

REDMOND

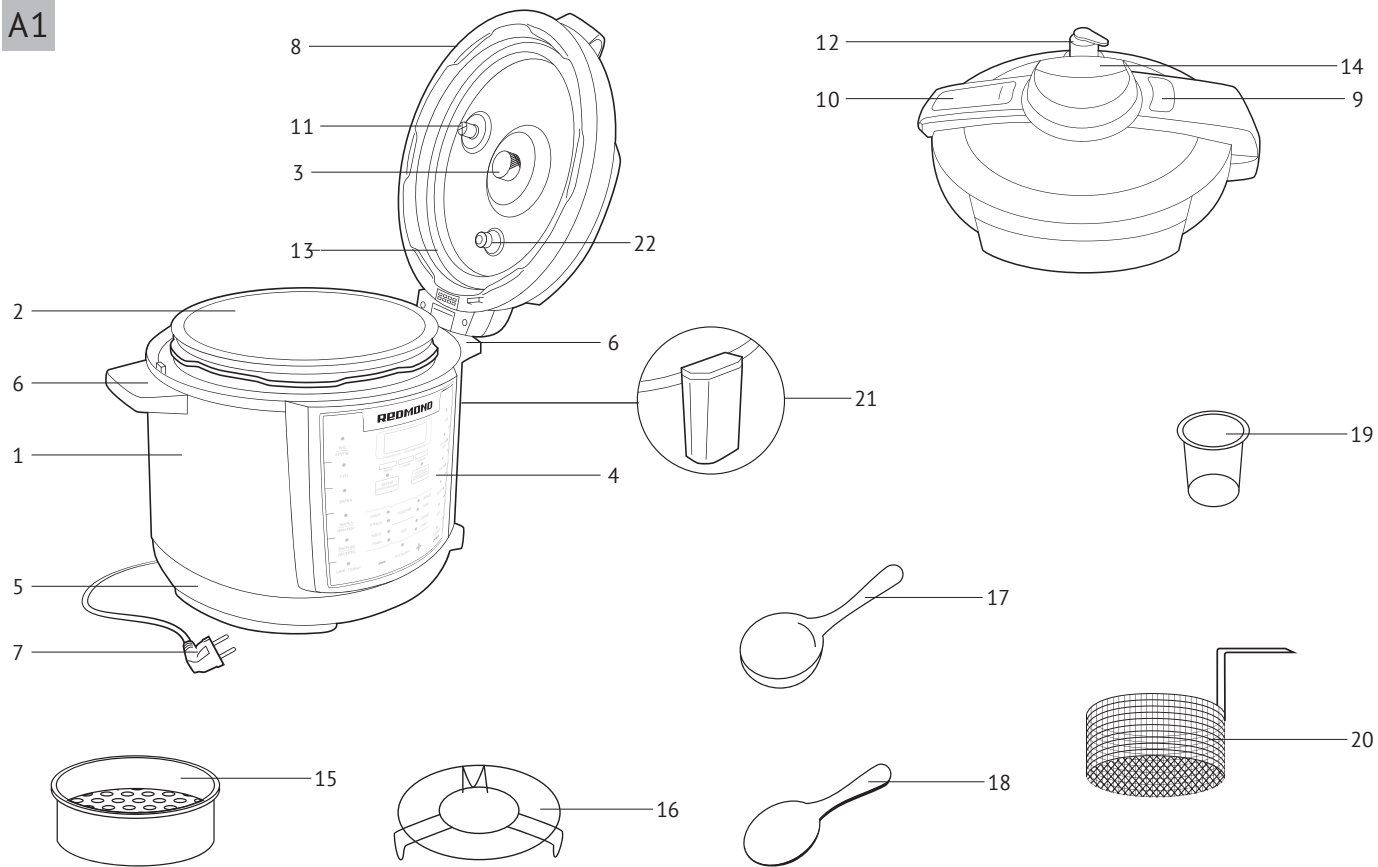
Electric Pressure Cooker
RMC-M110E

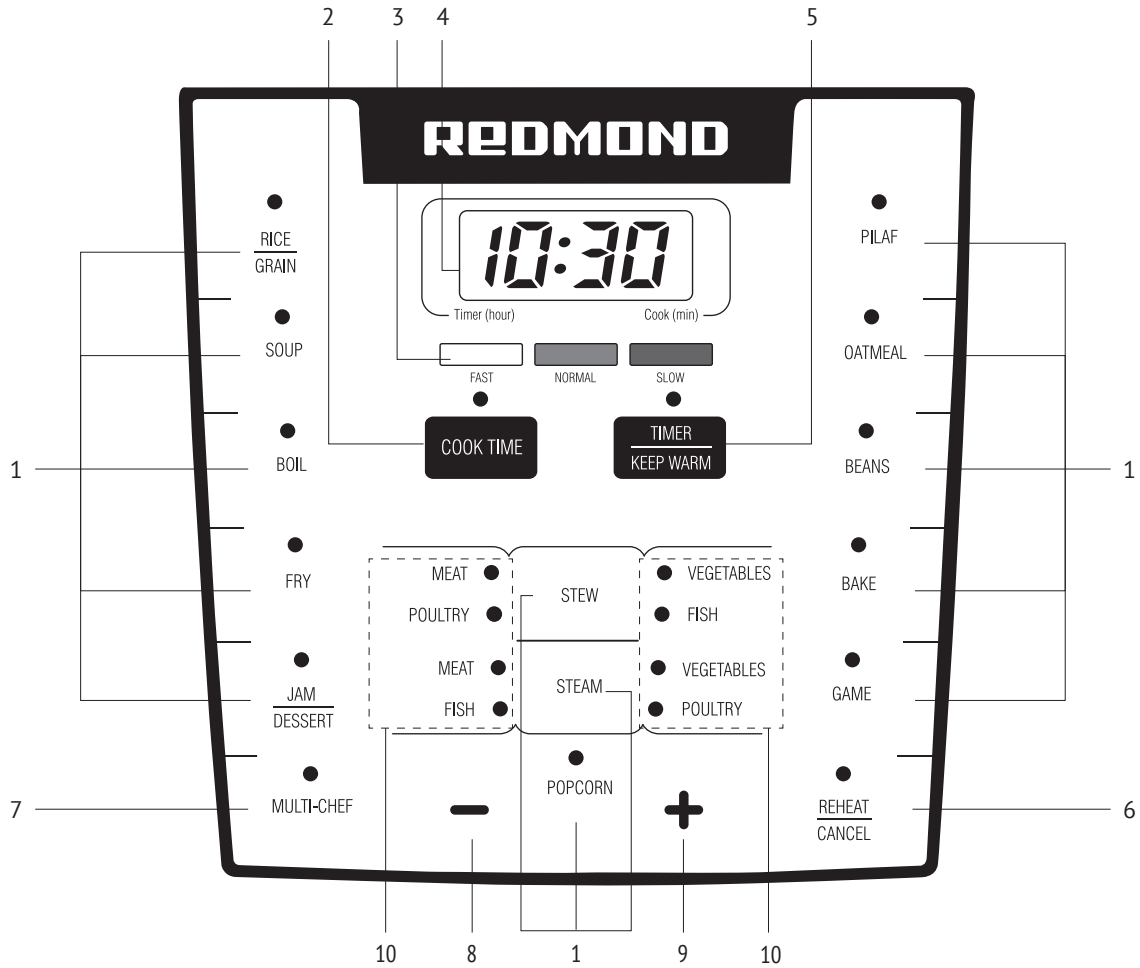


User manual

RUS6
LTU 14
LVA 20
EST 26

A1





СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	7
Автоматические режимы приготовления	7
Функции	8
Комплектация	8
Устройство модели	8
Панель управления	8
I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ	8
Перед началом эксплуатации	8
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	8
Открытие/закрытие крышки	8
Клапан выпуска пара	8
Функция «Отложенный старт»	8
Функция «Поддержание тепла» (автоподогрев)	9
Функция «Подогрев»	9
Системы защиты прибора	9
Приготовление пищи под давлением	9
Общий порядок действий при использовании автоматических режимов приготовления	9
Приготовление риса и других круп (высокое давление)	9
Приготовление супов (высокое давление)	9
Варка (высокое давление)	9
Жарка (нормальное давление)	9
Приготовление варенья, десертов (высокое давление)	10
Приготовление плова (высокое давление)	10
Приготовление молочных каш (высокое давление)	10
Приготовление бобовых (высокое давление)	10
Выпечка (нормальное давление)	10
Приготовление дичи (высокое давление)	10
Приготовление попкорна (нормальное давление)	10
Тушение (высокое давление)	10
Приготовление на пару (высокое давление)	10
Режим «MULTI-CHEF» (высокое/нормальное давление)	10
III. В ПОМОЩЬ МАМЕ	10
Приготовление детского питания	10
Стерилизация	11
IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	11
V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	11
VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	12
VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	12
VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	13



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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

STOP

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

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

STOP

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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.
- Всегда следите за чистотой и исправностью клапана выпуска пара, клапана регулировки давления, уплотнительного кольца с внутренней стороны крышки, контейнера для сбора конденсата. Ни в коем случае не включайте прибор в электросеть при наличии повреждений, засоров, деформаций клапанов, внутренней крышки и уплотнительного кольца или с наполненным контейнером для сбора конденсата. При самостоятельной замене уплотнительного кольца используйте только запасное кольцо, входящее в комплект прибора.

- Для приготовления пищи под давлением обязательно наличие в чаше воды или другой жидкости – не менее 1/5 от объема чаши.
- Жарка и выпечка под высоким давлением категорически запрещены!
- Во избежание засорения клапана выпуска пара заполняйте чашу продуктами и водой не более чем на 4/5 от объема чаши. При варке продуктов, имеющих способность набухать в горячей воде или выделять пену, – не более чем на 3/5 от объема чаши.

STOP Категорически запрещается запускать программу приготовления под высоким давлением, если крышка прибора не зафиксирована полностью!

- При открытии клапана выпуска пара во время или по окончании процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Не наклоняйтесь над крышкой и не держите руки над отверстиями клапана при его открытии.
- При повышении давления в рабочей камере автоматически срабатывает система блокировки крышки. Не пытайтесь открыть крышку прибора без предварительной нормализации давления в рабочей камере.
- По окончании приготовления жидких или пюреобразных блюд дайте прибору остыть в течение 10-15 минут перед сбросом давления, чтобы предотвратить выброс горячей жидкости через клапан выпуска пара.
- Открывайте крышку прибора только за установленную на ней пластиковую ручку. Поднимать устройство можно только за специальные ручки по бокам корпуса прибора и только в выключенном состоянии.

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

- Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, можно пользоваться прибором только

под присмотром и/или в том случае, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают опасности, связанные с его использованием. Дети не должны играть с прибором. Держите прибор и его сетевой шнур в месте недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

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

STOP ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель	RMC-M110E	Система защиты	4-уровневая:
Мощность	900 Вт	• клапан выпуска пара	
Напряжение	220-240 В, 50/60 Гц	• запорный клапан	
Объем чаши	4,8 л	• температурный предохранитель	
Покрытие чаши	антипригарное	• датчик избыточного давления	
Дисплей	светодиодный, цифровой	Звуковой сигнал о готовности продукта	есть
Тип управления	электронный		

Автоматические режимы приготовления

RICE/GRAIN (РИС/КРУПЫ).....	3 режима	BEANS (БОБОВЫЕ).....	3 режима
SUP (СУП).....	3 режима	BAKE (ВЫПЕЧКА).....	3 режима
BOIL (ВАРКА).....	3 режима	GAME (ДИЧЬ).....	3 режима
FRY (ЖАРКА/ФРИТЮР).....	1 режим	POPCORN (ПОПКОРН).....	1 режим
JAM/DESSERT (ВАРЕНЬЕ/ДЕСЕРТЫ).....	3 режима	STEW (ТУШЕНИЕ).....	12 режимов
PILAF (ПЛОВ).....	3 режима	STEAM (ПАР).....	12 режимов
OATMEAL (МОЛОЧНАЯ КАША).....	3 режима	MULTI-CHEF	1 режим

Функции

Подогрев блюддо 8 часов
 Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)до 8 часов

Предварительное отключение автоподогреваесть
 Отложенный стартдо 24 часов

Комплектация

Мультиварка-скороварка с установленной внутрь чашей.....1 шт.	Черпак.....1 шт.
Крышка с паровым клапаном.....1 шт.	Корзина для жарки во фритюре.....1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....1 шт.	Книга рецептов.....1 шт.
Мерный стакан.....1 шт.	Запасное уплотнительное кольцо.....1 шт.
Решетка.....1 шт.	Руководство по эксплуатации.....1 шт.
Плоская ложка.....1 шт.	Сервисная книжка.....1 шт.
	Электрошнур.....1 шт.

i Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Устройство модели A1

- | | |
|---|---|
| 1. Корпус прибора. | 13. Уплотнительное кольцо. |
| 2. Съемная чаша с антипригарным покрытием. | 14. Ручка крышки. |
| 3. Фиксирующая гайка. | 15. Контейнер для приготовления на пару. |
| 4. Панель управления с дисплеем. | 16. Решетка. |
| 5. Основа с прорезиненными ножками. | 17. Черпак. |
| 6. Ручки для переноски прибора. | 18. Плоская ложка. |
| 7. Сетевой шнур с вилок. | 19. Мерный стакан. |
| 8. Съемная крышка прибора. | 20. Корзина для жарки во фритюре. |
| 9. Выходное отверстие защитного клапана. | 21. Контейнер для сбора конденсата (на задней панели устройства). |
| 10. Рычаг ручной блокировки крышки. | 22. Запорный клапан. |
| 11. Клапан выпуска пара с защитным кожухом. | |
| 12. Переключатель клапана выпуска пара. | |

Панель управления A2

1. Кнопки выбора автоматического режима (группы режимов) приготовления.
2. Кнопка «COOK TIME» («Время приготовления») – выбор времени приготовления.
3. Индикатор времени приготовления. Отображает выбранное время приготовления на автоматических режимах: FAST, NORMAL, SLOW (МАЛОЕ, СРЕДНЕЕ, БОЛЬШЕЕ).
4. Дисплей. Отображает отсчет времени приготовления / отложенного старта / подогрева.
5. Кнопка «TIMER / KEEP WARM» («Отсрочка/Автоподогрев») – установка времени для функции «Отложенный старт»; предварительное отключение автоподогрева.
6. Кнопка «REHEAT/CANCEL» («Подогрев/Отмена») – включение и отключение функции «Подогрев»/отмена всех сделанных установок/ отключение функции «Поддержание тепла»/ прерывание режима приготовления.
7. Кнопка «MULTI-CHEF» – выбор режима ручной настройки времени приготовления.
8. Кнопка «←» – уменьшение значения времени отложенного старта/ уменьшение времени приготовления.
9. Кнопка «→» – увеличение значения времени отложенного старта/ увеличение времени приготовления.
10. Индикаторы выбора типа продукта в группах автоматических режимов «STEAM» и «STEW»: MEAT, FISH, VEGETABLES, POULTRY («Мясо», «Рыба», «Овощи», «Птица»).

I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Осторожно достаньте изделие и его комплектацию из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.

! *Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и таблицу с серийным номером изделия на его корпусе! Отсутствие серийного номера на изделии автоматического лишает вас права гарантийного обслуживания.*

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

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

Перед началом эксплуатации

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

Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части мультиварки-скороварки не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и дном нагревательной камеры не должно быть посторонних предметов.

! *Во избежание загрязнения дна и стенок рабочей камеры прибора рекомендуется сначала загружать ингредиенты и воду в чашу и лишь затем установить чашу в корпус мультиварки-скороварки.*

Не включайте прибор без установленной внутрь чаши – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора.

Не включайте прибор с пустой чашей – перегрев чаши может привести к повреждению антипригарного покрытия.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Открытие/закрытие крышки

При закрытии крышка прибора герметично соединяется с корпусом изделия, что позволяет нагнетать в мультиварке-скороварке высокое давление. Когда давление внутри прибора выше атмосферного, крышка автоматически блокируется. Если по окончании приготовления крышка не открывается без усилия, значит, давление в рабочей камере еще слишком высокое. Откройте клапан выпуска пара и дождитесь нормализации давления в приборе.

Для закрытия крышки опустите ее и поверните рычаг ручной блокировки по часовой стрелке до упора.

Для открытия крышки поверните рычаг ручной блокировки против часовой стрелки до упора и откройте крышку за ручку.

! *ВНИМАНИЕ! Перед открытием крышки убедитесь, что клапан выпуска пара открыт и из него не выходит пар.*

Во время работы прибор нагревается! Не прикасайтесь к металлической части крышки в процессе и по окончании приготовления. Открывайте крышку только за ручку.

Не поднимайте прибор за ручку на крышке! Для подъема и переноски устройства используйте ручки на его корпусе.

Клапан выпуска пара

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M110E оборудована клапаном выпуска пара, который расположен на крышке. Устанавливая переключатель клапана в положение HIGH PRESSURE («ВыСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ») – клапан закрыт или NORMAL PRESSURE («НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ») – клапан открыт, можно менять принцип работы прибора: при закрытом клапане устройство работает как скороварка, при открытом клапане – как мультиварка.

Технологический люфт переключателя клапана выпуска пара не является неисправностью.

По окончании приготовления под высоким давлением необходимо открыть клапан выпуска пара для нормализации давления в рабочей камере. При приготовлении блюд, не требующих большого количества жидкости (плов и т.п.), клапан выпуска пара можно открыть сразу после окончания процесса приготовления. Если под давлением готовятся жидкие или пореобразные блюда, необходимо подождать 5–10 минут, чтобы прибор остыл, и лишь затем открывать клапан. Иначе возможен выброс горячей жидкости вместе с выходящим паром.

! *ВНИМАНИЕ! При открытии клапана выпуска пара во время или по окончании процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Будьте осторожны!*

Функция «Отложенный старт»

Выбрав автоматический режим приготовления, вы можете установить отсрочку его старта в диапазоне от 1 минуты до 24 часов с шагом установки в 1 минуту (отсрочка по умолчанию – 2 часа):

1. После выбора режима и времени приготовления дважды нажмите кнопку «TIMER / KEEP WARM». На дисплее высветится время отложенного старта. Индикатор значения часов будет мигать.
2. Нажатием на кнопки установите нужное значение часов, затем – минут (повторно нажав кнопку «TIMER / KEEP WARM»). Для выбора изменения значения нажмите и удерживайте кнопку «←» или «→».
3. Через несколько секунд после окончания установки времени отложенного старта цифры на дисплее перестанут мигать и начнется обратный отсчет установленного времени.
4. Для отмены установок нажмите кнопку «REHEAT/CANCEL».



Функция «Отложенный старт» недоступна в режимах «FRY», «POPCORN», «BAKE», а также при использовании функции «Подогрев».

Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в рецепте в качестве ингредиентов используются скоропортящиеся продукты (яйца, молоко, сливки, мясо, рыба, сыр и т. д.).

При установке времени отсрочки старта учитывайте, что работа введенного режима и начало обратного отсчета времени приготовления начнутся только с момента достижения прибором необходимых температуры и давления.

Если на таймере установлено 24 часа, изменить значение минут будет нельзя.

Функция «Поддержание тепла» (автоподогрев)

По окончании режима приготовления (о чем оповещают звуковой сигнал и погасший индикатор кнопки режима) включается автоподогрев (на дисплее высвечивается время подогрева с шагом в 1 час). Данная функция способна поддерживать температуру готового блюда в диапазоне 60–80°C в течение 8 часов.

Прервать автоподогрев можно нажатием кнопки «REHEAT/CANCEL»: индикатор кнопки погаснет, прибор перейдет в режим ожидания.

При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева нажатием кнопки «TIMER / KEEP WARM» (индикатор кнопки «REHEAT/CANCEL» погаснет). Чтобы снова включить функцию автоподогрева, нажмите кнопку «TIMER / KEEP WARM» повторно.

Функция «Подогрев»

Позволяет разогреть холодное блюдо до температуры 60–80°C и поддерживать его в горячем состоянии в течение 8 часов:

1. Выложите продукт в чашу, вставьте ее в корпус прибора, убедитесь, что она стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте и заблокируйте крышку. Установите переключатель клапана выпуска пара в положение «HIGH PRESSURE» – клапан закрыт. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «REHEAT/CANCEL». Загорится индикатор кнопки, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени разогрева с шагом в 1 час.
4. Для выключения подогрева нажмите кнопку «REHEAT/CANCEL» (индикатор кнопки погаснет).

