

REDMOND

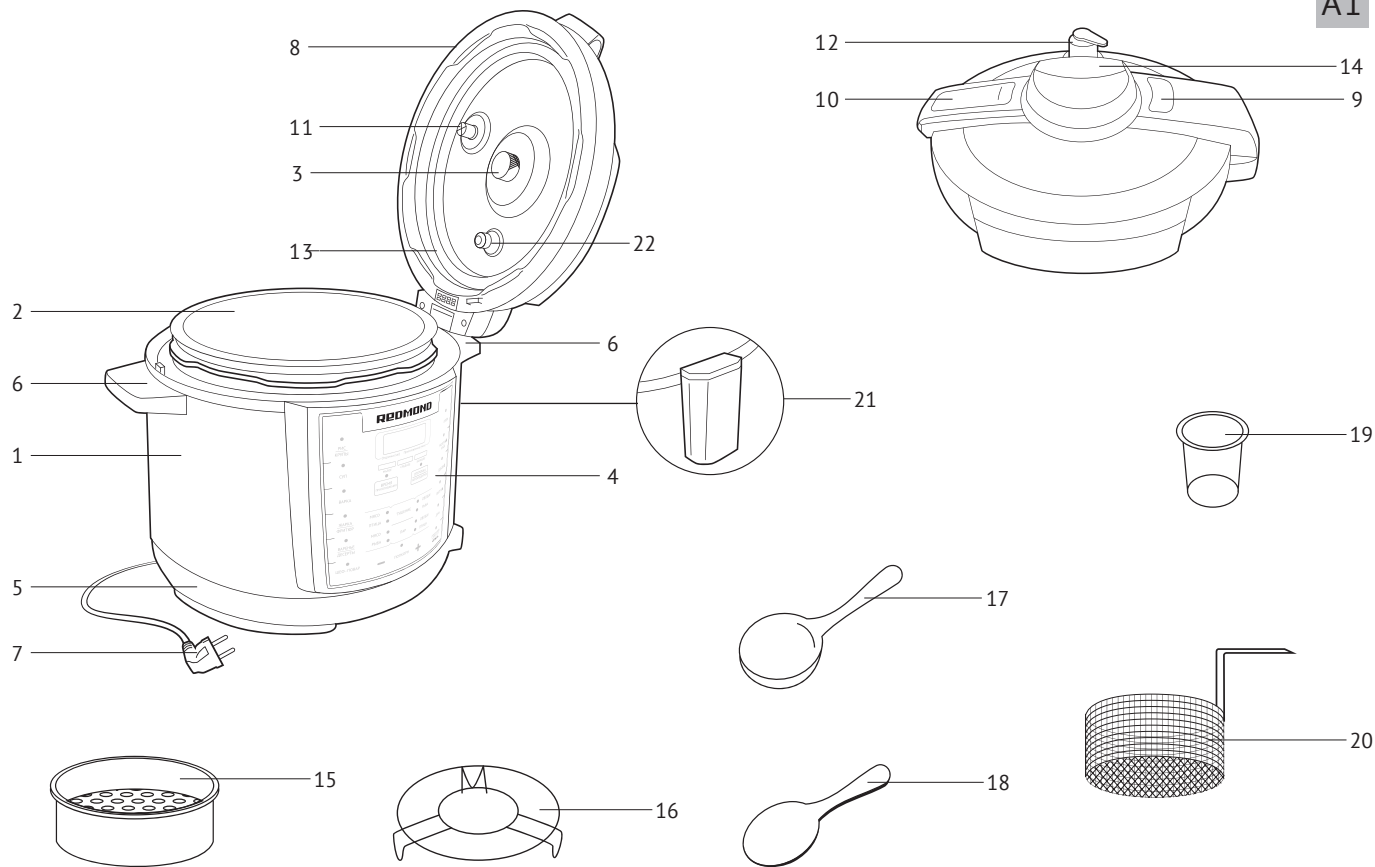
Electric pressure cooker
RMC-M110E

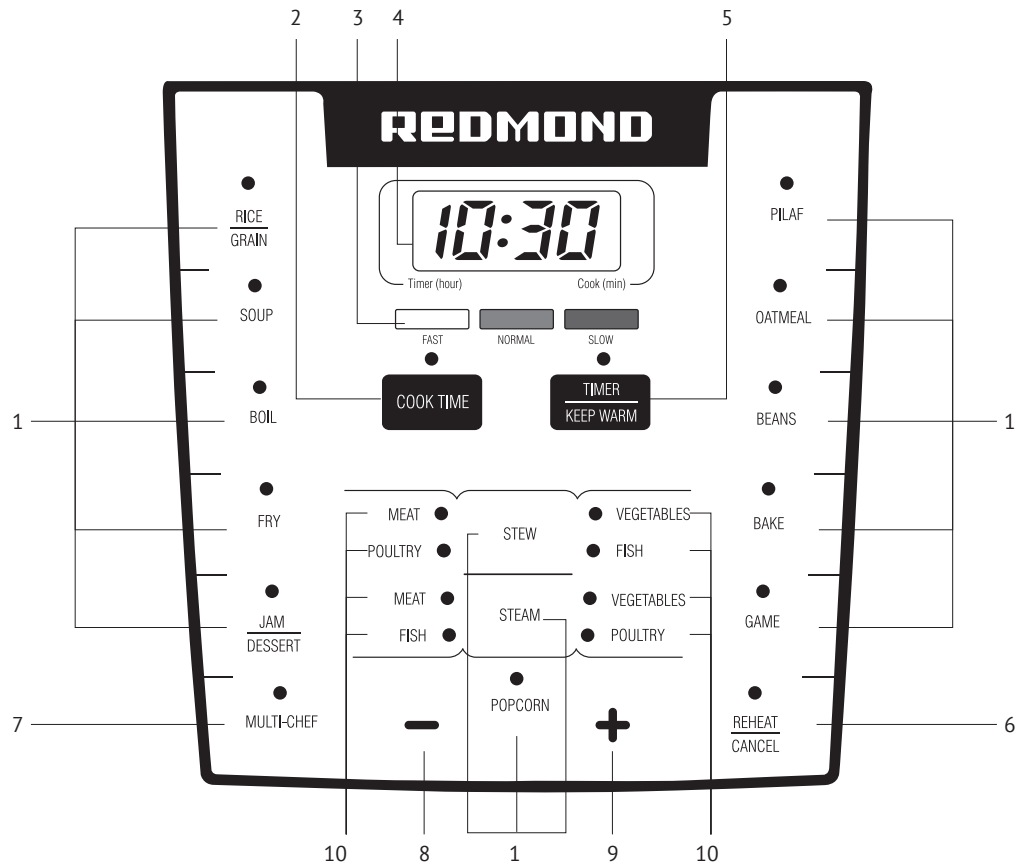
User manual




GBR	5
FRA	11
DEU	18
NLD	25
ITA	32
ESP	39
PRT	46
DNK	53
NOR	59
SWE	65
FIN	71
LTU	77
LVA	83
EST	89
ROU	95
HUN	102
BGR	109
HRV	116
SRB	123
SVK	128
CZE	135
POL	142
GRE	149
TUR	157
ARE	165

A1







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

IMPORTANT SAFEGUARDS

- The manufacturer is not responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- Before installing the appliance, check that the device voltage corresponds with the supply voltage in your home (refer to the rating plate or technical data).
- While using the extension cord, make sure that its voltage is the same as specified on the device. Using different voltage may result in a fire or another accident, causing the appliance damage or short circuit.
- The appliance must be grounded. Connect only to a properly installed wall socket. Failure to do so may result in the risk of electrical shock. Use only grounded extension cords.

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

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

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

- Always keep the steam valve, pressure control valve, sealing ring on the inner lid, the condensate collecting container clean and efficient. Never plug in the appliance if any failures, blockage, deformation of the valve,

inner lid or sealing ring occur or with the filled condensate collecting container. If the sealing ring is replaced autonomously use only spare ring, included in set.

- When cooking food under pressure it is necessary to fill at least 1/5 of the bowl volume with water or other liquid.

STOP *Frying and baking under high pressure are strictly prohibited!*

- To avoid clogging of the steam valve fill no more than 4/5 of the bowl volume with water and food. When cooking food, that swells in hot water or foams, fill no more than 3/5 of the bowl volume.

STOP *Never run the cooking programme under high pressure, if the lid is not properly fixed!*

- Do not operate the appliance outdoors, to prevent water or any foreign object or insect from getting into the device. Doing so may result in serious damage of the appliance.
- Always unplug the device and let it cool down before cleaning. Follow the cleaning and general maintenance

guidelines when cleaning the unit.

- When opening the steam valve during or at the end of the cooking process the strong vertical hot steam may be released. Do not lean over the lid and do not place your hands over the holes of the valve when it is opened.
- When the pressure in the working chamber is increased the lid locking system is automatically enabled. Do not attempt to open the lid of the appliance without preliminary normalization of the pressure in the working chamber.
- At the end of cooking liquid dishes or purees allow the appliance to cool down for 10-15 minutes before the pressure release to prevent hot liquid emission through the steam valve.
- Open the lid of the appliance only holding by the plastic handle. Lift the appliance only by special handles on the sides of the housing, and only when it is unplugged.
- Never place the device on soft surfaces to keep ventilation slots clear of any obstruction.
- This appliance can be used by children aged from 8

years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Keep the packaging (film, foam plastic and other) out of reach of children as they may choke on them.

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

- Any modifications or adjustments to the product are not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service centre. Failure to do so may result in device and property damage or injury.

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

Technical Characteristics

Model.....	RMC-M110E
Power.....	900 W
Voltage.....	220-240 V, 50/60 Hz
Electrical safety.....	class I
Maximum volume.....	4.8 L
Bowl coating.....	Daikin® non-stick (Japan)
Display.....	LED, digital
Control.....	electronic
Protection.....	4-level: <ul style="list-style-type: none"> • steam-release valve • shutdown valve • thermal cutoff • pressure surge sensor
Ready signal.....	yes

Automatic Cooking Modes

RICE/GRAIN.....	3 modes
SOUP.....	3 mode
BOIL.....	3 modes
FRY.....	1 mode
JAM/DESSERT.....	3 modes
PILAF.....	3 modes
OATMEAL.....	3 modes
BEANS.....	3 modes
BAKE.....	3 modes
GAME.....	3 modes
POPCORN.....	1 mode
STEW.....	12 modes
STEAM.....	12 modes
MULTI-CHEF.....	1 mode

Functions

Reheat.....	up to 8 hours
Keep Warm function.....	up to 8 hours
Keep Warm function can be switched off in advance.....	yes
Time Delay.....	up to 24 hours

Contents

Pressure and multicooker with bowl.....	1
Lid with steam valve.....	1
Steaming container.....	1
Measuring cup.....	1
Trivet.....	1
Stirring paddle.....	1
Serving spoon.....	1
Deep fry basket.....	1
"100 Recipes" book.....	1
Spare sealing ring.....	1
User manual.....	1
Service booklet.....	1
Power cord.....	1

The manufacturer may make changes to the design, parts or technical characteristics of the appliance, without prior notification, as part of the upgrading process.

Parts of the Appliance A1

1. Main section	12. Switch of steam-release valve
2. Detachable non-stick bowl	13. Sealing ring
3. Fixing bolt	14. Lid handle
4. LED control panel	15. Steaming container
5. Base with rubber feet	16. Grille
6. Carrying handles	17. Serving spoon
7. Power cord and plug	18. Stirring paddle
8. Removable lid	19. Measuring cup
9. Safety-valve exit	20. Deep fry basket
10. Lid-locking lever	21. Condensation tray (on the back panel of the appliance)
11. Steam-release valve with safety cover	22. Shutdown valve

Control Panel A2

1. Automatic cooking mode buttons.
2. "COOK TIME" button.
3. Cooking time indicator. Shows the selected cooking times in automatic modes: "FAST", "NORMAL", "SLOW".
4. Display: Displays countdown timer for cooking / time delay / keep warm.
5. The "TIMER / KEEP WARM" button sets the Time Delay; switches off the Keep Warm function.
6. The "REHEAT/CANCEL" button switches on and off the reheat function / cancels all settings / switches off the Keep Warm function / interrupts cooking mode.
7. The "MULTI-CHEF" button selects the manual cooking-time mode.
8. The "-" button decreases the time delay / cooking time.
9. The "+" button increases the time delay time / cooking time.
10. Product indicators in the STEAM and STEW automatic modes: "MEAT", "FISH", "VEGETABLES", "POULTRY".

I. BEFORE USE

Take the item and its parts carefully out of the box. Remove all packaging material and promotional stickers.

⚠ Do not remove the warning stickers, indicator stickers (if applicable) or the label with the serial number. The guarantee is no longer valid if the serial number is removed from the item.

Wipe the appliance with a damp cloth and rinse the bowl. Leave to dry. Clean the appliance completely before first use to avoid bad smells (see Care of the Appliance).

⚠ After transporting or storing at low temperatures, keep the appliance at room temperature for at least 2 hours before switching it on.

Place the appliance on a hard, even, horizontal surface so that the steam from the valve will not come into contact with wallpaper, decorative coverings, electronic devices or other items or materials which could be damaged by high humidity or temperatures.

Before use, make sure there are no chips or other defects on the outside or visible inside parts of the multicooker. There should be nothing caught between the bowl and the heating element.

II. USING THE MULTICOOKER

Opening/Closing the Lid

The lid seals hermetically, allowing high pressure to build up inside the pressure and multicooker. When the pressure is higher than atmospheric pressure, the lid locks automatically. If, when cooking is complete, the lid does not open easily, this means that the pressure inside is still too high. Open the steam-release valve and wait for the pressure to fall.

To close the lid, release it and turn the locking lever clockwise as far as it will go. To open the lid, turn the locking lever counterclockwise as far as it will go and open the lid with the handle.

⚠ NOTE: Before opening the lid, make sure the steam-release valve is open and no steam is escaping from it.

The appliance heats up when it is working. Do not touch the metal part of the lid during and just after cooking. Always use the handle to open the lid.

Do not lift the appliance by the lid handle. Use the handles on the side of the appliance to lift and carry it.

Steam-Release Valve

The REDMOND RMC-M110E pressure and multicooker is equipped with a steam-release valve on the lid. By switching the valve switch to HIGH PRESSURE – valve closed or NORMAL PRESSURE – valve open, the appliance can be used in two different ways: with the valve closed, it works as a pressure cooker; with the valve open it works as a multicooker.

i The clearance in the switch of the steam-release valve is not a defect.

After cooking under pressure, open the steam-release valve to normalise the pressure inside. When cooking dishes that do not require much liquid (pilaf, etc.), the steam-release valve can be opened as soon as cooking is over. If liquids or purées are being cooked, let the appliance cool down for 5-10 minutes before opening the valve. Otherwise hot liquid may be released together with the steam.

⚠ NOTE: When opening the steam-release valve during or after cooking, there may be a sudden release of hot steam. Be careful.

Time Delay

When selecting an automatic cooking mode, you can set the Time Delay function from 1 minute to 24 hours in 1-minute intervals (default time delay – 2 hours).

1. After selecting the mode and cooking time, press the "TIMER / KEEP WARM" button. The Time Delay time will appear on the display. The hour indicator will flash.
2. Press the button to set the required hours, and then minutes (press the "TIMER / KEEP WARM" button again). To change the time quickly, press and hold down the "+" or "-" button.
3. A few seconds after setting the time delay, the figures on the display will stop flashing and the countdown timer will begin.

4. To cancel the settings, press the "REHEAT/CANCEL" button.

i The Time Delay function is not available in FRY, POPCORN or BAKE, or when using the reheat function.

Avoid using the Time Delay function when the recipe involves ingredients with a short shelf-life.

When setting the time delay, remember that the selected mode and the cooking-time countdown only start when the appliance has reached the required temperature and pressure.

If the timer is set at 24 hours, the minutes cannot be changed.

Keep Warm

When a cooking mode is complete (as indicated by a signal and the mode indicator light going out), the Keep Warm function begins (the display shows the keep warm time in 1-minute intervals). This function can keep the temperature of a dish at 60-80°C for 8 hours.

