви готуєте на високих температурах за використанням великої кількості рослинного масла, завжди залишайте кришку приладу відкритою.

### Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма		Рекомендації по використанню	Час приготування за замовчуванням	Діапазон часу приготування / Крок установки	Відкладений старт	Очікувана вихідна робоча температура	Автопідігрів
ПАР	ОВОЩИ	Для приготування на парі овочів	0:10	0:05 – 1:00 / 1 хвилинка	24	✓	✓
	МЯСО	Для приготування на парі м'яса, мант	0:40				
	РЫБА	Для приготування на парі риби	0:15				
ЖАРКА	ОВОЩИ	Для смаження овочів	0:10	0:05 – 1:00 / 1 хвилинка		✓	✓
	РЫБА	Для смаження м'яса	0:40				
МУЛЬТИПОВАР		Призначена для приготування страв за заданими користувачем параметрами температури і часу приготування. Діапазон ручного регулювання температури (змінюється натисненням кнопки «Температура»): 35-160°C з кроком зміни 5°C	0:10	0:05 – 1:00 / 1 хвилинка 1:00 – 12:00 / 5 хвилин	24	✓	✓
ТУШЕНИЕ	ОВОЩИ	Для тушкування овочів	0:20	0:10 – 12:00 / 5 хвилин	24		✓
	РЫБА	Для тушкування риби	0:35				
	МЯСО	Для тушкування м'яса, а також для приготування холодців і інших страв, що вимагають тривалої теплової обробки	1:00				
ПАСТА		Для приготування макаронних виробів, пельменів, хінкалі і т. п., відварювання яєць і сосисок	0:08	0:02 – 0:20 / 1 хвилинка		✓	✓
ВАРКА	РИС/КРУПА	Для приготування рису, гречки і розсипчастих каш з круп	0:25	0:05 – 1:30 / 1 хвилинка	24		✓
	ПЛОВ	Для приготування плову	1:00	0:30 – 2:00 / 5 хвилин	24		✓
	МОЛОЧНАЯ КАША	Для приготування молочних каш	0:10	0:05 – 1:30 / 1 хвилинка	24		✓

Програма	Рекомендації по використанню	Час приготування за замовчуванням	Діапазон часу приготування / Крок установки	Відкладений старт	Опитування виходу на робочу температуру	Автопідігрів
СУП	Для приготування різних перших страв, а також компотів і напоїв	1:00	0:10 – 8:00 / 5 хвилин	24		✓
ВЫПЕЧКА	Для приготування випічки (кексів, бісквітів, пирогів)	1:00	0:30 – 4:00 / 5 хвилин	24		✓

**STOP** Якщо ви використовуєте програму «МУЛЬТИПОВАР» для кип'ятіння води (наприклад, при варінні продуктів), ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ встановлювати температуру приготування вище 100°C.

#### Додаткові можливості

- Вистоювання тіста
- Приготування йогурту
- Приготування фондю
- Приготування у фритюрі
- Випічка хліба
- Приготування дитячого харчування
- Стерилізація посуду
- Пастеризація рідких продуктів

### ІІІ. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

#### Помилки під час приготування та способи їхнього усунення

У наведеній нижче таблиці зібрано типові помилки, що допускаються під час приготування їжі в мультиварках, розглянуто можливі причини та шляхи вирішення.

#### СТРАВА ОСТАТОЧНО НЕ ПРИГОТУВАЛАСЯ

Можливі причини	Способи вирішення
Ви забули закрити кришку приладу або відкрили її нещільно, тому температура приготування була недостатньо високою	Під час приготування не відкривайте кришку мультиварки без потреби. Закривайте кришку до клацання. Переконайтеся, що нічого не заважає щільному закриттю кришки приладу й ущільнювальна гумка на внутрішній кришці не деформована
Чаша та нагрівальний елемент погано контактують, тому температура приготування була недостатньо високою	Чаша має бути встановлена в корпус приладу рівно, щільно прилягаючи дном до нагрівального диска. Переконайтеся, що в робочій камері мультиварки немає сторонніх предметів. Не допускайте забруднення нагрівального диска

Можливі причини		Способи вирішення
Невдалий підбір інгредієнтів страви. Дані інгредієнти непридатні для приготування вибраним вами способом або ви неправильно вибрали програму приготування. Інгредієнти нарізано дуже крупно, порушено загальні пропорції закладки продуктів. Ви неправильно встановили (не розрахували) час приготування. Вибраний вами варіант рецепта неприйнятний для приготування в даній мультиварці		Бажано використовувати перевірені (адаповані для даної моделі приладу) рецепти. Використовуйте рецепти, яким дійсно довіряєте. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої нарізки, пропорції закладки, вибір програми та часу приготування мають відповідати вибраному рецепту
Під час приготування на парі: в чаші дуже мало води, щоб забезпечити достатню густину пари		Наливайте в чашу воду об'ємом, рекомендованим рецептом об'ємі. Якщо ви сумніваєтеся, перевірте рівень води в процесі приготування
Під час смаження	Ви налили в чашу дуже багато рослинної олії	Під час звичайного смаження досить того, щоб олія покривала дно чаші тонким шаром. Під час смаження у фритюрі дотримуйтеся вказівок відповідного рецепта
	Надлишок вологості в чаші	Не закривайте кришку мультиварки під час смаження, якщо це не вказано в рецепті. Свіжозаморожені продукти перед смаженням обов'язково розмірозьте та злийте з них воду
Під час варіння: випікання бульйону під час варіння продуктів із підвищеною кислотністю		Деякі продукти потребують спеціальної обробки перед варінням: промивання, пасерування тощо. Дотримуйтеся рекомендацій вибраного вами рецепта
Під час випікання (тісто не пропеклося)	У процесі вистоювання тісто прилипло до внутрішньої кришки та перекрило клапан випуску пари	Кладіть у чашу менше тіста
	Ви поклали в чашу занадто багато тіста	Дістаньте випічку з чаші, перевірте її знову помістіть у чашу, після чого продовжуйте приготування. Надалі під час випікання кладіть у чашу менше тіста

#### ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИВСЯ

Ви помилились у виборі типу продукту або під час встановлення (розрахунку) часу приготування. Дуже малі розміри інгредієнтів	Зверніться до перевіреного (адапованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої нарізки, пропорції закладки, вибір програми та часу приготування мають відповідати його рекомендаціям
Після приготування готова страва дуже довго стояла на автопідігріві	Тривале використання функції автопідігріву небажане. Якщо у вашій моделі мультиварки передбачено попереднє вимкнення даної функції, ви можете використати цю можливість

#### ПІД ЧАС ВАРІННЯ ПРОДУКТ ВИКИПАС

Під час варіння молочної каші википас молоко	Якість і властивості молока можуть залежати від місця й умов його виробництва. Рекоменуємо використовувати тільки ультрапастеризоване молоко жирністю до 2,5%. За необхідності молоко можна трохи розбавити питною водою
Інгредієнти перед варінням не оброблялись або оброблялись неправильно (погано промиті тощо). Не дотримано пропорцій інгредієнтів або неправильно вибрано тип продукту	Зверніться до перевіреного (адапованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої попередньої обробки, пропорції закладки мають відповідати його рекомендаціям. Цільнозернові крупи, м'ясо, рибу та морепродукти завжди ретельно промивайте до чистої води

Продукт утворює піну	Рекомендується ретельно промивати продукт, знімати клапан або готувати з відкритою кришкою
----------------------	--