Системы защиты прибора

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M110E оснащена многорулевой системой защиты. При приготовлении под давлением, если показатели температуры или давления в рабочей камере превысят требуемые значения, процесс приготовления будет приостановлен, пока эти параметры не вернуться к норме. Если за определенное время этого не произойдет, работа прибора прекратится полностью.

Также прибор оснащен дополнительной защитой от перегрева в режимах «FRY» и «POPCORN». При критическом нагреве устройство прерывает приготовление и должно полностью остыть (примерно в течение 15 минут), прежде чем вы сможете использовать какой-либо из упомянутых режимов повторно. Если при попытке повторного запуска режима «FRY» или «POPCORN» на дисплее высвечивается «Hn», значит, температура прибора еще высокая и включение режима заблокировано. Данное ограничение не относится к остальным режимам приготовления.

Приготовление пищи под давлением

При закрытом клапане выхода пара происходит герметизация рабочей камеры прибора, где в процессе нагрева нагнетается и поддерживается высокое давление. Закипание воды и образование пара происходят при температуре выше 100°C, а время приготовления сокращается более чем в два раза. В сочетании с ограниченным доступом кислорода к приготовляемой пище это позволяет сохранить в продуктах максимальное количество полезных свойств.

Основные правила приготовления пищи под давлением:

- В чаше мультиварки-скороварки обязательно должна присутствовать вода или какая-либо другая жидкость (как минимум, 2 мерных стакана).
- Работа прибора под давлением не предполагает жарку продуктов на масле. При необходимости вы можете запаросовать нарезанные овощи в небольшом количестве масла или в бульоне на дне мультиварки-скороварки в режиме «FRY» с открытой крышкой, затем положить остальные продукты, добавить жидкость, закрыть прибор и готовить дальше под давлением.
- Емкость мультиварки-скороварки следует наполнять продуктами и водой не более чем на 4/5 и не менее 1/5 от объема чаши. При варке продуктов, которые могут набухать в горячей воде или выделять пену (шпинат, рис, бобовые,



макароны, манты и т. д.), не наполняйте чашу более чем на 3/5 от ее объема, чтобы не засорился паровой клапан. Помните: нарушение данных правил может привести к серьезной поломке прибора!

Общий порядок действий при использовании автоматических режимов приготовления

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, равномерно разместите их в чаше.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара в необходимое вам положение:

 - «HIGH PRESSURE» – клапан закрыт – прибор работает как скороварка (для групп режимов «RICE/GRAIN», «SOUP», «BOLL», «JAM/DESSERT», «PILAF», «OATMEAL», «BEANS», «GAME»);
 - «NORMAL PRESSURE» – клапан открыт – прибор работает как мультиварка (для режимов «FRY», «BAKE», «POPCORN»).

4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажатием соответствующей кнопки выберите необходимый режим (группу режимов) приготовления и вид продукта (для группы режимов «STEW» и «STEAM»). Загорится индикатор кнопки, на дисплее начнет мигать установленное по умолчанию значение времени приготовления (время приготовления не включает период достижения прибором необходимых температуры и давления).
6. Нажимая кнопку «COOK TIME», выберите необходимое значение времени приготовления («FAST, NORMAL, SLOW»).
7. Чтобы задать время отложенного старта, дважды нажмите кнопку «TIMER / KEEP WARM». Кнопками «+» и «-» установите нужное значение времени.
8. Через несколько секунд после завершения установок дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора в данном режиме. В режиме «POPCORN» обратный отсчет времени приготовления не отображается.
9. При необходимости заранее отключите функцию автоподогрева.
10. Если вы готовили под давлением, перед открытием крышки прибора осторожно откройте клапан выпуска пара, чтобы нормализовать давление в рабочей камере.
11. Отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления можно на любом этапе кнопкой «REHEAT/CANCEL».

Приготовление риса и других круп (высокое давление)

Для быстрого приготовления риса, гречки, рассыпчатых каш из круп предусмотрена группа автоматических режимов «RICE/GRAIN», включающая 3 варианта настроек, которые можно выбрать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления. Время приготовления по умолчанию – 12 минут.

Объем ингредиентов без жидкости не должен превышать уровень 2/5 шкалы на внутренней поверхности чаши.

Приготовление супов (высокое давление)

Для приготовления различных супов и супов-пюре предусмотрена группа автоматических режимов «SOUP», включающая 3 варианта настроек, которые можно выбрать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления. Время приготовления по умолчанию – 30 минут.

Общий объем ингредиентов, включая жидкость, не должен превышать максимальный уровень шкалы на внутренней поверхности чаши.

Варка (высокое давление)

Для варки мяса, рыбы, овощей, сосисок, копитов, приготовления фруктовых пюре предусмотрена группа автоматических режимов «BOLL», включающая 3 варианта настроек, которые можно выбрать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления. Время приготовления по умолчанию – 20 минут.

Общий объем ингредиентов, включая жидкость, не должен превышать максимальный уровень шкалы на внутренней поверхности чаши.

Жарка (нормальное давление)

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M110E предусмотрен специальный автоматический режим «FRY», который позволяет готовить пищу (мясо, овощи, птицу, морепродукты) при нормальном давлении с добавлением некоторого количества масла или жира. По умолчанию время работы режима «FRY» составляет 20 минут. Для жарки во фритюре используйте специальную корзину со съемной ручкой (входит в комплект мультиварки-скороварки).



ВНИМАНИЕ! Не закрывайте крышку прибора при приготовлении в режиме «FRY». В противном случае возможно срабатывание защитной автоматической блокировки крышки (вы не сможете визуально контролировать процесс

жарки, помешивать или переворачивать продукт). Если это все же произошло, остановите процесс приготовления, подождите, пока прибор остынет и откройте крышку. После этого приготовление можно продолжить.

Приготовление варенья, десертов (высокое давление)

Для приготовления варенья, повидла, джемов, различных десертов предусмотрена группа автоматических режимов «AM/DESSERT», включающая 3 варианта настроек, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления. Время приготовления по умолчанию – 22 минуты. Общий объем ингредиентов, включая жидкость, не должен превышать максимальный уровень шкалы на внутренней поверхности чаши.

Приготовление плова (высокое давление)

Для приготовления различных видов плова предусмотрена группа режимов «PILAF», включающая 3 варианта настроек, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления. Время приготовления по умолчанию – 20 минут. Объем ингредиентов без жидкости не должен превышать уровень 3/5 шкалы на внутренней поверхности чаши.

Приготовление молочных каш (высокое давление)

Для приготовления различных молочных каш предусмотрена группа автоматических режимов «OATMEAL», включающая 3 варианта настроек, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления. Время приготовления по умолчанию – 5 минут. Общий объем ингредиентов, включая жидкость, не должен превышать уровень 2/5 шкалы на внутренней поверхности чаши. Время приготовления по умолчанию – 5 минут.

Приготовление каш в мультиварке-скороварке предполагает использование пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

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

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

Приготовление бобовых (высокое давление)

Для приготовления гороха, фасоли, чечевицы и других аналогичных продуктов бобовых культур предусмотрена группа автоматических режимов «BEANS», включающая 3 варианта настроек, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления. Время приготовления по умолчанию – 40 минут. Объем ингредиентов без жидкости не должен превышать уровень 3/5 шкалы на внутренней поверхности чаши.

Выпечка (нормальное давление)

Для выпечки бисквитов, пирогов, запеканок, а также для запекания мяса, рыбы и овощей предусмотрена группа автоматических режимов «BAKE», включающая 3 варианта настроек, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления. Время приготовления по умолчанию – 30 минут. Общий объем ингредиентов не должен превышать уровень 2/5 шкалы на внутренней поверхности чаши.

Приготовление дичи (высокое давление)

Для приготовления блюда из дичи (жесткого мяса, крупных кусков мяса и птицы), а также для варки холодца предусмотрена группа автоматических режимов «GAME», включающая 3 варианта настроек, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления. Время приготовления по умолчанию – 30 минут. Общий объем ингредиентов, включая жидкость, не должен превышать уровень 4/5 шкалы на внутренней поверхности чаши.

Приготовление попкорна (нормальное давление)

Для приготовления попкорна предусмотрен специальный автоматический режим «POPCORN».

1. Переложите зерна для попкорна (без упаковки, не более 200 граммов) в чашу.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Снимите переключатель клапана выпуска пара, потянув его вверх. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «POPCORN». Загорится индикатор кнопки, через несколько секунд на дисплее выветится

динамический значок нагрева и начнется работа в выбранном режиме приготовления. Отсчет времени работы в данном режиме не отображается.

5. По окончании времени приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее выветится **0000**.
 6. Подождите, пока не прекратятся щелчки внутри чаши, затем откройте крышку и извлеките чашу с готовым попкорном.
- ВНИМАНИЕ!** При приготовлении попкорна прибор сильно нагревается! Будьте аккуратны! Используйте кулонные ручки.

Тушение (высокое давление)

Для приготовления блюда с использованием тушения предусмотрена группа автоматических режимов «STEW», включающая 12 вариантов настроек, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления. Значение времени приготовления по умолчанию зависит от выбранного вида продукта («MEAT», «VEGETABLES», «POULTRY», «FISH»).

Общий объем ингредиентов, включая жидкость, не должен превышать уровень 4/5 шкалы на внутренней поверхности чаши.

Приготовление на пару (высокое давление)

Для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, морепродуктов, диетических и вегетарианских блюд, детского меню предусмотрена группа автоматических режимов «STEAM», включающая 12 вариантов настроек, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления. Значение времени приготовления по умолчанию зависит от выбранного вида продукта («MEAT», «VEGETABLES», «POULTRY», «FISH»).

Для приготовления блюда на пару используйте специальный контейнер и решетку-подставку (входят в комплект мультиварки-скороварки):

1. Налейте в чашу 300-350 мл воды.
2. Подготовьте все продукты согласно рецепту, равномерно разложите в контейнере для приготовления на пару. Установите в чашу решетку, поставьте на нее контейнер.
3. Следуйте указаниям п. 2-11 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических режимов приготовления».

Режим «MULTI-CHEF» (высокое/нормальное давление)

Если предусмотренные автоматические режимы не позволяют создать необходимые условия для приготовления задуманного вами блюда, можно воспользоваться режимом ручной настройки «MULTI-CHEF». Он позволяет готовить пищу как при высоком, так и при нормальном давлении с установкой времени приготовления в диапазоне от 2 до 99 минут с шагом в 1 минуту. В данном режиме вы сможете реализовать практически любые кулинарные идеи. Время приготовления по умолчанию – 10 минут.

Общий объем ингредиентов, включая жидкость, не должен превышать уровень 4/5 шкалы на внутренней поверхности чаши.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Выложите их в чашу, залейте водой.
2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните, убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в необходимое вам положение («HIGH PRESSURE» – клапан закрыт или «NORMAL PRESSURE» – клапан открыт). Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «MULTI-CHEF». Загорится индикатор кнопки, на дисплее выветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления.
5. Нажатием на кнопки «←» и «→» установите необходимое время приготовления.
6. Следуйте указаниям п. 7-11 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических режимов приготовления».

III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу, которому посвящается практически все свободное время. Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M110E поможет решить вопросы, связанные с питанием ребенка и уходом на разных стадиях роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке-скороварке книге рецептов вы найдете множество рецептов блюд для ребенка с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для

данной модели. Все представленные рецепты были адаптированы и проверены непосредственно в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M110E.

ПРИКОРМ – это новая для грудничка еда, заменяющая сначала одно, а затем уже и несколько кормлений. Прикормом в зависимости от возраста могут быть различные пюре, каши, бульоны, протертые мясо и рыба.

Возраст 4-6 месяцев

Овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблок, груш; однокомпонентные соки.

Возраст 6-8 месяцев

Овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы; фруктовые пюре.

Возраст 8-12 месяцев

Овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы; фруктовые пюре, каши, супчики на овощном бульоне.

Овощные и фруктовые пюре

Пюре бывают однокомпонентными (из одного вида овощей, фруктов) или многокомпонентными (из смеси нескольких видов). Начинать нужно с однокомпонентного продукта.

Молочные и безмолочные каши

Каша считается одним из самых полезных продуктов для малышей. Пищевая ценность каши зависит от вида крупы и технологии обработки зерна. По сумме разных показателей лидируют гречка и овсянка, содержащие больше всего пищевых волокон, белка, жиров, витаминов и минеральных солей.

Супы

Большую пользу детскому организму приносят различные отвары, супы и бульоны. Они хорошо усваиваются, регулируют водно-солевой баланс, богаты витаминами и обладают высокой энергетической ценностью. Их можно вводить в рацион с 8-месячного возраста. Рецепты приготовления супов и бульонов для малышей вы можете найти в прилагаемой кулинарной книге.



ВАЖНО! Приведенная выше информация носит исключительно информативный характер. Перед принятием решения о начале прикорма, выборе смесей или продуктов для детского меню необходимо обязательно проконсультироваться с педиатром или врачом-диетологом!

Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M110E можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способы стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

Для бутылочек и крупных предметов (водяной способ по принципу автоклава):

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте и заблокируйте крышку, установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение HIGH PRESSURE, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «СУП». Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления – 30 минут.
4. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «Отсрочка». Кнопками «+» и «-» установите нужное значение времени.
5. Через несколько секунд после завершения установок дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.
6. Нажмите кнопку «TIMER / KEEP WARM», чтобы заранее отключить функцию автоподогрева. Индикатор кнопки «REHEAT/CANCEL» погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «TIMER / KEEP WARM» еще раз, индикатор кнопки «REHEAT/CANCEL» загорится.
7. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим ожидания (мигает дисплей) или в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «REHEAT/CANCEL», на дисплее высветится ОН). Для отключения функции автоподогрева нажмите кнопку «REHEAT/CANCEL». Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

8. Для прерывания процесса обработки или отмены заданного режима нажмите и удерживайте кнопку «REHEAT/CANCEL».

По окончании обработки выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.

Для сосок и мелких предметов (паровой способ):

Мелкие предметы (соски, детские столовые приборы, прорезыватели и т.д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.

1. Залейте в чашу 500 мл воды, установите в чашу решетку и контейнер для приготовления на пару.
2. Вставьте чашу с контейнером в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте и заблокируйте крышку, установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажатием кнопки «STEAM» установите тип продукта «MEAT» (загорится соответствующий индикатор), на дисплее будет мигать установленное по умолчанию время приготовления – 20 минут.
5. Нажмите кнопку «TIMER / KEEP WARM», чтобы заранее отключить функцию автоподогрева. Индикатор кнопки «REHEAT/CANCEL» погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «TIMER / KEEP WARM» еще раз, индикатор кнопки «REHEAT/CANCEL» загорится.
6. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим ожидания (мигает дисплей) или в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «REHEAT/CANCEL», на дисплее высветится ОН). Для отключения функции автоподогрева нажмите кнопку «REHEAT/CANCEL». Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.
7. Для отмены заданного режима или прерывания процесса тепловой обработки нажмите и удерживайте кнопку «REHEAT/CANCEL».

По окончании работы прибора все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки прибора. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.multicooker.com или в магазинах официальных дилеров.

V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Рекомендуемое время приготовления продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Свинина/говядина (филе, нарезанное кубиками)	500	400	15/20
Баранина (филе, нарезанное кубиками)	500	500	25
Курица (филе, нарезанное кубиками)	500	500	6
Фрикадельки/котлеты	500	500	15
Рыба (филе)	500	500	8
Морепродукты (креветки варено-мороженые)	500	500	8
Манты/хинкали	5 шт.	500	15/20
Картофель (нарезанный кубиками)	500	500	8
Морковь (нарезанная кубиками)	500	500	8
Свекла (нарезанная кубиками)	500	500	12
Овощи (свежемороженые)	500	500	3
Яйцо куриное	5 шт.	500	4

i Приведенные в таблице значения являются общими и носят рекомендательный характер. Они могут отличаться от реальных значений и зависят от конкретного вида продукта, его свежести и ваших личных предпочтений.

Сводная таблица режимов приготовления (заводские установки)

Группы режимов	Время приготовления, мин			Время по умолчанию, мин	Отложенный старт	Подогрев блюда	
	Малое	Среднее	Большее				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	есть	есть	
SOUP	15	30	45	30	есть	есть	
BOIL	18	20	45	20	есть	есть	
FRY	20				–	есть	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	есть	есть	
PILAF	10	20	30	20	есть	есть	
OATMEAL	3	5	10	5	есть	есть	
BEANS	25	40	60	40	есть	есть	
BAKE	26	30	35	30	–	есть	
GAME	15	30	45	30	есть	есть	
POPCORN	Устанавливается автоматически				–	есть	
STEW	MEAT	30	40	50	40	есть	есть
	VEGETABLES	15	20	25	20	есть	есть
	POULTRY	20	35	45	35	есть	есть
	FISH	15	20	30	20	есть	есть
STEAM	MEAT	15	20	25	20	есть	есть
	VEGETABLES	6	10	15	10	есть	есть
	FISH	8	10	15	10	есть	есть
	POULTRY	10	15	20	15	есть	есть
MULTI-CHEF	Устанавливается вручную в диапазоне от 2 до 99 минут			10	есть	есть	

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Прежде чем приступать к очистке устройства, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Используйте мягкую ткань и нейтральные средства для мытья посуды. Советуем производить очистку прибора сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем прокипятить 20 минут половину лимона в режиме «BOIL» при закрытом клапане выхода пара.

! *Запрещается использовать губки с жестким или абразивным покрытием, абразивные чистящие средства и химически агрессивные вещества.*

Корпус устройства очищайте по мере необходимости.

Чашу очищайте после каждого использования (можно использовать посудомоечную машину), после чего протрите ее внешнюю поверхность насухо.

Внутреннюю поверхность крышки очищайте после каждого использования устройства:

1. Откройте крышку прибора. В центре на ее внутренней стороне расположена фиксирующая гайка. Придерживая крышку, отвинтите гайку (против часовой стрелки) и аккуратно отделите крышку от рычага шарнирного механизма.
2. Очистите внутреннюю поверхность крышки и протрите ее насухо.
3. Установите крышку на место: совместите отверстие в центре крышки с винтом на рычаге шарнирного механизма (рычаг блокировки крышки должен располагаться сверху) и, придерживая крышку, завинтите фиксирующую гайку (по часовой стрелке) до упора.

Для более эффективной очистки внутренней поверхности крышки прибора рекомендуем предварительно снять уплотнительную резинку и разобрать клапан выпуска пара.

Очистку клапана выпуска пара и запорного клапана рекомендуется производить после каждого использования устройства:

1. Снимите переключатель клапана на наружной стороне крышки, потянув его вверх.
2. Отвинтите защитный кожух на внутренней стороне крышки.
3. Промойте обе части клапана теплой водой.
4. Привинтите кожух клапана на место, переключатель клапана зафиксируйте в гнезде крышки легким нажатием.
5. Также на внутренней стороне крышки расположен запорный клапан регулировки давления. Тщательно удалите загрязнения с самого клапана и уплотнительной резинки с помощью влажной губки или кухонной салфетки.



Рекомендуется производить очистку клапана выпуска пара и запорного клапана после каждого использования устройства.

Повреждение или потеря самого запорного клапана или резинки может привести к некорректной работе прибора или его поломке.

Уплотнительное кольцо на внутренней части крышки очищайте по мере необходимости: аккуратно снимите кольцо, промойте теплой водой и установите на место – ровно и без перекосов.

Во время приготовления пищи образуется конденсат, который скапливается в контейнере, расположенном на задней части корпуса прибора. Потянув контейнер вниз, снимите его, слейте накопившуюся воду и установите контейнер на место.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Сообщение об ошибке на дисплее	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1	Ошибка датчика давления	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
E3	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
E5	Перегрев прибора	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к электрической розетке	Убедитесь, что штепсель электрошнура включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
Прибор не включается	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей вашей дом организации

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабilen или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попали посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе мультиварки-скороварки 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. Идет отсчет времени работы программы	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки-скороварки	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки-скороварки до щелчка
	Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Отсчет времени работы программы не идет	Отсутствует уплотнительная резинка на внутренней крышке	Проверьте наличие уплотнительной резинки на внутренней крышке
При работе устройства в режиме скороварки из отверстия запорного клапана продолжает выходить пар. Отсчет времени работы программы не идет	Запорный клапан загрязнен	Проведите очистку запорного клапана согласно разделу «Уход за прибором»
	Утеряны запорный клапан или его уплотнительная резинка	Проверьте наличие запорного клапана и его уплотнительной резинки

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й – год выпуска устройства. Установленный производителем срок службы прибора составляет 3 года (5 лет) со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.