The Keep Warm function can be interrupted by pressing the "REHEAT/CANCEL" button: the indicator light will go out and the appliance will switch to standby. If required, the Keep Warm function can be switched off by pressing the "TIMER / KEEP WARM" button (the "REHEAT/CANCEL" indicator light goes out). To switch the keep-warm function back on, press the "TIMER / KEEP WARM" button again.

Reheat

This will heat cold food to 60-80°C and keep it warm for 8 hours.

1. Place the food in the bowl and place inside the appliance, making sure that it is straight and fits securely onto the heating element.
2. Close and lock the lid. Set the steam-release valve to HIGH PRESSURE. Plug the appliance in.
3. Press the "REHEAT/CANCEL" button. The indicator will light up and the reheat countdown will appear on the display in 1-minute intervals.
4. To switch off the reheat function, press the "REHEAT/CANCEL" button (the indicator light will go out).

Appliance Protection System

The REDMOND RMC-M110E pressure and multicooker is equipped with a multiple protection system. When cooking under pressure, if the temperature or pressure inside the cooker exceed the required level, the cooking process will be delayed until the levels return to normal. If this does not happen within a certain time, the appliance will stop working.

The appliance is also equipped with additional overheating protection in FRY and POPCORN modes. If the appliance overheats it will stop cooking and should cool down completely (approximately 15 minutes) before you can use either of these modes again. If "HH" appears on the display in FRY or POPCORN mode, it means the appliance is still too hot and the locking mode is on. This does not apply to other cooking modes.

Cooking Under Pressure

When the steam-release valve is closed, the appliance is hermetically sealed and high pressure builds up inside as it heats up. Water is boiled into steam at over 100°C and cooking time is more than halved. This, in conjunction with a restricted oxygen supply, means the food retains as many of its nutrients as possible.

General Rules for Cooking Under Pressure:

- There must be water or some other liquid in the pressure and multicooker bowl (at least 2 measuring glasses).
- Food cannot be fried in oil under pressure. If required, chopped vegetables can be lightly fried in a small quantity of oil or stock on the bottom of the pressure and multicooker in FRY mode with the lid open. Then add the remaining ingredients, add liquid, close the lid and continue cooking under pressure.
- The pressure and multicooker bowl should be filled to no more than 4/5 and no less than 1/5 full. When boiling food that swells or forms a

froth in hot water (spinach, rice, pulses, pasta, dumplings, etc.), do not fill the bowl more than 3/5 full to avoid clogging the steam valve.

⚠ REMEMBER: the appliance can break down if this is not done.

General Procedure for Using Automatic Programmes

1. Prepare (measure out) the required ingredients and place them evenly in the bowl.
2. Place the bowl inside the appliance, making sure that it is straight and fits securely onto the heating element.
3. Set the steam-release valve to the required setting:
 - HIGH PRESSURE – pressure cooker (for RICE/GRAIN, SOUP, BOIL, JAM/DESSERT, PILAF, OATMEAL, BEANS, and GAME modes);
 - NORMAL PRESSURE – multicooker (for FRY, BAKE, and POPCORN modes).
4. Plug the appliance in.
5. Select the cooking mode and product by pressing the relevant button (for the STEW and STEAM modes). The indicator lights up and the default cooking time starts to flash on the display (the cooking time does not include the time the appliance takes to reach the required temperature and pressure).
6. Press the "COOK TIME" button to select the required cooking speed ("FAST", "NORMAL", "SLOW").
7. To set the time delay, press the "TIMER / KEEP WARM" button. Use the "+" and "-" buttons to set the time.
8. A few seconds after the setting is made, the display will stop flashing and start to work in the set mode. When the required temperature and pressure is reached, the countdown timer for the mode begins. There is no countdown timer in POPCORN mode.
9. If not required, switch off the Keep Warm function in advance.
10. If you are cooking under pressure, before opening the lid, carefully open the steam-release valve to normalise the pressure inside.
11. To cancel all settings or interrupt the cooking process, press the "REHEAT/CANCEL" button at any time.

RICE/GRAIN (high pressure)

To cook rice, buckwheat and other cereals, use the automatic RICE/GRAIN mode, which has 3 settings to suit different recipes, types of products and cooking times. Default cooking time – 12 minutes.

The ingredients, without liquid, should fill the bowl no higher than the 2/5 level on the scale on the inside of the bowl.

SOUP (high pressure)

To make soups, use the automatic SOUP mode, which has 3 settings to suit different recipes, types of products and cooking times. Default cooking time – 30 minutes.

The ingredients, including the liquid, should fill the bowl no higher than the maximum level on the scale on the inside of the bowl.

BOIL (high pressure)

To boil meat, fish, vegetables, frankfurters, compotes, or to make fruit purées, use the automatic BOIL mode, which has 3 settings to suit different recipes, types of products and cooking times. Default cooking time – 20 minutes.

The ingredients, including the liquid, should fill the bowl no higher than the maximum level on the scale on the inside of the bowl.

FRY (normal pressure)

The REDMOND RMC-M110E pressure and multicooker has a special automatic FRY mode for cooking food (meat, vegetables, poultry, seafood) at normal pressure in a small quantity of oil or fat. The default cooking time in FRY mode is 20 minutes. For deep fat-frying use the special basket with detachable handle (provided).

⚠ NOTE: Do not close the lid when cooking in FRY mode. This could trigger the automatic safety lid-locking system (you will be unable to visually monitor

the frying process, stir the food or turn it over). If this does happen, stop cooking, wait for the appliance to cool down and open the lid. Cooking can then resume.

JAM/DESSERT (high pressure)

To make various jams and desserts, use the automatic JAM/DESSERT mode, which has 3 settings to suit different recipes, types of products and cooking times. Default cooking time – 22 minutes. The ingredients, including the liquid, should fill the bowl no higher than the maximum level on the scale on the inside of the bowl.

PILAF (high pressure)

To make different types of pilaf, use the PILAF mode, which has 3 settings to suit different recipes, types of products and cooking times. Default cooking time – 20 minutes. The ingredients, without liquid, should fill the bowl no higher than the 3/5 level on the scale on the inside of the bowl.

OATMEAL (high pressure)

To make different types of milky cereals, use the automatic OATMEAL mode, which has 3 settings to suit different recipes, types of products and cooking times.

The ingredients, including the liquid, should fill the bowl no higher than the 2/5 level on the scale on the inside of the bowl. Default cooking time – 5 minutes. Use pasteurised skimmed milk when preparing cereals in the pressure and multicooker.

To avoid over-boiling the milk and to achieve the required results, complete the following steps prior to cooking:

- wash all grains (rice, buckwheat, millet, etc.) thoroughly until the water runs clear;
- rub some butter on the sides of the multicooker bowl;
- use precise proportions, measuring the ingredients according to the recipe; always increase or decrease quantities proportionally;
- if using whole milk, dilute it with equal parts drinking water.

i *Milk and cereals can differ depending on where they were produced, and this can sometimes affect cooking results.*

BEANS (high pressure)

To cook peas, beans, lentils and other types of pulses, use the automatic BEANS mode, which has 3 settings to suit different recipes, types of products and cooking times. Default cooking time – 40 minutes. The ingredients, without liquid, should fill the bowl no higher than the 3/5 level on the scale on the inside of the bowl.

BAKE (normal pressure)

To bake cakes, pies and puddings, as well as bake meat, fish and vegetables, use the automatic BAKE mode, which has 3 settings to suit different recipes, types of products and cooking times. Default cooking time – 30 minutes. The ingredients should fill the bowl no higher than the 2/5 level on the scale on the inside of the bowl.

GAME (high pressure)

To cook gamebirds (rich meats, large meat or poultry joints) or to make aspic jelly, use the automatic GAME mode, which has 3 settings to suit different recipes, types of products and cooking times. Default cooking time – 30 minutes. The ingredients, including the liquid, should fill the bowl no higher than the 4/5 level on the scale on the inside of the bowl.

POPCORN (normal pressure)

To make popcorn, use the special automatic POPCORN mode.

1. Pour the popcorn grains (without packaging) into the bowl no more than 200 grammes at a time.
2. Place the bowl inside the appliance, making sure that it is straight and fits securely onto the heating element. Close and lock the lid.
3. Remove the steam-release valve switch by pulling it upwards. Plug the

appliance in.

4. Press the POPCORN button. The indicator will light up and in a few seconds the heating indicator will appear on the display as cooking begins. There is no countdown timer in this mode.
5. When ready, the appliance emits a signal and "0000" appears on the display.
6. Wait until the popping stops inside, then open the lid and remove the bowl of popcorn.



NOTE: When making popcorn, the appliance becomes very hot. Be careful. Use oven gloves.

STEW (high pressure)

To make stews, use the automatic STEW mode, which has 12 settings to suit different recipes, types of products and cooking times. The default cooking time depends on the chosen product ("MEAT"; "FISH"; "VEGETABLES"; "POULTRY"). The ingredients, including the liquid, should fill the bowl no higher than the 4/5 level on the scale on the inside of the bowl.

STEAM (high pressure)

To steam vegetables, fish, meat, seafood, dietary and vegetarian dishes, or children's food, use the automatic STEAM mode, which has 12 settings to suit different recipes, types of products and cooking times. The default cooking time depends on the chosen product ("MEAT"; "FISH"; "VEGETABLES"; "POULTRY").

When steaming, use the steaming container and grille (provided):

1. Pour 300-550 ml water into the bowl.
2. Prepare all the ingredients according to the recipe and place them evenly in the steaming container. Place the grille inside the bowl and place the container on top.
3. Follow the instructions in points 2-11 of the General Procedure for Using Automatic Programmes.

MULTI-CHEF (high/normal pressure)

If the automatic modes do not suit the purposes of a certain dish, you can use the manual MULTI-CHEF mode. It allows you to cook at both high and normal pressure, setting the cooking time at 2 to 99 minutes in 1-minute intervals. Default cooking time – 10 minutes.

The ingredients, including the liquid, should fill the bowl no higher than the 4/5 level on the scale on the inside of the bowl.

1. Measure out and prepare the ingredients according to the recipe. Place them in the bowl and add water.
2. Place the bowl inside the appliance and twist it slightly, making sure that it is straight and fits securely onto the heating element. Close and lock the lid.
3. Switch the steam-release valve to HIGH PRESSURE or NORMAL PRESSURE as required. Plug the appliance in.
4. Press the "MULTI-CHEF" button. The indicator lights up and the default cooking time starts to flash on the display.
5. Press the "+" or "-" buttons to set the required cooking time.
6. Follow the instructions in points 7-11 of the General Procedure for Using Automatic Programmes.

III. ADDITIONAL FUNCTIONS

- Making baby food
- Sterilising containers and cutlery

IV. ADDITIONAL ACCESSORIES

Additional accessories are not provided with this multicooker. You can purchase them and find out more about REDMOND products at www.multicooker.com or from our official dealers.

V. COOKING TIPS

Recommended steaming times

Foods	Weight, g/pcs	Water, ml	Cooking time, min
Pork/beef fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	400	15/20
Mutton fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	500	25
Chicken fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	500	6
Meatballs/cutlets	500	500	15
Fish (fillet)	500	500	8
Seafood mix (frozen)	500	500	8
Potatoes (cut into 4 pieces)	500	500	8
Carrots (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	500	8
Beet (cut into 4 pieces)	500	500	12
Vegetables (frozen)	500	500	3
Eggs	5 pcs.	500	4



Please note, that these are general guidelines. Steaming time may vary, depending on the quality of the foods used and your personal preferences.

Cooking-programme spreadsheet (factory settings)

Mode Fast	Cooking time, min			Default time, min	Time Delay	Re- heat
	Fast	Normal	Slow			
RICE/GRAIN	8	12	16	12	+	+
SOUP	15	30	45	30	+	+
BOIL	18	20	45	20	+	+
FRY			20		-	+
JAM/DESSERT	13	22	30	22	+	+
PILAF	10	20	30	20	+	+
OATMEAL	3	5	10	5	+	+
BEANS	25	40	60	40	+	+
BAKE	26	30	35	30	-	+
GAME	15	30	45	30	+	+
POPCORN				Set automatically	-	+

Mode Fast		Cooking time, min			Default time, min	Time Delay	Re-heat
		Fast	Normal	Slow			
STEW	Meat	30	40	50	40	+	+
	Vegetables	15	20	25	20	+	+
	Poultry	20	35	45	35	+	+
	Fish	15	20	30	20	+	+
STEAM	Meat	15	20	25	20	+	+
	Vegetables	6	10	15	10	+	+
	Poultry	8	10	15	10	+	+
	Fish	10	15	20	15	+	+
MULTI-CHEF		Set manually from 20 to 99 minutes			-	+	+

VI. CARE OF THE APPLIANCE

Before cleaning the inside surface of the multicooker, make sure it is unplugged from the mains and has cooled down completely.

Before using the appliance for the first time, as well as to get rid of food odour after use, place a lemon inside for 15 minutes in BOIL mode. Do not leave the multicooker closed with water in the bowl for more than 24 hours. Food can be stored in the bowl in the fridge and reheated using the reheat function.

If the appliance is not used for a long period of time, make sure it is unplugged from the mains. The inside, bowl, inner lid, and steam valve should be kept clean and dry.

Before cleaning the appliance, make sure it is unplugged from the mains and has completely cooled down. Use a soft cloth and a gentle washing-up liquid. Be careful not to damage the rubber parts: this can affect the work of the appliance.

⚠ DO NOT use rough cloths or abrasives to clean the appliance. Do not use any chemicals or other substances which are not recommended for items that come into contact with foodstuffs.

Clean the surface as required. Clean the bowl after each use. The inner aluminium lid and removable steam valve should be cleaned after each use. Remove any condensation that forms in the multicooker after each use. Clean the inside surface as required.

Clean the surface of the appliance with a soft kitchen cloth or sponge. Gentle cleaning substances can be used. Wipe the appliance dry to avoid leaving any watermarks or stains on the surface.

The bowl can be cleaned with a soft sponge and washing-up liquid, or in a dishwasher. For stubborn stains, pour warm water into the bowl and leave it to soak before cleaning. Always wipe the outer surface of the bowl dry before replacing it inside the multicooker.

Clean the inner surface of the lid after each use:

1. Open the lid. Inside, in the middle, is the fixing bolt. Supporting the lid, unscrew the bolt (counterclockwise) and carefully separate the lid from the lever of the hinge mechanism.
2. Clean the inner surface of the lid and wipe it dry.
3. Replace the lid: align the hole in the centre of the lid with the screw on

the lever of the hinge mechanism (the lid-locking lever should be on the top) and, supporting the lid, screw on the fixing bolt (clockwise) as far as it will go.

For more rigorous cleaning, remove the sealing ring from the inner surface of the lid and dismantle the steam-release valve.

1. Remove the valve switch on the outside of the lid by pulling it upwards.
2. Unscrew the protective cover on the inside of the lid.
3. Rinse both parts of the valve in warm water.
4. Screw the protective cover back in place and push the valve switch lightly back into its socket to secure it.
5. The pressure-regulating shutdown valve is inside the lid. Carefully remove any dirt from the valve and sealing ring with a damp sponge or kitchen cloth.

⚠ The steam-release valve and shutdown valve should be cleaned after every use.

Clean the sealing ring on the inside of the lid as required: carefully remove the ring, rinse it in warm water and replace accurately.

The condensation tray at the back of the appliance should be cleaned regularly. Pull the tray down to remove it. Pour away the water, rinse the tray and replace.

If the instructions are followed carefully, there is very little chance of water, bits of food or waste getting inside the appliance. If there should be a significant build-up, however, this can damage the appliance. In this case, clean the inside surface.

The side walls, bottom and cover of the central temperature sensor (on the bottom, in the centre) can be cleaned with a dampened sponge or cloth. If you use a detergent, it must be wiped off completely to avoid smells when cooking. If there is anything caught in the recess around the central temperature sensor, remove it with tweezers without pressing on the cover of the sensor.