### СТРАВА ПРИГОРАЄ

Чашу було погано очищено після попереднього приготування їжі. Антипригарне покриття чаші пошкоджено	Перш ніж розпочати готувати, переконайтеся, що чашу добре вимито й антипригарне покриття не має пошкоджень
Загальний об'єм закладки продукту менше, ніж рекомендується в рецепті	Зверніться до перевіреного (адапованого для даної моделі приладу) рецепта
Ви встановили занадто великий час приготування	Скоротіть час приготування або дотримуйтеся вказівок рецепта, адаптованого для даної моделі приладу
Під час смаження: ви забули налити в чашу олію; не перемішували або пізно перевертали продукти, що готуються	Під час звичайного смаження налійте в чашу трохи рослинної олії – так, щоб вона покривала дно чаші тонким шаром. Для рівномірного обсмажування продукти в чаші потрібно періодично помішувати або перевертати через певний час
Під час тушування: в чаші недостатньо вологи	Додайте в чашу більше рідини. Під час приготування не відкривайте кришку мультиварки без потреби
Під час варіння: у чаші дуже мало рідини (не дотримано пропорцій інгредієнтів)	Дотримуйте правильного співвідношення рідини та твердих інгредієнтів
Під час випікання: ви не змастили внутрішню поверхню чаші маслом перед приготуванням	Перед закладкою тіста змащуйте дно та стінки чаші вершковим маслом або рослинною олією (не варто наливати олію в чашу!)

### ПРОДУКТ ВТРАТИВ ФОРМУ НАРІЗКИ

Ви занадто часто перемішували продукт у чаші	Під час звичайного смаження перемішуйте страву не частіше, ніж через кожні 5–7 хвилин
Ви встановили занадто великий час приготування	Скоротіть час приготування або дотримуйтеся вказівок рецепта, адаптованого для даної моделі приладу

### ВИПІЧКА ВИЙШЛА ВОЛОГОЮ

Було використано невідповідні інгредієнти, що дають надлишок вологи (соковиті овочі або фрукти, заморожені ягоди, сметана тощо)	Вибирайте інгредієнти відповідно до рецепта випічки. Намагайтеся не вибирати як інгредієнти продукти, що містять надто багато вологи, або використовуйте їх, якщо можна, в мінімальній кількості
Ви перетримали готову випічку в закритій мультиварці	Намагайтеся виймати випічку з мультиварки одразу після приготування. За необхідності можете залишити продукт у мультиварці на нетривалий час із увімкненим автопідгрівом

### ВИПІЧКА НЕ ПІДНЯЛАСЯ

Яйця з цукром погано збиті	Зверніться до перевіреного (адапованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої попередньої обробки, пропорції закладки мають відповідати його рекомендаціям
Тісто довго простояло з розпушувачем	
Ви не просіяли борошно або погано вимисили тісто	
Допущено помилки під час закладання інгредієнтів	
Вибраний вами рецепт неприйнятний для випікання в даній моделі мультиварки	

**i** У деяких моделях мультиварок REDMOND у програмах «ТУШЕНИЕ» та «СУП» у разі нестачі в чаші рідини спрацює система захисту від перегрівання приладу. У цьому випадку програма приготування зупиняється, і мультиварка переходить у режим автопідігріву.

### Рекомендований час приготування різноманітних продуктів на парі

Продукт	Вага, г / Кількість, шт.	Об'єм води, мл	Час приготування, хв.
Філе свинини/яловичини (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20
Філе баранини (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20
Філе куряче (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлети	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	20/30
Риба (філе)	500	500	15
Морський коктейль (свіжоморожений)	500	500	5
Картопля (нарізана на 4 частини)	500	500	15
Морква (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	20
Буряк (нарізаний на 4 частини)	500	500	30
Овочі (свіжоморожені)	500	500	15
Яйце куряче	3 шт.	500	5

**i** Необхідно враховувати, що це загальні рекомендації. Реальний час може відрізнятись від рекомендованих значень залежно від властивостей конкретного продукту, а також від ваших смакових уподобань.

### Рекомендації щодо використання температурних режимів у програмі «МУЛЬТИПОВАР»

Робоча температура, °C	Рекомендації по використанню
35	Вистоювання тіста, приготування оцту
40	Приготування йогуртів
45	Заквашування
50	Бродіння
55	Приготування помадки
60	Приготування зеленого чаю, дитячого харчування
65	Варка м'яса у вакуумній упаковці
70	Приготування пуншу
75	Пастеризація, приготування білого чаю
80	Приготування глінтвейну
85	Приготування сиру або страв, що вимагають тривалого часу приготування

Робоча температура, °C	Рекомендації по використанню
90	Приготування червоного чаю
95	Приготування молочних каш
100	Приготування безе або варення
105	Приготування холодцю
110	Стерилізація
115	Приготування цукрового сиропу
120	Приготування рульки
125	Приготування тушкованого м'яса
130	Приготування запіканки
135	Обсмажування готових страв для додавання їм хрусткої скоринки
140	Копчення
145	Запікання овочів і риби у фользі
150	Запікання м'яса у фользі
155	Жарка виробів з дріжджового тіста
160	Жарка птиці



Також дивіться прикладену книгу рецептів.

## ІV. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

Додаткові аксесуари не входять до комплекту поставки мультіварки REDMOND RMC-M70. Придбати їх, а також дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті [www.redmond.com.ua](http://www.redmond.com.ua) або в магазинах офіційних дилерів.

## V. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Перш ніж приступати до очищення приладу, переконаєтесь, що він відключений від електромережі і повністю охолов. Перед першим використанням або для видалення сторонніх запахів після приготування рекомендуємо протерти чашу і внутрішню кришку приладу 9-процентним розчином оцту і впродовж 15 хвилин прокип'ятити половинку лимона в програмі «ПАР – РЫБА».

Для очищення приладу використовуйте м'яку тканину і засоби для миття посуду. Радимо робити чистку виробу відразу після використання.



При очищенні забороняється використовувати абразивні речовини, губки з абразивним покриттям і хімічно агресивні речовини. Забороняється занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води.

Очищення корпусу приладу робиться в міру необхідності. Чашу рекомендується очищати після кожного використання, її можна мити в посудомийній машині. Після закінчення очищення протріть зовнішню поверхню чаші насухо.

Після кожного використання приладу рекомендується робити очищення внутрішньої алюмінієвої кришки і парового клапана, а також видаляти конденсат.

Внутрішню кришку від'єднайте, натиснувши до центру два пластикові фіксатори на нижній стороні основної кришки і без зусилля потягнувши внутрішню кришку на себе і вниз. Очистіть поверхні обох кришок і протріть їх насухо. Потім вставте внутрішню кришку в зазу основної і зафіксуйте її, з невеликим зусиллям натиснувши на фіксатори до появи звуку клацання.

Паровий клапан акуратно зніміть, потягнувши його за кришку з невеликим зусиллям вгору і на себе. Натисніть на клямку в напрямку стрілки і відкриті кришку клапана. Промийте деталі, просушіть, зберіть разом і встановіть паровий клапан на кришку приладу виступом для витягання назад.

Конденсат, який утворюється в процесі приготування їжі і скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу навколо чаші, легко видалити за допомогою серветки.

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистьте й повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентилярованому місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки. Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

## VI. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1-E4	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного розміну на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
Страва готується занадто довго	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі мультіварки встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск



Несправність	Можливі причини		Спосіб усунення
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
		Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку мультиварки до клацання
		Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни

**i** У разі, якщо несправність усунути не вдалося, зверніться до авторизованого сервісного центру.




**Екологічно безпечна утилізація (утилізація електричного й електронного обладнання)**

Утилізацію упаковки, посібника користувача, а також самого приладу необхідно здійснювати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Потурбуйтеся про навколишнє середовище: не викидайте такі вироби разом із звичайним побутовим сміттям.