Экологически безвредная утилизация (утилизация электрического и электронного оборудования)

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

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

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

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



Prieš pirmą kartą naudojant šį įrenginį, įdėmiai perskaitykite jo naudojimosi instrukciją bei išsaugokite ją ateičiai. Teisingai naudojant įrenginį, galima prailginti jo tarnavimo laiką.

ATSARGUMO PRIEMONĖS

- Gamintojas neatsako už gedimus, atsiradusius nesilaikant techninės saugos reikalavimų ir gaminio eksploatacijos taisyklių.
- Šis elektros prietaisas – tai daugiav funkcis įrenginys, skirtas maistui ruošti namų sąlygomis, kuris gali būti naudojamas butuose, sodybose, viešbučių numeriuose, parduotuvėse, biurų poilsio kambariuose ir kitose, 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 neatitiktymas gali sukelti trumpąjį jungimą arba gaisrą.
- Junkite prietaisą tik į įžemintus kištukinius lizdus. Tai būtina sąlyga, sauganti nuo elektros smūgio. Naudodami ilgintuvą įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.

STOP

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

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

STOP

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

- Nestatykite prietaiso ant minkšto paviršiaus, jam veikiant – neuždenkite, nes prietaisas gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama eksploatuoti prietaisą lauke: į prietaiso vidų patekus drėgmės ar pašalinių objektų, tai gali sukelti rimtų jo gedimų.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėšęs. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.
- Pasirūpinkite, kad garų išleidimo vožtuvas, slėgio reguliavimo vožtuvas, ir kondensato surinkimo talpos dangčio vidinėje pusėje esantis sandarinimo žiedas visada būtų švarus ir tinkamai veikiantis. Jokiu būdu nejunkite prietaiso į elektros tinklą, jei vožtuvai, vidinis dangtis ir sandarinimo žiedas ar užpildyta kondensato surinkimo talpa pažeista, užsiteršė ar deformavosi. Savarankiškai keisdami sandarinimo žiedą naudokite tik komplekte esantį atsarginį žiedą.
- Gaminant maistą suslėgtame ore, 1/5 bendros dubens talpos turi sudaryti vanduo ar kitas skystis.

STOP

Kategoriškai draudžiama kepti aukštame slėgyje!

- Tam, kad garų išleidimo vožtuvas neužsiterštų, į dubenį dėkite produktų ne daugiau kaip 4/5 bendros dubens talpos. Virdami karštame vandenyje brinkstančius arba putojančius produktus, nepildykite dubens daugiau kaip 3/5.

STOP

Kategoriškai draudžiama jungti gaminimo aukštame slėgyje programą, jeigu prietaiso dangtis nėra sandariai užfiksuotas!

- Atidarius garų išleidimo vožtuvą gaminimo proceso metu arba jam pasibaigus, galimas stiprus, vertikalus karštų garų srautas. Atidarę garų išleidimo vožtuvą nesilenkite virš dangčio ir nelaikykite virš jo rankų.

- Darbinėje kameroje padidėjus slėgiui, automatiškai suveikia dangčio blokavimo sistema. Nebandykite atidaryti prietaiso dangčio, prieš tai nenormalizavę darbinėje kameroje esančio slėgio.
 - Užbaigę gaminti skystus arba tyrės konsistencijos patiekalus, leiskite prietaisui 10-15 minučių atvėsti, kad nukristų slėgis ir per garų išleidimo vožtuvą netykštų karšti skysčiai.
 - Prietaiso dangtį atidarinkite tik laikydami jį už rankenos. Prietaisą galima kelti tik už specialių rankenų, esančių prietaiso šonuose ir tik tuomet, kai prietaisas yra išjungtas.
- 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.*

Techinės charakteristikos

Modelis	RMC-M110E
Galingumas	900 W
Įtampa	220-240 V, 50/60 Hz
Dubens talpa	4,8 l
Dubens dangą	neprisivylanti danga
Ekranas	šviesos diodų, skaitmeninis
Valdymo būdas	elektroninis

Automatiniai gaminimo režimai

RICE/GRAIN (RYZIAI/KRUPOPOS)	3 režimai
SOUP (SRIUBA)	3 režimai
BOIL (VIRIMAS)	3 režimai
FRY (KEPIMAS/GRUŽDINIMAS)	1 režimas
JAM/DESSERT (UOGIENĖ/DESERTA)	3 režimai
PILAF (PLOVAS)	3 režimai
OATMEAL (PIENIŠKA KOŠĖ)	3 režimai

Funkcijos

Patiekalų pašildymas	iki 8 valandų
Gatevų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinis pašildymas)	iki 8 valandų

Komplektacija

Daugiafunkcis greitpuodis su dubeniu	1 vnt.
Dangtis su garų vožtuvu	1 vnt.
Talpa, skirta maistui gaminti garuose	1 vnt.
Dozatorius	1 vnt.
Grotelės	1 vnt.
Plokščias šaukštas	1 vnt.
Samtis	1 vnt.

■ *Gamintojas, tobulindamas savo produkciją, be išankstinio išspėjimo pasilieka teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas.*

Modelio įranga **A1**

1. Prietaiso korpusas
2. Nuimamas dubuo su neprisivylančia danga
3. Darbinė kamera
4. Valdymo pultas su ekranu
5. Pagrindas su guminėmis kojelėmis
6. Rankenos prietaisui nešti
7. Tinklo kabelis su kištuku
8. Nukeliamas prietaiso dangtis
9. Apsauginio vožtuvo plyšys
10. Rankinio dangčio blokavimo svirtis
11. Garų išleidimo vožtuvus su apsauginiu gaubtu

Valdymo pultas **A2**

1. Automatinio gaminimo režimo pasirinkimo mygtukai (režimų grupės).
2. Mygtukas "COOK TIME" ("GAMINIMO LAIKAS") – gaminimo laiko pasirinkimas.
3. Gaminimo laiko indikatorius. Rodo pasirinktą gaminimo laiką automatinuose režimuose: "FAST", "NORMAL", "SLOW" ("GREITAI", "VIDUTINIUI GREIČIUI", "LĖTAI").
4. Ekranas. Rodo gaminimo/atidėto paleidimo/pašildymo laiko atskaitą.
5. Mygtukas "TIMER / KEEP WARM" ("LAIKMĖTIS/PASILDYMAS") – funkcijos "Atidėtas paleidimas" laiko nustatymas; išankstinis automatinio pašildymo funkcijos atjungimas.
6. Mygtukas "REHEAT/CANCEL" ("PAŠILDYMAS/ATŠAUKTI") – funkcijos "Pašildymas/Atšaukti visus nuostatus" įjungimas ir atjungimas, funkcijos "Automatinis pašildymas" išjungimas/gaminimo režimo nutraukimas.

Apsaugos sistema	4 lygių:
• garų išleidimo vožtuvas	
• blokavimo vožtuvas	
• temperatūros saugiklis	
• perteklinio slėgio jutiklis	
Maisto paruošimo garsinis signalas	yra

BEANS (PUPOS)	3 režimai
BAKE (KEPINIAI)	3 režimai
GAME (ŽVERIENA)	3 režimai
POPCORN (SPRAGĖSIAI)	1 režimas
STEAM (TROŠKINIMAS)	12 režimų
STEAM (GARINIMAS)	12 režimų
MULTI-CHEF (VIRTUVĖS ŠĖFAS)	1 režimas

Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas	yra
Atidėtas paleidimas	iki 24 valandų

Krepšys su rankena, skirtas kepti gruzdintuvėje	1 vnt.
Receptų knyga	1 vnt.
Atsarginis tarpinis žiedas	1 vnt.
Naudojimosi instrukcija	1 vnt.
Techninio aptarnavimo knygelė	1 vnt.
Elektros maitinimo kabelis	1 vnt.

- Mygtukas "MULTI-CHEF" ("VIRTUVĖS ŠEFAS") – rankinio gaminimo laiko režimo pasirinkimas.
- Mygtukas "-" – atidėto paleidimo laiko reikšmės mažinimas/gaminimo laiko trumpinimas.
- Mygtukas "+" – atidėto paleidimo laiko reikšmės didinimas/gaminimo laiko ilginimas.
- Produkto tipo – "MEAT", "FISH", "VEGETABLES", "POULTRY" ("MĖSA", "ŽUVYS", "DARŽOVĖS", "PAUKŠTIENA") pasirinkimo indikatoriaus automatinį režimų "STEAM" ir "STEW" grupėse.

I. PRIEŠ JUNGIANČIĄ PIRMĄ KARTĄ

Atsargiai išpakuokite gaminį, pašalinkite visas pakavimo medžiagas ir reklaminius lipdukus, išskyru lipduką, kuriame nurodytas serijos numeris.

! *Ant gaminio nesant serijos numerio, automatiškai panaikinama teisė gauti garantinį aptarnavimą.*

Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna šluoste. Dubenį praskalaukite šiltu muiluotu vandeniu. Kruopščiai nusauskinkite. Naudojant pirmą kartą, gali atsirasti pašalinis kvapas, tačiau tai nėra prietaiso gedimo požymis. Tokiu atveju prietaisą tiesiog išvalyti (žr. "Daugiafunkcio puodo priežiūra").

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

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

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

II. DAUGIAFUNKCIO PUODO EKSPLOATACIJA

Dangčio atidarymas/uždarymas

Uždarius prietaiso dangtį, jis hermetiškai prigunda prie gaminio korpuso, todėl daugiafunkciame greitpuodyje susidaro didelis slėgis. Kai prietaiso viduje pasiekiamas aukštesnis, nei atmosferos slėgis, dangtis automatiškai užsiblokuoja. Jei užbaigus gaminti dangtis lengvai neatsidaro, tai reiškia, jog darbinėje kameroje vis per dar didelis slėgis. Atidarykite garų išleidimo vožtuvą ir palaukite, kol prietaiso viduje normalizuosis slėgis.

Norint uždaryti dangtį, nuleiskite jį ir pagal laikrodžio rodyklę iki galo pasukite rankinės blokuotės svirtį.

Norint atidaryti dangtį, prieš laikrodžio rodyklę iki galo pasukite rankinės blokuotės svirtį ir už rankenos pakelkite dangtį.

! *DĖMESIO! Prieš atidarant dangtį įsitikinkite, kad atidarytas garų išleidimo vožtuvas ir iš jo nebeišeina garai.*

Veikimo metu prietaisas įkaista! Nelieskite metalinės dangčio dalies gaminimo proceso metu ir jam pasibaigus. Dangtį atidarinkite traukdami tik už rankenos.

Nekelkite prietaiso už ant dangčio esančios rankenos! Prietaisui kelti ir nešti naudokite ant jo korpuso esančias rankenas.

Garų išleidimo vožtuvas

Daugiafunkcis greitpuodis REDMOND RMC-M110E ant dangčio turi įrengtą garų išleidimo vožtuvą. Įrengdami vožtuvo jungiklį į padėtį "HIGH PRESSURE" (AUKŠTAS SLĖGIS, vožtuvas uždarytas) arba "NORMAL PRESSURE" ("NORMALUS SLĖGIS, vožtuvas atidarytas), galima keisti prietaiso veikimo principą: vožtuvui esant uždarytam, įrenginys dirba kaip greitpuodis, esant atidarytam – kaip daugiafunkcis puodas.

i *Technologinis garų išleidimo vožtuvo jungiklio laisvumas nėra gedimas.*

Užbaigus gaminti aukštame slėgyje, reikia atidaryti garų išleidimo vožtuvą, kad darbinėje kameroje normalizuotųsi slėgis. Gaminant patiekalus, kuriems nereikia didelio slėgįs kiekio (plovą ir pan.), garų išleidimo vožtuvą galima atidaryti iš karto, užbaigus gaminimo procesą. Jeigu veikiant slėgiui yra gaminami skysti arba tyrės konsistencijos patiekalai, reikia palaukti 5-10 min., kad prietaisas atvėstų, ir tik tuomet atidaryti vožtuvą. Priešingu atveju kartu su garais gali išstykėti ir karštų skysčių.

! *DĖMESIO! Atidarius garų išleidimo vožtuvą gaminimo proceso metu arba jam pasibaigus, galimas stiprus, vertikalus karštų garų srautas. Būkite atsargūs!*

Funkcija "Paleidimo atidėjimas"

Išsirinuk automatinį gaminimo režimą, galite nustatyti atidėtą jo paleidimą nuo 1 min. iki 24 val. diapazone 1 min. žingsniu (atidėjimas pagal nutylėjimą – 2 val.).

- Pasirinkę gaminimo režimą ir laiką, spauskite mygtuką "TIMER / KEEP WARM". Ekране bus rodomas atidėto paleidimo laikas. Laiko reikšmės indikatoriaus mirksės.
- Paspaudę mygtuką nustatykite reikalingą valandų, o tada – minučių reikšmę (dar kartą paspaudę mygtuką "TIMER / KEEP WARM"). Norint greitai pakeisti gaminimo laiko reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką "+" arba "-".
- Praėjus kelioms sekundėms po atidėto paleidimo laiko nustatymo, ekране nustos mirksėti skaičiai, prasidės nustatymo laiko atskaita.

4. Norint atsukti nuostatas, spauskite mygtuką "REHEAT/CANCEL".

Funkcija "Atidėtas paleidimas" neprieinama "FRY", "POPCORN", "BAKE" režimuose ir naudojant funkciją "Pašildymas".

Nerekomenduojama naudoti atidėto paleidimo funkcijos, jeigu recepte numatyti greitai gendantys produktai (kiaušiniai, šviežias pienas, mėsa, sūris ir t. t.).

Nustatant atidėto paleidimo laiką turėkite omenyje, kad įvesto režimo veikimas ir atgalinė gaminimo laiko atskaita prasidės tik prietaisui pasiekus reikiamą temperatūrą ir slėgį.

Jeigu laikmatyje yra nustatytos 24 val., pakeisti minučių reikšmės negalėsite.

Funkcija "Šilumos palaikymas" (automatinis pašildymas)

Pasibaigus gaminimo režimui (apie tai praneš garsinis signalas ir užgesęs režimo mygtuko indikatoriaus), įsijungia automatinis pašildymas (ekrane bus rodomas pašildymo laikas 1 val. žingsniu). Esant įjungtai šiai funkcijai, prietaisas gali palaikyti gatavo patiekalo temperatūrą 8 val., 60-80°C diapazone.

Nuraukti automatinį pašildymą galima paspaudus mygtuką "REHEAT/CANCEL": mygtuko indikatoriaus užges, prietaisas persijungis į laukimo režimą.

Esant poreikiui, galima iš anksto atjungti automatinio pašildymo funkciją, paspaudus mygtuką "TIMER / KEEP WARM" (mygtuko "REHEAT/CANCEL" indikatoriaus užges). Norint vėl įjungti automatinio pašildymo funkciją, dar kartą spauskite mygtuką "TIMER / KEEP WARM".

Funkcija "Pašildymas"

Galima šildyti šaltus patiekalus iki 60-80°C temperatūros ir palaikyti juos karštus 8 valandas:

- Sudėkite į dubenį produktus, įstatykite jį į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad dubuo stovi tiesiai, nėra pakrypes ir gerai prigludęs prie kaitinimo elemento.
- Uždarykite ir užblokuokite dangtį. Perjunkite garų išleidimo vožtuvo jungiklį į padėtį "HIGH PRESSURE": įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
- Spauskite mygtuką "REHEAT/CANCEL". Įsijungia mygtuko indikatoriaus, ekrane bus rodoma tiesioginė pašildymo laiko atskaita 1 val. žingsniu.
- Pašildymui išjungti, spauskite mygtuką "REHEAT/CANCEL" (mygtuko indikatoriaus užges).

Prietaiso apsaugos sistemos

Daugiafunkcis greitpuodis REDMOND RMC-M110E turi kelių lygių apsaugos sistemą. Gaminant po slėgiu, jeigu darbinėje kameroje esantys temperatūros arba slėgio jutikliai viršys nustatytas reikšmes, gaminimo procesas bus atidėtas, kol šie rodikliai vėl atsiders normos ribose. Jeigu per nustatytą laiką šie parametrai neatsistatys, prietaisas išsijungs pilnai.

Prietaisas taip pat turi papildomą apsaugą nuo perkaitimo "FRY" ir "POPCORN" režimuose. Esant kritiniam įkaitimui, prietaisas nutraukia gaminimą ir, prieš jums vėl naudojant kurį nors iš aukščiau paminėtų režimų, jis turi pilnai atvėsti (maždaug per 15 min.). Jei pakartotinai bandant paleisti "FRY" arba "POPCORN" režimą ekrane rodoma "HH", reiškia, prietaiso temperatūra vis dar aukšta ir režimo įjungimas yra užblokuotas. Šis apribojimas netaikomas likusiems gaminimo režimams.

Maisto gaminimas po slėgiu

Esant uždarytam garų išleidimo vožtuvui, hermetizuojama darbinė prietaiso kamera, kurioje kaitinimo proceso metu kaupiamas ir palaikomas aukštas slėgis. Vanduo užverda ir susidaro garai, esant aukštesnei kaip 100°C temperatūrai, o gaminimo laikas sutrumpėja beveik dvigubai. Dėl riboto deguonies kiekio gaminimo kameroje, produktuose išsaugomas maksimalus jų vertingų savybių kiekis.

Pagrindinės maisto gaminimo po slėgiu taisyklės:

- Daugiafunkcio greitpuodžio dubenyje būtina turi būti vandens arba kokių nors kitų skysčių (mažiausiai 2 dozavimo stiklinės).
- Prietaisui veikiant po slėgiu, gaminti riebaluose nėra numatyta. Esant poreikiui, supjaustytas daržoves galite patroskinti nedidelėmis kiekyje riebalų arba sultinyje daugiafunkcio greitpuodžio dugne, "FRY" režime, esant atidėtam dangčiui, o tada sudėti likusius produktus, įpilti skysčių, uždaryti prietaisą ir toliau gaminti po slėgiu.

- Daugiafunkcio greitpuodžio talpa reikia užpildyti produktais ir vandeniu ne daugiau kaip 4/5 ir ne mažiau kaip 1/5 bendro tūrio. Verdant karštame vandenyje brinkstančius arba puojančius produktus (špinatus, ryžius, pupas, makaronus, mantus ir kt.), nepildykite dubens daugiau kaip 3/5, kad neužsiteršytų garų vožtuvas.

i *ATMINKITE: nesilaikant šių nurodymų, galimi rimti prietaiso gedimai!*

Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines maisto gaminimo programas

1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiama produktų kiekį ir tolygiai paskirstykite juo dubenyje.
2. Dubenį įstatykite į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad jis stovi tiesiai, nėra pakryęs ir gerai priguldes prie kaitinimo elemento.
3. Perjunkite garų išleidimo vožtuvo jungiklį į reikiamą padėtį:
- HIGH PRESSURE – prietaisas veiks kaip greitpuodis (režimų grupėje: "RICE/GRAIN"; "SOUP"; "BOIL"; "JAM/DESSERT"; "PILAF"; "OATMEAL"; "BEANS"; "GAME");
- NORMAL PRESSURE – prietaisas veiks kaip daugiafunkcis puodas (režimuose: "FRY"; "BAKE"; "POPCORN").
4. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
5. Paspauskite atitinkamą mygtuką ir išsirinkite reikalingą maisto gaminimo režimą (režimų grupę) ir produkto tipą (režimų grupėje "STEW" ir "STEAM"). Įsijungs mygtuko indikatorius, ekrane pradės mirksėti pagal nutylėjimą nustatytą gaminimo laiko reikšmę (gaminimo laikas neapima laiko, reikalingo prietaisui tinkamai temperatūrai ir slėgiui pasiekti).
6. Spauskite mygtuką "COOK TIME" ir nustatykite reikalingą gaminimo laiką ("FAST"; "NORMAL"; "SLOW").
7. Norint nustatyti atidėto paleidimo laiką, spauskite mygtuką "TIMER / KEEP WARM". Mygtukai "+" ir "-" nustatykite reikalingą laiko reikšmę.
8. Nustatęs laiką, po kelių sekundžių ekranas nustos mirksėti ir pradės veikti pasirinktas režimas. Pasiekus reikiamą temperatūrą ir slėgį, prasidės atgalinė prietaiso laiko atskaita šiame režime. Režime "POPCORN" atgalinė laiko atskaita nerodoma.
9. Jeigu reikia, iš anksto atjunkite automatinio pašildymo funkciją.
10. Jeigu gaminate po slėgiu, prieš atidarant prietaiso dangtį, atsargiai atidarykite garų išleidimo vožtuvą, kad darbinėje kameroje būtų normalizuotas slėgis.
11. Atšaukti pasirinktas nuostatas arba nutraukti gaminimo procesą galima bet kuriame eigos etape, paspaudus mygtuką "REHEAT/CANCEL".