VII. BEFORE CONTACTING THE SERVICE CENTRE

Error message on display	Possible problems	Solution
E1	Pressure sensor error	Unplug the appliance and let it cool down. Close the lid tightly. If the problem has not been solved, contact an authorised service centre
E3	System error, the control boards or heating element may have malfunctioned	Contact an authorised service centre
E5	Overheating	Unplug the appliance and let it cool down

Problem	Possible cause	Solution
Will not switch on	No power in the electrical supply	Check the voltage in your electrical supply
The lid does not close hermetically. Steam escapes through the lid during cooking	The sealing ring in the lid is missing or crooked	Replace it accurately
	The sealing ring in the lid is dirty	Clean the ring
	The sealing ring is deformed	Replace it

Problem	Possible cause	Solution
The food takes too long to cook	Unstable electrical supply	Check the voltage in your electrical supply
	Something trapped between the bowl and the heating element	Remove the item
	The bowl is crooked	Replace it correctly
	The heating element is dirty	Unplug the appliance and let it cool down. Clean the heating element

VIII. PRODUCT WARRANTY

We warrant this product to be free from defects for a period of 2 years from the date of purchase. If the appliance fails to operate properly within the warranty period and is found to be defective in material or workmanship, we will repair or replace it. This warranty comes into force only in case the purchase date can be proved with an original warranty service coupon containing a serial article number and accurate impress of the company of the seller. This limited warranty does not cover damage caused by the failure to use this product for its normal purpose or in accordance with the instructions on the proper use and maintenance of the product, or any kind of repair works. Do not try to disassemble the device and keep all package contents. This warranty does not cover normal wear of the device and its parts (filters, bulbs, non-stick coating, sealing rings, etc.).

Service life and the applicable product warranty period start on the date of purchase or the date of manufacture (if the purchase date cannot be established). You can determine manufacture date by the serial number on the identification label on the housing of the device. The serial number consists of 13 digits. The 6th and 7th digits of the serial number refer to the month, whereas the 8th digit refers to the year of manufacture.

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

Environmentally friendly disposal (WEEE)

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

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

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

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

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

MESURES DE SÉCURITÉ

- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par non respect des règles d'utilisation du produit.
- Cet appareil est un appareil multifonction, conçu pour la cuisson des plats à la maison et peut être utilisé dans les hôtels, les magasins, les bureaux ou dans d'autres locaux d'utilisation non industrielle. Utiliser l'appareil uniquement pour l'usage prévu. Toute autre utilisation de l'appareil est considérée comme non respect des recommandations du mode d'emploi. Le fabricant n'est pas responsable des conséquences possibles.
- Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, vérifier que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre réseau (voir les caractéristiques techniques ou la plaque signalétique de l'appareil).
- Si vous utilisez une rallonge électrique, vérifiez qu'elle correspond bien à la puissance de l'appareil, le non respect de cette recommandation peut provoquer un court-circuit et un risque d'incendie.

- Brancher l'appareil uniquement sur des prises de courant avec une mise à la terre, c'est une exigence obligatoire de protection contre les chocs électriques. En utilisant une rallonge, vérifiez qu'elle est bien raccordée à la terre.

STOP *ATTENTION ! Au cours du fonctionnement de l'appareil, la cuve et les parties métalliques de l'appareil chauffent ! Utiliser des gants de cuisine. Afin d'éviter les brûlures par la vapeur, ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil lors de l'ouverture du couvercle.*

- Débrancher l'appareil de la prise de courant après son utilisation, ainsi que pendant le nettoyage ou le déplacement de l'appareil. Débrancher l'appareil avec des mains sèches, en le prenant par la fiche et non par le cordon.
- Ne passer pas le cordon au travers d'une porte ou près d'une source de chaleur. Assurez-vous, que le cordon d'alimentation ne soit pas tordu ou plié et qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes vives ou des angles de meuble.

STOP *ATTENTION : si le câble d'alimentation est endommagé, il peut provoquer de graves dommages à l'appareil, ain-*

si qu'un choc électrique. Le non-respect de ces recommandations, peut conduire à l'annulation de la garantie de l'appareil. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé immédiatement par un technicien du service après vente.

- Toujours assurer la propreté et le bon fonctionnement de la soupape vapeur et de la soupape de sécurité, du joint torique à l'intérieur du couvercle, du conteneur à condensats. Ne jamais raccorder l'appareil sur une alimentation électrique, s'il y a un signe de dommage, de blocage et de déformations des soupapes, du couvercle intérieur et du joint d'étanchéité ou si le conteneur à condensat est plein. En cas de remplacement du joint d'étanchéité, utiliser seulement le joint de rechange fourni avec l'appareil.
- Pour la cuisson des aliments sous pression, la présence d'eau ou d'autre liquide dans la cuve est obligatoire – minimum 1/5 du volume de la cuve.
- **STOP** *Fritures et pâtes sous haute pression sont strictement interdites !*
- Pour éviter d'obstruer la sortie vapeur de la soupape, remplir la cuve avec des ingrédients et de l'eau au

maximum au 4/5 du volume de la cuve. Les aliments qui augmentent de volume durant la cuisson ou qui produisent de la mousse, ne doivent pas dépasser les 3/5 du volume de la cuve.

STOP *Il est strictement interdit de démarrer le programme de cuisson à haute pression, si le couvercle n'est pas complètement verrouillé !*

- Lorsque vous ouvrez la soupape vapeur pendant ou à la fin de la cuisson, une forte vapeur verticale peut sortir par les trous de la soupape. Ne vous penchez pas au-dessus du couvercle et ne mettez pas les mains au dessus des trous de la soupape lors de l'ouverture.
- Lorsque la pression monte à l'intérieur de la cuve, le couvercle se verrouille automatiquement. N'essayez pas d'ouvrir le couvercle tant que la pression dans la cuve n'est pas retombée.
- À la fin de la cuisson des aliments liquides ou purée, laissez l'appareil refroidir pendant 10 à 15 minutes avant l'ouverture, afin d'éviter une projection de liquide chaud au travers de la soupape de sortie vapeur.
- Ouvrir le couvercle de l'appareil avec la poignée en plastique sur le dessus du couvercle. Lever l'appareil

uniquement par les poignées spéciales sur les côtés de l'appareil et seulement lorsqu'il est débranché.

- Ne pas placer l'appareil sur une surface molle et instable, ne pas couvrir l'appareil pendant son fonctionnement, cela pourrait provoquer une surchauffe et entraîner des dommages matériels.
- Ne pas utiliser cet appareil en extérieur en raison de l'humidité, ne pas introduire de corps étrangers à l'intérieur de l'appareil, cela peut endommager l'appareil.
- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est bien débranché du secteur. Suivre strictement les instructions de nettoyage du mode d'emploi.

STOP

NE PAS immerger l'appareil dans l'eau ou sous un jet d'eau !

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques ou mentales sont réduites ou des personnes sans expérience ou sans connaissance, uniquement si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'une instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Il est

nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ou ses accessoires. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'un adulte.

- L'emballage (le film, le polystyrène, etc.) peut être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement ! Garder-le hors de la portée des enfants.
- Il est interdit de réparer ou modifier la conception de l'appareil. Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien d'un centre de service autorisé. Une réparation effectuée par une personne non professionnelle peut provoquer des blessures et des dommages matériels.

STOP

ATTENTION ! Il est interdit d'utiliser l'appareil dans le cas où il n'est pas en parfait état de fonctionnement.

Caractéristiques techniques

Modèle.....	RMC-M110E
Puissance.....	900 W
Tension.....	220-240 V, 50/60 Hz
Capacité de la cuve.....	4,8 l
Revêtement de la cuve.....	antiadhésif Daikin® (Japon)
Ecran.....	LED, digital
Type de la commande.....	électronique
Système de protection.....	4-niveaux:
• soupape de décharge de la vapeur	
• clapet anti-retour	
• fusible thermique	
• capteur de la sur pression	
Bips de l'état prêt du produit.....	oui

Modes de cuisson automatiques

RICE/GRAIN (RIZ/CÉRÉALES).....	3 modes
SOUP (SOUPE).....	3 modes
BOIL (CUISSON SEULE).....	3 modes
FRY (FRIRE).....	1 mode
JAM/DESSERT (CONFITURE/DESSERT).....	3 modes
PILAF (PHELLA).....	3 modes
OATMEAL (RIZ AU LAIT).....	3 modes
BEANS (HARICOT SEC).....	3 modes
BAKE (CUISSON).....	3 modes
GAME (GIBIER).....	3 modes
POPCORN (POP-CORN).....	1 mode
STEW (BRAISER).....	12 modes
STEAM (VAPEUR).....	12 modes
MULTI-CHEF (MULTI CHEF).....	1 mode

Fonctions

Réchauffement.....	jusqu'à 8 h
Maintien au chaud des plats cuisinés (maintien au chaud automatique).....	jusqu'à 8 h
Mise hors service préalable du maintien au chaud automatique.....	oui
Départ différé.....	jusqu'à 24 h

Contenu de l'emballage

Multicuissonner/autocuissonner munie d'un cuve intérieur.....	1 pc
Couvercle avec une valve vapeur.....	1 pc
Panier vapeur.....	1 pc
Verre mesureur.....	1 pc
Grille.....	1 pc
Spatule.....	1 pc
Louche.....	1 pc
Panier friture.....	1 pc
Livre « 100 recettes ».....	1 pc
Bague d'étanchéité de secours.....	1 pc
Notice d'utilisation.....	1 pc
Carnet de service.....	1 pc
Câble d'alimentation.....	1 pc

Le fabricant se réserve le droit de modifier le dessin, l'étendue de la fourniture et les caractéristiques techniques du produit dans le souci d'améliorer celui-ci sans en informer le client à titre préalable.

Composition du modèle A1

1. Corps d'appareil
2. Cuve amovible avec un revêtement antiadhésif
3. Ecrou de fixation
4. Panneau de commande avec son écran
5. Support avec des pieds d'appui caoutchoutés
6. Anses de transport de l'appareil

7. Câble d'alimentation
8. Couvercle amovible de l'appareil
9. Orifice de sortie du clapet de sécurité
10. Levier de blocage manuel du couvercle
11. Clapet de décharge de vapeur avec un capot de la protection
12. Sélecteur du clapet de décharge de vapeur
13. Bague d'étanchéité
14. Poignée du couvercle
15. Panier vapeur
16. Grille
17. Louche
18. Spatule
19. Verre mesureur
20. Panier friture
21. Conteneur de récupération des eaux condensées (sur la face arrière de l'appareil)
22. Clapet anti-retour

Panneau de commande A2

1. Bouton de la sélection d'un mode automatique (d'un groupe de modes) de cuisson.
2. Bouton « COOK TIME » (« TEMPS DE CUISSON ») – sélection du temps de cuisson.
3. Voyant lumineux des modes de cuisson. Il affiche la durée de cuisson sélectionnée dans les modes automatiques: « FAST » (« MOINS »), « NORMAL », « SLOW » (« PLUS »).
4. Ecran. Il affiche le compte du temps de cuisson / du départ différé / du réchauffement.
5. Bouton « TIMER / KEEP WARM » (« DÉPART DIFFÉRÉ / MAINTIEN AU CHAUD ») – réglage du temps pour la fonction « Départ différé »; mise hors service préalable du mode maintien au chaud automatique.
6. Bouton « REHEAT/CANCEL » (« RÉCHAUFFER/ANNULER ») – mise en service et mise hors service de la fonction « Réchauffement » / annulation de tous les réglages retenus / mise hors service de la fonction « Autoréchauffer » / suspension du mode de cuisson.
7. Bouton « MULTI-CHEF » – sélection du mode de réglage manuel du temps de cuisson.
8. Bouton « - » – diminution du temps du départ différé / diminution du temps de cuisson.
9. Bouton « + » – augmentation du temps du départ différé / augmentation du temps de cuisson.
10. Voyants lumineux de la sélection du type de l'aliment – « MEAT » (« VIANDE »), « FISH » (« POISSON »), « VEGETABLES » (« LÉGUMES »), « POULTRY » (« VOLAILLE ») dans les groupes de modes préprogrammés « STEAM » et « STEW ».

I. AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Déballer soigneusement le multicuissonner et retirez de la boîte, éliminez tous matériaux d'emballage et autocollants publicitaires excepté l'autocollant avec le numéro de série.

⚠ Le produit sans numéro de série n'est pas soumis au service après-vente.

Essayez le multicuissonner avec un chiffon humide. Lavez la cuve avec de l'eau chaude savonneuse. Faites sécher soigneusement. Lors de la première utilisation l'odeur étrangère est admissible, qui n'est pas due à un dysfonctionnement de l'appareil. Dans ce cas, nettoyez le multicuissonner.

⚠ Après le transport ou le stockage sous basses températures, il y a lieu de maintenir l'appareil à la température ambiante au moins 2 heures avant de le connecter sur le secteur.

Placez le multicuissonner sur une surface plane et dure pour que la vapeur chaude sortant de la valve vapeur n'atteigne le papier peint, revêtements décoratifs,

appareils électroniques et d'autres articles ou matériaux susceptibles d'être affectés par l'humidité et la température élevées.

Avant la cuisson assurez-vous que les éléments extérieurs et intérieurs du multicuissonner n'ont pas d'endommagements, éclats et autres défauts visibles. Vérifiez qu'il n'y a pas d'objets étrangers entre la cuve et l'élément chauffant.

II. EXPLOITATION DU MULTICUISEUR

Ouverture/fermeture du couvercle

Après sa fermeture, le couvercle de l'appareil se joint au corps d'appareil de façon étanche pour permettre de créer la haute pression dans le multicuissonner/autocuissonner. Lorsque la pression à l'intérieur de l'appareil dépasse celle atmosphérique, le couvercle est verrouillé de façon automatique. Si, à la fin de cuisson, le couvercle ne s'ouvre pas facilement, c'est que la pression dans la chambre de cuisson demeure trop grande. Ouvrir le clapet de décharge de vapeur et attendre que la pression dans l'appareil descende au niveau normal. Pour fermer le couvercle, le laisser descendre et tourner le levier de verrouillage manuel à fond dans le sens de l'aiguille d'une montre. Pour ouvrir le couvercle, tourner le levier de verrouillage manuel à fond contre le sens de l'aiguille d'une montre et ouvrir le couvercle en se servant de la poignée.

⚠ ATTENTION ! Avant d'ouvrir le couvercle, vérifiez que le clapet de décharge de vapeur est bien ouvert et que la vapeur ne s'échappe plus par le clapet.

Pendant le fonctionnement, l'appareil s'échauffe ! Ne pas toucher à la partie métallique du couvercle en cours de cuisson et à la fin de cuisson. Pour ouvrir le couvercle, seule la poignée doit être utilisée.

Ne pas soulever l'appareil à l'aide de la poignée du couvercle ! Pour lever et manutentionner l'appareil se servir des anses sur son corps.

Clapet de décharge de vapeur

Le multicuissonner/autocuissonner REDMOND RMC-M110E est équipé d'un clapet de décharge de la vapeur, disposé sur le couvercle. En mettant le sélecteur du clapet dans la position « HIGH PRESSURE » (« HAUTE PRESSION »), le clapet est fermé) ou « NORMAL PRESSURE » (« PRESSION NORMALE »), le clapet est ouvert) vous pouvez modifier le mode de fonctionnement de l'appareil: si le clapet est fermé, l'appareil fonctionne en mode de cocotte minute, si le clapet est ouvert, il fonctionne comme multicuissonner.

i Un jeu technique du sélecteur du clapet de décharge de vapeur n'est pas un défaut.

A la fin de cuisson à haute pression, il faut ouvrir le clapet de décharge de vapeur pour normaliser la pression dans la chambre de cuisson.

A la fin de la cuisson sous haute pression, il est indispensable d'ouvrir le clapet de la sortie de vapeur pour la normalisation de pression dans la chambre de travail. Pendant la préparation de plats n'ayant pas beaucoup de liquide (pilaf etc.), il est possible d'ouvrir le clapet de vapeur aussitôt que la cuisson soit terminée. Dans le cas de cuisson sous pression des plats liquides ou des veloutés, il est nécessaire d'attendre près de 5-10 minutes pour que l'appareil se refroidisse, avant de procéder à l'ouverture du clapet, afin d'éviter la projection de liquide chaude en même temps que la sortie de vapeur.

⚠ ATTENTION ! Lors de l'ouverture du clapet de décharge de vapeur pendant ou à la fin de cuisson, un puissant échappement de la vapeur chaude en sens vertical pourrait se produire. Soyez prudent !