Використані (старі) прилади не можна викидати з іншим побутовим сміттям, їх потрібно утилізувати окремо. Власники старого обладнання зобов'язані віднести прилади до спеціальних пунктів прийому або здати до відповідних організацій. Так ви допомагаєте програмі з переробки цінної сировини, а також очищення забруднюючих речовин.

Даний прилад позначено відповідно до Європейської директиви 2012/19/EU, що регулює утилізацію електричного й електронного обладнання.


Дана директива визначає основні вимоги до утилізації та переробки відходів від електричних і електронних приладів, які є чинними на всій території Європейського союзу.

 Осы бұйымды пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқыңыз және анықтамалық ретінде сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалансаңыз, оның қызмет ету мерзімі көпке ұзарады.


Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындауы мүмкін барлық жағдайларды қамтымайды. Бұл құрылғымен жұмыс кезінде қолданушы ақылға сүйеніп, абай әрі мұқият болуы тиіс.

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны 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. Бұл талапты ұстанбау 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 бұзылуына 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.

 **Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**

- 8 және одан үлкен жастағы балаларға, сонымен қатар физикалық, сенсорлық немесе ой шектеулері бар немесе тәжірибе не білім жетіспеушіліктері бар тұлғаларға құралды тек қараумен және/немесе егер олар құралды қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқау алып, оны пайдаланумен байланысты қауіпті сезсе ғана қолдануға болады. Балаларға құралмен ойнауға болмайды. Құрал мен оның электр желісі сымын 8 жастан кіші балалар үшін қол жетімсіз жерде ұстаңыз. Құрылғыны та-

залау мен оған қызмет көрсету ересектердің қарауысыз балалармен іске асырылмауы қажет.

- Орам материалы (пленка, пенопласт және т.б.) балалар үшін қауіп төнуі мүмкін. Тұншығу қаупі! Оны балалар үшін қол жетімсіз жерде сақтаңыз.
- 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 ақауы бар болғанда пайдалануға тыйым салынады.

**Техникалық сипаттамалар**

Үлгі.....	RMC-M70
Қуаты.....	860-1000 Вт
Кернеуі.....	220-240 В, 50/60 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I класс
Табақтың көлемі.....	5 л
Табақтың жабындысы.....	күйікке қарсы қыш
Бу клапаны.....	шешілмелі
СК-дисплей.....	монохромды
3D-қыздыру.....	бар
Габаритті өлшемдері.....	250 × 300 × 400 мм
Таза салмағы.....	5,7 кг

**Бағдарламалар**

1. ПАР – ОВОЩИ (БУ – КӨКӨНІС)
2. ПАР – РЫБА (БУ – БАЛЫҚ)
3. ПАР – МЯСО (БУ – ЕТ)
4. ЖАРКА – ОВОЩИ (ҚУЫРУ – КӨКӨНІС)
5. ЖАРКА – РЫБА (ҚУЫРУ – БАЛЫҚ)
6. ЖАРКА – МЯСО (ҚУЫРУ – ЕТ)
7. ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ (БҰҚТЫРУ – КӨКӨНІС)
8. ТУШЕНИЕ – РЫБА (БҰҚТЫРУ – БАЛЫҚ)
9. ТУШЕНИЕ – МЯСО (БҰҚТЫРУ – ЕТ)
10. ВАРКА – РИС/КРУПА (АСУ – КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)
11. ВАРКА – ПЛОВ (АСУ – ПАЛАУ)
12. ВАРКА – МОЛОЧНАЯ КАША (АСУ – СҮТ БОТҚАСЫ)
13. ПАСТА (МАКАРОН)
14. СУП (КӨЖЕ)
15. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
16. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИДАЯШЫ)

**Функциялар**

Шегерілген старт функциясы.....	24 сағатқа дейін, 2 таймер
Тағамды ысыту функциясы.....	24 сағатқа дейін
Автоысыту.....	24 сағатқа дейін
Автоысытуды алдын ала өшіру.....	бар
Әзірлеудің соңғы уақытын есте сақтау.....	бар

**Жинағы**

Ішіне табақ орнатылған мультипісіргіш.....	1 дана
Буда әзірлеу контейнері.....	1 дана

Йогуртқа арналған құты.....	6 дана
Табақ қысқышы.....	1 дана
Өлшеу стақаны.....	1 дана
Ожау.....	1 дана
Жалпақ қасық.....	1 дана
Ожау/қасық ұстағышы.....	1 дана
Электр қоректену бауы.....	1 дана
Рецептілер кітабы.....	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

Өндіруші өз өнімін жақсарту барысында дизайны, жинағы, сонымен қатар техникалық сипаттамаларына өзгерістерді бұл өзгерістер туралы қосымша хабарламай енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол беріледі.

### Үлгінің құрылымы (А1 сурет, 3 бет)

- |                                  |                                      |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Бу клапаны шешілетін қақпақ   | 7. Буда әзірлеуге арналған контейнер |
| 2. Ішкі алюминий қақпақ          | 8. Ожау                              |
| 3. Шешілімелі табағы             | 9. Йогуртқа арналған құты            |
| 4. СК-дисплей бар басқару панелі | 10. Электр қоректену бауы            |
| 5. Жалпақ қасық                  | 11. Табақты шығаруға арналған қысқыш |
| 6. Өлшеу стақаны                 | 12. Ожау/қасық ұстағышы              |

### Түймешіктердің мақсаты (А2 сурет, 4 бет)

- «Время приготовления» («Әзірлеу уақыты») – сағат пен минуттар мәндерін орнату; ағымдағы уақытты орнатқан кезде; шегерілген старт таймерлерін орнатқан кезде; бағдарламада әзірлеу уақытын орнатқан кезде.
- «Установка времени» («Уақытты орнату») – ағымдағы уақытты, шегерілген стартты немесе әзірлеу уақытын орнату режимдерінде «сағат» / «минуттарды» таңдау.
- «Отложенный старт» («Шегерілген старт») – ағымдағы уақытты орнату режиміне кіру; шегерілген старттың екі таймерінің бірін таңдау.
- «Подогрев/Отмена» («Ысыту/Болдырмау») – ысыту режимін қосу және өшіру; ағымдағы уақыт теңшелімдерінен басқа барлық бағдарлама мен теңшелімдерді болдырмау.
- «Меню» («Мәзір») – әзірлеу бағдарламасын таңдау.
- «Варка» («Асу») – бағдарлама ішін «ВАРКА» бағдарламасында таңдау.
- «Вид продукта» («Азық-түлікті таңдау») – азық түрін «ПАР», «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ» бағдарламаларында таңдау.
- «t°C / Автоподогрев Вкл/Выкл» («t°C/Автожылыту Вкл/Выкл») – әзірлеу температурасын «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында өзгерту; дайын тағамдар температурасын ұстау функциясын өшіру.

- «Старт» – әзірлеудің таңдалған бағдарламасын іске қосу, «ВАРКА-РИС/КРУПА» режимін жылдам қосу.

### Дисплейдің құрылымы (А3 сурет, 4 бет)

- Таңдалған әзірлеу бағдарламасының индикаторы
- Ағымдағы уақыт индикаторы
- Әзірлеу уақытының индикаторы
- Шегерілген старттың 1 және 2 таймерлерінің индикаторы
- «ПАР», «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ» бағдарламаларында азық түрінің индикаторы
- «ВАРКА» бағдарламасында ішкі бағдарламалар индикаторы
- «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу температурасының индикаторы

KAZ

## I. ПАЙДАЛАНУДЫҢ АЛДЫНДА

Орамын абайлап ашыңыз және бұйымды қораптан шығарыңыз, барлық орау материалдары мен сериялық нөмірі бар жапсырмадан басқа жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

**!** Тасымалдау немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағатқа бөлме температурасында ұстау керек.

Аспап корпусын ылғал матамен сүртіңіз. Табақты жылы сабынды сумен жуыңыз.