Ryžių ir kitų kruopų virimas (aukštas slėgis)

Greitam ryžių, grikių, birių kruopų košių virimui numatyta automatinė režimų grupė "RICE/GRAIN", apimanti 3 nustatymų variantus, kuriuos galima rinktis priklausomai nuo recepto, produktų ir gaminimo laiko. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 12 minučių.

Produktų kiekis be skysčių neturi viršyti 2/5 vidinėje dubens pusėje esančios žymos.

Sriubų virimas (aukštas slėgis)

Įvairioms sriuboms ir tyrėms virti skirta automatinė režimų grupė "SOUP", turinti 3 nustatymų variantus, kuriuos galima rinktis atsižvelgiant į receptą, produktus ir gaminimo laiką. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 30 minučių. Bendras produktų kiekis, įskaitant skysčius, neturi viršyti maksimalios žymos, esančios vidinėje dubens pusėje.

Virimas (aukštas slėgis)

Mėsai, žuvis, daržovėms, dešrelėms, kompotui, vaisių tyrėms virti yra skirta automatinė režimų grupė "BOIL", turinti 3 nustatymų variantus, kuriuos galima rinktis atsižvelgiant į receptą, produktus ir gaminimo laiką. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 20 minučių.

Bendras produktų kiekis, įskaitant skysčius, neturi viršyti maksimalios žymos, esančios vidinėje dubens pusėje.

Kepimas (normalus slėgis)

Daugiafunkciame greitpuodyje REDMOND RMC-M110E yra specialus automatinis režimas "FRY", skirtas maistui (mėsai, daržovėms, paukštienai, jūros gėrybėms) virti normaliam slėgyje, įdedant šiek tiek sviesto ar riebalų. Pagal nutylėjimą, "FRY" režimo veikimo laikas yra 20 minučių. Norint kepti gruzdintuvėje, naudokite specialų krepšį su nuimama rankena (yra daugiafunkcio greitpuodžio komplekte).

⚠ DĖMESIO! Gaminant maistą "FRY" režime, neuždenkite prietaiso dangčiu. Priešingu atveju gali suveikti automatinė apsauginė dangčio blokuotė (negalėsite matyti ir kontroliuoti kepimo proceso, pamašyti ar apversti produktų). Jeigu vis dėlto taip nutiko, sustabdysite maisto gaminimo procesą, palaukite, kol prietaisas atvės ir atidarykite dangtį. Tuomet procesą galima tęsti.

Uogienių, desertų gaminimas (aukštas slėgis)

Uogieni, džemams, įvairiems desertams virti numatyta automatinė režimų grupė "JAM/DESSERT", turinti 3 nustatymų variantus, kuriuos galima rinktis atsižvelgiant į receptą, produktus ir gaminimo laiką. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 22 minutes. Bendras produktų kiekis, įskaitant skysčius, neturi viršyti maksimalios žymos, esančios vidinėje dubens pusėje.

Plovo gaminimas (aukštas slėgis)

Įvairioms plovo rūšims virti skirta automatinė režimų grupė "PILAF", turinti 3 nustatymų variantus, kuriuos galima rinktis atsižvelgiant į receptą, produktus ir gaminimo laiką. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 20 minučių. Produktų kiekis be skysčių neturi viršyti 3/5 vidinėje dubens pusėje esančios žymos.

Pieniškų košių virimas (aukštas slėgis)

Įvairioms pieno rūšims virti skirta automatinė režimų grupė "OATMEAL", turinti 3 nustatymų variantus, kuriuos galima rinktis atsižvelgiant į receptą, produktus ir gaminimo laiką.

Produktų kiekis be skysčių neturi viršyti 2/5 vidinėje dubens pusėje esančios žymos. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 5 min. Daugiafunkciame greitpuodyje galima naudoti neriebų pasterizuotą pieną.

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

- kruopščiai nuplauti nesmulkintas kruopas (ryžius, grikius, miežius ir pan.), kol vanduo taps skaidrus;
- prieš verdant, sutepti daugiafunkcio puodo dubenį aliejumi;
- griežtai laikytis receptų knygoje nurodyto produktų kiekių. Griežtai draudžiama padidinti arba sumažinti produktų kiekių;
- naudojant nenugriebtą pieną, skiesti jį geriamuoju vandeniu santykiu 1:1.

Pieno ir kuopų savybės, priklausomai nuo jų kilmės ir gamintojo, gali skirtis, todėl atitinkamai gali skirtis ir gaunamas rezultatas.

Pupų virimas (aukštas slėgis)

Žirniams, pupoms, lęšiams ir panašioms ankštiniams produktams virti numatyta automatinė režimų grupė "BEANS", turinti 3 nustatymų variantus, kuriuos galima rinktis atsižvelgiant į receptą, produktus ir gaminimo laiką. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 40 minučių. Produktų kiekis be skysčių neturi viršyti 3/5 vidinėje dubens pusėje esančios žymos.

Kepiniai (normalus slėgis)

Biskvitui, pyragams, apkepui, o taip pat mėsai, žuvis ir daržovėms kepti yra skirta automatinė režimų grupė "BAKE", turinti 3 nustatymų variantus, kuriuos galima rinktis atsižvelgiant į receptą, produktus ir gaminimo laiką. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 30 minučių. Produktų kiekis be skysčių neturi viršyti 2/5 vidinėje dubens pusėje esančios žymos.

Žvėrienos gaminimas (aukštas slėgis)

Patiekalams su žvėriena (kieta mėsa, dideliais mėsos ir paukštienos gabalais) gaminti, o taip pat šaltienai virti numatyta automatinė režimų grupė "GAME", turinti 3 nustatymų variantus, kuriuos galima rinktis atsižvelgiant į receptą, produktus ir gaminimo laiką. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 30 minučių. Produktų kiekis be skysčių neturi viršyti 4/5 vidinėje dubens pusėje esančios žymos.

Spragėsių gaminimas (normalus slėgis)

Spragėsiams gaminti numatytas specialus automatinis režimas "POPCORN".

1. Į dubenį sudėkite spragėsius (be pakuotės, ne daugiau kaip 200 g).
2. Dubenį įstatykite į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad jis stovi tiesiai, nėra pakryęs ir gerai priguldes prie kaitinimo elemento. Uždarykite ir užblokuokite dangtį.
3. Nuimkite garų išleidimo vožtuvo jungiklį, patraukę jį į viršų. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Spauskite mygtuką "POPCORN". Įsijungs mygtuko indikatorius, po kelių sekundžių ekrane atsiras dinamiškas šildymo simbolis, pradės veikti pasirinktas režimas. Šiame režime laiko atskaita nerodoma.
5. Pasibaigus gaminimo laikui, pasigirs garsinis signalas, o ekrane bus rodoma "0000".
6. Palaukite, kol dubenyje nebesigirdės spragėjimo, tuomet atidarykite dangtį ir išimkite dubenį su spragėšiais.

⚠ DĖMESIO! Kepant spragėsius, prietaisas stipriai įkaista! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis.

Troškimas (aukštas slėgis)

Patiekalams troškinti yra numatyta automatinė režimų grupė "STEW", turinti 12 nustatymo variantų, kuriuos galima rinktis atitinkamai receptui, produktui ir gaminimo laikui. Laiko reikšmę, pagal nutylėjimą, priklauso nuo pasirinkto produkto tipo ("MEAT"; "VEGETABLES"; "POULTRY"; "FISH").

Produktų kiekis be skysčių neturi viršyti 4/5 vidinėje dubens pusėje esančios žymos.

Garinimas (aukštas slėgis)

Daržovės, mėšai, žuvis, jūros gėrybės, dietiniams ir vegetariškiems patiekalams bei vaikų maistui virti yra skirta automatinio režimų grupė "STEAM", turinti 12 nustatymo variantų, kuriuos galima rinktis atsižvelgiant į receptą, produktus ir gaminimo laiką. Laiko reikšmė, pagal nutylėjimą, priklauso nuo pasirinkto produkto tipo ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH").

Gaminant garuose, naudokite specialią talpą ir grotelės (yra daugiafunkcio greitpuodžio komplekte):

1. Įpilkite į dubenį 300-350 ml vandens.
2. Paruoškite recepte nurodytą produktų kiekį, tolygiai paskirstykite talpoje, skirtoje gaminti garuose. Į dubenį įdėkite grotelės ir ant jų pastatykite talpą.
3. Sekite 2-11 skyriaus "Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas" nurodymus.

Režimas "MULTI-CHEF" (aukštas/normalus slėgis)

Jeigu numatyti automatiniai režimai netinka reikalingoms sąlygoms, gaminant pasirinkta patiekalą, sudaryti, galima naudoti "MULTI-CHEF" rankinėmis nuostatomis. Tuomet maistą galima gaminti esant tiek aukštam, tiek normaliam slėgiui, nustatant gaminimo laiką nuo 2 iki 99 minučių diapazone 1 min. žingsniu. Šiame režime galėsite įgyvendinti praktiškai bet kokias kulinarines idėjas. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 10 minučių.

Bendras produktų kiekis su skysčiais neturi viršyti 4/5 vidinėje dubens pusėje esančios žymos.

1. Paruoškite ir pamatuokite recepte nurodytą produktų kiekį. Sudėkite juos į dubenį ir užpilkite vandeniu.
2. Dubenį įstatykite į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad jis stovi tiesiai, nėra pakrypus ir gerai prigludęs prie kaitinimo elemento. Uždarykite ir užblokuokite dangtį.
3. Nustatykite ant prietaiso dangčio esančių garų vožtuvo jungiklį į jums reikalingą padėtį ("HIGH PRESSURE" arba "NORMAL PRESSURE"). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Spauskite mygtuką "MULTI-CHEF". Įsijiebs mygtuko indikatorius, ekrane pradės mirksėti pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas.
5. Spausdami "+" ir "-" mygtukus nustatykite reikalingą gaminimo trukmę.
6. Sekite 7-11 skyriuje "Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas" esančius nurodymus.

III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Vaikų maisto ruošimas
- Indų ir asmens higienos priemonių sterilizavimas

IV. PAPILDOMI PRIEDAI

Įsigyti naujų daugiafunkcio puodo REDMOND RMC-M110E priedų ir sužinoti apie naują REDMOND produkciją galima apsilankius tinklalapyje www.multicooker.com arba oficialių atstovų parduotuvėse.

V. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

Rekomenduojamas produktų gaminimo laikas garuose, veikiant slėgiui

Produktas	Svoris, g/kiekis	Vandens kiekis, ml	Gaminimo laikas, min.
Kiaulienos/jautienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	400	15/20
Avienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	500	25
Vištinės filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	500	6
Frikadėlės/kotletai	500	500	15
Žuvis (filė)	500	500	8
Jūros gėrybės (šaldytos)	500	500	8
Bulvės (ketvirčiuotos)	500	500	8
Morkos (1,5-2 cm kubeliais)	500	500	8
Burokai (ketvirčiuoti)	500	500	12

Produktas	Svoris, g/kiekis	Vandens kiekis, ml	Gaminimo laikas, min.
Daržovės (užšaldytos)	500	500	3
Vištos kiaušinis	5 vnt.	500	4

i Lentelėje pateiktos vertės yra rekomendacinės. Jos gali skirtis nuo faktinių verčių ir konkretaus produkto, jo šviežumo ir jūsų valgymo įpročių.

Gaminimo programų suvestinė (gamykliniai nustatymai)

Programa	Gaminimo laikas, min			Laikas pagal nutylėjimą, min	Atidėtas paleidimas	Patiekalo šildymas	
	Fast	Normal	Slow				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	yra	yra	
SOUP	15	30	45	30	yra	yra	
BOIL	18	20	45	20	yra	yra	
FRY	20				–	yra	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	yra	yra	
PILAF	10	20	30	20	yra	yra	
OATMEAL	3	5	10	5	yra	yra	
BEANS	25	40	60	40	yra	yra	
BAKE	26	30	35	30	–	yra	
GAME	15	30	45	30	yra	yra	
POPCORN	Nustatoma automatiškai				–	yra	
STEW	Meat	30	40	50	40	yra	yra
	Vegetables	15	20	25	20	yra	yra
	Poultry	20	35	45	35	yra	yra
STEAM	Fish	15	20	30	20	yra	yra
	Meat	15	20	25	20	yra	yra
	Vegetables	6	10	15	10	yra	yra
	Poultry	8	10	15	10	yra	yra
	Fish	10	15	20	15	yra	yra
MULTI-CHEF	Nustatoma rankiniu būdu nuo 2 iki 99 min.				–	yra	yra

VI. PRIETAISO VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Valant naudokite minkštą audinį ir neabrazvines indų plovimo priemones. Rekomenduojame prietaisą valyti iš karto po jo naudojimo. Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapus po maisto gaminimo, rekomenduojame 20 minučių pavirinti pusę citrinos "BOIL" programa, esant uždyntam garų vožtuvui.

⚠ Valant draudžiama naudoti abrazyvines priemones, kempines su abrazyvine danga ir agresyvius cheminius valiklius. Korpusas valomas pagal poreikį.

Dubėnį valykite po kiekvieno naudojimo (galima ir indaplovėje), tuomet nususinkite išorinį jo paviršių.

Vidinį dangčio paviršių valykite po kiekvieno prietaiso naudojimo:

1. Nukelkite prietaiso dangtį. Vidinės jo pusės centre yra fiksuojanti veržlė. Prilaikydami dangtį atsukite veržlę (prieš laikrodžio rodyklę) ir atsargiai atsikirkite dangtį nuo šarmo mechanizmo svirties.
2. Nuvalykite vidinį dangčio paviršių ir nususinkite.
3. Padėkite dangtį į vietą: sulygiuokite dangčio centre esantį plyšį su sraigtu, esančiu šarminio mechanizmo svirtyje (dangčio blokavimo svirties turi būti viršuje) ir, laikydami dangtį, iki galo priveržkite fiksuojančią veržlę (pagal laikrodžio rodyklę).

Norint geriau nuvalyti vidinį prietaiso dangčio paviršių, rekomenduojame prieš tai nuimti tarpinę gumą ir išrinkti garų išleidimo vožtuvą.

Garų išleidimo vožtuvą rekomenduojama valyti po kiekvieno prietaiso naudojimo:

4. Traukdami į viršų, nuimkite vožtuvo jungiklį, esantį išorinėje dangčio pusėje.
5. Atsukite išorinėje dangčio pusėje esantį apsauginį gaubtą.
6. Abi vožtuvo dalis nuplaukite šiltu vandeniu.
7. Priskukite vožtuvą gaubtą jam skirtoje vietoje, švelniu spustelėjimu užfiksuokite vožtuvo jungiklį dangčio lizde.
8. Vidinėje dangčio pusėje taip pat yra slėgio reguliavimo blokavimo vožtuvas. Drėgna kempine arba virtuviniu rankšluosčiu kruopščiai pašalinkite nešvarumus nuo vožtuvo ir tarpinės gumos.

⚠ Garų išleidimo vožtuvą ir blokavimo vožtuvą rekomenduojama valyti po kiekvieno naudojimo.

Tarpinį žiedą, esantį vidinėje dangčio pusėje, valykite pagal poreikį: atsargiai nuimkite žiedą, nuplaukite šiltu vandeniu ir tiesiai įdėkite atgal.

Gaminant maistą susidaro kondensatas, kuris kaupiasi talpoje, esančioje galinėje prietaiso korpuso dalyje. Patraukite talpą žemyn, išimkite ją, išpilkite susikaupusį vandenį ir pastatykite talpą į vietą.

VII. PRIEŠ KREIPIANTIS Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

Ekране rodomas pranešimas apie klaidą	Galimi gedimai	Klaidos šalinimas
E1	Slėgio jutiklio klaida	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį. Jeigu problemos nepašalinami nepavyksta, kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo centrą
E3	Sisteminė klaida, galimas valdymo pulto arba kaitinimo elemento gedimas	Kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo centrą
E5	Prietaisas perkaito	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti

Gedimas	Galima priežastis	Gedimo šalinimas
Neįsijungia	Nėra maitinimo iš elektros tinklo	Patikrinkite elektros tinklo įtampą
Dangtis su prietaiso korpusu jungiasi nehermetiškai. Gaminant maistą, iš po dangčio kyla garai	Dangtyje nėra tarpinio žiedo arba jis įdėtas kreivai Dangtyje esantis tarpinis žiedas nešvarus Tarpinis žiedas deformavosi	Įdėkite žiedą tiesiai Nuplaukite žiedą Pakeiskite jį nauju

Gedimas	Galima priežastis	Gedimo šalinimas
Gaminimo metu greitpuodžio režime kai prietaisas pradeda skaičiuoti programos laiką pro garų išleidimo vožtuvą išeina garai.	Garų išleidimo vožtuvas užterštas	Išvalykite garų išleidimo vožtuvą kaip nurodyta skyryje „Prietaiso priežiūra“
Programos darbo laikas neskačiuojamas	Nėra garų išleidimo vožtuvo arba jo sandarinimo gumytės prietaiso dangtyje	Patikrinkite garų išleidimo vožtuvą ir jo sandarinimo gumytę
Skačiuojamas programos darbo laikas	Vidinis dangtis neturi sandarinimo gumytės	Patikrinkite vidinio dangčio sandarinimo gumytę
Per ilgai gaminamas patiekalas	Nėra maitinimo iš elektros tinklo	Patikrinkite elektros tinklo įtampą
	Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko sveikūnkinis	Pašalinkite sveikūnkinį
	Dubuo prietaiso korpusu stovi kreivai	Pastatykite dubenį tiesiai
	Nešvarus kaitinimo elementas	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą

VIII. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam gaminiui, nuo įsigijimo dienos, suteikiama 2 metų garantija. Garantinio laikotarpio metu, esant nepakankamos kokybės medžiagoms ar netinkamam jų surinkimui, gamintojas įsipareigoja šalinti bet kokius gamyklinius gedimus juos remontuojant, keičiant detales arba visą gaminį. Garantija įsigalioja tik tokiu atveju, jeigu garantinio talono originale nurodyta įsigijimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminys buvo naudojamas laikantis eksploatacijos instrukcijos nurodymų, nebuvo remontuotas, išrinktas ar pažeistas dėl neteisingo ar netinkamo elgesio, o taip pat jeigu yra išaugota pilna gaminio komplektacija. Ši garantija netaikoma esant natūraliam gaminio nusidėviėjimui ir greitai nusidėviėjimams dalims (filtrams, lemputėms, neprisvylančiai danglei, tarpinėms ir t. t.).

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

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

Gaminioje nurodomas prietaiso tarnavimo laikas – 3 metai (5 metai), su sąlyga, kad prietaisas naudojamas laikantis šios naudojimosi instrukcijos ir taikytinų techninių standartų nurodymų.



Ekologiškai nekenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija)

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

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

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 sākat lietot šo ierīci, uzmanīgi izlasiet tās lietošanas instrukciju un saglabājiet to kā rokasgrāmatu. Pareiza ierīces lietošana būtiski pagarinās tās kalpošanas ilgumu.

DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.
- Šī elektroiekārta ir daudzfunkcionāla ierīce ēdiena gatavošanai mājās apstākļos un to var izmantot dzīvokļos, lauku mājās, viesnīcu numuros, ofisu un veikalu palīgtelpās 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 sazemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju pārliecinieties, ka tas arī ir ar sazemējumu.