Fonction « Départ différé »

Après avoir sélectionné un mode automatique de cuisson, vous pouvez retarder son lancement dans les limites du diapason entre une minute et 24 heures avec un pas de réglage égal à une minute (le retard du départ est réglé par défaut à 2 heures):

1. Après avoir sélectionné un mode automatique et le temps de cuisson, appuyer sur le bouton « TIMER / KEEP WARM ». L'écran affichera l'heure

du départ différé. Le voyant lumineux de la minuterie clignotera.

- En appuyant sur le bouton, régler la valeur voulue des heures et par la suite, la valeur des minutes (en appuyant de façon répétitive le bouton « TIMER / KEEP WARM »). Pour changer la valeur rapidement, appuyer et maintenir appuyé le bouton « + » ou « - ».
- Quelques secondes après le réglage du départ différé, les chiffres à l'écran arrêtent de clignoter et le décompte du temps réglé commença.
- Pour annuler les réglages, appuyer sur le bouton « REHEAT/CANCEL ».

i La fonction « Départ différé » n'est pas accessible en modes « FRY », « POPCORN », « BAKE », et lors de l'utilisation de la fonction « Réchauffement ».

Il est déconseillé d'utiliser la fonction « Départ différé », si la recette prévoit comme ingrédients des aliments périssables (œufs, lait, lait écrémé, viande, poisson, fromage, etc.).

En réglant le temps de départ différé, il y lieu de tenir compte du fait que le mode réglé commencera à fonctionner et le décompte aura lieu seulement lorsque l'appareil aura atteint la température et la pression nécessaires.

Si vous réglez la minuterie à 24 h, il ne sera pas possible de modifier les minutes.

Maintien au chaud des plats cuisiner « Réchauffer »

Une fois le mode de cuisson fini (signalé par des bips de fin de cuisson et par l'extinction du voyant lumineux du bouton du mode respectif) c'est le réchauffement automatique qui s'entend (le temps de réchauffement est affiché à l'écran avec un pas d'une heure). Cette fonction est capable de maintenir chaud le plat cuisiné dans l'intervalle de températures de 60 à 80°C pendant 8 heures. Il est possible de suspendre le maintien au chaud par pression du bouton « REHEAT/CANCEL » : ceci étant le voyant du bouton s'éteint et l'appareil passe en mode de veille. Si nécessaire, il est possible de mettre hors service à titre préalable la fonction de réchauffement automatique par pression du bouton « TIMER / KEEP WARM » (le voyant du bouton « REHEAT/CANCEL » s'éteint). Pour réactiver la fonction de réchauffement automatique, appuyer sur le bouton « TIMER / KEEP WARM » une autre fois.

Fonction de réchauffage des plats

Elle permet de mettre à chaud un plat refroidi en le portant à une température entre 60 et 80°C et en le maintenant au chaud pendant 8 heures :

- Remettre l'aliment dans la cuve, mettre le cuve dans le corps d'appareil et vérifier que le cuve est bien centré, qu'il n'est pas désaligné et qu'il est en bon contact avec l'élément chauffant.
- Fermer et verrouiller le couvercle. Mettre le sélecteur du clapet de décharge de vapeur dans la position « HIGH PRESSURE ». Connecter l'appareil sur le secteur.
- Appuyer sur le bouton « REHEAT/CANCEL ». Le voyant du bouton s'allume et l'écran affichera le comptage du réchauffement avec un pas d'une heure.
- Pour arrêter le réchauffement appuyer sur le bouton « REHEAT/CANCEL » (le voyant du bouton s'éteint).

Systèmes de protection de l'appareil

Le multicuiseur/autocuiseur REDMOND RMC-M110E est équipé d'un système de protection à plusieurs niveaux. Lors de la cuisson sous pression, si les valeurs de température et de pression dans la chambre de cuisson dépassent les valeurs de consigne, le processus de cuisson sera suspendu le temps de faire revenir ces valeurs à la norme. Si pendant un temps bien défini ce retour à la norme n'a pas eu lieu, le fonctionnement de l'appareil sera totalement arrêté. En outre, l'appareil est muni d'une protection additionnelle contre la surchauffe dans les modes « FRY » et « POPCORN ». Si l'échauffement est critique le système de protection arrête la cuisson et maintient l'appareil arrêté jusqu'à ce qu'il se refroidisse totalement (15 min à peu près), pendant ce temps vous ne pouvez utiliser aucun de ces modes une autre fois. Si vous essayez de remettre en marche le mode « FRY » ou « POPCORN », l'écran affichera « HH », ce qui signifie que la température de l'appareil demeure toujours élevée et que le branchement de ce mode est bloqué. Cette limitation ne concerne pas les autres modes de cuisson.

Cuisson sous pression

Si le clapet de décharge de vapeur est fermé, la chambre de cuisson devient étanche et, au cours de mise à chaud de celle-ci, une pression élevée y est créée et maintenue. L'eau est mise à ébullition et la vapeur s'évapore à la température au-delà de 100°C, alors que le temps nécessaire pour cuisiner des plats est réduit plus que de moitié. Combinée à la limitation de l'accès de l'oxygène aux plats en cours de cuisson, cette façon de cuisiner permet de garder au maximum les bonnes qualités des aliments.

Règles principales à respecter pour cuisiner sous pression :

- Il faut avoir de l'eau ou un autre liquide dans le cuve du cuiseur / cocotte minute (2 verres mesures ou moins).
- Le fonctionnement de l'appareil sous pression ne suppose pas une friture des aliments dans l'huile. En cas de nécessité, vous pouvez passer les légumes coupés en tranches dans une petite quantité d'huile ou de bouillon au fond du multicuiseur en mode « FRY » le couvercle étant ouvert, ensuite vous pouvez ajouter d'autres aliments, verser du liquide, fermer l'appareil et cuisiner par la suite sous pression.
- Le cuve du cuiseur / cocotte minute doit être rempli d'aliment et d'eau au 4/5 au maximum et au 1/5 au minimum de la contenance de la cuve. En cuisinant des aliments capables de gonfler à l'eau chaude ou de produire de la mousse (épinards, riz, légumineux, macaronis etc.) ne remplir le cuve qu'au 3/5 de sa contenance pour éviter le colmatage de la valve vapeur.

⚠ NOTE : le non respect de ces règles risque de causer une grave panne de l'appareil !

Procédure générale à respecter en utilisant les modes de cuisson préprogrammés

- Préparer (prendre la mesure) des ingrédients requis, les étaler uniformément dans le cuve.
- Mettre le cuve dans le corps d'appareil, vérifier qu'il est bien centré, qu'il n'est pas à califourchon et qu'il est en bon contact avec l'élément chauffant.
- Mettre le sélecteur du clapet de décharge de vapeur dans une position nécessaire :
 - « HIGH PRESSURE » – l'appareil fonctionne en cocotte minute (pour le groupe des modes « RICE/GRAIN », « SOUP », « BOIL », « JAM/DESSERT », « PILAF », « OATMEAL », « BEANS », « GAME ») ;
 - « NORMAL PRESSURE » – l'appareil fonctionne en multicuiseur (pour les modes « FRY », « BAKE », « POPCORN »).
- Connecter l'appareil sur le secteur.
- Par pression d'un bouton nécessaire, sélectionner un mode requis (un groupe de modes) de cuisson et le type de l'aliment (pour le groupe de modes « STEW » et « STEAM »). Ceci étant, le voyant du bouton s'allume et le temps nécessaire à la cuisson réglé par défaut se met à clignoter à l'écran (ce temps de cuisson n'inclut pas la durée de mise en régime de l'appareil (température et pression requises)).
- En appuyant sur le bouton « COOK TIME », sélectionner le temps nécessaire de cuisson (« FAST », « NORMAL », « SLOW »).
- Pour régler la durée du départ différé, appuyer deux fois sur le bouton « TIMER / KEEP WARM ». Utiliser les boutons « + » et « - » pour régler la valeur du temps requis.
- Quelques secondes après avoir établi les réglages, l'écran arrête de clignoter et procède à l'exécution du mode réglé. Une fois la température et la pression requises sont atteintes, le décompte du temps de fonctionnement de l'appareil dans ce mode commence. Le décompte du temps de cuisson n'est pas effectué en mode « POPCORN ».
- Si nécessaire, mettre hors service à titre préalable le mode de réchauffement automatique.
- Si vous avez cuisiné sous pression, avant d'ouvrir le couvercle de l'appareil, ouvrir avec attention le clapet de décharge de vapeur pour normaliser la pression dans la chambre de cuisson.
- Vous pouvez annuler tous les réglages introduits ou suspendre le processus de cuisson à tout moment en utilisant le bouton « REHEAT/CANCEL ».

Pour cuisiner le riz et d'autres graux (haute pression)

Pour cuisiner rapidement le riz, le sarrasin, des kachas friables avec des graux, il est prévu un groupe de modes automatiques « RICE/GRAIN » comprenant chacun trois variantes de réglage qu'on pourrait sélectionner selon la recette, le type de l'aliment et le temps de cuisson. Le temps de cuisson par défaut est réglé à 12 min.

Le volume des ingrédients sans liquide ne doit pas dépasser le 2/5 de l'échelle portée sur la face interne de la cuve.

Pour cuisiner les soupes (haute pression)

Pour cuisiner différentes soupes et soupes-purées, un groupe de modes automatiques « SOUP » est prévu qui comporte trois variantes de réglages que vous pouvez sélectionner en fonction de la recette, du type de l'aliment et du temps de cuisson. Le temps de cuisson par défaut est réglé à 30 min. Le volume total des ingrédients y compris le liquide ne doit pas dépasser le niveau maximum de l'échelle portée sur la face interne de la cuve.

Cuisson (haute pression)

Pour cuisiner la viande, le poisson, les légumes, les saucisses, les compotes, pour cuisiner une purée de fruits, un groupe de modes automatiques « BOIL » est prévu qui comporte trois variantes de réglages que vous pouvez sélectionner en fonction de la recette, du type de l'aliment et du temps de cuisson. Le temps de cuisson par défaut est réglé à 20 min. Le volume total des ingrédients y compris le liquide ne doit pas dépasser le niveau maximum de l'échelle portée sur la face interne de la cuve.

Friture (pression normale)

Le multicuiseur/autocuiseur REDMOND RMC-M110E prévoit un mode automatique spécial « FRY » qui permet de cuisiner les aliments (viande, légumes, volaille, fruits de mer...) à la pression normale tout en rajoutant une certaine quantité d'huile ou de matières grasses. Par défaut, le temps de fonctionnement du mode « FRY » est réglé à 20 min. Pour frire dans une friture, utiliser un panier spécial muni d'une anse amovible (est livrée avec le multicuiseur/autocuiseur).

⚠ ATTENTION ! Ne pas fermer le couvercle en mode « FRY ». Sinon, il y a un risque d'enclenchement du verrouillage de protection automatique du couvercle (vous ne pouvez donc pas contrôler visuellement le processus de friture, ni agiter ou retourner les aliments). Si cela vous arrive, arrêtez le processus de cuisson, attendez que l'appareil se refroidisse et ouvrez ensuite le couvercle. Vous pouvez par la suite reprendre la cuisson.

Pour cuire des confitures, desserts (haute pression)

Pour cuisiner les confitures, marmelades, différents desserts, un groupe de modes automatiques « JAM/DESSERT », est prévu qui comporte trois variantes de réglages que vous pouvez sélectionner en fonction de la recette, du type de l'aliment et du temps de cuisson. Le temps de cuisson par défaut est réglé à 22 min. Le volume total des ingrédients y compris le liquide ne doit pas dépasser le niveau maximum de l'échelle portée sur la face interne de la cuve.

Pour cuisiner la paella (haute pression)

Pour cuisiner les différents types de pilaf, un groupe de modes automatiques « PILAF », est prévu qui comporte trois variantes de réglages que vous pouvez sélectionner en fonction de la recette, du type de l'aliment et du temps de cuisson. Le temps de cuisson par défaut est réglé à 20 min. Le volume des ingrédients sans liquide ne doit pas dépasser le 3/5 de l'échelle portée sur la face interne de la cuve.

Pour cuisiner le riz au lait (haute pression)

Pour cuisiner les différents kachas au lait, un groupe de modes automatiques « OATMEAL » est prévu qui comporte trois variantes de réglages que vous pouvez sélectionner en fonction de la recette, du type de l'aliment et du temps de cuisson.

Le volume des ingrédients sans liquide ne doit pas dépasser le 2/5 de l'échelle portée sur la face interne de la cuve. Le temps de cuisson par défaut est réglé à 5 min.

Pour cuisiner des kachas dans le multicuiseur, il vaut mieux se servir du lait pasteurisé avec une faible teneur en matières grasses.

Pour éviter l'évaporation du lait et obtenir le résultat souhaité, il est conseillé d'accomplir les opérations ci-après avant la cuisson:

- laver avec soin les gruaux à grains entiers (riz, sarrasin, millet etc.), jusqu'à ce que l'eau ne devienne claire;
 - étaler du beurre sur toute la surface interne de la cuve du cuiseur avant de procéder à la cuisson;
 - respecter rigoureusement les proportions en prenant la mesure des ingrédients en conformité aux recommandations du livre des recettes, ne réduire ni augmenter la quantité des ingrédients qu'en gardant la stricte proportion entre ces ingrédients;
 - en utilisant le lait entier, le diluer à l'eau dans la proportion de 1 à 1.
- Les propriétés du lait et des gruaux peuvent varier selon le lieu d'origine et le producteur, ce qui peut parfois influencer les résultats de la cuisson.

Pour cuisiner les haricots secs (haute pression)

Pour cuisiner les petits pois, haricots, lentilles et autres aliments légumineux, un groupe de modes automatiques « BEANS » est prévu qui comporte trois variantes de réglages que vous pouvez sélectionner en fonction de la recette, du type de l'aliment et du temps de cuisson. Le temps de cuisson par défaut est réglé à 40 min. Le volume des ingrédients sans liquide ne doit pas dépasser le 3/5 de l'échelle portée sur la face interne de la cuve.

Pâtisserie / cuisson (pression normale)

Pour cuisiner les biscuits, gâteaux, puddings, de même que pour cuire la viande, poisson et légumes en croûte, un groupe de modes automatiques « BAKE » est prévu qui comporte trois variantes de réglages que vous pouvez sélectionner en fonction de la recette, du type de l'aliment et du temps de cuisson. Le temps de cuisson par défaut est réglé à 30 min. Le niveau total des ingrédients ne doit pas dépasser le 2/5 de l'échelle portée sur la face interne de la cuve.

Pour cuisiner du gibier (haute pression)

Pour cuisiner les plats à partir du gibier (viande dure, gros morceaux de viande et de volaille) et pour cuire la gélatine un groupe de modes automatiques « GAME », est prévu qui comporte trois variantes de réglages que vous pouvez sélectionner en fonction de la recette, du type de l'aliment et du temps de cuisson. Le temps de cuisson par défaut est réglé à 30 min. Le volume total des ingrédients y compris le liquide ne doit pas dépasser le 4/5 de l'échelle portée sur la face interne de la cuve.

Pour cuisiner le pop-corn (pression normale)

Pour cuisiner du pop-corn, un mode automatique spécial « POPCORN » est prévu.

Remettre les grains pour pop-corn (sans emballage et pas plus de 200 g à la fois !) dans le cuve.

1. Mettre le cuve dans le corps d'appareil, vérifier qu'il est bien centré, qu'il n'est pas à califourchon et qu'il est en bon contact avec l'élément chauffant. Fermer et verrouiller le couvercle.
2. Démontez le sélecteur du clapet de décharge de vapeur en le tirant vers le haut. Connecter l'appareil sur le secteur.
3. Appuyer sur le bouton « POPCORN ». Le voyant du bouton s'allume et, quelques secondes après, l'écran affiche le symbole de chauffage et le mode sélectionné sera lancé. Le comptage ne s'affiche pas dans ce mode.
4. A la fin de cuisson, un bip se fait entendre et « 0000 » s'affichera à l'écran.
5. Attendre quelque temps pour que le pop-corn arrête de produire des crépitements à l'intérieur de la cuve, ouvrir le couvercle et sortir le cuve avec le pop-corn cuit.