Мүқият кептіріңіз. Бірінші рет пайдаланылғанда бөтен иіс пайда болуы мүмкін, бұл аспап ақауының салдары болып табылмайды. Бұл жағдайда аспапты тазалаңыз.

**!** МАНЫЗДЫ! Аспапты тұтқадан ұстап көтермеңіз кезде тостаған толық.

Аспапты ішіне тостағансыз немесе бос тостағанмен жақпаңыз – тамақ дайындау бағдарламасын обайсыздан қосқан кезде бұл аспаптың сыны қызуына немесе антикүйгіш жабындының зақымдануына әкеліп соқтырады.

## II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

### Алғаш рет қосудың алдында

Аспапты бу клапанынан шығатын бу тұсқағаз, декоративтік жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғал мен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттар немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз.

Әзірлеудің алдында мультипісіргіштің сыртқы және көзге көрінетін бөліктерінде зақымдар, жарық және басқа ақаулар болмауына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен заттар болмауы керек.

### Сағатты орнату

- Аспапты электр желіге қосу. «Отложенный старт» түймешігін басып үш секундтың ішінде ұстаңыз, дисплейде ағымдағы уақыт минуттарының индикаторы жыпылықтай бастайды.

2. «Время приготовления» түймешігін басып, минуттардың мәнін қадамдап өзгертіңіз. Түймешікті үш секундтан көп ұстасаңыз, мән жылдам өзгере бастайды. Минуттарды орнату аяқталысымен «Установка времени» түймешігін басыңыз, дисплейде ағымдағы уақыт сағаттарының индикаторы жыпылықтай бастайды.
3. «Время приготовления» түймешігін басып, сағаттардың мәнін қадамдап өзгертіңіз. Түймешікті үш секундтан көп ұстасаңыз, мән жылдам өзгере бастайды.
4. Уақытты орнату аяқталысымен «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз немесе уақыт индикаторы жыпылықтағанын қойғанша бірнеше секунд күтіңіз.
5. «Установка времени» түймешігін басып, таймерде сағатты орнату режимін қосыңыз, сағат индикаторы жыпылықтай бастайды.
6. «Время приготовления» түймешігінің көмегімен қажетті сағат мәнін орнатыңыз (орнату қадамы – 1 сағат).
7. «Установка времени» түймешігін қайта басып, таймерде минуттарды орнату режимін қосыңыз, минуттар индикаторы жыпылықтай бастайды.
8. «Время приготовления» түймешігінің көмегімен қажетті минуттар мәнін орнатыңыз (орнату қадамы – 10 минут).
9. Уақытты орнату аяқталысымен «Старт» басыңыз. «Старт», «Подогрев/Отмена» және «Отложенный старт» түймешіктерінің индикаторы жанады. Дисплейде ағам дайындығының уақыты көрінеді.

### Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMC-M70 мультипісіргішінде әр бағдарлама үшін әдепкі орнатылған әзірлеу уақытын қолмен өзгерту мүмкіндігі қарастырылған. Тапсырылған уақыттың өзгерту қадамы мен ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

1. «Установка времени» түймешігін басыңыз, минуттар индикаторы жыпылықтай бастайды. «Время приготовления» түймешігін басып, минуттардың мәнін қадамдап өзгертіңіз. Түймешікті үш секундтан көп ұстасаңыз, мән жылдам өзгере бастайды.
2. «Установка времени» түймешігін басыңыз, сағаттар индикаторы жыпылықтай бастайды. «Время приготовления» түймешігін басып, сағаттардың мәнін қадамдап өзгертіңіз. Түймешікті үш секундтан көп ұстасаңыз, мән жылдам өзгере бастайды.
3. Әзірлеу уақытын бір сағаттан аз орнату керек болғанда сағатты орнату режимінде «Время приготовления» түймешігін дисплейден сағат индикаторы кеткенше бірізділікпен басыңыз. «Установка времени» түймешігін басыңыз, минуттар индикаторы жыпылықтай бастайды. «Время приготовления» түймешігін бірізділікпен басып, минуттардың қажетті мәнін орнатыңыз.
4. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз. Қажет болғанда бүкіл әзірлеу бағдарламасын қайта енгізіңіз.

**i** Автоматты бағдарламаны қолмен өзгерткенде аспап бірден ең аз әзірлеу уақытын орнатады.

REDMOND RMC-M70 мультипісіргіші энергияға тәуелсіз жадыға ие. Электр қоректену 10 минутқа дейін уақытты өшкенде шегерілген стартты қоса, барлық тапсырылған тең-шелімдер сақталады.

### Функция «Отложенный старт» («Шегерілген старт» функциясы)

Автоматты әзірлеу бағдарламасы орындалуы қажет дәл уақытты тапсыруға мүмкіндік береді. Әзірлеу үдерісін 10 минут орнату қадамымен 10 минуттан 24 сағатқа дейін аралықта шегеруге болады. Аспап ас ең жиі әзірленетін уақытты сақтауға мүмкіндік беретін екі тәуелсіз таймермен жабдықталған.

Таймерді теңшеу үшін:

1. «Меню» түймешігін басып автоматты бағдарламаны таңдаңыз.
2. «Отложенный старт» түймешігін басып, «ТАЙМЕР 1» немесе «ТАЙМЕР 2» таңдаңыз.

**i** «Шегерілген старт» функциясында уақытты орнатқанда кейбір бағдарламаларда уақыттың есептелуі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына келгенде басталатынын есепке алу керек.

**💡** Егер рецептіде жылдам бұзылатын өнімдер (жұмыртқалар, балғын сүт, ет, ірімшік және т.б.) болса, стартты кейінге қалдыру функциясын пайдалану ұсынылмайды.

### Дайын тағам температурасын ұстау функциясы (автоысыту)

Автоысыту таңдалған әзірлеу бағдарламасы іске қосылумен бірге автоматты түрде қосылады және ол аяқталғанда дайын тағам температурасын 70-75°C деңгейінде 24 сағат ішінде ұстай алады. Автоысыту қосылғанда «Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады, әзірлеу бағдарламасы аяқталысымен дисплейде осы режимде жұмыс істеу уақытының есептелуі көрінеді.

**i** Асты 80°C қоса дейін температурада әзірлеген жағдайда автоысыту функциясы әдепкі өшеді.

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен автоысытуды ылғи қосудың керегі жоқ. Мұны есепке алғанда REDMOND RMC-M70 мультипісіргішінде негізгі әзірлеу бағдарламасы іске қосылған немесе жұмысы кезінде осы функцияны алдын ала өшіру мүмкіндігі қарастырылған. Бағдарлама басталған соң автоысытуды алдын ала өшіру үшін «Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы өшкенше «t°C / Автоподогрев Вкл/Выкл» түймешігін басып ұстаныңыз. Автоысытуды қайта қосу үшін «t°C / Автоподогрев Вкл/Выкл» түймешігін тағы бір рет басып ұстаныңыз, «Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанатын болады. Бұл функция сол сияқты кейінге қалдырылған стартты қолдану кезінде жұмыс істейді.

### Тағамды ысыту функциясы

REDMOND RMC-M70 мультипісіргішін суық тағамды ысыту үшін пайдалануға болады. Дайын тағамды табаққа салыңыз, аспаптың корпусына орнатыңыз, қақпақты жауып, «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз. Тағам 70-75°C дейін ысытылады және ыстық күйде 24 сағаттың ішінде ұсталуы мүмкін. «Подогрев/Отмена» түймешігін қайта бассаңыз, ысыту өшеді. Автоысытуды өшіру үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз.