STOP

UZMANĪBU! Ierīces darbības laikā tās korpusā, trauks un metāliskās detaļas uzkarst! Esiet uzmanīgi! Izmantojiet virtuves cimds. Atverot ierīces vāku, neliecinieties tai pārī, lai izvairītos no aplaucēšanās ar tvaiku.

- Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas pēc lietošanas, kā arī tīrīšanas un pārvietošanas laikā. Atvienojiet strāvas vadu ar sausām rokām, pieturot to aiz kontaktspraudņa, nevelkot aiz vada.
- Nenovietojiet strāvas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Sekojiet tam, lai vads nesagrieztos un nesalocītos, nesaskartos ar asiem priekšmetiem, stūriem vai mēbeļu malām.

STOP

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

- Nenovietojiet ierīci uz mīksta virsmas, neapklājiet to darbības laikā – tas var novest pie ierīces pārkaršanas un bojājumiem.
- Ir aizliegts izmantot ierīci brīvā dabā – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Precīzi sekojiet ierīces tīrīšanas instrukcijai.
- Vienmēr sekojiet līdzi tvaika izplūdes vārsta, spiediena regulēšanas vārsta, iekšējā vāka blīvējošā gredzena, kondensāta savākšanas konteina tīrībai un caurlaidībai. Nekādā gadījumā nepievienojiet ierīci elektrotīklam, ja ir kādi bojājumi, aizsērējumi vai deformācijas vārstiem, iekšējam vākam un blīvējošajam gredzenam vai gadījumā, ja ir pārpildīts kondensāta savākšanas konteiners. Patstāvīgi mainot blīvējošo gredzenu izmantojiet tikai to gredzenu, kurš ietilpst ierīces komplektā.
- Gatavojot ēdianu ar spiedienu traukā obligāti ir jābūt ūdenim vai citam šķidrūmam – ne mazāk par 1/5 no trauka tilpuma.

STOP

Cepšana vai mīklas izstrādājumu gatavošana ar augstu spiedienu ir kategoriski aizliegta!

- Lai izvairītos no tvaika izplūdes vārsta aizsērējuma, trauku ar produktiem un ūdeni piepildiet ne vairāk par 4/5 no trauka tilpuma. Gatavojot produktus, kuri karstā ūdenī uzbriest vai no tiem rodas putas – ne vairāk par 3/5 no trauka tilpuma.

STOP

Kategoriski aizliegts palaist gatavošanas programmu ar augstu spiedienu, ja ierīces vāks nav pilnībā nofiksēts!

- Atverot tvaika izplūdes vārstu gatavošanas laikā vai pēc gatavošanas procesa beigām, ir iespējama spēcīga vertikāla karsta tvaika izplūde. Neliecieties pāri vākam un neturiet rokas virs vārsta atveres to atverot.
 - Palielinoties spiedienam darba kamerā, automātiski nostrādā vāka bloķēšanas sistēma. Nemēģiniet atvērt ierīces vāku bez iepriekšējas spiediena normalizēšanas darba kamerā.
 - Pēc šķidru vai biezeņveida produktu gatavošanas ļaujiet ierīcei 10-15 minūtes atdzist pirms spiediena mazināšanas, lai izvairītos no karstā šķidruma izplūšanas caur tvaika vārstu.
 - Ierīces vāku atveriet tikai aiz speciālā plastmasas roktura. Ierīci drīkst pārvietot tikai turot to aiz rokturiem koprusa sānos un tikai izslēgtā stāvoklī.
- 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 rotāties 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.*

Tehniskie parametri

Modelis	RMC-M110E	Aizsardzības sistēma	4 līmeņu:
Jauda	900 W	• tvaika izplūdes vārsts	
Spriegums	220-240 V, 50/60 Hz	• pretvārsts	
Trauka tilpums	4,8 l	• temperatūras drošinātājs	
Trauka pārklājums	pretspiedējuma	• pārpalikuma spiediena sensors	
Displejs	LED, digitālais	Skaņas signāls	ir
Vadības veids	elektronisks		

Automātiskie gatavošanas režīmi

RICE/GRAIN (RĪSI/PUTRAIMI)	3 režīmi	BEANS (PĀKŠAUGI)	3 režīmi
SOUP (ZUPA)	3 režīmi	BAKE (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI)	3 režīmi
BOIL (VĀRĪŠANA)	3 režīmi	GAME (MEDIJUMS)	3 režīmi
FRY (CEPŠANA)	1 režīms	POPCORN (POPKORNS)	1 režīms
JAM/DESSERT (IEVĀRĪJUMS/DESERTI)	3 režīmi	STEAM (SAUTEŠANA)	12 režīmi
PILAF (PLOVS)	3 režīmi	STEAM (TVAIKS)	12 režīmi
OATMEAL (PIENA PUTRA)	3 režīmi	MULTI-CHEF (ŠEFPAVĀRS)	1 režīms

Funkcijas

Ēdienu uzsildīšana	līdz 8 stundām	Automātiskās sildīšanas iepriekšēja atslēgšana	ir
Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšana (automātiskā sildīšana)	līdz 8 stundām	Atliktais starts	līdz 24 stundām

Komplektācija

Multitvaiklis – ātrvāres katls ar ievietotu trauku	1 gab.	Grozis fritēšanai	1 gab.
Vāks ar tvaika vārstu	1 gab.	Grāmata receptes	1 gab.
Konteiners tvaicēšanai	1 gab.	Rezerves blīvējošais gredzens	1 gab.
Mērglāze	1 gab.	Lietošanas instrukcija	1 gab.
Režģis	1 gab.	Servisa grāmatīņa	1 gab.
Lēzēna karote	1 gab.	Strāvas vads	1 gab.
Kauss	1 gab.		

Ļaujoties ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehnisko specifikāciju sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šīm izmaiņām.

Modeļa uzbūve **A1**

1. Ierīces korpus	13. Blīvējošs gredzens
2. Noņemams trauks ar pretspiedējuma pārklājumu	14. Vāka rokturis
3. Darba kamera	15. Konteiners tvaicēšanai
4. Vadības panelis ar displeju	16. Režģis
5. Pamatne ar gumijas kājiņām	17. Kauss
6. Rokturi ierīces pārņēšanai	18. Karote rīsiem
7. Strāvas vads ar kontaktdakšu	19. Mērglāze
8. Noņemams ierīces vāks	20. Grozis fritēšanai
9. Drošības vārsta atvere	21. Konteiners kondensāta savākšanai (uz ierīces aizmugurējā panela)
10. Vāka manuālais bloķēšanas svira	22. Pretvārsts
11. Tvaika izplūdes vārsts ar aizsargājošu uznavu	
12. Tvaika izplūdes vārsta slēdzis	

Vadības panelis **A2**

1. Automātiskā gatavošanas režīma (režīmu grupas) izvēles pogas.
2. Poga "COOK TIME" ("GATAVOŠANAS LAIKS") – gatavošanas laika izvēle.
3. Gatavošanas laika indikators. Parāda izvēlēto gatavošanas laiku automātiskajiem režīmiem "FAST", "NORMAL", "SLOW" ("MAZS", "VIDEJS", "LIELS").
4. Displejs. Parāda laika atpakaļskaitīšanu gatavošanai / atliktajam startam / sildīšanai.
5. Poga "TIMER / KEEP WARM" ("ATLIKTAIS STARTS / AUTOMĀTISKĀ SILDĪŠANA") – laika uzstādīšana funkcijai "Atliktais starts"; iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana.

6. Poga "REHEAT/CANCEL" ("UZSILDĪŠANA/ATCELĒŠANA") – funkcijas "Uzsildīšana" ieslēgšana un izslēgšana / visu uzstādījumu atcelšana / funkcijas "Sildīšana" atcelšana / gatavošanas režīma pārtraukšana.
7. Poga "MULTI-CHEF" – gatavošanas laika manuālās iestatīšanas režīma izvēle.
8. Poga "-" – samazina laika vienības atliktajam startam / samazina gatavošanas laiku.
9. Poga "+" – palielina laika vienības atliktajam startam/palielina gatavošanas laiku.
10. Produkta veida izvēles indikators ("MEAT" ("GALA"), "FISH" ("ZIVIS"), "VEGETABLES" ("DĀRZENĪ"), "POULTRY" ("PUTNU GAĻA")) automātisko režīmu grupām "STEAM" un "STEW".

I. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS

Uzmanīgi pakojiet izstrādājumu, nopemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes, izņemot uzlīmi ar sērijas numuru.

⚠ Sērijas numura neesamība uz izstrādājuma automātiski liedz jums tiesības uz garantijas apkalpošanu.

Notīriet ierīces korpusu ar mitru drānu. Izmazgājiet kausu ar siltu ziepjūdeni. Rūpīgi nožāvējiet. Pirmajā izmantošanas reizē iespējama nepatīkamas smakas parādīšanās, kas nav ierīces bojājuma sekas. Tādā gadījumā veiciet ierīces tīrīšanu (skat. "Multikatla apkope").

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

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

Pirms gatavošanas pārlicinieties, ka ārējās un iekšējās redzamās multikatla daļas nav bojātas, ieskeltas vai tām nav citu defektu. Starp trauku un sildēlementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

II. MULTIKATLA LIETOŠANA

Vākas atvēršana/aizvēršana

Aizverot ierīces vāku, tas hermētiski savienojas ar izstrādājuma korpusu, kas ļauj injicēt multikatlā – ātrvāres katlā augstu spiedienu. Kad spiediens ierīces iekšpusē ir lielāks par atmosfēras spiedienu, vāks automātiski bloķējas. Ja pēc gatavošanas beigām vāks neatveras bez piepūles, tātad spiediens darba kamerā vēl ir pārāk augsts. Atveriet vāka izplūdes vārstu un sagaidiet spiediena normalizēšanos ierīcē.

Lai aizvērtu vāku, nolaidiet to un pagrieziet manuālās bloķēšanas sviru pulksteņrādītāju virzienā līdz galam.

Lai atvērtu vāku, pagrieziet manuālās bloķēšanas sviru pret pulksteņrādītāju virzienu līdz galam un ņemot aiz roktura, atveriet vāku.

⚠ UZMANĪBU! Pirms vāka atvēršanas pārlicinieties, ka vāka izplūdes vārsts ir atvērts un no tā neizplūst tvaiks.

Darbības laikā ierīce uzkarst! Nepieskarieties vāka metāliskajai daļai procesa laikā un pēc gatavošanas. Atveriet vāku tikai ņemot aiz roktura.

Neceļiet ierīci turot aiz vāka rokturu! Lai ierīci paceltu un pārņemtu, izmantojiet rokturus, kuri atrodas uz tās korpusa.

Tvaika izplūdes vārsts

Multikatls – ātrvāres katls REDMOND RMC-M110E ir aprīkots ar tvaika izplūdes vārstu, kurš atrodas uz vāka. Uzstādot vārsta slēdži pozīcijā "HIGH PRESSURE" ("Augsts spiediens" – vārsts ir aizvērts) vai "NORMAL PRESSURE" ("Normāls spiediens" – vārsts ir atvērts) var mainīt ierīces darbības principu: ar aizvērtu vārstu ierīce darbojas kā ātrvāres katls, ar atvērtu – kā multikatls.

i Tvaika izplūšanas vārsta slēdža nevienmērīga griešanās nav bojājums.

Pēc gatavošanas beigām augstā spiedienā ir nepieciešams atvērt tvaika izplūdes vārstu, lai normalizētu spiedienu darba kamerā. Gatavojot ēdiena, kuriem nav vajadzīgs liels šķidrums daudzums (pļavs utt.), tvaika izplūdes vārstu var atvērt uzreiz pēc gatavošanas procesa beigām. Ja ar spiedienu gatavojas šķidrnie vai biezenveidīgie ēdieni, nepieciešams pagaidīt 5-10 minūtes, lai ierīce atdziestu un tikai tad atvērt vārstu. Pretējā gadījumā, karstais šķidrums var izplūst kopā ar tvaiku.

⚠ UZMANĪBU! Atverot tvaika izplūdes vārstu gatavošanas laikā vai pēc gatavošanas procesa, iespējama spēcīga vertikāla tvaika izplūde. Esiet uzmanīgi!

Funkcija "Atliktais starts"

Izvēloties automātisko gatavošanas režīmu, ir iespējams uzstādīt tās gatavošanas sākuma atlikšanu diapazonā no 1 minūtes līdz 24 stundām ar iestatīšanas soli – 1 minūte (ierīcē iestatītāis atlikšanas laiks – 2 stundas):

1. Pēc gatavošanas laika un režīma izvēles nospiediet pogu "TIMER / KEEP WARM". Uz displeja izgaismosies atlikātā starta laiks. Laika vienību indikators mirgos.
2. Spiežot pogas, iestatiet vajadzīgās stundu vienības, pēc tam minūšu vienības (atkārtoti nospiežot pogu "TIMER / KEEP WARM"). Lai pārtrūnātu laika iestatīšanu, nospiediet un atpūriniet nospiegtu pogu "+" vai "-".
3. Pāris sekundes pēc atlikātā starta laika iestatīšanas beigām cipari uz displeja beigs mirgot un sāksies iestatītā laika atpakaļskaitīšana.
4. Lai atceltu iestatījumus, nospiediet pogu "REHEAT/CANCEL".

i Funkcija "Atliktais starts" nav pieejama programmām "FRY", "POPCORN", "BAKE", kā arī izmantojot funkciju "Uzsildīšana".

Nav ieteicams izmantot atlikātā starta funkciju, ja tiek izmantoti produkti, kas ātri bojājas (olas, piens, saldois krējums, gaļa, zivs, sier utt.).

Uzstādot atlikātā starta laiku ņemiet vērā, ka iestatītā režīma darbība un gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies tajā brīdī, kad ierīce būs sasniegusi nepieciešamo temperatūru un spiedienu.

Ja taimeris būs uzstādīts 24 stundas, minūšu vienības izmainīt nevarēs.

Funkcija "Sildīšana" (automātiskā sildīšana)

Pēc gatavošanas režīma beigām (par ko vēstīs skaņas signāls un nodzišusais režīma pogas indikators) ieslēdzas automātiskā sildīšana (uz displeja izgaismosies sildīšanas laiks ar soli – 1 stunda). Šī funkcija spēj uzturēt gatavā ēdiena temperatūru diapazonā no 60-80°C līdz 8 stundām.

Pārtraukt automātisko sildīšanu var nospiežot pogu "REHEAT/CANCEL": pogas indikators nodzišs, ierīce pāries gaidīšanas režīmā.

Ja ir nepieciešams, var iepriekš atslēgt automātiskās sildīšanas funkciju, nospiežot pogu "TIMER / KEEP WARM" (pogas "REHEAT/CANCEL" indikators nodzišs). Lai atkal ieslēgtu automātiskās sildīšanas funkciju, atkārtoti nospiediet pogu "TIMER / KEEP WARM".

Funkcija "Uzsildīšana"

Tā ļauj uzsildīt aukstu ēdieni līdz 60-80°C temperatūrai un spēj saglabāt to karstu līdz 8 stundām:

1. Ielieciet produktu traukā, ielieciet trauku ierīces korpusā, pārlicinieties, ka tas atrodas taisni un cieši saskaras ar sildēlementu.
2. Aizveriet un nobloķējiet vāku. Uzstādiēt tvaika izplūdes vārsta slēdži pozīcijā "HIGH PRESSURE". Pieslēdziet ierīci elektrotīklam.
3. Nospiediet pogu "REHEAT/CANCEL". Iedegsies pogas indikators, uz displeja parādīsies tiešā uzsildīšanas laika atpakaļskaitīšana ar 1 stundas soli.
4. Lai izslēgtu uzsildīšanas režīmu, nospiediet pogu "REHEAT/CANCEL" (pogas indikators nodzišs).

Ierīces aizsardzības sistēmas

Multikatls – ātrvāres katls REDMOND RMC-M110E ir aprīkots ar daudzveidīgu aizsardzības sistēmu. Gatavojot ar spiedienu, jaudjumā, ja temperatūras un spiediena rādītāji darba kamerā pārsniedz pieļaujamos normas, gatavošanas process tiks pārtraukts līdz brīdim, kamēr šie parametri normalizēsies. Ja tas nenotiks noteiktā laika posmā, ierīce pilnībā pārtrauks darbību. Ierīce ir arī aprīkota ar papildus aizsardzību pret pārkaršanu režīmiem "FRY" un "POPCORN". Sasniedzot kritisko uzkaršanas robežu, ierīce pārtrauc gatavošanu un tai ir pilnībā jāatdziest (apmēram 15 minūtes), līdz jūs varēsiet atkārtoti izmantot kādu no iepriekš minētajiem režīmiem. Ja pēc atkārtota mēģinājuma ieslēgt režīmu "FRY" vai "POPCORN" uz displeja parādās "HH", tas nozīmē, ka ierīces temperatūra vēl ir augsta un ieslēgšanas režīms ir nobloķēts. Šis ierobežojums neattiecas uz pārējiem gatavošanas režīmiem.

Ēdiena gatavošana ar spiedienu

Ja tvaika izplūdes vārsts ir aizvērts, notiek ierīces darba kameras hermētizācija, tajā uzsildīšanas procesā injicējas un tiek uzturēts augsts spiediens. Ūdens vārīšanās un tvaika rašanās notiek pie temperatūras, kas ir augstāka par 100°C, bet gatavošanas laiks samazinās divas reizes. Kombinācijā ar ierobežotu skābekļa piekļuvi ēdienam, tas ļauj saglabāt produktus maksimālu daudzumu vērtīgu vielu.

Galvenie noteikumi ēdiena gatavošanai ar spiedienu:

- Multikatla – ātrvāres katla traukā obligāti jābūt ūdenim vai kādam citam šķidrumam (vismaz 2 mērglāzes).
- Ierīces darbība ar spiedienu neparedz produktu cepšanu eļļā. Ja ir nepieciešams, jūs varat apcept sagrieztos dārzeņus nelielā eļļas vai buljona daudzumā trauka apakšā, režīmā "FRY" ar atvērtu vāku, pēc tam pievienot pārējos produktus, pievienot šķidrumu, aizvērt ierīci un tālāk gatavot ar spiedienu.

- Multikatla – ātrvāres katla trauku drīks piepildīt ar produktiem un ūdeni ne vairāk par 4/5 un ne mazāk par 1/5 no kpeja trauka tilpuma. Vārot produktus, kuri uzbrīst karstā ūdenī vai rada putas (spināti, rīsi, pākšaugi, makaroni, manti utt.), nepieplēdiet trauku vairāk par 3/5 no kopējā tilpuma, lai neaizsērētos tvaika vārsts.



Atcerieties: šo noteikumu neievērošana var novest pie nopietniem ierīces bojājumiem!

Kopējie noteikumi automātisko gatavošanas režīmu izmantošanai

1. Sagatavojiet (nosveriet) nepieciešamās sastāvdaļas, vienmērīgi ievietojiet traukā.
2. Ievietojiet trauku ierīces korpusā, pārliecinieties, ka trauks ir novietots taisni un cieši pieguļ sildelementam.
3. Uzstādiet tvaika izplūdes vārsta slēdzi nepieciešamajā stāvoklī:
 - "HIGH PRESSURE" – ierīce darbojas kā ātrvāres katls (režīmu grupām "RICE/GRAIN"; "SOUP"; "BOIL"; "JAM/DESSERT"; "PILAF"; "OATMEAL"; "BEANS"; "GAME");
 - "NORMAL PRESSURE" – ierīce darbojas kā multikatls (režīmiem "FRY"; "BAKE"; "POPCORN").
4. Pieslēdziet ierīci elektrotīklam.
5. Nospiežot atbilstošu pogu, izvēlieties vajadzīgo gatavošanas režīmu (režīmu grupu) un produkta veidu (režīmu grupām "STEAM" un "STEW"). Iedeģies pogašs indikators, uz displeja sāks mirgot ierīce iestatītais gatavošanas laiks (gatavošanas laiks neiekļauj sevī laiku, kurš nepieciešams vajadzīgās temperatūras un spiediena sasniegšanai).
6. Spiežot pogu "COOK TIME", izvēlieties gatavošanai nepieciešamā laika vienības ("FAST"; "NORMAL"; "SLOW").
7. Lai iestatītu atlikātā starta laiku, nospiediet pogu "TIMER / KEEP WARM". Ar pogām "+" un "-" iestatīti vajadzīgās laika vienības.
8. Pāris sekunde pēc iestatījumu uzstādīšanas displejs pārīs mirgot un sāksies iestatītā režīma darbība. Pēc nepieciešamās temperatūras un spiediena sasniegšanas sāksies ierīces darbības laika atpakaļskaitīšana dotajam režīmam. Režīmam "POPCORN" laika atpakaļskaitīšana netiek atspoguļota.
9. Ja nepieciešams, savlaicīgi atslēdziet automātiskās sildīšanas funkciju.
10. Ja jūs gatavojat ar spiedienu, pirms vāka atvēršanas uzmanīgi atveriet tvaika izplūdes vārstu, lai normalizētu spiedienu darba kamērā.
11. Atcēlt visus uzstādījumus vai pārtraukt gatavošanas procesu var jebkurā etapā, nospiežot pogu "REHEAT/CANCEL".