⚠ ATTENTION ! L'appareil s'échauffe beaucoup lors de la cuisson du pop-corn ! Soyez prudent ! Utiliser les gants de cuisine.

Mijoter (haute pression)

Pour cuisiner des plats prévoyant une cuisson à l'étouffée, un groupe de modes automatiques « STEW » est prévu qui comporte 12 variantes de réglages que vous pouvez sélectionner en fonction de la recette, du type de l'aliment et du temps de cuisson. Le temps de cuisson par défaut dépend du type de l'aliment sélectionné (« MEAT », « VEGETABLES », « POULTRY », « FISH »). Le volume total des ingrédients y compris le liquide ne doit pas dépasser le 4/5 de l'échelle portée sur la face interne de la cuve.

Cuisson à la vapeur (haute pression)

Pour cuisiner à la vapeur les légumes, poisson, viande, fruits de mer, plats diététiques et végétariens, des plats pour enfants, un groupe de modes automatiques « STEAM » est prévu qui comporte 12 variantes de réglages que vous pouvez sélectionner en fonction de la recette, du type de l'aliment et du temps de cuisson. Le temps de cuisson par défaut dépend du type de l'aliment sélectionné (« MEAT », « VEGETABLES », « POULTRY », « FISH »).

Pour cuisiner des plats à la vapeur, utiliser un conteneur spécial et grille-support (livrés avec le multicuiseur/autocuiseur):

Verser dans le cuve 300-350 ml d'eau.

1. Préparer tous les aliments selon la recette, les étaler uniformément dans le conteneur pour cuisiner à la vapeur. Placer la grille dans le cuve, mettre le conteneur sur la grille.
2. Suivre les indications des paragraphes 2-11 du titre « Procédure générale à respecter en utilisant les modes de cuisson préprogrammés ».

Mode « MULTI-CHEF » (haute pression / pression normale)

Si les modes automatiques ne permettent pas de créer les conditions nécessaires pour cuisiner le plat de votre choix, vous pouvez vous servir du mode de réglage manuel « MULTI-CHEF ». Il permet de cuisiner tant sous la haute pression que sous la pression normale tout en réglant le temps de cuisson dans l'intervalle de 2 à 99 min avec le pas de réglage d'une minute. Ce mode vous permet de remettre en application à priori toutes vos idées culinaires. Le temps de cuisson par défaut est 10 min.

Le volume total des ingrédients y compris le liquide ne doit pas dépasser le 4/5 de l'échelle portée sur la face interne de la cuve.

1. Doser les quantités requises des ingrédients et les préparer conformément à la recette. Les étaler dans le cuve, verser de l'eau.
1. Placer le cuve dans le corps, le faire bouger un peu pour vérifier qu'il est bien centré, aligné et qu'il est en bon contact avec l'élément chauffant. Fermer et verrouiller le couvercle.
2. Placer le sélecteur du clapet de décharge de vapeur sur le couvercle de l'appareil dans la position nécessaire: « HIGH PRESSURE » ou « NORMAL PRESSURE ». Connecter l'appareil sur secteur.
3. Appuyer sur le bouton « MULTI-CHEF ». Le voyant du bouton s'allumera, l'écran affichera en clignotement le temps de cuisson par défaut.
4. Par pression des boutons « + » et « - », régler le temps de cuisson requis.
5. Suivre les indications des paragraphes 7-11 du titre « Procédure générale à respecter en utilisant les modes de cuisson préprogrammés ».

III. CAPACITES SUPPLEMENTAIRES

- Cuisson des repas pour enfants
- Stérilisation de la vaisselle et des objets de l'hygiène personnelle

IV. ACCESSOIRES

Vous pouvez acquérir les accessoires complémentaires pour le multicuiseur REDMOND RMC-M110E et consulter l'information sur les nouveautés des produits REDMOND sur le site www.multicooker.com ou dans des boutiques des concessionnaires agréés.

V. CONSEILS DE BONNE CUISINE

Durée conseillée pour cuisiner différents aliments à la vapeur

Aliment	Poids, g / Quantité, pcs	Quantité d'eau, ml	Temps de cuisson, min
Filet de porc/bœuf (en dés de 1,5-2 cm)	500	400	15/20
Filet d'agneau (en dés de 1,5-2 cm)	500	500	25
Filet de poulet (en dés sur 1,5-2 cm)	500	500	6
Boulettes de viande	500	500	15
Poisson (filet)	500	500	8
Cocktail de fruits de mer (congelé)	500	500	8
Pommes de terre (coupées en 4)	500	500	8
Carottes (en dés de 1,5-2 cm)	500	500	8
Betteraves (coupées en 4)	500	500	12
Légumes (surgelés)	500	500	3
Cœuf	5 pcs	500	4

Les valeurs citées au tableau sont de type général et données à titre de référence. Elles peuvent varier des valeurs réelles et dépendent du type particulier de l'aliment, de son état de fraîcheur et de vos préférences personnelles.

Tableau résumé des modes de cuisson (réglages d'usine)

Groupes de modes	Temps de cuisson, min			Temps par défaut, min	Départ différé	Réchauffement du plat
	Fast	Normal	Slow			
RICE/GRAIN	8	12	16	12	oui	oui
SOUP	15	30	45	30	oui	oui
BOIL	18	20	45	20	oui	oui
FRY			20		-	oui
JAM/DESSERT	13	22	30	22	oui	oui
PILAF	10	20	30	20	oui	oui
OATMEAL	3	5	10	5	oui	oui
BEANS	25	40	60	40	oui	oui

Groupes de modes		Temps de cuisson, min			Temps par défaut, min	Départ différé	Réchauffement du plat
		Fast	Normal	Slow			
BAKE		26	30	35	30	–	oui
GAME		15	30	45	30	oui	oui
POPCORN		Est réglé de façon automatique			–	–	oui
STEAM	MEAT	30	40	50	40	oui	oui
	VEGETABLES	15	20	25	20	oui	oui
	POULTRY	20	35	45	35	oui	oui
STEAM	FISH	15	20	30	20	oui	oui
	MEAT	15	20	25	20	oui	oui
	VEGETABLES	6	10	15	10	oui	oui
	FISH	8	10	15	10	oui	oui
MULTI-CHEF	POULTRY	10	15	20	15	oui	oui
	Est réglé à la main dans l'intervalle de 2 à 99 min				–	oui	oui

VI. NETTOYAGE ET MAINTENANCE DE L'APPAREIL

Avant de nettoyer l'appareil, vérifier qu'il est coupé du secteur et totalement refroidi. Utiliser un tissu doux et des détergents non abrasifs pour laver la vaisselle. Nous recommandons de procéder au nettoyage de l'appareil immédiatement après son utilisation. Avant sa première utilisation ou pour éliminer des odeurs à la fin de la cuisson, nous conseillons de faire bouillir un demi-citron pendant 20 min dans le programme « BOIL », le clapet de décharge de vapeur fermé.



Il est interdit d'utiliser des éponges avec une couche dure ou abrasive, des détergents abrasifs et chimiquement agressifs.

Le corps d'appareil doit être nettoyé selon la nécessité. Le cuve doit être nettoyé après chaque usage (éventuellement dans la machine à laver la vaisselle), après quoi il faut essuyer à sec sa face extérieure. La surface intérieure du couvercle doit être nettoyée après chaque usage de l'appareil.

Ouvrir le couvercle de l'appareil. Dans son centre, sur sa face intérieure se trouve un écrou de fixation. Tout en retenant le couvercle, desserrer l'écrou (contre l'aiguille d'une montre) et séparer avec précaution du levier du mécanisme d'articulation.

- Nettoyer la surface intérieure du couvercle et l'essuyer à sec.
- Remettre le couvercle à sa place: faire coïncider l'orifice au centre du couvercle avec la vis sur le levier du mécanisme d'articulation (le levier de verrouillage du couvercle doit se trouver en haut) et, tout en retenant

le couvercle, serrer l'écrou de fixation à fond (dans le sens de l'aiguille d'une montre).

Pour mieux nettoyer la surface intérieure du couvercle, nous conseillons de démonter au préalable le joint d'étanchéité et de démonter le clapet de décharge de vapeur.

Il est conseillé de nettoyer le clapet de décharge de vapeur après chaque utilisation de l'appareil:

- Déposer le sélecteur du clapet sur la face extérieure du couvercle en tirant vers le haut.
- Desserrer le capot de protection sur la face intérieure du couvercle.
- Laver les deux parties du clapet à l'eau tiède.
- Revisser le capot du clapet à sa place, en pressant légèrement sur le sélecteur du clapet, le faire rentrer dans son logement sur le couvercle.
- Aussi sur le côté intérieur du couvercle il y a la soupape de régulation de la pression. Retirez délicatement la saleté de la soupape et l'élastique d'étanchéité avec une éponge humide ou le sopalin.

Pendant la cuisson, des eaux condensées se produisent et se déposent dans le conteneur se trouvant dans la partie arrière du corps de l'appareil. Pour démonter le conteneur: le tirer vers le bas, le sortir, le vider de l'eau accumulée et remettre à sa place.

VII. GUIDE DE DÉPANNAGE

Message d'erreur à l'écran	Pannes éventuelles	Remède
E1	Défaillance du capteur de pression	Déconnecter l'appareil du secteur, le laisser se refroidir. Bien fermer le couvercle. Si le problème persiste, contacter le Centre de maintenance agréé
E3	Défaillance système, panne éventuelle de la carte de commande ou de l'élément chauffant	Contactez le Centre de maintenance agréé
E5	Surchauffe de l'appareil	Déconnecter l'appareil du secteur, le laisser se refroidir

Panne	Cause éventuelle	Remède
Ne répond pas	Le secteur est hors tension	Contrôler la tension du secteur
Défaut d'étanchéité dans la jonction du couvercle avec le corps d'appareil. Une vapeur s'échappe par le couvercle pendant la cuisson	La bague d'étanchéité dans le couvercle de l'appareil manque ou est mal placée	Rajuster la bague d'étanchéité
	La bague d'étanchéité dans le couvercle de l'appareil est encrassée	Nettoyer la bague
	Déformation de la bague d'étanchéité	Remplacer la bague par une nouvelle bague

Panne	Cause éventuelle	Remède
Le plat est cuit trop longtemps dans l'appareil	Coupures d'alimentation	Contrôler la tension dans le secteur
	Un objet étranger s'est glissé entre le cuve et l'élément chauffant	Retirer le corps étranger
	Le cuve est placé à cheval sur le corps d'appareil	Placer le cuve correctement sans désalignement
	L'élément chauffant est encrassé	Déconnecter l'appareil du secteur, le laisser se refroidir. Nettoyer l'élément chauffant

VIII. GARANTIES

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

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

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

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



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

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

L'étiquetage de cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La directive détermine les conditions de retour et de recyclage des appareils usagés, qui sont applicables à l'ensemble de l'Union européenne.

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

SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Der Hersteller trägt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Betriebsanleitung des Gerätes verursacht wurden.
- Dieses Elektrogerät ist eine universelle Vorrichtung für Zubereitung des Essens ausschließlich im Haushalt und kann in den Wohnungen, Landhäuser, Hotelzimmer, Servicräume von Geschäften, Büros oder beim nicht industriellen Gebrauch verwendet werden. Gewerbliche Nutzung oder jede andere missbräuchliche Verwendung des Gerätes wird als Verstoß gegen die Voraussetzungen für eine ordnungsgemäße Verwendung des Produkts werden. In diesem Fall übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für mögliche Folgen.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz vergewissern Sie sich, dass die Spannung im Stromnetz der Nennspannung des Gerätes entspricht (siehe technische Daten oder Typenschild).
- Bei Bedarf verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, das für die aufgenommene Leistung des Geräts geeignet

ist – Nichtbeachtung kann zu einem Kurzschluss oder einem Brandfall führen.

- Schließen sie das Gerät nur an den geerdeten Steckdosen an – das ist eine Pflichtanforderung zum Schutz gegen Stromschlag. Vergewissern Sie sich, dass ein verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.
- **STOP** *ACHTUNG! Während der Nutzung des Gerätes werden Gehäuse, Topf und metallische Bestandteile erhitzt! Seien Sie vorsichtig! Benutzen Sie Topfhandschuhe. Um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden, beugen Sie sich nicht über das Gerät, besonders wenn der Deckel geöffnet ist.*
- Trennen Sie das Gerät nach Nutzung, während der Reinigung oder bei Umplatzierung von der Steckdose. Ziehen Sie das Stromkabel mit trockenen Händen heraus, fassen Sie den Stecker an, nicht das Kabel.
- Verlegen Sie das Stromkabel nicht in Türöffnungen oder neben Wärmequellen. Beachten Sie, dass das Stromkabel sich nicht verwindet und überneigt, nicht mit scharfen Gegenständen, Ecken und Möbelkanten in Berührung kommt.
- **STOP** *VERGESSEN SIE NICHT: Zufällige Beschädigungen des*

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

- Halten Sie immer die Mechanismen des Dampfauslassventils, den Dichtungsring von Innenseite des Deckels, den Kondenswasser-Auffänger sauber und in gutem Zustand. Auf keinen Fall schliessen Sie das Gerät am Strom an, wenn es die Defekte, die Verstopfungen, die Deformationen der Ventile, des Innendeckels und des Dichtungsringes gibt oder der Behälter mit Kondenswasser gefüllt ist. Wenn Sie selbst den Dichtungsring wechseln, benutzen Sie nur Ersatzring, der zum Lieferumfang gehört.
 - Beim Kochen unter Dampfdruck ist immer Wasser oder eine andere Flüssigkeit in Topf erforderlich – mindestens 1/5 des Fassungsvermögens des Topfs.
- STOP** *Braten und Backen unter hohem Dampfdruck ist strengstens verboten!*
- Um ein Verstopfen des Dampfauslassventils zu vermeiden, füllen Sie den Topf mit Nahrungsmitteln und Wasser nicht mehr als 4/5 seines Fassungsvermögens. Beim

Kochen von Lebensmitteln, die sich in heißem Wasser ausdehnen oder Schaum bilden, füllen Sie den Topf nicht mehr als 3/5 seines Fassungsvermögens.

- STOP** *Es ist strikt verboten, das Kochprogramm unter hohem Dampfdruck zu starten, wenn der Deckel des Gerätes nicht vollständig eingerastet ist!*
- Es ist ein sehr starkes vertikales Ausblasen von Heißdampf beim Öffnen des Dampfauslassventils während oder am Ende des Kochvorgangs möglich. Beugen Sie sich nicht auf den Deckel und legen Sie Ihre Hände über die Öffnungen des Ventils, wenn es geöffnet wird.
 - Wenn der Dampfdruck in der Arbeitskammer erhöht, aktiviert automatisch Deckelsperre-System. Versuchen Sie nicht, den Deckel zu öffnen, bevor Sie das Gerät drucklos machen.
 - Nach dem Kochen der flüssigen oder breiigen Gerichte lassen Sie das Gerät für 10-15 Minuten vor der Druckentlastung abkühlen, um die Freilassung der heißen Flüssigkeit durch das Dampfauslassventil zu verhindern.
 - Öffnen Sie den Deckel des Gerätes an seinem Kunststoffgriff halten. Das Gerät kann man hochheben an seinen dafür vorgesehenen Seitengriffen halten und nur es

stromlos ist.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer weichen Oberfläche ab, bedecken Sie es nicht während seines Betriebs, dies kann zur Überhitzung und Beschädigung sowie zu Fehlfunktionen des Gerätes führen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden – Eindringen der Feuchtigkeit in Gehäuse oder Fremdgegenstände können starke Beschädigungen verursachen.
- Vor der Gerätereinigung vergewissern Sie sich, dass es vom Stromnetz getrennt und völlig abgekühlt ist. Beachten Sie strikt die Anweisungen zur Gerätereinigung.
- **STOP** *ES IST VERBOTEN, das Gehäuse des Gerätes in Wasser einzutauchen oder unter den Wasserstrahl zu stellen!*
- Kinder im Alter von 8 Jahren und Personen mit beschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen können das Gerät nur unter Aufsicht verwenden und / oder wenn sie auf der sicheren Verwendung des Gerätes unterwiesen und realisierten Gefahren, die mit ihrer Anwendung verbunden sind. Die Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigung und

Wartung des Gerätes dürfen von den Kindern ohne Aufsicht von Erwachsenen nicht gemacht werden.