Мультипісіргіш автысыту және ысыту функциялары арқасында азықты ыстық күйде 24 сағатқа дейін сақтай алады, алайда тағамды ыстық күйде екі-үш сағаттан артық ұстауға кеңес бермейміз, өйткені бұл кей кезде оның дәмін өзгертуі мүмкін.

### Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда әрекеттердің жалпы тәртібі



**МАҢЫЗДЫ!** Егер сіз суды қайнатуға арналған құралды қолдансаңыз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасын 100°C-дан жоғары қояға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Бұл құралдың қызып кетуіне және сынуына әкелуі мүмкін. Осы себептен суды қайнату үшін «ЖАРКА», «ВЫПЕЧКА» бағдарламаларын қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

1. Қажетті құрамдастарды дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Құрамдастарды әзірлеу бағдарламасына сәйкес мультипісіргіш табағына орналастырыңыз және оны аспаптың корпусына енгізіңіз. Сұйықтықпен қоса, барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі ең жоғары белгіден төмен болғанын байқаңыз. Табақ қисаймай орнатылғанына және қыздыру элементіне тығыз тиетініне көз жеткізіңіз.
3. Мультипісіргіш қақпағын сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желіге қосыңыз.
4. «Меню» түймешігін басып, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз (дисплейде тиісті бағдарламаның индикаторы жанады).
5. Егер бағдарламада азық түрін таңдау қарастырылса, «Вид продукта» түймешігін («ТУ-ШЕНИЕ», «ПАР», «ЖАРКА» бағдарламалары үшін) немесе «ВАРКА» түймешігін («ВАРКА» бағдарламасы үшін) басып тиісті бағдарламаны таңдаңыз. Әр ішкі бағдарлама үшін аспап дисплейінде көрінетін әзірлеу уақытының өзіндік мәні әдепкі орнатылған.
6. Әдепкі орнатылған уақыт мәнін өзгерте аласыз.
7. Қажет болғанда шегерілген старт уақытын орнатыңыз. «Отложенный старт» функциясы «ЖАРКА» және «ПАСТА» бағдарламаларын пайдаланылғанда қол жетімсіз.
8. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» түймешігін басыңыз. «Старт» және «Подогрев/Отмена» түймешіктерінің индикаторлары жанады. Орнатылған бағдарлама орындала бастайды және әзірлеу уақыты керісінше есептеледі.
9. Әзірлеу уақыты аяқталғаны туралы дыбыс сигналы ескертеді. Ары қарай аспап автысыту режиміне ауысады («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады).
10. Енгізілген бағдарламаны болдырмау, әзірлеу үдерісін немесе автысытуды үзу үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз.



«ПАР» бағдарламасында керісінше есеп су қайнап, табақта жеткілікті тығыздық болған соң басталады; «МУЛЬТИПОВАР», «ЖАРКА» бағдарламаларында – аспап жұмыс режиміне шыққан соң; «ПАСТА» бағдарламасында – табақта су қайнап, азық-түлік салынып, «Старт» түймешігі қайта басылған соң.

Құрал бағдарламада сіздің соңғы өзгерткен әзірлеу уақытыңызды есте сақтайды және оны дисплейде көрсетеді. Зауыттық орнатуларға қайта оралу үшін бағдарламаны таңдар алында дыбыстық дабыл естілгенге дейін (шамамен 3 сек) «Установка времени» батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз.

**КӨНІЛАУДАРЫҢЫЗ!** Егер сіз көп өсімдік майын қолданып, жоғары температурада тамақ пісіретін болсаңыз, онда құралдың қақпағын ашық қалдырыңыз.

### Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)

Бағдарламасы		Қолдану (бағдарламаларды жөніндегі ұсыныс)	Бағдарлама әдепкі әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытын диапазонда / Орнату қадамын	Бағдарлама стартын шегеру, сағат	Жұмыс температурасына шығуын күту	Автоыту
ПАР	ОВОЩИ	Көкөніс буда кеңес беріледі	0:10	0:05 – 1:00 / 1 мин	24	✓	✓
	МЯСО	Ет, манты буда кеңес беріледі	0:40				
	РЫБА	Балық буда кеңес беріледі	0:15				
ЖАРКА	ОВОЩИ	Көкөніс қуыруға кеңес беріледі	0:10	0:05 – 1:00 / 1 мин		✓	✓
	МЯСО	Ет қуыруға кеңес беріледі	0:40				
	РЫБА	Балық қуыруға кеңес беріледі	0:15				
МУЛЬТИПОВАР		Осы бағдарлама пайдаланушы тапсырған әзірлеу уақыты мен температура параметрлері бойынша тағамды әзірлеуге арналған. Температураны қолмен реттеу аралығы «Температура» түймешігі басылып өзгертіледі; 5°C өзгеру қадамымен 35-160°C	0:10	0:05 – 1:00 / 1 мин 1:00 – 12:00 / 5 мин	24	✓	✓
ТУШЕНИЕ	ОВОЩИ	Көкөніс бұқтыруға кеңес беріледі	0:20	0:10 – 12:00 / 5 мин	24		✓
	РЫБА	Балық бұқтыруға кеңес беріледі	0:35				
	МЯСО	Ет бұқтырылған, сонымен қатар ұзақ жылумен өңдеуді талап ететін ірікдел пен басқа тағамдарды әзірлеуге кеңес беріледі	1:00				
ПАСТА		Макарон өнімдерін, тұшпара, хинкали және т. б. әзірлеуге, жұмыртқа мен сосискі асуға кеңес беріледі	0:08	0:02 – 0:20 / 1 мин		✓	✓
ВАРКА	РИС/КРУПА	Күріш, қарақұмық пен жармалардан үгілмелі ботқаларды әзірлеуге кеңес беріледі	0:25	0:05 – 1:30 / 1 мин	24		✓
	ПЛОВ	Бағдарлама әртүрлі пала түрін әзірлеуге арналған	1:00	0:30 – 2:00 / 5 мин	24		✓
	МОЛОЧНАЯ КАША	Бағдарлама майы аз пастерленген сүтті пайдаланып, ботқаны әзірлеу үшін арналған	0:10	0:05 – 1:30 / 1 мин	24		✓

Бағдарламасы	Қолдану (бағдарламаларды жөніндегі ұсыныс)	Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытын диапозонда / Орнату қадамын	Бағдарламам бастартын шегеру сағат	Жұмыс температурасына шығуын күту	Автопалу
СУП	Әртүрлі сұйық тағамды, сонымен қатар компоттар мен сусындарды әзірлеуге кеңес беріледі	1:00	0:10 – 8:00 / 5 мин	24		✓
ВЫПЕЧКА	Пісірме әзірлеуге кеңес беріледі (кекес, бисквит, пирог)	1:00	0:30 – 4:00 / 5 мин	24		✓

**STOP** Егер сіз суды қайнатуға арналған «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы қолдансаңыз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасын 100°C-дан жоғары қоюға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

### Қосымша мүмкіндіктер

- Қамырдың толықсытуы
- Фондю әзірлеу
- Шыжып тұрған майда әзірлеу
- Сүзбе, ірімшік әзірлеу
- Балалар тағамын әзірлеу
- Ыдыс-аяқты зарарсыздандыру
- Сұйық азық-түлікті пастерлеу

## III. ӘЗІРЛЕУ ЖӨНІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

### Әзірлеу кезіндегі қателіктер және оларды жою

Төменде келтірілген кестеде мультіпісіргіштерде тағамды әзірлеу кезіндегі әдетте жасалынатын қателер жиналған, мүмкін себептер мен шешу жолдары қарастырылған.