Rīsu un putrainu gatavošana (augsts spiediens)

Ātrai rīsu, griķu, irideno putrainu putru gatavošanai ir paredzēta automātisko režīmu grupa "RICE/GRAIN", kurai ir trīs uzstādījumu varianti, kurus var izvēlēties atkarībā no receptes, produkta veida un gatavošanas laika. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks – 12 minūtes.

Sastāvdaļu apjoms bez šķidruma nedrīkst pārsniegt 2/5 no skalas līmeņa trauka iekšpusē.

Zupu gatavošana (augsts spiediens)

Dažādu zupu un biezenzupu gatavošanai paredzēta automātisko režīmu grupa "SOUP", kurai ir trīs uzstādījumu varianti, kurus var izvēlēties atkarībā no receptes, produkta veida un gatavošanas laika. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks – 30 minūtes.

Kopējais sastāvdaļu apjoms, ieskaitot šķidrumu, nedrīkst pārsniegt maksimālo skalas līmeni trauka iekšpusē.

Vārīšana (augsts spiediens)

Gaļas, zivju, dārzeņu, cīsiņu, kompotu vārīšanai, augļu biezeņu gatavošanai paredzēta automātisko režīmu grupa "BOIL", kurai ir trīs uzstādījumu varianti, kurus var izvēlēties atkarībā no receptes, produkta veida un gatavošanas laika. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks – 20 minūtes.

Kopējais sastāvdaļu apjoms, ieskaitot šķidrumu, nedrīkst pārsniegt maksimālo skalas līmeni trauka iekšpusē.

Cepšana (normāls spiediens)

Multikatla – ātrvāres katlā REDMOND RMC-M110E ir speciāls automātiskais režīms "FRY", kas ļauj gatavot pārtiku (gaļu, dārzeņus, putnu gaļu, jūras veltes) ar normālu spiedienu, pievienojot nelielu tauku vai eļļas daudzumu. Ierīce iestatītais režīms "FRY" gatavošanas laiks – 20 minūtes.

Fritēšanai izmantojiet speciālu grozu ar nopemamu rokturi (ietilpst multikatla-ātrvāres komplektā).



UZMANĪBU! Gatavojot ar režīmu "FRY", neaizveriet ierīces vāku. Pretējā gadījumā var nostrādāt aizsardzības automātiskā vāka bloķēšana (jūs nevarēsiet vizuāli kontrolēt cepšanas procesu, apmaisīt vai apgriezt produktus). Ja tas tomēr ir noticis, apstādiniet gatavošanas procesu, pagaidiet, kamēr ierīce atdzišs un atveriet vāku. Pēc tam var turpināt gatavot.

Ievārījuma, desertu gatavošana (augsts spiediens)

Ievārījuma, dzēma, dažādu desertu gatavošanai ir paredzēta automātisko režīmu grupa "JAM/DESSERT", kurai ir trīs uzstādījumu varianti, kurus var izvēlēties atkarībā no receptes, produkta veida un gatavošanas laika. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks – 22 minūtes.

Kopējais sastāvdaļu apjoms, ieskaitot šķidrumu, nedrīkst pārsniegt maksimālo skalas līmeni trauka iekšpusē.

Plova gatavošana (augsts spiediens)

Dažādu plovu gatavošanai ir paredzēta režīmu grupa "PILAF", kurai ir trīs uzstādījumu varianti, kurus var izvēlēties atkarībā no receptes, produkta veida un gatavošanas laika. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks – 20 minūtes. Sastāvdaļu apjoms bez šķidruma nedrīkst pārsniegt 3/5 no skalas līmeņa trauka iekšpusē.

Piena putru gatavošana (augsts spiediens)

Piena putru gatavošanai ir paredzēta automātisko režīmu grupa "OATMEAL", kurai ir trīs uzstādījumu varianti, kurus var izvēlēties atkarībā no receptes, produkta veida un gatavošanas laika. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks – 5 minūtes. Kopējais sastāvdaļu apjoms, ieskaitot šķidrumu, nedrīkst pārsniegt 2/5 no skalas līmeņa trauka iekšpusē.

Putru gatavošana multikatla – ātrvāres katlā paredz pasterizēta piena ar zemu tauku saturu izmantošanu.

Lai izvairītos no piena piedegšanas un sasniegtu vēlamu rezultātu, pirms gatavošanas ieteicams veikt šādas darbības:

- rūpīgi noskalot visus pilngraudu putrainus (rīsus, griķus, prosu utt.), līdz ūdens kļūst caurspīdīgs;
- pirms gatavošanas multikatla trauku iesmērēt ar sviestu;
- stingri ievērot proporcijas, nomērit sastāvdaļas atbilstoši pievienotās pavārgrāmatas receptēm, samazināt vai palielināt sastāvdaļu daudzumu proporcionāli;
- izmantotjot govus pienu, atšķaidīt to ar dzeramo ūdeni proporcijās 1:1;
- piena un putrainu īpašības var atšķirties, atkarībā no to izcelsmes vietas un ražotāja, tas dažreiz ietekmē gatavošanas rezultātu.

Pākšaugu gatavošana (augsts spiediens)

Zirņu, pupu, lēcu un citu līdzīgu pākšaugu produktu gatavošanai ir paredzēta automātisko režīmu grupa "BEANS", kurai ir trīs uzstādījumu varianti, kurus var izvēlēties atkarībā no receptes, produkta veida un gatavošanas laika. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks – 40 minūtes. Sastāvdaļu apjoms bez šķidruma nedrīkst pārsniegt 3/5 no skalas līmeņa trauka iekšpusē.

Mīklas izstrādājumi (normāls spiediens)

Biskvītu, pīrāgu, saņemumu gatavošanai, kā arī gaļas, zivju un dārzeņu cepšanai ir paredzēta automātisko režīmu grupa "BAKE", kurai ir trīs uzstādījumu varianti, kurus var izvēlēties atkarībā no receptes, produkta veida un gatavošanas laika. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks – 30 minūtes. Kopējais sastāvdaļu apjoms nedrīkst pārsniegt 2/5 no skalas līmeņa trauka iekšpusē.

Medījuma gatavošana (augsts spiediens)

Ēdienu gatavošanai no medījuma (sīksta gaļa, lieli gaļas un putnu gabali), kā arī galerta vārīšanai ir paredzēta automātisko režīmu grupa "GAME", kurai ir trīs uzstādījumu varianti, kurus var izvēlēties atkarībā no receptes, produkta veida un gatavošanas laika. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks – 30 minūtes. Kopējais sastāvdaļu apjoms, ieskaitot šķidrumu, nedrīkst pārsniegt 4/5 no skalas līmeņa trauka iekšpusē.

Popkorna gatavošana (normāls spiediens)

Popkorna gatavošanai ir paredzēts speciāls automātiskais režīms "POPCORN".

1. Ielieciet popkorna graudus (bez iepakojuma, ne vairāk par 200 gramiem vienā reizē!) traukā.
2. Ievietojiet trauku ierīces korpusā, pārliecinieties, ka tas ir ievietots līdzī, bez slūpuma un cieši piekļūst sildelementam. Aizveriet un nobloķējiet vāku.
3. Noņemiet tvaika izplūdes vārstu, pavelkot to uz augšu. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
4. Nospiediet pogu "POPCORN". Iedeģies pogašs indikators, pēc pāris sekundēm uz displeja parādīsies dinamiska uzsilšanas zīme un sāksies izvēlēta gatavošanas režīma darbība. Laika skaitīšana dotajā režīmā netiek atspoguļota.
5. Pēc gatavošanas laika beigām atskanēs skaņas signāls un uz displeja parādīsies "0000".
6. Pagaidiet, līdz apkūst klišķi trauka iekšpusē, pēc tam atveriet vāku un izņemiet trauku ar gatavo popkornu.



UZMANĪBU! Gatavojot popkornu, ierīce ļoti uzkarst! Esiet uzmanīgi! Izmantojiet virtuves cimds.

Sautēšana (augsts spiediens)

Ēdienu sautēšanai ir paredzēta automātisko režīmu grupa "STEW", kurai ir 12 uzstādījumu varianti, kurus var izvēlēties atkarībā no receptes, produkta veida un gatavošanas laika. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlēta produkta veida ("MEAT"; "VEGETABLES"; "POULTRY"; "FISH").

Kopējais sastāvdaļu apjoms, ieskaitot šķidrumu, nedrīkst pārsniegt 4/5 no skalas līmeņa trauka iekšpusē.

Tvaicēšana (augsts spiediens)

Tvaicētu dārzeņu, zivju, gaļas, jūras velšu, diētisko un veģetāro ēdienu, bērnu ēdienu gatavošanai ir paredzēta automātisko režīmu grupa "STEAM", kurai ir 12 uzstādījumu varianti, kurus var izvēlēties atkarībā no receptes, produkta veida un gatavošanas laika. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlēta produkta veida ("MEAT"; "VEGETABLES"; "POULTRY"; "FISH").

Tvaicēšanai izmantojiet speciālu konteineri un režģi-paliktņi (ietilps multikatla – ātrvāres katla komplektā):

1. Ielejiet traukā 300-350 ml ūdeni.
2. Sagatavojiet visus produktus saskaņā ar recepti, vienmērīgi ielieciet tos tvaicēšanas konteinerī. Ievietojiet traukā režģi, uz tā uzlieciet konteineri.
3. Sekojiet 11. nodaļas 2. punkta norādījumiem "Kopējie noteikumi automātisko gatavošanas režīmu izmantošanai".

Režīms "MULTI-CHEF" (augsts/normāls spiediens)

Ja ierīcē paredzētie automātiskie režīmi nespēj radīt vajadzīgos apstākļus jūsu iecerētā ēdiena pagatavošanai, var izmantot manuālas iestatīšanas režīmu "MULTI-CHEF". Tas ļauj gatavot pārtiku gan ar augstu, gan normālu spiedienu, ar gatavošanas laika iestatīšanas diapazonu no 2 līdz 99 minūtēm, ar iestatīšanas soli – 1 minūte. Ar šo režīmu jūs varēsiet realizēt jebkuras kulināras idejas. Ierīcē iestatītāis gatavošanas laiks – 10 minūtes.

Kopējais sastāvdaļu apjoms, ieskaitot šķidrumu, nedrīkst pārsniegt 4/5 no skalas līmeņa trauka iekšpusē.

1. Nomēriet un sagatavojiet sastāvdaļas atbilstoši receptei. Ielieciet tās traukā, pārlejiet ar ūdeni.
2. Ievietojiet trauku ierīces korpusā, nedaudz pagrieziet, pārliecinieties, ka tas ir ievietots līdzēni, bez slūpuma un cieši piekļaujas sildēlementam. Aizveriet un nobloķējiet vāku.
3. Uztādiat tvaika izplūdes vārsta slēdži vajadzīgajā pozīcijā ("HIGH PRESSURE" vai "NORMAL PRESSURE"). Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
4. Nospiediet pogu "MULTI-CHEF". Iedeģis pogas indikatorā, uz displeja parādīsies un sāks mirgot ierīcē iestatītais gatavošanas laiks.
5. Spiežot pogas "+" un "-", iestatiet nepieciešamo gatavošanas laiku.
6. Sekojiet 11. nodaļas 7. punkta norādījumiem "Kopējie noteikumi automātisko gatavošanas režīmu izmantošanai".

III. PAPILDUS IESPĒJAS

- Bērnu pārtikas pagatavošana
- Trauku un higiēnas priekšmetu sterilizācija

IV. PAPILDUS AKSESUĀRI

Iegādāties papildus aksesuārus multikatlam REDMOND RMC-M110E vai uzzināt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājās lapā www.multicooker.com vai tirdzniecības vietās pie oficiālajiem pārstāvjiem.

V. GATAVOŠANAS PADOMI

Ieteicamais tvaicēšanas laiks produktiem gatavojot ar spiedienu

Produkts	Svars, g /daudzums	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min
Cūkgaļas/liellopu gaļas fileja (1,5-2 cm kubīņi)	500	400	15/20
Jēra gaļas fileja (1,5-2 cm kubīņi)	500	500	25
Vistas fileja (1,5-2 cm kubīņi)	500	500	6
Frikadeles/kotletes	500	500	15
Zivs (fileja)	500	500	8
Jūras veltes (svaigi saldētas)	500	500	8
Kartupeļi (sagriezti 4 daļās)	500	500	8
Burkāni (1,5-2 cm kubīņi)	500	500	8
Bietes (sagrieztas 4 daļās)	500	500	12
Dārzeņi (svaigi saldēti)	500	500	3
Vistu olas	5 gab.	500	4

i Jāņem vērā, ka tabulā ir norādīti vispārējie ieteikumi. Tie var atšķirties no reālajām vienībām un ir atkarīgi no konkrētā produkta veida, tā svaiguma un jūsu gaumes.

Kopējā gatavošanas režīmu tabula (rūpniecības iestātijumi).

Režīmu grupas	Gatavošanas laiks, min			Ierīcē iestatītais laiks, min	Atliktais starts	Ēdiena uzsildīšana	
	Fast	Normal	Slow				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	ir	ir	
SOUP	15	30	45	30	ir	ir	
BOIL	18	20	45	20	ir	ir	
FRY	20				–	ir	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	ir	ir	
PILAF	10	20	30	20	ir	ir	
OATMEAL	3	5	10	5	ir	ir	
BEANS	25	40	60	40	ir	ir	
BAKE	26	30	35	30	–	ir	
GAME	15	30	45	30	ir	ir	
POPCORN	Automātiskā iestatīšana				–	ir	
STEW	Meat	30	40	50	40	ir	ir
	Vegetables	15	20	25	20	ir	ir
	Poultry	20	35	45	35	ir	ir
	Fish	15	20	30	20	ir	ir
STEAM	Meat	15	20	25	20	ir	ir
	Vegetables	6	10	15	10	ir	ir
	Poultry	8	10	15	10	ir	ir
	Fish	10	15	20	15	ir	ir
MULTI-CHEF	Manuāli iestatīšana diapazonā no 2 līdz 99 minūtēm				–	ir	ir

VI. TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Izmantojiet mīkstu audumu un neabrazīvu trauku mazgājamus līdzekļus. Iesakām veikt tīrīšanu uzreiz pēc lietošanas. Pirms pirmās lietošanas vai smaku likvidēšanai pēc gatavošanas iesakām 20 minūtes pavārit pusi citrona, izmantojot programmu "BOIL" ar aizvērtu tvaika izplūdes vārstu.

! *Aizliegts izmantot sūkļus ar cietu vai abrazīvu pārklājumu, abrazīvas tīrīšanas vielas, kā arī citas agresīvas ķīmiskās vielas.*

Ierīces korpusu tīriet pēc nepieciešamības.

Trauku tīriet pēc katras lietošanas reizes (var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā), rūpīgi noslaukiet trauka ārpusi.

Vāka iekšpusē virsmu tīriet pēc katras ierīces lietošanas reizes:

1. Atveriet ierīces vāku. Vāka iekšpusē centrā atrodas fiksējošā skrūve. Pieturot vāku, atskrūvējiet vāku (pret pulksteņrādītāju virzienu) un uzmanīgi atdaliet vāku no sviras šarnīru mehānisma.
2. Notīriet vāka iekšpusē virsmu un rūpīgi to noslaukiet.
3. Uztādiat vāku atpakaļ: savienojiet caurumu vāka centrā ar skrūvi, kas atrodas uz sviras šarnīru mehānisma (vāka bloķēšanas svirai ir jābūt augšpusē) un, pieturot vāku, ieskrūvējiet fiksējošo skrūvi (pulksteņrādītāju virzienā) līdz galam. Efektīvākai vāka iekšpusē tīrīšanai ieteicams iepriekš noņemt blīvējuma gumiju un izjaukt tvaika izplūdes vārstu.

Tvaika izplūdes vārsta tīrīšanu ieteicams veikt pēc katras ierīces izmantošanas reizes:

1. Noņemiet vārsta slēdzi, kurā atrodas vāka ārpusē, pavelkot to uz augšu.
2. Noskrūvējiet aizsarguzmvau, kas atrodas vāka iekšpusē.
3. Nomazgājiet abas vārsta daļas ar siltu ūdeni.
4. Pieskrūvējiet vārsta uzmvau atpakaļ vietā, vārsta slēdzi nofiksējiet vāka ligzdā, viegli piespiežot.
5. Kā arī vāka iekšpusē atrodas spiediena regulēšanas pretvārsts. Rūpīgi notīriet netirumus no paša vārsta un blīvējošās gumijas ar mitru sūkli vai virtuves salvetēm.

 Ieteicams veikt tvaika izplūdes vārsta un pretvārsta tīrīšanu pēc katras ierīces izmantošanas reizes.

Blīvējuma gumiju, kas atrodas vāka iekšējā daļā, tīriet pēc nepieciešamības:

uzmanīgi noņemiet gredzenu, nomazgājiet ar siltu ūdeni un ievietojiet atpakaļ – vienmērīgi un līdzeni.

Ēdiena gatavošanas laikā rodas kondensāts, kurš uzkrājas speciālā konteinerā, kurš atrodas ierīces korpusa aizmugurējā daļā.

Pavelciet konteineri uz leju, noņemiet to, izlejiet ūdeni un novietojiet konteineri atpakaļ.

VII. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISA CENTRĀ

Kļūdas paziņojums uz displeja	Iespējamais bojājums	Kļūdas novēršana
E1	Spiediena sensora kļūda	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku. Ja problēma nav novērsta, vēršieties autorizētā servisa centrā
E3	Sistēmas kļūda, iespējams vadības plates vai sildelementa bojājums	Vēršieties autorizētā servisa centrā
E5	Ierīces pārkaršana	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist

Bojājums	Iespējamais cēlonis	Bojājuma novēršana
Neieslēdzas	Tīklā nav elektropadeves	Pārbaudiet spriegumu tīklā
Vāks hermētiski nesavienojas ar ierīces korpusu. Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks	Nav ierīces vāka blīvējuma gredzena vai tas ir ievietots nelīdzeni	Ievietojiet gredzenu pareizi
	Ierīces vāka blīvējuma gredzens ir netīrs	Notīriet blīvējuma gredzenu
Notiek programmas darba laika atskaite	Blīvējuma gredzēna deformācija	Nomainiet blīvējuma gredzenu
	Iekšējam vākam trūkst blīvēšanas gumija	Pārbaudiet blīvēšanas gumiju vāka iekšpusē
Kamerī ierīce strādā režīmā "zem spiediena" pēc darba laika atskaites uzsākšanas no slēgvārsta turpina iet ārā tvaiks. Programmas darba laika atskaite nenotiek	Slēgvārsts ir netīrs	Veiciet slēgvārsta attīrīšanu saskaņā ar sadaļu "Ierīces kopšana"
	Nozaudēta slēgvārsts un tās blīvēšanas gumija	Pārbaudiet slēgvārsta un blīvēšanas gumijas esamību
Ēdiens gatavojas pārāk ilgi	Strāvas zudumi elektropadeves laikā	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā
	Starp trauku un sildelementu iekļuvusi svešķermeņi	Izņemiet svešķermeņi
	Trauks multikatla korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni
	Netīrs sildelements	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Notīriet sildelementu

VIII. GARANTIJAS SAISTĪBAS

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

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

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

Ražotāja noteiktais ierīces darbības laiks ir 3 gadi (5 gadi) no iegādāšanās dienas ar nosacījumu, ka izstrādājuma lietošana notiek saskaņā ar doto instrukciju un piemērojamiem tehniskajiem standartiem.