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

Technisches Datenblatt

Modell	RMC-M110E
Leistung	900 W
Spannung	220-240 V, 50/60 Hz
Topf Fassungsvermögen	4,8 l
Topfbeschichtung	Antihafbeschichtung DAIKIN® (Japan)
Display	LED, digital
Steuerungstyp	Elektrisch gesteuert
Schutzsystem	Vierstufig:
	<ul style="list-style-type: none"> • dampfklappe • verschlussventil • temperatursicherung • wirkdruckgeber
Tonsignal am Ende des Betriebs	Ja

Automatische Zubereitungsprogramme

RICE/GRAIN (REIS/GRÜTZEN)	3 Programme
SOUP (SUPPEN)	3 Programme
BOIL (KOCHEN)	3 Programme
FRY (BRATEN)	1 Programm
JAM/DESSERT	3 Programme
PILAF (PAELLA)	3 Programme
OATMEAL (MILCHREIS)	3 Programme
BEANS (EINTOPF)	3 Programme
BAKE (BACKEN)	3 Programme
GAME (WILD)	3 Programme
POPCORN	1 Programm
STEW (SCHMOREN)	12 Programme
STEAM (DAMPFGAREN)	12 Programme
MULTI-CHEF	1 Programm

Funktionen

Aufwärmen	bis 8 h
Warmhaltefunktion	bis 8 h
Abschalten der Warmhattefunktion	Ja
Startzeit Vorwahl	bis 24 h

Bestandteile

Multikocher-Kochautomat mit integriertem Topf	1 St.
Deckel mit einem Dampfventil	1 St.
Dampfgitter	1 St.
Messebecher	1 St.
Gitter	1 St.
Reislöffel	1 St.
Schöpflöffel	1 St.
Frittierkorb	1 St.
Rezeptbuch „100 Rezepte“	1 St.
Ersatzabdichtungsgummiring	1 St.
Gebrauchsanweisung	1 St.
Servicebuch	1 St.
Netzkabel	1 St.

Der Hersteller behält sich das Recht auf Änderungen in der Beschaffenheit der Bestandteile und der technischen Eigenschaften des Produktes bei Nachbesserungen ohne zusätzliche Vorankündigung über diese Änderungen vor.

Modellbeschreibung A1

1. Gerätegehäuse	7. Netzkabel mit Stecker
2. Herausnehmbarer Topf mit Antihafbeschichtung	8. Abnehmbarer Deckel
3. Fixiermutter	9. Schutzventilauslass
4. Bedienfeld mit Display	10. Verriegelungshebel Deckel
5. Grundgerät mit Gummifüßen	11. Dampfausslassventil mit Schutzklappe
6. Tragegriffe	12. Dampfausslassventilschalter


13. Dichtungsgummiring	19. Messebecher
14. Deckelgriff	20. Frittierkorb
15. Dampfgitter	21. Kondenswassersammler (an der Rückwand)
16. Gitter	22. Verschlussventil
17. Schöpflöffel	
18. Reislöffel	

Bedienfeld A2


1. Taste für Auswahl eines automatischen Zubereitungsbetriebs (Gruppe der Betriebe).
2. Taste „COOK TIME“ („KOCHZEIT“) – Einstellung der Garzeit.
3. Anzeige der Zubereitungszeit Die Anzeige zeigt die gewählte Zubereitungszeit in Automatikbetrieben: „FAST“ („SCHNELL), „NORMAL“, „SLOW“ („LANGSAM“) an.
4. Display Das Display zeigt den Ablauf der Zeit in den Zubereitung / Startzeitvorwahl / Warmhalte-Funktionen an.
5. Taste „TIMER / KEEP WARM“ („STARTZEIT VORWAHL / WARMHALTEN“) – Einstellung der Zeit für die Startzeitvorwahl-Funktion; Vorabschaltung der Funktion des automatischen Warmhaltens.
6. Taste „REHEAT/CANCEL“ („WARMHALTEN/BEENDEN“) – Ein-/Aussschalten der Warmhalte- Funktion / Beenden aller getätigten Einstellungen / Ausschalten der Warmhalte-Funktion / Abbrechen der Zubereitung.
7. Taste „MULTI-CHEF“ – manuelle Einstellung der Zubereitungszeit.
8. Taste „-“ Verkürzen der Vorwahlstartzeit / Zubereitungszeit.
9. Taste „+“ Erhöhen der Vorwahlstartzeit / Zubereitungszeit.
10. Anzeigen des Produkttypes – „MEAT“ („FLEISCH“), „FISH“ („FISCH“), „VEGETABLES“ („GEMÜSE“), „POULTRY“ („GELÜGEL“) in den Gruppen der Automatikbetriebe „STEAM“ und „STEW“.

I. VOR DEM ERSTEN EINSCHALTEN

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

 Bei Fehlen der Seriennummer auf dem Erzeugnis ertösch Ihr Garantieanspruch.

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

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

Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen, horizontalen Fläche ab. Vor dem Kochen überzeugen Sie sich, dass die äußeren und die sichtbaren inneren Bestandteile des Multikochers keine Schäden, Ausbrüche und andere Defekte aufweisen und sich keine Fremdgegenstände zwischen Topf und Heizelement befinden.

II. BETRIEB DES MULTIKOCHERS**Öffnen / Schließen des Deckels**

Beim Schließen des Gerätedeckels wird er luftdicht mit dem Gerätegehäuse verbunden, es kann Hochdruck im Multikocher entstehen. Überschreitet der Innendruck im Gerät den Normaldruck wird der Deckel automatisch verriegelt. Lässt sich der Deckel am Ende der Zubereitung nicht mühelos öffnen, so ist der Arbeitskammerdruck noch zu hoch. Öffnen Sie das Dampfausslassventil und warten Sie bis sich der Innendruck normalisiert.

Um den Deckel zu schließen senken Sie ihn ab und drehen Sie den Hebel für manuelle Verriegelung im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Um den Deckel zu öffnen, drehen Sie den Hebel für manuelle Verriegelung gegen den Uhrzeigersinn und öffnen Sie mit dem Griff.




Vor dem Öffnen des Deckels stellen Sie sicher, dass das Dampfausslassventil geöffnet ist und kein Dampf mehr entweicht.

Beim Betrieb wird das Gerät erhitzt! Berühren Sie nicht die Metallteile des Deckels während und nach dem Zubereitungsprozess. Öffnen Sie den Deckel nur am Griff.

Heben Sie das Gerät mit dem Griff auf dem Deckel nicht hoch! Zum Heben und Tragen des Geräts nutzen Sie die Griffe am Gehäuse.

Dampfausslassventil

Multikocher-Schnellkochtopf REDMOND RMC-M110E ist mit einem Dampfausslassventil auf dem Deckel ausgestattet. Durch die Einstellung des Dampfausslassventils auf „HIGH PRESSURE“ („HOCHDRUCK“, Ventil geschlossen) oder „NORMAL PRESSURE“ („NORMALDRUCK“, Ventil geöffnet), können Sie die Funktionsweise des Gerätes ändern: bei geschlossenem Ventil fungiert das Gerät als Schnellkochtopf, bei geöffnetem Ventil – als Multikocher. Die technologische Lücke des Dampfausslassventilschalters ist keine Fehlfunktion.

 Nach der Zubereitung unter hohem Druck öffnen Sie den Dampfausslassventilschalter, um den Arbeitskammerdruck zu normalisieren.

Nach dem Ende der Zubereitung unter hohem Druck ist es notwendig die Dampfblasklappe zu öffnen, um den Druck im Arbeitskammer zu normalisieren. Bei der Zubereitung von Speisen, die keine große Flüssigkeitsmenge benötigen (Plov usw.), kann die Dampfblasklappe sofort nach dem Ende der Zubereitung geöffnet werden. Falls unter Druck flüssige oder briartige Speisen zubereitet werden, muss man 5-10 Minuten abwarten, damit das Gerät abkühlt, und erst dann die Klappe öffnen. Ansonsten ist das Ausstoßen der heißen Flüssigkeit zusammen mit dem abgelesenen Dampf möglich.



VORSICHT! Beim Öffnen des Dampfausslassventils während oder am Ende des Zubereitungsprozesses ist ein starker vertikaler Ausstoß von heißem Dampf möglich. Seien Sie vorsichtig!

Startzeitvorwahl-Funktion

Bei der Auswahl des automatischen Zubereitungsprogramms können Sie eine Startzeitvorwahl einstellen, im Bereich von 1 Minute bis 24 Stunden mit einem Einstellungsschritt von 1 Minute (standardmäßige Startzeitvorwahl ist 2 Stunden):

1. Nach der Auswahl des Programms und der Zubereitungszeit drücken Sie die Taste „TIMER / KEEP WARM“. Das Display zeigt die Vorwahlstartzeit an. Die Anzeige der Stundenzahl beginnt zu blinken.
2. Durch Drücken der Taste, stellen Sie die gewünschte Stundenzahl, dann – Minutenzahl (durch Wiederdrücken der Taste „TIMER / KEEP WARM“) ein. Zur schnellen Änderung der Zeit halten Sie die Taste „+“ oder „-“ gedrückt.
3. Ein paar Sekunden nach der Einstellung der Vorwahlstartzeit hören die Ziffer auf dem Display auf zu blinken und es beginnt der Ablauf eingestellter Zeit.
4. Drücken Sie die Taste „REHEAT/CANCEL“, um die Einstellungen zu löschen.



Die Startzeitvorwahl-Funktion ist nicht in den Betrieben „FRY“, „POPCORN“, „BAKE“ verfügbar, sowie bei der Warmhalte-Funktion. Die Verwendung der Startzeitvorwahl-Funktion ist nicht zu empfehlen, wenn das Gericht leicht verderbliche Lebensmittel (Eier, Milch, Fleisch, Käse usw.) enthält.

Bei der Einstellung der Vorwahlstartzeit beachten Sie, dass der Ablauf des Programms und die Rückzahlung nur beim Erreichen von erforderlicher Temperatur und Druck beginnen.

Wird der Timer auf 24 Stunden eingestellt, können Sie den Minutenwert nicht ändern.

Warmhaltefunktion (automatische Warmhaltefunktion)

Am Ende der Zubereitung (Erklängen des Tonsignals und Löschen der Anzeige der Programm-Taste) wird automatische Warmhalte-Funktion (die Warmhaltezeit wird auf dem Display mit einem Einstellungsschritt von 1 Stunde angezeigt) eingeschaltet. Diese Funktion kann die Temperatur des fertigen Gerichts im

Bereich von 60 bis 80°C für 8 Stunden halten.

Automatische Warmhaltefunktion kann durch Drücken der Taste „REHEAT/CANCEL“ unterbrochen werden: die Anzeige der Taste erlischt und das Gerät wird in Wartestellung geschaltet.

Bei Bedarf kann die automatische Warmhaltefunktion durch Drücken der Taste „TIMER / KEEP WARM“ vorzeitig ausgeschaltet werden (dabei erlischt die Anzeige der Taste „REHEAT/CANCEL“).

Um die Warmhalte-Funktion wieder einzuschalten, drücken Sie wieder die Taste „TIMER / KEEP WARM“.

Aufwärmfunktion

Erlaubt die kalte Platte auf eine Temperatur von 60 bis 80°C aufzuwärmen und diese für 8 Stunden warmhalten:

1. Geben Sie das Produkt in den Topf, setzen Sie ihn in das Gerätegehäuse ein, dabei stellen Sie sicher, dass der Topf eben und verwendungsfähig eingesetzt wurde, er muss ganz auf dem Heizelement aufliegen.
2. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Stellen Sie den Dampfauslassventilschalter auf „HIGH PRESSURE“. Verbinden Sie den Multikocher mit dem Stromnetz.
3. Drücken Sie die Taste „REHEAT/CANCEL“. Die Anzeige der Taste leuchtet auf und das Display zeigt die Direktzählung der Aufwärmzeit mit einem Schritt von 1 Stunde.
4. Um das Aufwärmen zu beenden drücken Sie die Taste „REHEAT/CANCEL“ (Die Anzeige der Taste erlischt).

Gerätsicherheitssystem

Multikocher-Schnellkochtopf REDMOND RMC-M110E ist mit einem mehrstufigen Sicherheitssystem ausgestattet. Überschreiten die Temperatur oder der Druck in der Arbeitskammer, bei Zubereitung, die zulässigen Werte, wird der Zubereitungsprozess beendet, bis sich die Werte wieder normalisieren. Normalisieren sich die Werte nicht in einer bestimmten Zeit, wird das Gerät völlig ausgeschaltet.

Das Gerät ist auch mit einem zusätzlichen Schutzsystem gegen Überhitzung in Betrieben „FRY“ und „POPCORN“ ausgestattet. Beim Erreichen des Grenzwertes wird das Zubereitungsprogramm beendet und das Gerät muss vollständig abkühlen (ca. 15 Minuten), bevor Sie einen von den genannten Betrieben starten können. Wird auf dem Display beim Wiederstarten der Gruppen „FRY“ und „POPCORN“ „HH“-Zeichen angezeigt, ist das Gerät noch zu heiß und der Start wird blockiert. Diese Einschränkung gilt nicht für andere Zubereitungsprogramme.

Zubereitung unter Druck

Wenn das Dampfauslassventil geschlossen ist, wird die Arbeitskammer druckdicht gemacht. Der Hochdruck in der Arbeitskammer wird bei der Erwärmung erzeugt und gehalten. Aufkochen des Wassers und Verdampfen erfolgen bei einer Temperatur oberhalb von 100°C und die Garzeit verkürzt sich um mehr als das Doppelte. Zusammen mit dem begrenzten Zugang von Sauerstoff zum zubereitenden Gericht ermöglicht dies Ihnen, möglichst viele nützliche Eigenschaften zu erhalten.

Grundregeln der Zubereitung unter Druck:

- Der Topf des Multikocher-Schnellkochtopfes muss zwingend Wasser oder eine andere Flüssigkeit (mindestens 2 Messbecher) enthalten.
- Der Betrieb unter Druck sieht kein Ölbraten vor. Bei Bedarf können Sie geschichtenes Gemüse schwitzen in ein wenig Öl oder Brühe am Boden des Multikocher-Dampfkochtopfes im Betrieb „FRY“ mit einem offenem Deckel, und dann die weiteren Produkte und Flüssigkeit hinzufügen, das Gerät mit dem Deckel zu schließen und unter Druck zu kochen.
- Der Behälter des Multikocher-Schnellkochtopfes soll mit Produkten und Wasser nicht mehr als um vier Fünftel und nicht weniger als ein Fünftel des Volumens des Topfes befüllt werden. Beim Kochen von Produkten, die in heißem Wasser quellen oder den Schaum abgeben können (Spinat, Reis, Hülsenfrüchten, Nudeln usw.), füllen Sie den Topf nicht mehr als um drei Fünftel des Volumens, so dass das Dampfauslassventil nicht verstopft wird.

i Beachten Sie: die Verletzung dieser Regeln kann zu einer schweren Gerätestörung führen!