### ТАҒАМ СОҒЫНА ДЕЙІН ӘЗІРЛЕНБЕДІ

Мүмкін себептер	Шешу әдістері
Сіз құрал қақпағын жабуды ұмыттыңыз немесе оны тығыз емес жаптыңыз, сондықтан әзірлеу температурасы жеткілікті жоғары болмады	Әзірлеу кезінде қажеті болмаса мультіпісіргіш қақпағын ашпаңыз. Қақпақты шертпекке дейін жабыңыз. Құрал қақпағының тығыз жабылуына еш нәрсе кедергі жасап тұрмағанына және ішкі қақпақтағы тығыздағыш резеңкесінің түр өзгермегенін көз жеткізіңіз
Тостаған мен қыздыру нышаны нашар байланысқан, сондықтан әзірлеу температурасы жеткілікті жоғары болмады	Тостаған түбімен қыздыру дискісіне нық тіреліп, құрал тұрқысына тура орналастырылуы тиіс.
Мультіпісіргіштің жұмыс камерасында бөтен заттардың жоқтығына көз жеткізіңіз. Қыздыру дискісінің ластануына жол бермеңіз	Тостаған түбімен қыздыру дискісіне нық тіреліп, құрал тұрқысына тура орналастырылуы тиіс. Мультіпісіргіштің жұмыс камерасында бөтен заттардың жоқтығына көз жеткізіңіз. Қыздыру дискісінің ластануына жол бермеңіз

Мүмкін себептер		Шешу әдістері
Тағам ингредиенттердің сәтсіз іріктелуі. Берілген ингредиенттер әзірлеудің сіз таңдаған әдісіне сәйкес келмейді немесе сіз әзірлеудің дұрыс емес бағдарламасын таңдадыңыз. Ингредиенттер тым ірі кесілген, өнімдерді салудың жалпы қатынастары бұзылған. Сіз әзірлеу уақытын дұрыс орнатпадыңыз (санамадыңыз). Өзіңізбен таңдалған рецепт үлгісі берілген мультіпісіргіште әзірлену үшін жарамсыз		Тексерілген рецепттерді (құралдың берілген моделі үшін бейімделген) пайдаланған жақсы. Шынымен сенуге болатын рецепттерді пайдаланыңыз. Ингредиенттерді іріктеу, оларды кесу әдісі, салу қатынастары, бағдарламаны және әзірлеу уақытын таңдау таңдалған рецептке сәйкес болуы тиіс
Буда әзірлеген кезде: тостағанда су будың жеткілікті тығыздығын қамтамасыз ету үшін тым аз		Суды тостағанға міндетті түрде рецептен ұсынылған көлемде құйыңыз. Егер сіз күмәнданатын болсаңыз, су деңгейін әзірлеу барысында тексеріңіз
Қуыру кезінде	Сіз тостағанға өсімдік майын тым көп құйдыңыз	Кәдімгі қуыру кезінде май тостаған түбін жұқа қабатпен жауып тұрса жеткілікті. Шыжып тұрған майда қуыру кезінде сәйкес рецепттің нұсқаларын сақтаңыз
	Тостағанда ылғалдың артық мөлшері	Егер рецептте жазылмаса, қуыру кезінде мультіпісіргіш қақпағын жаппаңыз. Жас қалында мұздатылған өнімдерді қуыру алдында міндетті түрде ертіп, олардағы суды төгіңіз
Пісіру кезінде: қышқылдығы жоғарыланған өнімдерді пісірген кезде сорпаңыз қайнап бітуі		Кейбір өнімдер пісіру алдында арнайы өндеуді талап етеді: жуу, пастерлеу және т.б. Өзіңізбен таңдалған рецепт нұсқаларын сақтаңыз
Нан тағамдарын пісіру кезінде (қамыр жақсы піспеді)	Толықсыту үдерісі кезінде қамыр ішкі қақпаққа жабысып қалды және буды шығару қақпақшасын жауып тастады	Қамырды тостағанға кішіректеу көлемінде салыңыз
	Сіз тостағанға қамырды тым көп салдыңыз	Нан тағамын тостағаннан алып шығыңыз, аударыңыз және қайтадан тостағанға салыңыз, одан кейін әзірлеуді жалғастырыңыз. Келесіде нан тағамдарын пісірген кезде қамырды тостағанға кішіректеу көлемінде салыңыз

### ӨНІМ ЕЗІЛІП ПІСТІ

Сіз өнім түрін таңдағанда немесе әзірлеу уақытын орнатқанда (санағанда) қателестіңіз. Ингредиенттердің тым аз мөлшерлері	Тексерілген (құралдың берілген моделі үшін бейімделген) рецепттіге қараңыз. Ингредиенттерді іріктеу, оларды кесу әдісі, салу қатынастары, бағдарламаны және әзірлеу уақытын таңдау таңдалған рецепттіге сәйкес болуы тиіс
Әзірленгеннен кейін дайын тағам автоқыздыруда тым ұзақ тұрды	Автоқыздыру атқарымын ұзақ пайдалану ұнамсыз. Егер сіздің мультіпісіргіш моделіңізде берілген атқарымның алдын-ала тоқтауы қарастырылса, сіз бұл мүмкіндікті пайдалана аласыз

### ПІСІРУ КЕЗІНДЕ ӨНІМ ҚАЙНАП БІТЕДІ

Сүт ботқасын пісірген кезде сүт қайнап бітеді	Сүттің сапасы мен қасиеттері оның өндірісінің орны мен жайдайларына байланысты болуы мүмкін. 2,5% дейін майлықты ультрапастерленген сүтті ғана пайдалануды ұсынамыз. Қажеті болса сүтті ауыз сумен аздап араластыруға болады
---	--



Пісіру алдында ингредиенттер өңделмеді немесе дұрыс емес өңделді (нашар жуылды және т.б.). Ингредиент қатынастары сақталмады немесе өнім түрі дұрыс таңдалмады	Отексерілген (құралдың берілген моделі үшін бейімделген) рецептіге қараңыз. Ингредиенттерді іріктеу, оларды алдын-ала өңдеу әдісі, салу қатынастары оның нұсқауларына сәйкес болуы тиіс. Тұтас астық жармалар, ет, балық және теңіз өнімдерін әрдайым мұқият таза суға дейін жуыңыз
Бұйымнан көбік шығады	Бұйымды мұқият жуған, қақпағын алған немесе қақпағы ашық кезде әзірлеген абзал

## ТАҒАМ КҮЙІП КЕТЕДІ

Тостаған алдындағы ас дайындағаннан кейін нашар тазаланған. Тостағанның күюге қарсы жабыны бұзылған	Ас дайындаудың алдында тостаған жақсы жуылған және күюге қарсы жабын ақаулықсыз екендігіне көз жеткізіңіз
Өнім салудың жалпы көлемі рецептке ұсынылғаннан аз	Тексерілген (құралдың берілген моделі үшін бейімделген) рецептке қараңыз
Сіз тым үлкен дайындалу уақытын орнаттыңыз	Дайындалу уақытын қысқартыңыз немесе құралдың берілген моделіне бейімделген рецепт нұсқауларын сақтаңыз
Қуыру кезінде: сіз тостағанға май құюды ұмыттыңыз, дайындалатын өнімді араластырмадыңыз немесе кеш аудардыңыз	Кәдімгі қуыру кезінде тостағанға аздап өсімдік майын құйыңыз - ол тостаған түбін жұқа қабатын жабатындай етіп. Бірқалыпты қуыру үшін тостағандағы өнімдерді кезек-кезек араластыру немесе белгілі бір уақыт сайын аудару қажет
Бұқтырып пісіру кезінде: тостағанда ылғал жеткіліксіз	Тостағанға көбірек сұйықтық қосыңыз. Дайындалу уақыты кезінде қажеті болмаса мультипісіргіш қақпағын ашпаңыз
Пісіру кезінде: тостағанда сұйықтық тым аз (ингредиент қатынастары сақталмаған)	Сұйықтық пен қатты ингредиенттердің дұрыс қатынасын сақтаңыз
Нан тағамдарын пісіру кезінде: сіз тостағанның ішкі бетіне дайындау алдында май жақпадыңыз	Қамырды салар алдында тостаған түбі мен қабырғаларына сарымай немесе өсімдік майын жағыңыз (майды тостағанға құюдың қажеті жоқ!)