Ekoloģiski nekaitīga utilizācija (elektronisko un elektrisko ierīču utilizācija)

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

Izmantotās (vecās) ierīces nedrīkst izmet kopā ar citiem sadzīves atkritumiem, tos ir nepieciešams utilizēt atsevišķi.

Vecās tehnikas ipašniekiem ir jānodrošina speciālos pieņemšanas punktus vai atbilstoši organizācijai. Tādā veidā jūs palīdzat vērtīgu 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 seadme kasutamist lugege tähelepanelikult läbi kasutusjuhend ja hoidke seda teatmikuna. Seadme õige kasutamine pikendab oluliselt selle teenistusaega.

OHUTUSMEETMED

- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on põhjustatud ohutusnõuete ja kasutusjuhiste eiramisest.
- See elektriseade on multifunktsionaalne seade toidu valmistamiseks kodus tingimustes ja seda võib kasutada korteris, suvilas, hotellitoas, kaupluste ja kontorite olmeruumides ning muudes kohtades mittetööstuslikuks otstarbeks. Tööstuslik või muu mitteotstarbekohane kasutamine loetakse toote õigete kasutustingimuste rikkumiseks. Sellisel juhul ei vastuta tootja võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme vooluvõrku ühendamist veenduge, et vooluvõrgu pinge vastaks seadme nimipingele (vt tehnilisi andmeid või andmekilpi tootel).
- Kasutage pikendusjuhet, mis on mõeldud seadme tarbitava võimsuse jaoks. Parameetrite eiramine võib põhjustada lühise või juhtme süttimise.
- Ühendage seade ainult maandatud pistikupesassa: see on kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et see oleks maandatud.

STOP

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

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

STOP

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

- Ärge paigaldage seadet pehmele pinnale ega katke seda töötamise ajal kinni – see võib põhjustada ülekuumenemise ja sellest tulenevaid rikkeid.
- Seadet ei tohi kasutada välitingimustes – seadmesse sattunud niiskus või võrkehavad võivad põhjustada tõsiseid kahjustusi.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhiseid.
- Jälgige, et auruklapp, rõhuklapp, tihend kaane siseküljel ja kondensaadi kogumise nõu oleksid alati puhtad ja töökorras. Mitte mingil juhul ärge lülitage seadet elektrivõrku, kui see on kahjustatud, selle klapid on ummistunud või kui selle klapid, sisekaas või tihend on deformeerunud või kui kondensaadi kogumise nõu on täis. Tihendi ise vahetamisel kasutage ainult komplekti kuuluvat varutihendit.
- Rõhu all toiduvalmistamisel valage sisepotti vett või vedelikku vähemalt 1/5 jagu poti mahust.

STOP

Rõhu all praadimine ja küpsetamine on rangelt keelatud!

- Auruklapi ummistumise vältimiseks ärge täitke sisepotti toiduainete ja veega üle 4/5 sisepoti mahust. Kuumas vees paisuvate või vahtu moodustavate toiduainete puhul mitte üle 3/5 sisepoti mahust.

STOP

Ärge käivitage rõhu all toiduvalmistamise programmi, kui seadme kaas ei ole tihedalt suletud!

- Auruklapi avamisel toiduvalmistamise ajal või kohe pärast seda võib auruklapist väljuda tugev vertikaalne aurujuga. Ärge kummarduge kaane kohale ega hoidke kätt klapi avamisel selle ava ees.
- Rõhu suurenemisel töökambris lülitub automaatselt sisse kaane blokeerimise süsteem. Ärge üritage kaant avada, enne kui olete lasknud rõhul töökambris normaliseeruda.

- Pärast vedeleate või püreestatud toitade valmistamist laske seadmel enne rõhu väljalaskmist 10-15 jahtuda. Nii väldite sellest kuuma vedeliku väljapritsimise võimalust.
- Avage seadme kaas ainult selle plastkäepidemest kinni hoides. Seadet tohib tõsta ainult seadme külgedel olevatest käepidemetest ja ainult siis, kui see on välja lülitatud.

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

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

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

Tehnilised andmed

Mudel.....	RMC-M110E	Elektroniline juhtimine.....	4-astmeline kaitsesüsteem:
Võimsus.....	900 W	• auru väljalaskekapp	
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz	• sulgekapp	
Kausi maht.....	4,8 L	• termokaitse	
Kausi kate.....	kõrbemisvastane	• ülerõhuandur	
Ekraan.....	valgusdioodekraan	Toiduvalmiduse helisignaal.....	olemas

Toiduvalmistamise automaatsed režiimid:

RICE/GRAIN (RIIS/TANGUD).....	3 režiimi	JAM/DESSERT (KEEDIS/MAGUSTOIT).....	3 režiimi
SOUP (SUPP).....	3 režiimi	PILAF (PILAFF).....	3 režiimi
BOIL (KEETMINE).....	3 režiimi	OATMEAL (PIIMAPUDER).....	3 režiimi
FRY (PRAADIMINE/FRITÜÜR).....	1 režiim	BEANS (KAUNVILJAD).....	3 režiimi

BAKE (KÜPSETISED).....	3 režiimi	STEW (HAUTAMINE).....	12 režiimi
GAME (JULUKILHA).....	3 režiimi	STEAM (AUR).....	12 režiimi
POPCORN.....	1 režiim	MULTI-CHEF (PEAKOKK).....	1 režiim

Funktsioonid

Toidu soojendamine.....	kuni 8 tundi	Automaatsoojenduse eelseisamine.....	olemas
Valmistoidu temperatuuri hoidmine (automaatsoojendus).....	kuni 8 tundi	Edasilükatud start.....	kuni 24 tundi

Komplekt

Multi-kiirkeetja sisse paigaldatud kausiga.....	1 tk.	Friteerimiskorv.....	1 tk.
Kaas auruventiiliga.....	1 tk.	Kokaraamat retsepti.....	1 tk.
Aurutamise konteiner.....	1 tk.	Tagavara tihenduskuum.....	1 tk.
Mööduklaas.....	1 tk.	Kasutusjuhend.....	1 tk.
Rest.....	1 tk.	Teenindusraamat.....	1 tk.
Lame lusikas.....	1 tk.	Elektrijuhe.....	1 tk.
Kulp.....	1 tk.		

Tootja jätab endale õiguse muuta toodangu täiustamise käigus toote disaini, komplektsiooni ja tehnilisi parameetreid ilma sellest eelnevalt teada andmata.

Mudeli konstruktsioon A1

- | | |
|--|--|
| 1. Seadme korpus | 12. Auruventiili lüliti |
| 2. Äravõetav kauss kõrbemisvastase kattega | 13. Tihenduskuum |
| 3. Töökaamera | 14. Kaane sang |
| 4. Juhtimispaneel ekraaniga | 15. Aurutamise konteiner |
| 5. Kummijalgadega alus | 16. Rest |
| 6. Kandesangad | 17. Kulp |
| 7. Elektrijuhe pistikuga | 18. Riisilusikas |
| 8. Seadme äravõetav kaas | 19. Möödutops |
| 9. Kaitseklapi väljundava | 20. Friteerimiskorv |
| 10. Kaaneblokeerimise hoob | 21. Kondensaadi mahuti (seadme tagaseinal) |
| 11. Auruventiil kaitsekattega | 22. Sulgekapp |

Juhtimispaneel A2

- Toiduvalmistamise automaatrežiimide (mitme režiimi) valimise nupp.
- Nupp "COOK TIME" ("VALMISTAMISE AEG") – toiduvalmistamise aja valimine.
- Toiduvalmistamise aja indikaator. Näitab valitud toiduvalmistamise aega automaatrežiimides: "FAST", "NORMAL", "SLOW" ("KIIRE", "KESKMINE", "AEGLANE").
- Ekraan. Näitab valmistamise / edasilükatud stardi / soojendamise aja lugemist.
- Nupp "TIMER / KEEP WARM" ("EDASILÜKKAMINE / AUTOMAAT SOOJENDAMINE") – aja määramise nupp edasilükatud stardi funktsioonil, automaatselt soojendamise eelseisamine.
- "REHEAT/CANCEL" ("SOOJENDAMINE/TÜHISTAMINE") – nupp lülitab sisse ja välja soojendamise funktsiooni / tühistab kõik sisestatud juhised / lülitab välja temperatuuri hoidmise funktsiooni / katkestab toiduvalmistamise režiimi.
- "MULTI-CHEF" ("PEAKOKK") – režiimi valimise käsitsi määratava valmistamise ajaga.
- "-" – nupp vähendab edasilükatud stardi aega/ vähendab toiduvalmistamise aega.
- "+" – nupp suurendab edasilükatud stardi aega/ suurendab toiduvalmistamise aega.
- Toiduaine tüüpi ("MEAT" ("LIHA"), "FISH" ("KALA"), "VEGETABLES" ("JUURVILJAD"), "POULTRY" ("LINNULIHA")) valimise indikaatorid režiimides STEAM ja STEW.

I. ENNE ESIMEST SISSELÜLITAMIST

Võtke seade ettevaatlikult karbist välja, eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamsildid, välja arvatud seerianumbriga kleebis.

⚠ Seerianumbriga puudumine seadmel tühistab automaatselt teie õiguse selle garantiileks hoolduseks.

Pühkige seadme välispinda niiske lapiga. Peske siseanumart sooja seebiveega. Kuivatage põhjalikult. Esimesel kasutamisel võib esineda kõrvalst lõhna, sel juhul puhastage seadet (vaata osa "Multikeetja hooldamine").

⚠ Peale seadme transportimist ja madalatel temperatuuridel säilitamist on vaja seadet enne sisselülitamist hoida tootemperatuuril vähemalt 2 tundi.

Asetage seade kõvale tasasele horisontaalsele pinnale. Seadme paigaldamisel jälgige, et selle töötamisel poleks takistatud ventilatsioon ning kuum aur ei satuks tapetidele, dekoratiivikivatele, elektroonikale ja teistele esemetele, mida niiskus ja kõrge temperatuur kahjustada võivad. Enne toiduvalmistamist veenduge, et seadme sise- ja välisosal ei ole kahjustusi, löögl jälgi ja teisi defekte, siseanuma ja kuumutuspinna vahel ei ole kõrvalisi esemeid.

Töökambri põhja ja seinte määrdumise vältimiseks on soovitatud algul laduda toiduained ja valida vesi kaussi ning alles seejärel asetada kauss multikeetja korpusesse.

II. MULTIKEETJA KASUTAMINE

Kaane avamine/sulgumine

Kaane sulgemisel tagab selle konstruktsioon hermeetilise ühenduse seadme korpusega, mis võimaldab multi-kiirkeetjas kõrget rõhku tekitada. Töötamise ajal, kui rõhk on multi-kiirkeetjas atmosfääri rõhust kõrgem, blokeerub kaas automaatselt. Kui toiduvalmistamise lõppemisel ei avane kaas kergelt, tähendab see, et rõhk on töökambris veel liiga kõrge. Sel juhul avage auruventiili klapp ja oodake seadme sise rõhu normaliseerumist.

Kaane sulgemiseks laske see alla ning keerake kaaneblokeerimise hooba päripäeva lõpuni.

Kaane avamiseks keerake kaaneblokeerimise hooba vastupäeva lõpuni ning avage kaas hoides kaane sangast.

⚠ TÄHELEPANU! Enne kaane avamist veenduge, et auruventiil on lahti ja sellest ei välju auru.

Töötamise ajal seade kuumeneb! Ärge puudutage kaane metallisi toiduvalmistamise käigus ja selle lõppemisel. Avage kaas ainult kaane sangast hoides.

Ärge kasutage kaane sanga seadme tõstmiseks, selleks on ette nähtud spetsiaalsed sangad korpuses.

Auruventiil

Multi-kiirkeetjal REDMOND RMC-M110E on auruväljalaske ventiil, mis asub kaane peal. Lülitades klappi asendisse "HIGH PRESSURE" ("KÕRGE RÕHK", klapp on kinni) või "NORMAL PRESSURE" ("NORMAALNE RÕHK", klapp on lahti) saab vahetada töö printsiipi: kinnise klappiga töötab seade kiirkeetja režiimis, avatud klappiga – multikeetja režiimis.

i Auruventiili klapi ümberlülitamisel on tehniline vabakäik, mis ei ole riike. Kõrge rõhuga toiduvalmistamise lõppemisel peab auruväljalaske ventiili avama seadme sise rõhu normaliseerimiseks. Valmistades toite, mis ei vaja suurt vedeliku mahtu (pilaffine), võib klappi avada kohe pärast toiduvalmistamise protsessi lõppu. Kui kõrge rõhuga valmistatakse vedelaid või püreeaalisi toite, peab ootama 5-10 minutit, et seade jahtuks, ning avada klapp alles siis. Vastasel juhul võib klapist koos auruga kuumu vett pursata.

⚠ TÄHELEPANU! Auruventiili klapi avamisel toiduvalmistamise ajal või lõppemisel on võimalik kuumu auru tugev vertikaalne väljapurse. Olge äärmiselt ettevaatlik!

Edasilükatud stardi funktsioon

Lubab määrata aega, mille möödudes alustab tööd ette valitud automaatne valmistamise režiim. Stardi edasilükkamist saab määrata vahemikus 1 minut kuni 24 tundi 1-minutilise sammudega (vaidimisi on edasilükkamise aeg 2 tundi). Selleks:

1. Pärast režiimi ja aja valikut vajutage nuppu "TIMER / KEEP WARM". Ekraanile ilmub edasilükatud stardi aeg. Tundide väärtuse indikaator hakkab vilkuma.
2. Vajutades nuppe "+" ja "-", määrake vajalik tundide väärtus, seejärel minutite väärtus (vajutades nuppu "TIMER / KEEP WARM" veel kord). Väärtuse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke nuppu "+" või "-".
3. Mõni sekund pärast aja määramise lõpetamist katkeb numbrite vilkumine ekraanil ja algab aja tagasilugemine.
4. Sisestatud juhiste tühistamiseks vajutage nuppu "REHEAT/CANCEL".

i Edasilükatud stardi funktsioon on kättesaamatu režiimides FRY (praadimine/fritüür), POPCORN, BAKE (küpsised), samuti soojendamise funktsiooni kasutamisel.

Pole soovitatav kasutada edasilükatud stardi funktsiooni, kui retsepti kasutatakse kiiresti riikevad toiduaineid (muna, piim, koor, liha, kala, juust jnt).

Stardi edasilükkamise aja määramisel arvestage sellega, et määratud režiimi töö ja toiduvalmistamise aja tagasilugemine algab vaid seadme tööparameetriteni jõudmisel, s.t. vajaliku temperatuuri ja rõhu saavutamise hetkest.

Kui taimeril on määratud aja väärtuseks 24 tundi, minutite väärtust muuta ei saa.

Soojuse hoidmise funktsioon (automaatsoojendamine)

Valmistamise režiimi lõppemisel (kostab helisignaali, režiimi nupu indikaator kustub) käivitub automaatsoojendamine (displeid

ilmu soojendamise aeg 1-tunnise sammuga). Antud funktsioon lubab hoida valmis toidu temperatuuri vahemikus 60-80°C 8 tunni jooksul.

Režiimi väljalülitamiseks vajutage nuppu "REHEAT/CANCEL". Nupu indikaator kustub, seade jääb ooterežiimi.

Vajadusel saab automaatsoojendamise funktsiooni aegsasti välja lülitada, vajutades nuppu "TIMER / KEEP WARM" (nupu "REHEAT/CANCEL" indikaator kustub). Funktsiooni uueks käivitamiseks vajutage nuppu "TIMER / KEEP WARM" veel kord.

Soojendamise funktsioon

Lubab külma toitu soojendada kuni 60-80°C ning hoida seda soojana kuni 8 tundi.

1. Pange toit kaussi. Sisestage kauss seadme kesta, veenduge, et kauss seisab otse, mitte viltu ning on surutud soojenduselemendi vastu.

2. Sulgege ja lukustage kaas. Asetage auruventiili lüliti asendisse "HIGH PRESSURE". Ühendage seade vooluvõrku.

3. Vajutage nuppu "REHEAT/CANCEL". Süttib nupu indikaator, ekraan hakkab soojendamise aega näitama 1-tunnise sammuga.

4. Režiimi väljalülitamiseks vajutage nuppu "REHEAT/CANCEL" veel kord (nupu indikaator kustub).

Seadme kaitsesüsteemid

Multi-kiirkeetjal REDMOND RMC-M110E on mitmeastmeline kaitsesüsteem. Kui rõhu all toidu valmistamisel temperatuuri või rõhu näidud kambris ei vasta nõutud parameetritele, peatab süsteem toiduvalmistamise protsessi kuni näidud taastuvad normi tasemele. Kui seda teatud aja jooksul ei toimu, peatatakse multi-kiirkeetja töö täielikult.

Samuti on seadmel olemas ülekuumenemise lisakaitse režiimidel FRY ja POPCORN. Ülekuumenemisel peab seade jahtuma täielikult (umbes 15 minutit) enne kui te saate mõnda nendest režiimidest korduvat kasutada. Kui režiimide FRY ja POPCORN korduva kasutamise katsel süttib ekraanil "HH", tähendab see, et seadme temperatuur on veel kõrge ja režiimi sisselülitus on blokeeritud. Teiste valmistamisrežiimide puhul see piirang ei kehti.

Toidu valmistamine rõhu all

Auruventiil sulgetud klapi tingimustes toimub töökambri hermetiseerimine, seadme töö ajal surutakse ja hoitakse seal kõrge rõhku. Tänu sellele toimub vee keemine ja auru tekkimine temperatuuril üle 100°C. Sellistes tingimustes lüheneb toiduvalmistamise aeg enam kui kaks korda. Seadme töötamisel rõhu all on piiratud hapniku juurdepääs toiduainetele, mis samuti säilitab kõik toiduainete kasulikud omadused.

Toidu rõhu all valmistamise põhireeglid:

- Ärge valmistage toitu multi-kiirkeetjas ilma vee või mõne muu vedelikuta. Vedetiku maht peab olema vähemalt 2 mõõdukaasi.
- Ärge kasutage multi-kiirkeetjat õliga praadimiseks rõhu all. Te võite pruunistada väheses koguses õlis, võis või puljongis lõigatud köögivilju multi-kiirkeetja põhjasa avatud kaanega režiimis FRY, seejärel naha ülejäänud toiduained, lisada vedelik, sulgeda kaas ja valmistada toitu edasi rõhu all.
- Ärge täitke multi-kiirkeetja anumad toiduainete ja veega rohkem kui 4/5 või vähem kui 1/5 anuma mahust. Keetes toiduaineid, mis paisuvad kuumas vees või vahutavad (spinat, riis, kaunviljad, makaronid jne.), ärge täitke anumad rohkem kui 3/5 selle mahust, vastasel juhul võib auruventiil ummistuda.

i Nende reeglite rikkumine võib tekitada seadme tõstis riket!

Automaatsete programmide kasutamise üldine tegevuste järjekord

1. Mõõtke ja valmistage toiduained vastavalt retseptile. Laduge ühtlaselt anumasse.
2. Sisestage kauss seadme kesta, veenduge, et see seisab otse ja on surutud soojenduselemendi vastu.
3. Asetage auruventiili lüliti vajaliku asendisse:
 - HIGH PRESSURE – seade töötab nagu kiirkeetja (režiimidel RICE/GRAIN, SOUP, BOIL, JAM/DESSERT, PILAF, OATMEAL, BEANS, GAME);
 - NORMAL PRESSURE – seade töötab nagu multikeetja (režiimidel FRY, BAKE, POPCORN).
4. Ühendage seade vooluvõrku.
5. Vajutades vastavaid nuppe, valige vajalik režiim (režiimide grupp) ja toiduaine tüüp (STEW ja STEAM režiimide grupile). Nupu indikaator süttib, ekraanil hakkab vilkuma vaidimisi määratud valmistamise aeg (valmistamise aeg ei arvesta seadme tööparameetriteni jõudmise aega, s.t. vajaliku temperatuuri ja rõhu saavutamist).
6. Vajutades nuppu "COOK TIME" valige vajalik väärtus ("FAST", "NORMAL", "SLOW").
7. Edasilükatud stardi aja määramiseks vajutage nuppu "TIMER / KEEP WARM". Nuppudega "+" ja "-" määrake vajalik aja väärtus.
8. Mõni sekund pärast määramise lõpetamist ekraanil vilkumine katkeb ja algab režiimi täitmine. Vajaliku temperatuuri ja rõhu saavutamisel algab seadme tööaja tagasilugemine. Režiimil POPCORN tööaja tagasilugemist ei toimu.
9. Vajadusel lülitage eelnevalt välja automaatsoojendamise funktsioon.