Allgemeines Verfahren zur Anwendung der automatischen Zubereitungsprogramme

1. Bereiten Sie (messen Sie ab) die notwendigen Zutaten, geben Sie diese in den Topf.
2. Stellen Sie den Topf ins Gerätegehäuse, stellen Sie dabei sicher, dass der Topf eben, verwendungsfähig eingesetzt wurde und komplett auf dem Heizelement aufliegt.
3. Stellen Sie den Dampfauslassventilschalter auf die entsprechende Position:
 - „HIGH PRESSURE“ – das Gerät läuft wie ein Schnellkochtopf (für Gruppen der Betriebe „RICE/GRAIN“, „SOUP“, „BOIL“, „JAM/DESSERT“, „PILAF“, „OAT-MEAL“, „BEANS“, „GAME“);
 - „NORMAL PRESSURE“ – das Gerät läuft wie ein Multikocher (für Betriebe „FRY“, „BAKE“, „POPCORN“).
4. Verbinden Sie den Multikocher mit dem Stromnetz.
5. Drücken Sie die entsprechende Taste, um den gewünschten Betrieb (Gruppe der Betriebe) der Zubereitung und die Produktart (für Gruppe der Betriebe „STEW“ und „STEAM“) zu wählen. Dann leuchtet die Anzeige der Taste auf und beginnt die standardmäßige eingestellte Zubereitungszeit auf dem Display zu blinken. Zubereitungszeit schließt die Zeit bis zum Erreichen der erforderlichen Temperatur und Druck nicht ein.
6. Drücken Sie die Taste „COOK TIME“, um die gewünschte Zubereitungszeit (fast, normal, slow / schnell, normal, langsam) zu wählen.
7. Drücken Sie die Taste „TIMER / KEEP WARM“, um die Vorwahlstartzeit einzustellen. Durch Drücken der Taste „+“ und „-“ stellen Sie die gewünschte Uhrzeit ein.
8. Ein paar Sekunden nach der Einstellung hört das Display auf zu blinken und beginnt der eingestellte Betrieb. Beim Erreichen der gewünschten Temperatur beginnt die Rückzählung der Zeit in diesem Betrieb. Beim Betrieb „POPCORN“ wird die Rückzählung der Zubereitungszeit nicht an.
9. Wenn nötig, schalten Sie die automatische Warmhaltefunktion vorzeitig aus.
10. Wenn Sie bei Zubereitung den Betrieb unter Druck verwenden, öffnen Sie vorsichtig das Dampfauslassventil bevor Sie den Gerätedeckel öffnen, um den Druck in der Arbeitskammer abzulassen.
11. Löschen aller Einstellungen oder Abbrechen der Zubereitung ist auf jeder Stufe möglich durch Drücken der Taste „REHEAT/CANCEL“.

Zubereitung von Reis und anderen Grützen (Hochdruck)

Zur schnellen Zubereitung von Reis, Buchweizen, krümeligen Breien aus Grützen ist die Gruppe der automatisierten Betriebe „RICE/GRAIN“ mit 3 Einstellungsvarianten vorgesehen, mit die nach dem Rezept, Produktart und Zubereitungszeit ausgewählt werden können. Die standardmäßige Zubereitungszeit – 12 Minuten.

Die Menge der Zutaten ohne Flüssigkeit soll zwei Fünftel der Skala auf der inneren Oberfläche des Topfes nicht überschreiten.

Zubereitung von Suppen (Hochdruck)

Zur Zubereitung verschiedener Suppen und Cremesuppen ist die Gruppe der automatisierten Betriebe „SOUP“ vorgesehen mit 3 Einstellungsvarianten, die nach dem Rezept, Produktart und Zubereitungszeit ausgewählt werden können. Die standardmäßige Zubereitungszeit – 30 Minuten.

Die Gesamtmenge der Zutaten mit Flüssigkeit soll den Maximalwert der Skala auf der inneren Oberfläche des Topfes nicht überschreiten.

Kochen (Hochdruck)

Zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Wurst, Kompott, Fruchtpüree ist die Gruppe der automatisierten Betriebe „BOIL“ vorgesehen mit 3 Einstellungsvarianten, die nach dem Rezept, Produktart und Zubereitungszeit ausgewählt werden können. Die standardmäßige Zubereitungszeit – 20 Minuten.

Die Gesamtmenge der Zutaten mit Flüssigkeit darf den Maximalwert der Skala auf der inneren Oberfläche des Topfes nicht überschreiten.

Braten (Normaldruck)

Im Multikocher-Schnellkochtopf REDMOND RMC-M110E gibt es ein spezielles automatisches Bratprogramm „FRY“, bei dem Gerichte (Fleisch, Gemüse, Geflügel, Meeresfrüchte) unter Normaldruck mit etwas Öl oder Fett gebraten werden können. Die standardmäßige Zeit für den Betrieb „FRY“ – 20 Minuten. Zum Frittieren verwenden Sie den Korb mit abnehmbarem Griff (zusammen mit Multikocher-Schnellkochtopf geliefert).



VORSICHT! Verdecken Sie den Gerätedeckel beim Kochen im Betrieb „FRY“ nicht. Andernfalls kann es zu einer automatischen Deckelverriegelung (Sie können den Bratenprozess visuell nicht überwachen, das Gericht nicht rühren oder drehen) führen. Sollte dies geschehen, beenden Sie den Bratvorgang und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, und dann öffnen Sie den Deckel. Danach können Sie weiter braten.

Zubereitung von Marmeladen und Desserts (Hochdruck)

Zur Zubereitung von Jam, Marmelade, Konfitüre wird eine Gruppe der automatisierten Betriebe „JAM/DESSERT“ vorgesehen mit 3 Einstellungsvarianten, die nach dem Rezept, Produktart und Zubereitungszeit ausgewählt werden können. Die standardmäßige Zubereitungszeit – 22 Minuten.

Die Gesamtmenge der Zutaten mit Flüssigkeit soll den Maximalwert der Skala auf der inneren Oberfläche des Topfes nicht überschreiten.

Zubereitung von Paella (Hochdruck)

Zur Zubereitung von verschiedenen Arten Paella ist die Gruppe der Betriebe „PILAF“ vorgesehen mit 3 Einstellungsvarianten, die nach dem Rezept, Produktart und Zubereitungszeit ausgewählt werden können. Die standardmäßige Zubereitungszeit – 20 Minuten.

Die Menge der Zutaten ohne Flüssigkeit soll drei Fünftel der Skala auf der inneren Oberfläche des Topfes nicht überschreiten.

Zubereitung von Milchreis (Hochdruck)

Zur Zubereitung von verschiedenen Milchbreien ist die Gruppe der automatisierten Betriebe „OATMEAL“ vorgesehen mit 3 Einstellungsvarianten, die nach dem Rezept, Produktart und Zubereitungszeit ausgewählt werden können. Die Gesamtmenge der Zutaten mit Flüssigkeit soll zwei Fünftel der Skala auf der inneren Oberfläche des Topfes nicht überschreiten. Die standardmäßige Zubereitungszeit – 5 Minuten.

Bei Zubereitung von Breien im Multikocher-Dampfkochtopf wird pasteurisierte fettarme Milch verwendet.

Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von Brei aus pasteurisierter Milch mit niedrigem Fettgehalt. Um das Auskochen von Milch zu vermeiden, empfiehlt es sich:

- alle Vollkornkörner (Reis, Buchweizenkörner, Hirse usw.) gründlich zu spülen, bis das Wasser klar bleibt,
- den Topf des Multikochers vor der Zubereitung mit Butter einzureiben,
- die Mengenangaben streng einhalten, die Zutaten laut den Empfehlungen des Rezeptbuches abzumessen und die Menge der Zutaten ausschließlich verhältnismäßig zu reduzieren oder zu erhöhen;
- beim Verwenden von Vollmilch diese mit Trinkwasser im Verhältnis 1:1 zu verdünnen.

Eigenschaften von Milch und Grützen, je nach dem Ort der Herkunft und dem Hersteller, können variieren, was manchmal sich auf das Endergebnis auswirkt.

Zubereitung von Eintöpf (Hochdruck)

Zur Zubereitung von Erbsen, Bohnen, Linsen und ähnlichen Eintopf ist die Gruppe der automatisierten Betriebe „BEANS“ vorgesehen mit 3 Einstellungsvarianten, die nach dem Rezept, Produktart und Zubereitungszeit ausgewählt werden können. Die standardmäßige Zubereitungszeit – 40 Minuten.

Die Menge der Zutaten ohne Flüssigkeit soll drei Fünftel der Skala auf der inneren Oberfläche des Topfes nicht überschreiten.

Backen (Normaldruck)

Zum Backen von Keksen, Kuchen, Aufläufen und zum Braten von Fleisch, Fisch und Gemüse wird eine Gruppe der automatisierten Betriebe „BAKE“ vorgesehen mit 3 Einstellungsvarianten, die nach dem Rezept, Produktart und Zubereitungszeit ausgewählt werden können. Die standardmäßige Zubereitungszeit – 30 Minuten.

Die Gesamtmenge der Zutaten soll zwei Fünftel der Skala auf der inneren Oberfläche des Topfes nicht überschreiten.

Zubereitung von Wild (Hochdruck)

Zur Zubereitung von Gerichten aus Wild (hartem Fleisch, großer Fleisch- und Geflügelstücke) sowie zum Kochen von Sülze ist die Gruppe der automatisierten Betriebe „GAME“ vorgesehen mit 3 Einstellungsvarianten, die nach dem Rezept, Produktart und Zubereitungszeit ausgewählt werden können. Die standardmäßige Zubereitungszeit – 30 Minuten.

Die Gesamtmenge der Zutaten mit Flüssigkeit soll vier Fünftel der Skala auf der inneren Oberfläche des Topfes nicht überschreiten.

Zubereitung von Popcorn (Normaldruck)

Zur Zubereitung von Popcorn gibt es einen speziellen automatischen Betrieb „POPCORN“.

1. Geben Sie den Mais für Popcorn (ohne Verpackung, nicht mehr als 200 Gramm auf einmal) in den Topf.
2. Stellen Sie den Topf ins Gerätegehäuse, stellen Sie dabei sicher, dass der Topf eben, verwindungsfrei eingesetzt wurde und komplett auf dem Heizelement aufliegt.
3. Entfernen Sie den Dampfausslassventilschalter durch Ziehen nach oben. Verbinden Sie den Multikocher mit dem Stromnetz.
4. Drücken Sie die Taste „POPCORN“. Die Anzeige der Taste leuchtet auf und nach einigen Sekunden wird auf dem Display ein dynamisches Erwärmungs-Zeichen angezeigt und dann beginnt der ausgewählte Betrieb. Der Ablauf der Zeit wird in diesem Betrieb nicht angezeigt.
5. Am Ende der Zubereitungszeit erklingt ein Tonsignal und die Anzeige „0000“ wird auf dem Display angezeigt.
6. Warten Sie, bis Knacken im Topf nicht mehr zu hören ist, dann öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie den Topf mit dem fertigen Popcorn.

⚠ VORSICHT! Bei Zubereitung von Popcorn wird das Gerät viel erhitzt! Seien Sie vorsichtig! Benutzen Sie Topfhandschuhe.

Schmoren (Hochdruck)

Zur Zubereitung von Gerichten durch Schmoren ist die Gruppe der automatisierten Betriebe „STEAM“ vorgesehen mit 12 Einstellungsvarianten, die nach dem Rezept, Produktart und Zubereitungszeit ausgewählt werden können. Die standardmäßige eingestellte Zubereitungszeit hängt von der ausgewählten Produktart („MEAT“, „VEGETABLES“, „POULTRY“, „FISH“) ab. Die Gesamtmenge der Zutaten mit Flüssigkeit darf vier Fünftel der Skala auf der inneren Oberfläche des Topfes nicht überschreiten.

Dampfgaren (Hochdruck)

Zum Dampfgaren von Gemüse, Fisch, Fleisch, Meeresfrüchten, Diät- und vegetarischen Gerichten, Babynahrung ist die Gruppe der automatisierten Betriebe „STEAM“ vorgesehen mit 12 Einstellungsvarianten, die nach dem Rezept, Produktart und Zubereitungszeit ausgewählt werden können. Die standardmäßige eingestellte Zubereitungszeit hängt von der ausgewählten Produktart („MEAT“, „VEGETABLES“, „POULTRY“, „FISH“) an. Zur Zubereitung von Gerichten bei der Dampfgaren-Funktion verwenden Sie ein Sonderdampfgitter und eine Gitter-Stütze (zusammen mit Multikocher-Schnellkochtopf geliefert):

1. Geben Sie 300-350 ml Wasser in den Topf.
2. Bereiten Sie die Zutaten gemäß Rezept vor, verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Dampfgitter. Setzen Sie das Gitter in den Topf ein und stellen Sie das Dampfgitter auf den Topf.
3. Folgen Sie den Punkten 2-11 des Abschnitts „Allgemeines Verfahren zur Anwendung der automatischen Zubereitungsprogramme“.

Betrieb „MULTI-CHEF“ (Hoch- / Normaldruck)

Sollten die angegebenen Automatikbetriebe die notwendigen Voraussetzungen für die Zubereitung der gewünschten Gerichte nicht anzubieten, können Sie die manuelle Einstellung „MULTI-CHEF“ verwenden. Es ermöglicht, Nahrungsmittel unter Hoch- und Normaldruck mit der Zeit im Bereich von 2 bis 99 Minuten und mit einem Schritt von 1 Minute zu kochen. In diesem Betrieb können Sie fast alle kulinarischen Ideen verwirklichen. Die standardmäßige Zubereitungszeit – 10 Minuten.

Die Gesamtmenge der Zutaten mit Flüssigkeit darf vier Fünftel der Skala auf der inneren Oberfläche des Topfes nicht überschreiten.

1. Bereiten Sie die notwendigen Zutaten laut dem Rezept vor. Geben die Zutaten in den Topf und gießen Sie Wasser ein.
2. Stellen Sie den Topf ins Gerätegehäuse, stellen Sie dabei sicher, dass der Topf eben, verwindungsfrei eingesetzt wurde und komplett auf dem Heizelement aufliegt. Schließen und verriegeln Sie den Deckel.
3. Stellen Sie den Dampfausslassventilschalter auf die entsprechende Position auf dem Gerätedeckel („HIGH PRESSURE“ oder „NORMAL PRESSURE“). Verbinden Sie den Multikocher mit dem Stromnetz.
4. Drücken Sie die Taste „MULTI-CHEF“. Dann leuchtet die Anzeige der Taste auf und wird die standardmäßige eingestellte Zubereitungszeit auf dem Display angezeigt, die zu blinken beginnt.
5. Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um die notwendige Zubereitungszeit einzustellen.
6. Folgen Sie den Punkten 7-11 des Abschnitts „Allgemeines Verfahren zur Anwendung der automatischen Zubereitungsprogramme“.

III. ZUSÄTZLICHE MÖGLICHKEITEN

- Vorbereitung von Babynahrung
- Sterilisierung von Babygeschirr

IV. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

Zusätzliches Zubehör für den Multikocher REDMOND RMC-M110E kaufen und über die Neuigkeiten von REDMOND erfahren kann man auf der Seite www.multicooker.com oder in den Geschäften der offiziellen Händler.

V. ZUBEREITUNGSHINWEISE**Die empfohlene Zubereitungszeit beim Dampfgaren unter Druck**

Nahrungsmittel	Gewicht, g / Menge	Wassermenge, ml	Garzeit, Min
Schwein- / Rindfleischfilet / (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	400	15/20
Hammelfleischfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	500	25
Hühnerfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	500	6
Fleischbällchen/ Frikadellen	500	500	15
Fisch (Filet)	500	500	8
Meeresfrüchte-Cocktail (tiefgefroren)	500	500	8
Kartoffeln (geviertelt)	500	500	8
Möhre (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	500	8
Rote Rübe (geviertelt)	500	500	12
Gemüse (tiefgefroren)	500	500	3
Ei	5 St.	500	4



Die in der Tabelle angegebene Werte sind allgemein und empfehlend. Sie können von den tatsächlichen Werten abweichen und hängen von der Art des Nahrungsmittels, seiner Frische und Ihrer persönlichen Vorlieben ab.

Gesamtabelle der Zubereitungsbetriebe (Werkseinstellungen)

Gruppe der Betriebe	Garzeit, Min			Standardmäßige Zeit, Min	Startzeit-vorwahl	Warmhalten	
	Fast	Normal	Slow				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	Ja	Ja	
SOUP	15	30	45	30	Ja	Ja	
BOIL	18	20	45	20	Ja	Ja	
FRY	20			—	Ja	Ja	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	Ja	Ja	
PILAF	10	20	30	20	Ja	Ja	
OATMEAL	3	5	10	5	Ja	Ja	
BEANS	25	40	60	40	Ja	Ja	
BAKE	26	30	35	30	—	Ja	
GAME	15	30	45	30	Ja	Ja	
POPCORN	Automatisch eingestellt			—	Ja	Ja	
STEW	Meat	30	40	50	40	Ja	Ja
	Vegetables	15	20	25	20	Ja	Ja
	Poultry	20	35	45	35	Ja	Ja
STEAM	Fish	15	20	30	20	Ja	Ja
	Meat	15	20	25	20	Ja	Ja
	Vegetables	6	10	15	10	Ja	Ja
MULTI-CHEF	Fish	8	10	15	10	Ja	Ja
	Poultry	10	15	20	15	Ja	Ja
MULTI-CHEF	Manuell eingestellt im Bereich von 2 bis 99 Minuten			—	Ja	Ja	

VI. REINIGUNG UND WARTUNG

Vor der Reinigung des Geräts stellen Sie sicher, dass es vom Stromnetz getrennt und völlig abgekühlt ist. Verwenden Sie ein weiches Tuch und ein nicht aggressives Geschirrspülmittel. Reinigen Sie das Gerät sofort nach der Nutzung. Vor der ersten Nutzung oder zur Geruchsneutralisierung empfehlen wir, nach der Zubereitung innerhalb von 20 Minuten eine Zitronenhälfte im Programm „BOIL“ mit einem geschlossenen Dampfausslassventil aufkochen zu lassen.