## ӨНІМ КЕСІЛГЕН ПІШІНІН ЖОҒАЛТТЫ

Сіз өнімді тостағанда тым жиі араластырдыңыз	Кәдімгі қуыру кезінде тағамды әр 5-7 мин сайын жиі емес араластырыңыз
Сіз тым үлкен дайындалу уақытын орнаттыңыз	Дайындалу уақытын қысқартыңыз немесе құралдың берілген моделіне бейімделген рецепт нұсқауларын сақтаңыз

## НАН ТАҒАМЫ ЫЛҒАЛДЫ БОЛЫП ШЫҚТЫ

Ылғалдың артық мөлшерін беретін, жарамсыз ингредиенттер пайдаланылған (шырынды көкөністер немесе жемістер, мұздатылған жидектер, қаймақ және т.б.)	Ингредиенттерді пісіру рецептіне сәйкес таңдаңыз. Ингредиенттер ретінде ылғалдың тым көп мөлшеріне не өнімдерді алмауға тырысыңыз немесе оларды мүмкіндігінше минималды мөлшерде пайдаланыңыз
Сіз дайын нан тағамын жабық мультипісіргіште ұзақ ұстадыңыз	Нан тағамын мультипісіргіштен дайындалғаннан кейін бірден алып шығуға тырысыңыз. Қажеті болса өнімді мультипісіргіште автоқыздыру іске қосылғанда үлкен емес уақытқа қалдыра аласыз

## НАН ТАҒАМЫ КӨТЕРІЛГЕН ЖОҚ

Жұмыртқа мен қант нашар шайқалды	Тексерілген (құралдың берілген моделі үшін бейімделген) рецептке қараңыз. Ингредиенттерді іріктеу, оларды алдын-ала өңдеу әдісі, салу қатынастары оның нұсқауларына сәйкес болуы тиіс
Қамыр қопсытықшылен көп тұрып қалды	
Сіз ұнды елемедіңіз немесе қамырды жақсылап илемедіңіз	
Ингредиенттерді салу кезінде қателіктер кетті	
Өзіңізбен таңдалған рецепт мультипісіргіштің берілген моделінде пісіруге жарамсыз	

KAZ

**i** REDMOND мультипісіргіштері модельдерінің қатарында «ТУШЕНИЕ» және «СУП» бағдарламаларында тостағанда сұйықтық жеткіліксіз болған кезде құралдың қызып кетуден қорғау жүйесі іске қосылады. Ондай жағдайда дайындалу бағдарламасы тоқтатылады, мультипісіргіш автоқыздыру тәртібіне көшеді.

## Әр түрлі өнімдерді буда дайындаудың ұсынылған уақыты

Өнім	Салмағы, г / Мөлшері, дана	Су көлемі, мл	Дайындалу уақыты, мин
Шошқа/сиыр еті (1,5-2 см-ден текшелермен)	500	500	20
Кой еті (1,5-2 см-ден текшелермен)	500	500	20
Тауық еті (1,5-2 см-ден текшелермен)	500	500	15
Фрикадельки/котлет	180 (6 дана) / 450 (3 дана)	500	20/30
Балық (еті)	500	500	15
Теңіз коктейлі (жас қалпында мұздатылған)	500	500	5
Картоп (4 бөлікке кесілген)	500	500	15
Сәбіз (1,5-2 см-ден текшелермен)	500	500	20
Қызылша (4 бөлікке кесілген)	500	500	30
Көкөністер (жас қалпында мұздатылған)	500	500	15
Тауық жұмыртқасы	3 дана	500	5

**i** Бұл жалпы ұсыныстар екендігін ескерген жөн. Шын уақыт нақты өнім қасиеттеріне, сонымен қатар сіздің дәм ұнатуларыңызға байланысты ұсынылған мәндерден ерекшеленуі мүмкін.

## «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында температуралық тәртіпті пайдалану ұсынысы

Жұмыс температурасы, °C	Пайдалану бойынша ұсыныс
35	Қамырды көтеру, сіркені дайындау
40	Йогурт дайындау


Жұмыс температурасы, °C	Пайдалану бойынша ұсыныс
45	Ашыту
50	Божу
55	Помадка дайындау
60	Көк шайды, балаларға арналған тағамды дайындау
65	Етті вакуумдық орауыш ішінде пісіру
70	Пунш дайындау
75	Пастерлеу, ақ шайды дайындау
80	Линтвейн дайындау
85	Сүзбені немесе дайындау үшін ұзақ ұақыт қажетті тағамды дайындау
90	Қызыл шайды дайындау
95	Сүт ботқаны дайындау
100	Беже немесе тоспаты дайындау
105	Тоңазымды дайындау
110	Стерилдеу
115	Қант шәбатты стерилдеу
120	Буынды дайындау
125	Буда пісірілген етті дайындау
130	Пісірмені дайындау
135	Қабықшаға күтірлекті беру үшін дайын тағамдарды қуырып пісіру
140	Ыстау
145	Жұқалты ішінде көкөністерді және балықты қыздырып пісіру
150	Жұқалты ішінде етті қыздырып пісіру
155	Ашытқан қамырдан жасалған өнімдерді қуыру
160	Құсты қуыру

 *Сондай-ақ рецепт қосу кітабін көріңіз.*

## IV. ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ

Аспапты тазалауға кірісудің алдында ол электр желіден ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз. Бірінші рет пайдаланудың алдында немесе әзірлеген соң бөтен иісті кетіру үшін табақ пен аспаптың ішкі қақпағын 9-пайыздық сірке суы ерітіндісімен сүртуге және жарты лимонды «ПАР – РЫБА» бағдарламасында 15 минуттың ішінде қайнатуға кеңес беріледі.

Аспапты тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жуу құралдарын пайдаланыңыз. Бұйымды пайдаланған соң бірден тазалауға кеңес береміз.

 *Тазаланған кезде абразивті заттарды, абразивті жабындысы бар губкаларды және химиялық агрессивті заттарды пайдалануға тыйым салынады.*

*Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге тыйым салынады!*

Аспаптың корпусын суға батыруға немесе оны су ағындысының астына қоюға тыйым салынады. Аспап корпусын тазалау қажет болғанда жасалады. Табақты аспапты пайдаланған сайын тазалауға кеңес беріледі, оны ыдыс жуу машинасында жууға болады. Тазалау аяқталысымен табақтың сыртқы бетін құрғатып сүртіңіз.

Аспапты пайдаланған сайын ішкі алюминий қақпақ пен бу клапанын тазалауға, сонымен қатар конденсатты кетіруге кеңес беріледі.