10. Kui te valmistasite toitu rõhu all, enne kaane avamist avage ettevaatlikult auruventiil, et normaliseerida rõhk töökambriks.

11. Sisestatud juhiseid saab tühistada igal etapil nupuga "REHEAT/CANCEL".

Riisi ja teiste tangude valmistamine (kõrge rõhk)

Riisi, tatra, teiste sömerate putrude kiireks valmistamiseks on ette nähtud automaatsed režiimid RICE/GRAIN, kolme seadistuste variandiga, mida saab valida vastavalt retseptile, toiduaine tüübile ja valmistamisajale. Vaikimisi on valmistamise aeg 12 minutit.

Koostisosade maht ilma vedelikuta ei tohi ületada 2/5 märgelt kausi sisepinnal.

Suppid valmistamine (kõrge rõhk)

Erinevate supptide ja püree-suppide valmistamiseks on ette nähtud automaatsed režiimid SOUP, kolme seadistuste variandiga, mida võib valida vastavalt retseptile, toiduaine tüübile ja valmistamisajale. Vaikimisi on valmistamise aeg 30 minutit.

Koostisosade üldmaht koos vedelikuga ei tohi ületada maksimaalset märgelt kausi sisepinnal.

Keetmine (kõrge rõhk)

Liha, kala, köögiviljade, viinerite, kompottide keetmiseks, puuviljapüree valmistamiseks on ette nähtud automaatsed režiimid BOIL, kolme seadistuste variandiga, mida saab valida vastavalt retseptile, toiduaine tüübile ja valmistamisajale. Vaikimisi on valmistamise aeg 20 minutit.

Koostisosade maht koos vedelikuga ei tohi ületada maksimaalset märgelt kausi sisepinnal.

Praadimine (normaalne rõhk)

Multi-kiirkeetjas REDMOND RMC-M110E on ette nähtud spetsiaalne režiim FRY, mis võimaldab valmistada toitu normaalse rõhuga või, õli või rasva lisamisega. Vaikimisi on valmistamise aeg 20 minutit. Friteerimisel kasutage spetsiaalset äravõetava sangaga korvi, mis kuulub multi-kiirkeetja komplekti.

⚠ TÄHELEPANU! Valmistage toitu sellel režiimil ainult avatud kaanega. Vastasel juhul käivitub kaane automaatne blokeerimine (te ei saa protsessi kontrollida, toitu segada). Kui see toimub, peatage valmistamise protsess, laske seadmel jahtuda ja avage kaas. Pärast seda võite toidu valmistamist jätkata.

Keedise ja magustoidu valmistamine (kõrge rõhk)

Keedise, moosi, džemmi, erinevate magustoitide valmistamiseks on ette nähtud 3 automaatset režiimi JAM / DESSERT, mida võib valida vastavalt retseptile, toiduaine tüübile ja valmistamisajale. Vaikimisi on valmistamise aeg 22 minutit. Koostisosade üldmaht koos vedelikuga ei tohi ületada maksimaalset märgelt kausi sisepinnal.

Pilaffi valmistamine (kõrge rõhk)

Erinevate pilaffide valmistamiseks on ette nähtud 3 automaatset režiimi PILAF, mida võib valida vastavalt retseptile, toiduaine tüübile ja valmistamisajale. Vaikimisi on valmistamise aeg 20 minutit. Koostisosade üldmaht ilma vedelikuta ei tohi ületada 3/5 märgelt kausi sisepinnal.

Piimaputrude valmistamine (kõrge rõhk)

Erinevate piimaga keedetud putrude valmistamiseks on ette nähtud 3 automaatset režiimi OATMEAL, mida võib valida vastavalt retseptile, toiduaine tüübile ja valmistamisajale. Koostisosade üldmaht koos vedelikuga ei tohi ületada 2/5 märgelt kausi sisepinnal. Vaikimisi on valmistamise aeg 5 minutit.

Valmistamiseks kasutage väheses rasvasisaldusega pastöriseeritud piima.

Piima väljakeemise vältimiseks ja vajaliku tulemuse saavutamiseks on soovitatav täita järgmisi tegevusi:

- pesta põhjalikult kuni vesi on puhas kõik täisteratangud (riis, tatar, hirss jne);
 - enne toiduvalmistamist määrada multikeetja sisekausa võiga;
 - rangelt jälgida proportsioone, mõõta koostisosad vastavalt kaasasoleva kokaraamatu retseptidele, koostisosade mahtu võib vähendada või suurendada ainult proportsionaalselt;
 - täispiima lahjendada veega vahekorras 1:1.
- Piima ja tangude omadused võivad erineda sõltuvalt päritolust ja tootjast, see võib vahel mõjutada toiduvalmistamise tulemusi.

Kaunviljade valmistamine (kõrge rõhk)

Herneste, ubade, läätsede ja teiste samalaadsete kultuuride valmistamiseks on ette nähtud 3 automaatset režiimi BEANS, mida võib valida vastavalt retseptile, toiduaine tüübile ja valmistamisajale. Vaikimisi on valmistamise aeg 40 minutit. Koostisosade üldmaht ilma vedelikuta ei tohi ületada 3/5 märgelt kausi sisepinnal.

Küpsetised (normaalne rõhk)

Biskviitide, pirukate, vormide valmistamiseks, samuti liha, kala ja köögiviljade küpsetamiseks on ette nähtud 3 automaatset režiimi BAKE, mida võib valida vastavalt retseptile, toiduaine tüübile ja valmistamisajale. Vaikimisi on valmistamise aeg 30 minutit. Koostisosade üldmaht ei tohi ületada 2/5 märgelt kausi sisepinnal.

Ulukiliha valmistamine (kõrge rõhk)

Ulukilihaht toitude (vintske liha, suurend liha- ja linnuliha tüüdid) valmistamiseks, samuti süldi keetmiseks on ette nähtud 3 automaatset režiimi GAME, mida võib valida vastavalt retseptile, toiduaine tüübile ja valmistamisajale. Vaikimisi on valmistamise aeg 30 minutit. Koostisosade üldmaht koos vedelikuga ei tohi ületada 4/5 märgelt kausi sisepinnal.

Popkorni valmistamine (normaalne rõhk)

Popkorni valmistamiseks on ette nähtud spetsiaalne režiim POPCORN.

1. Pange popkorni terad anumasse (ilma pakendita, mitte rohkem kui 200 grammi korraga!)
2. Sisestage kauss seadme kesta, veenduge, et kauss on surutud soojenduselemendi vastu. Sulgege ja lukustage kaas.
3. Eemaldage auruventiili lüliti, tõmmates seda ülespoole. Ühendage seade vooluvõrku.
4. Vajutage nuppu POPCORN. Nupu indikaator süttib. Mõne sekundi pärast ilmub ekraanile vilkuv soojendamise märk ja algab valitud režiimi töö. Valmistamise aega sellel režiimil ei näidata.
5. Programmi lõppemisel kostab helisignaali, ekraanile ilmub "0000".
6. Oodake, kuni lõppevad plöksatused kausis, seejärel avage kaas ja võtke anum popkorniga välja.

⚠ TÄHELEPANU! Popkorni valmistamisel kuumeneb seade kõvasti! Olge ettevaatlik! Kasutage köögikindaid.

Hautamine (kõrge rõhk)

Toidu valmistamiseks hautamisega on ette nähtud automaatset režiimi STEW, milles on 12 seadistuste variant, mida võib valida vastavalt retseptile, toiduaine tüübile ja valmistamisajale. Vaikimisi määratud aja väärtus sõltub teie poolt valitud toiduaine tüübist ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH").

Koostisosade üldmaht koos vedelikuga ei tohi ületada märgelt 4/5 kausi sisepinnal.

Aurutamine (kõrge rõhk)

Köögiviljade, liha, kala, mereandide, diiet-, taime- ja lastetoidude valmistamiseks on ette nähtud 12 automaatset režiimi STEAM, mida võib valida vastavalt retseptile, toiduaine tüübile ja valmistamisajale. Vaikimisi määratud aja väärtus sõltub teie poolt valitud toiduaine tüübist ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH").

Auruga toidu valmistamisel kasutage komplekti kuuluvat aurutamiskonteinerit ja resti.

1. Valage anumasse 300-350 ml vett.
2. Valmistage kõik toiduained vastavalt retseptile. Laduge nad ühtlaselt aurutamiskonteinerisse. Asetage kauss rest ja selle peale aurutamiskonteiner.
3. Järgige pp 2-11 osast "Automaatsete programmide kasutamise üldine tegevuste järjekord".

Režiim MULTI-CHEF (kõrge/normaalne rõhk)

Kui ettenähtud automaatset režiimide ei võimalda teie poolt valitud toidu valmistamiseks vajalikke tingimusi luua, võite kasutada käsitsemäärime režiimi MULTI-CHEF. See võimaldab toidu valmistamist nii kõrge kui normaalse rõhuga, ning määrata valmistamise aega vahemikus 2 kuni 99 minutit 1-minutilise sammuga. Selles režiimis saate te realiseerida praktiliselt kõik toiduvalmistamise ideed. Vaikimisi määratud valmistamise aeg – 10 minutit. Koostisosade üldmaht koos vedelikuga ei tohi ületada märgelt 4/5 kausi sisepinnal.

1. Mõõte ja valmistage toiduained vastavalt retseptile. Laduge anumasse, lisage vesi.
2. Sisestage kauss seadme kesta, keerake natuke, veenduge, et kauss seisab otse, mitte viltu ning on surutud soojenduselemendi vastu. Sulgege ja lukustage kaas.
3. Asetage auruventiili lüliti asendisse HIGH PRESSURE või NORMAL PRESSURE. Ühendage seade vooluvõrku.
4. Vajutage nuppu MULTI-CHEF. Nupu indikaator süttib, ekraanil hakkab vilkuma vaikimisi määratud valmistamise aeg.
5. Vajutades nuppe "+" ja "-" valige vajalik valmistamise aeg.
6. Järgige pp 7-11 osast "Automaatsete programmide kasutamise üldine tegevuste järjekord".

III. LISAVÕIMALUSED

- Lastetoidu valmistamine
- Toidunõude ja isikliku hügieeni esemete steriliseerimine

IV. LISATARVIKUD

Multikeetja REDMOND RMC-M110E lisatarvikuid saab soetada ning REDMOND i uudistoodetega saab tutvuda veebisaidil www.multicooker.com või ametlike edasimüüjate kauplustes.

V. TOIDUVALMISTAMISE SOOVIKUSED

Soovitatav rõhu all auruga toidu valmistamise aeg

Toiduaine	Kaal, g (kogus)	Vesi, ml	Valmistamise aeg, min
Sea-/veisefilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	400	15/20
Lambafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	25
Kanafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	6
Frikadellid/kottletid	500	500	15
Kala (filee)	500	500	8
Mereandide segu (sügavkülmutatud)	500	500	8
Kartul (4 osaks lõigatud)	500	500	8
Porgand (1,5-2 cm kuubikutena)	500	500	8
Peet (4 osaks lõigatud)	500	500	12
Aedviljad (värskena külmutatud)	500	500	3
Kanamunad	5 tk.	500	4

i Tabelis on toodud soovitatavad andmed. Nad võivad erineda reaalsest ja sõltuvad konkreetset toiduainest ja teie eelistustest.

Valmistamise režiimide koontabel (tehase seaded)

Režiimide grupid	Valmistamise aeg, min.			Vaikimisi aeg, min.	Edasiliikitud start	Soojendamine	
	Fast	Normal	Slow				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	olemas	olemas	
SOUP	15	30	45	30	olemas	olemas	
BOIL	18	20	45	20	olemas	olemas	
FRY	20				–	olemas	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	olemas	olemas	
PILAF	10	20	30	20	olemas	olemas	
OATMEAL	3	5	10	5	olemas	olemas	
BEANS	25	40	60	40	olemas	olemas	
BAKE	26	30	35	30	–	olemas	
GAME	15	30	45	30	olemas	olemas	
POPCORN	Määratakse automaatselt				–	olemas	
STEW	Meat	30	40	50	40	olemas	olemas
	Vegetables	15	20	25	20	olemas	olemas

Režiimide grupid		Valmistamise aeg, min.			Vaikimisi aeg, min.	Edasiliikitud start	Soojendamine
		Fast	Normal	Slow			
STEW	Poultry	20	35	45	35	olemas	olemas
	Fish	15	20	30	20	olemas	olemas
STEAM	Meat	15	20	25	20	olemas	olemas
	Vegetables	6	10	15	10	olemas	olemas
	Poultry	8	10	15	10	olemas	olemas
	Fish	10	15	20	15	olemas	olemas
MULTI-CHEF		Määratakse käsitsi vahemikus 2 kuni 99 minutit			–	olemas	olemas

VI. HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

Enne kui hakkate seadet puhastama, veenduge, et see on vooluvõrgust väljas ja täielikult jahtunud. Kasutage pehmet lappi ja mitteabrasivset nõudepesuvahendit. Soovitame seadet puhastada kohe pärast kasutamist. Enne esimest kasutamist või lõhna eemaldamiseks soovime keeta 20 minutit pool sidrunit režiimis BOIL kinnise auruventiili klappiga.

⚠ Keelatud on kareda või abrasivse kattega svamm, abrasivsete puhastusvahendite ja lahustite (bensiin, atsetoon jt.) kasutamine.

Puhastage seadme korpust vastavalt vajadusele.

Kaussi puhastage iga kord pärast kasutamist (võib pesta nõudepesumasinas). Pühkige kausi välispind kuivaks.

Kaane sisepinda puhastage iga kord pärast kasutamist:

- Avage seadme kaas. Selle sisepinna keskel asub fiksaator-mutter. Hoides kaant, keerake mutter lahti (vastu päeva) ja eemaldage kaas ettevaatlikult šarniirimehhanismi hoova küljest.
- Puhastage ja kuivatage kaane sisepinda.
- Pange kaas tagasi: asetage avaus kaane keskel kohakuti šarniirimehhanismi hooval oleva poldiga (kaane lukustuse hoob peab asuma peal pool) ja hoides kaant keerake tihedalt kinni fiksaator-mutter (päripäeva).

Seadme kaane tõhusamaks puhastamiseks soovime tihenduskuumi ära võtta ja auruventiili lahti võtta.

Auruventiili soovime puhastada iga kord pärast kasutamist:

- Võtke ära ventiili lüliti kaane välisküljelt, seda ülespoole tirdes.
- Keerake lahti kaane sisemisel küljel asuv auruventiili kaitseklapp.
- Peske mõlemat osa sooja veega.
- Kruvige kaitseklapp tagasi. Asetage ventiili lüliti kaane välisküljele ja fikseerige see kerge vajutusega.
- Lisaks on kaane siseküljel rõhu reguleerimise sulgeklapp. Puhastage klapp ja kummitihend ettevaatlikult niiske käsna või lapiga.

⚠ Auru väljalaskeklappi ja sulgeklappi on soovitatav puhastada pärast iga kasutuskorda.

Tihenduskuumi kaane siseküljel puhastage vastavalt vajadusele: võtke tihenduskuumi ettevaatlikult ära, peske seda sooja veega ja asetage tagasi. Tihenduskuum peab seisma otse, mitte viltu.

Toidu valmistamisel tekib kondensaat, mis koguneb seadme korpuse tagaosa asuvasse konteinerisse. Võtke konteiner ära, seda allapoole tirdes, valage vesi välja ning asetage konteiner tagasi.

VII. ENNE KUI PÕÖRDUTE TEENINDUSKESKUSSESSE

Veakood displeil	Võimalikud probleemid	Vea kõrvaldamine
E1	Rõhuanduri viga	Lülitage seade vooluvõrgust välja, laske tal jahtuda. Sulgege kaas. Kui probleem ei kadunud, pöörduge volitatud teeninduskeskusesse

Veakood displeil	Võimalikud probleemid	Vea kõrvaldamine
E3	Süsteeme viga, võimalik juhtimisplaadi või soojenduselemendi rike	Pöörduge volitatud teeninduskeskusesse
E5	Seadme ülekumenemine	Lülitage seade vooluvõrgust välja, laske tal jahtuda

Probleem	Võimalik põhjus	Vea kõrvaldamine
Ei lülitu sisse	Probleem vooluvõrgustusega	Kontrollige vooluvõrgu pinget
Kaas ei ühildu seadme korpusega hermeetiliselt. Toiduvalmistamise ajal tuleb kaane alt auru	Tihenduskuum puudub või on asetatud viltu	Asetage kumm õigesti
	Tihenduskuum on määratud	Puhastage tihenduskuum
	Tihenduskuum deformeerunud	Asendage tihenduskuum uuega
Programmi tööaja lugemine on alanud	Puudub tihenduskuum kaane siseküljelt	Kontrollige tihenduskuumi olemasolu kaane sisekülje pealt
	Auruklapp on määratud	Puudun auruklapp või tihenduskuum
Seadme töö puhul kiirkeetja režiimis peale programmi tööaja algust tuleb kaane alt auru. Programmi tööaja lugemine ei alga	Auruklapp või tihenduskuum on kadunud	Kontrollige auruklapi või siis selle tihenduskuumi olemasolu
Toit valmib liiga kaua	Probleem vooluvõrgustusega	Kontrollige vooluvõrgu pinget
	Kausi ja soojenduselemendi vahele sattus kõrvaline ese	Eemaldage kõrvaline ese
	Kauss on paigaldatud seadme korpusesse viltu	Paigaldage kauss otse, mitte viltu
	Soojenduselement on määratud	Lülitage seade vooluvõrgust välja, laske tal jahtuda. Puhastage soojenduselement

VIII. GARANTIIOHUSTUSED

Seadmele antakse garantii 2 aastast ostmisest. Garantiiperioodi jooksul kohustus tootja kõrvaldama remondi, osade väljavahetamise või kogu toote asendamise teel kõik tehasedefektid, mis on põhjustatud ebakvaliteetsetest materjalidest või tootmisvigadest. Garantii jõustub ainult siis, kui ostu kinnitatakse kaupluse pitseri ja müüja allkirjaga originaalgarantiialongil. Garantii kehtib ainult sellisel juhul, kui seadet kasutatakse kasutusjuhiste järgi, kui seda pole remonditud, lahti monteeritud ega väärkasutuse läbi kahjustatud, ning tingimusel, et kogu seadme komplekt on alles. Garantii ei kata seadme loomuliku kulumist ega kulumateriale (filtreid, lampe, kinnikõrbemisevastast katet, tihendeid jms).

Toote eluiga ja garantii kehtivusaega hakatakse lugema müügikuupäevast või valmistamiskuupäevast (juhul kui müügikuupäeva ei ole võimalik kindlaks määrata).

Valmistamiskuupäev on näidatud toote korpusel oleval identifitseerimisildil. Seerianumber koosneb 13 numbrimärgist. 6. ja 7. märk näitavad kuud, 8. märk seadme väljalaskeastat.

Tootja määratud kasutusajaga on 3 aastast (5 aastast) ostmisest alates tingimusel, et seadet kasutatakse käesoleva kasutusjuhendi ja kehtivate tehniliste standardite järgi.



Keskonnasõbralik 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.

EST



Изготовитель: «REDMOND Индастриал Груп, ЛЛСи», Ун Коммерс Плаза, 99 Вашингтон-авеню, съют 805А, Олбани, Нью-Йорк, 12210, Соединенные Штаты Америки.

Филиал изготовителя: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед», №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Самейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

Импортер: ООО «АльФА», 195027, г. Санкт-Петербург, Свердловская набережная, д. 44, литера Б.

© REDMOND. Все права защищены. 2016.

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

© REDMOND. All rights reserved. 2016.

Reproduction, transfer, distribution, translation or other reworking of this document or any part thereof without prior written permission of the legal owner is prohibited.

Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210
www.redmond.company
www.multicooker.com
www.multivarka.pro
Made in China

RMC-M110E-UM-4