Негізгі қақпақтың төменгі жағындағы екі пластмассалық бекіткішті орталыққа қарай басып және ішкі қақпақты күш салмай өзіңізге қарай және төмен тартып оны ажыратыңыз. Екі қақпақ беттерін тазалаңыз және құрғатып сүртіңіз. Одан кейін ішкі қақпақты негізгісінің қуыстарына енгізіңіз, бекіткіштерді біраз күш салып сыртыл естілгенше басып, бекітіңіз.

Бу клапаны қақпағын біраз күш салып жоғары және өзіңізге қарай тартып, абайлап шешіңіз. Көрсеткіштің бағытымен бекіткішті басыңыз және люк қақпағын ашыңыз. Бөлшектерді жуыңыз, кептіріңіз, біріктіріп жинаңыз және бу клапанын шығаруға арналған шығыңқы жерін артқа қаратып аспап қақпағына орнатыңыз.

Асты әзірлеу барысында қалыптасатын және табақ айналасында аспап корпусындағы арнайы қуыста жиналатын конденсат майлықтың көмегімен жеңіл кетеді.

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралды құрғақ желденетін жерде жылыту аспаптарынан алыс және тікелей күн сәулелерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелуі мүмкін құралды механикалық әсерлерге ұшыратуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

## V. ҚОСЫМША КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

Қосымша керек-жарақтар REDMOND RMC-M70 мультипісіргішін жеткізу жиынтығына енебейді. Оларды [www.redmond.com](http://www.redmond.com) сайтында немесе ресми дилерлер дүкендерінен сатып алуға, сонымен қатар REDMOND өнімінің жаңалықтары туралы білуге болады.

## VI. БЫҚТИМАЛ АҚАПУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама тұын-дады: E1-E4	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз
Аспап қосылмайды	Электржоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешімді электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткерикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
	Электр розеткасында ток жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінен қоректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісіргіш корпусына қисық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бұшығады	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
	Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақты астына бөтен зат түсті	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультипісіргіш қақпағын ықпай сыртты естілгенше жабыңыз
	Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін

**i** Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.



### Экологиялық зиянсыз кәдеге жарату (электрлік және электрондық жабдықтарды кәдеге жарату)

Орамның, пайдаланушы нұсқаулығының, сонымен бірге құралдың өзінің кәдеге жаратылуын қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес іске асыру қажет. Қоршаған ортаға қауіпті танытыңыз: ондай бұйымдарды кәдімгі тұрмыстық қоқыстармен бірге лақтырмаңыз.

Пайдаланған (ескі) құралдар қалған тұрмыстық қоқыстармен лақтырылмауы тиіс, олар бөлек кәдеге жаратылуы қажет. Ескі жабдық иелері құралдарды арнайы қабылдау пунктеріне әкелуге немесе сәйкес ұйымдарға тапсыруға міндетті. Бұнымен сіз құнды шикізатты қайта өңдеу, сонымен қатар ластанушы заттарды тазалау бойынша бағдарламасына көмектесесіз. Берілген құрал электрлік және электрондық жабдықты кәдеге жаратуды реттейтін 2012/19/EU Еуропалық бағыттамасына сәйкес белгіленген.

Берілген бағыттама электрлік және электрондық құралдардан қалдықтарды кәдеге жарату және қайта өңдеуге деген, Еуропалық Одақтың барлық аумағында қолданылатын негізгі талаптарды анықтайды.

## ERC

Manufacturer: "Power Point Inc Limited" №1202 Hai Yun Ge (B1) Lin Hai Shan Zhuang Xia-meilin Futian Shenzhen China 518049 Under license of REDMOND®  
 Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футян, Шеньжень, Китай, 518049 По лицензии REDMOND®  
 Виробник: «Пауэр Пойнт Инк. Лимітед» № 1202 Хай Юн Ге (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлін Футян. Шеньжень. Китай 518049 За ліцензією REDMOND®

**Importer (EU):** SIA "SPILVA TRADING" Address: Jelgava, Meiju cels 43 - 62, LV-3007 Reg. Nr. 43603078598. **BA** Uvoznik i distributor za Bosnu i Hercegovinu: ASBIS d.o.o., Džemala Bijedica 162, 71 000, Sarajevo, Bosna i Hercegovina. Tel: +387 33 770 200, e-mail: prodaja@asbis.ba, www.asbis.ba. **BG** Вносител: АСБИС България ЕООД И.Н.: BG121655056 Адрес: София, бул. Искърско шосе 7, ТЦ Европа, стр. 3. Тел.: 02/4284111, www.asbis.bg. **CZ** Dovoze: ASBIS CZ spol. s r.o. Obchodni 103, 251 01 Cestlice, Praha - vychod, Praha, Czech Republic. Tel: +420 272 117 111, www.asbis.cz. **HU** Importör: ASBIS Magyarország Kft. H-1135, Budapest, Reitter Ferenc utca 46-48. Tel.: +36 1 236-1000, Fax: +36 1 236-1010, www.asbis.hu. **PL** ASBIS POLAND SP Z O.O., ul. Krasnowolska 17 A, 02-849, Warszawa. Tel: +48 22 33 71 510, www.asbis.pl. **RO** Importator: ASBIS Romania SRL, Splaiul Independentei 319, SEAMA PARC, Obiectiv 5, Etaj 2, Sector 6, Bucuresti, 062650, Romania. Tel: +40 21 337 1099, www.asbis.ro. **RU** Импортёр в РФ: ООО «ОРЛИС» 192019, г. Санкт-Петербург, ул. Седова, д. 11, офис 613. **SK** Importér/distribútor pre SR: ASBIS SK spol. s r.o., Tuňovská 33, 831 06, Bratislava. Tel: +421-2-32165111, www.online.asbis.sk. **RS** Uvoznik i servis za Republiku Srbiju: ASBIS d.o.o., Cara Dušana 205A, 11080 Zemun, Beograd. Tel: +381 11 310 77 00, www.asbis.rs. **LV** Izplatītājs: SIA „ASBIS BALTICS”; Latvia, Rīga, Bauskas iela 58A-15, LV-1004. Tel.: +371 66047820, e-mail: sales@asbis.lv, www.asbis.lv. **UA** Імпортер в Україні: ТОВ ПІІ «АСБІС-УКРАЇНА», 03061, м. Київ, вул. Газова, будинок 30. Тел. +38 044 455 44 11, www.asbis.ua. **SI** Distributer, dajalec garancije in servis za Slovenijo, Asbis d.o.o., Brodišče 15, 1236 Trzin. Tel: +386 (0) 590 79 927; e-mail: infosales@asbis.si; www.asbis.si. **HR** ASBIS-CR d.o.o.; Slavonska avenija, 24/6 -1 kat: 10000, Zagreb, Croatia; Tel: +385 1 600 9900, e-mail: prodaja@asbis.hr; www.asbis.hr. **EE** Maaletooja: SIA „ASBIS BALTICS”; Türi 10c, 11313, Tallinn, Estonia; Tel.: +372 66047815, e-mail: sales@asbis.ee; www.asbis.ee. **LT** Importuotojas: SIA „ASBIS BALTICS”; Ateities g. 25B, 06326, Vilnius, Lietuva; Tel.: +370 66047814, e-mail: sales@asbis.lt; www.asbis.lt. **CY** Importer Cyprus: ASBIS Kypros Limited; 26, Spyrou Kyprianou Str, 4040, Germasogeia, Limassol, Cyprus. Tel: +357 25 257 350; Fax: +357 25 322 452, e-mail: info@asbis.com.cy; www.asbis.com.cy

[www.redmond.company](http://www.redmond.company)  
[www.multicooker.com](http://www.multicooker.com)  
[www.store.redmond.company](http://www.store.redmond.company)  
[www.smartredmond.com](http://www.smartredmond.com)

RMC-M70-EU-UM-7