Bei der Reinigung keine Schwämme mit einem harten und aggressiven Bleich-, Scheuermittel und chemisch aggressive Mittel zu verwenden.

Reinigen Sie das Gerätegehäuse nach Bedarf.

Reinigen Sie den Topf nach jedem Gebrauch (benutzen Sie bei Bedarf den Geschirrspüler) und dann trocknen Sie die Außenfläche des Topfes).


Reinigen Sie die Innenfläche des Deckels nach jedem Gebrauch des Geräts:

1. Öffnen Sie den Deckel des Geräts. In der Mitte auf seiner Innenseite gibt es eine Haltermutter. Halten Sie den Deckel, schrauben Sie die Mutter (gegen den Uhrzeigersinn) und trennen Sie vorsichtig den Deckel vom Hebelgelenkmechanismus.
2. Reinigen Sie die Innenseite des Deckels und trocknen Sie sie.
3. Stellen Sie den Deckel zurück: die Öffnung in der Mitte des Deckels mit einer Schraube gehört auf den Hebelgelenkmechanismus (Hebel für Deckelverriegelung soll oben gestellt werden) und halten Sie den Deckel, um die Haltermutter (im Uhrzeigersinn) festzuschrauben.

Um wirkungsvolle Reinigung der Innenseite des Gerätedeckels zu erreichen, empfehlen wir Ihnen den Abdichtungsgummiring zu entfernen und das Dampfausslassventil zu zerlegen.

Es ist empfehlenswert, das Dampfausslassventil nach jedem Gebrauch des Geräts zu reinigen:

1. Entfernen Sie den Dampfausslassventilschalter auf der Außenseite des Deckels durch Ziehen nach oben.
2. Schrauben Sie die Schutzkappe auf der Innenseite des Deckels ab.
3. Waschen Sie beide Ventilseiten mit warmem Wasser.
4. Schrauben Sie die Schutzkappe wieder an, befestigen Sie den Dampfausslassventilschalter auf den Deckelsitz durch leichtes Drücken.
5. Außerdem befindet sich auf der inneren Seite des Deckels ein Verschlussventil für Druckregelung. Reinigen Sie sorgfältig das Ventil selbst sowie den Dichtungsring mit einem feuchten Schwamm oder einem Küchentuch.

 *Es wird empfohlen die Reinigung der Dampfkappe und des Verschlussventils nach jeder Anwendung des Geräts durchzuführen.*

Reinigen Sie bei Bedarf das Abdichtungsgummiring auf der Innenseite des Deckels: Entfernen Sie vorsichtig den Gummiring, waschen Sie diesen gründlich mit warmem Wasser und stellen Sie ihn zurück eben und verwindungsfrei.

Bei der Zubereitung entsteht Kondenswasser, das sich im Kondenswassersammler an der Rückseite des Gerätegehäuses sammelt. Ziehen Sie den Kondenswassersammler nach unten, um ihn zu entfernen, gießen Sie das angesammelte Wasser ab und stellen Sie den Kondenswassersammler zurück ins Gehäuse.

VII. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN

Fehlermeldung auf dem Display	Potenzielle Fehler	Fehlerbehebung
E1	Druckgeberfehler	Trennen Sie das Gerät vom Netzstecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Schließen Sie den Deckel dicht. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich ans offizielle Servicezentrum
E3	Systemfehler, das Bedienfeld oder das Heizelement können beschädigt sein	Wenden Sie sich ans offizielle Servicezentrum
E5	Überhitzung des Geräts	Trennen Sie das Gerät vom Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen

Fehler	Potenzielle Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät schaltet nicht ein	Keine Stromversorgung	Versorgung überprüfen

Fehler	Potenzielle Ursache	Fehlerbehebung
Der Deckel ist mit dem Gehäuse nicht oder nicht richtig verbunden. Beim Kochen entweicht Dampf aus dem Deckel	Der Abdichtungsgummiring im Deckel fehlt oder fehlerhaft eingesetzt	Setzen Sie den Abdichtungsgummiring richtig ein
	Der Abdichtungsgummiring im Gerätedeckel ist verschmutzt	Reinigen Sie den Abdichtungsgummiring
Das Gerät wird zu lange zubereitet	Die Verformung des Abdichtungsgummirings	Ersetzen Sie den Abdichtungsgummiring durch ein Neues
	Störungen in der Stromversorgung	Versorgung überprüfen
	Zwischen dem Topf und dem Heizelement befindet sich ein Fremdgegenstand	Entfernen Sie den Fremdgegenstand
	Der Topf ist ins Multikochergehäuse schief eingesetzt	Setzen Sie den Topf gerade ein
	Das Heizelement ist verschmutzt	Trennen Sie das Gerät vom Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie das Heizelement

VIII. GARANTIEBESTIMMUNGEN

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

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

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

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

Umweltfreundliche Entsorgung

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

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

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

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



Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het toestel gaat gebruiken en bewaar deze voor latere raadpleging. Het juiste gebruik van het toestel verlengt zijn levensduur.

NLD

VEILIGHEIDSMATREGELEN

- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die ontstaan is doordat de veiligheidsmaatregelen en gebruiksregels niet nageleefd zijn.
 - Dit elektrische toestel is een multifunctioneel toestel voor de thuisbereiding van eten en kan gebruikt worden in appartementen, buitenhuizen, hotelkamers, keukens van winkels, kantoren of andere niet-industriële plaatsen. Industrieel of een ander niet-aangegeven gebruik van het toestel is een breuk van het juiste gebruik van het toestel. In dit geval is de fabrikant niet verantwoordelijk voor mogelijke gevolgen.
 - Controleer voordat u het toestel aansluit op het stroomnet of het voltage van het stroomnetwerk overeenkomt met het voltage van het toestel (zie de technische beschrijving of de fabriekstabel van het toestel).
 - Gebruik een verlengsnoer dat geschikt is voor het voltage – onjuist voltage kan kortsluiting of een kabelbrand veroorzaken.
 - Sluit het toestel alleen aan op geaarde stopcontacten
- dat is noodzakelijk om een elektrische schok te voorkomen. Als u een verlengsnoer gebruikt, zorg er dan voor dat deze ook geaard is.
- **STOP** *LET OP! Tijdens het gebruik van het toestel worden de behuizing, het reservoir en de metalen delen warm! Voorzichtig! Gebruik ovenwanten. Buig u niet over het toestel tijdens het openen, om brandwonden door hete stoom te voorkomen.*
 - Sluit het toestel na gebruik en tijdens het schoonmaken of verplaatsen ervan. Trek de elektriciteitskabel met droge handen uit het stopcontact en trek daarbij aan de stekker, niet aan de kabel.
 - Plaats de kabel niet in deuropeningen of naast de warmtebronnen. Zorg er voor dat de kabel niet draait en doorbuigt en dat hij geen scherpe dingen raakt, of hoeken en randen van meubels.
 - **STOP** *LET OP: een toevallige beschadiging van de stroomnetkabel kan leiden tot problemen die niet in de garantie worden beschreven, en ook tot een elektrische schok. De defecte kabel moet meteen in een servicecenter vervangen worden.*
 - Zorg dat het stoomventiel, het druksaanpassingventiel,

de afdichtingsring op de binnenkant van de deksel en het condenswaterbakje altijd schoon en werkend zijn. Sluit het apparaat nooit aan op het net als dat het stoomventiel, het druksaanpassingventiel, de afdichtingsring op de binnenkant van de deksel of het condenswaterbakje defect, verstopt of misvormd zijn of als het condenswaterbakje vol is. Als u de afdichtingsring zelfstandig wilt verwisselen, dan moet u alleen de meegeleverde extra afdichtingsring gebruiken.

- Voor het koken onder druk giet zeker wat water of andere vloeistof in het kookreservoir – niet minder dan 1/5 van de omvang van het reservoir.

STOP *Braden en bakken onder druk is strikt verboden!*

- Zodat het stoomventiel niet verstopt, vult u het reservoir niet meer dan op 4/5 van de omvang. Als u iets kookt dat tijdens het koken van omvang verandert of schuim geeft – vult u dan het kookreservoir op niet meer dan 3/5 van diens omvang.

STOP *Het is strikt verboden om het programma onder druk te beginnen als de deksel van apparaat niet volledig gesloten is.*

- Als u het stoomventiel tijdens het koken of meteen na

de afloop van het programma opent is een krachtige verticale stoomuitstoot mogelijk. Buig niet over de deksel en houd uw handen niet boven het stoomventiel als u het opendoet.

- Als de druk in de kookruimte gaat verhogen treedt een blokkeringsstelsel van de deksel automatisch in werking. Probeer niet de deksel open te doen voordat de druk in de kookruimte weer verlaagt.
- Als u vloeibare of pureegerechten kookt, laat het apparaat 10-15 minuten afkoelen voordat de druk afneemt om zo de uitstoot van de hete vloeistof door het stoomventiel te voorkomen.
- Gebruikt u altijd de plastic handgreep op de deksel om hem open te doen. Het apparaat mag alleen opgetild worden met de ervoor bestemde handgrepen aan de zijden van de behuizing en alleen als het apparaat uitgezet is.
- Zet het toestel niet op een zacht oppervlak, bedek hem niet tijdens het gebruik – dit kan leiden tot oververhitting van het toestel of een beschadiging.
- Het is verboden om het toestel in de open lucht te gebruiken – vocht of kleine voorwerpen in de behuizing

kunnen leiden tot schade aan het toestel.

- Zorg ervoor dat het toestel, voordat u het schoonmaakt, van de stroom is afgekoppeld en volledig afgekoeld is. Volg de handleiding over de schoonmaak van het toestel.

STOP *Het is strikt verboden om het apparaat of onderdelen ervan in water of een andere vloeistof te dompelen of onder de kraan af te spoelen!*

- Kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een fysieke of mentale beperking mogen het toestel alleen gebruiken in het bijzijn van andere personen en/of als ze geïnstrueerd zijn over veilig gebruik van het toestel en zich bewust zijn van de gevaren die zich tijdens het gebruik kunnen voordoen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen.

Houd het toestel en de kabel buiten bereik voor kinderen jonger dan 8 jaar. Het toestel mag niet zonder toezicht van volwassenen schoon-gemaakt of bediend worden door kinderen.

- Verpakkingsmateriaal (polyetheen, piepschuim enz.) kan gevaarlijk zijn voor kinderen in verband met verstikkingsgevaar! Houd het buiten bereik voor kinderen.
- Het is verboden het toestel zelf te repareren of de constructie van het toestel te veranderen. Reparaties aan het toestel mogen alleen door een specialist van het servicecenter uitgevoerd worden. Niet-professioneel herstel kan leiden tot schade aan het toestel en aan eigendom.

STOP *LET OP! Het is verboden het toestel te gebruiken in geval van een beschadiging.*

Technische gegevens

Model/type	RMC-M110E
Vermogen	900 W
Spanning	220-240 V, 50/60 Hz
Inhoud kookreservoir	4,8 liter
Dekking kookreservoir	anti-aanbak Daikin® (Japan)
Type scherm	LED, digitaal
Type bediening	elektronisch
Beschermingssysteem	4-niveaus:
• stoom-uitlaatklep	
• klepafsluiter	
• temperatuurbewaking	
• overdruksensor	
Geluidssignaal gaarheid	ja

Automatische kookmodi

RICE/GRAIN (RIJST/GRANEN)	3 programma's
SOUP (SOEP)	3 programma's
BOIL (KOKEN)	3 programma's
FRY (BRADEN)	1 programma
JAM/DESSERT (JAM/DESSERTS)	3 programma's
PILAF (PILAV)	3 programma's
OATMEAL (MEKPAAP)	3 programma's
BEANS (BONEN)	3 programma's
BAKE (GEBAK)	3 programma's
GAME (WILDBRAAD)	3 programma's
POPCORN	1 programma
STEW (STOVEN)	12 programma's
STEAM (STOMEN)	12 programma's
MULTI-CHEF (CHEF-KOK)	1 programma

Functies

Opwarming (handmatig programmeerbaar)	tot 8 uren
Automatisch warm houden	tot 8 uren
Programmeerbaar afsluiten van functies Opwarming (Automatisch warmhouden)	ja
Uitgestelde start	tot 24 uren

Leveringsomvang

Multicooker-snelkookpan met uitneembaar kookreservoir	1 st.
Deksel, met stoomventiel uitgerust	1 st.
Stoommandje	1 st.
Maatglas	1 st.
Rooster	1 st.
Platte lepel	1 st.
Scheepel	1 st.
Frituurmand	1 st.
Boek "100 recepten"	1 st.
Afdichtingsring (reserveonderdeel)	1 st.
Gebruikershandleiding	1 st.
Service-boek	1 st.
Elektrisch snoer	1 st.

De producent behoudt zich het recht voor om op elk gewenst moment zijn producten (mede begrepen de bouw, vorm, design/styling, onderdelen en technische specificaties ervan) naar eigen goeddunken te wijzigen, en dit zonder voorgaande kennisgeving.

Beschrijving van het model A1

- | | |
|---|--|
| 1. Behuizing | 7. Elektrisch snoer met stekker |
| 2. Kookreservoir, uitneembaar met anti-aanbak dekking | 8. Afneembaar deksel |
| 3. Bevestigingsmoer | 9. Veiligheidsopening aan het stoomventiel |
| 4. Bedieningspaneel met display | 10. Deksel-blokkeringshendel |
| 5. Basement met gummivoetjes | 11. Stoomventiel met beschermkap |
| 6. Draaggreep | 12. Schakelaar stoomventiel |

- | | |
|---------------------|---|
| 13. Afdichtingsring | 19. Maatglasje |
| 14. Handvat deksel | 20. Frituurmand |
| 15. Stoommandje | 21. Condenswaterbakje (aan de achterkant) |
| 16. Rooster | 22. Klepafsluiter |
| 17. Schepelpeel | |
| 18. Platte peenel | |

Bedieningspaneel A2

- Keuzeknop automatische modus: hiermee kunt u voor een kookprogramma / programmagroep kiezen.
- Toets "COOK TIME" ("KOOKTIJD"): hiermee kunt u een kooktijd instellen.
- Indicator kooktijd: geeft de ingestelde kookduur aan bij automatische modi: "FAST" ("SNEL"), "NORMAL" ("NORMAAL"), "SLOW" ("LANGZAAM").
- Display (LED-scherm): geeft het aftellen aan van de ingestelde bereidingstijd / uitgestelde start / opwarming (automatisch warmhouden).
- Knop "TIMER / KEEP WARM": hiermee kunt u een duur instellen voor functies: Uitgestelde start / Opwarming – Automatisch warmhouden; Programmeerbaar afsluiten van functies Opwarming / Automatisch warmhouden.
- Knop "REHEAT/CANCEL" ("OPWARMING/OPHEFFEN"): functies Opwarming in- en uitschakelen, vorige instellingen annuleren / functie Warmhouden afsluiten. Ook kunt u hier een lopend kookprogramma onderbreken.
- Toets "MULTI-CHEF": (modus) handinstelling van kooktijd.
- Toets "-": voor verlagen van Kooktijd en Startvertraging.
- Toets "+": voor verhogen van Kooktijd en Startvertraging.
- Indicators voor de door u gekozen soorten voedingswaren ("MEAT" ("VLEES"), "FISH" ("VIS"), "VEGETABLES" ("GROENTEN"), "POULTRY" ("GEVOGELTJE")) bij automatische modi (groepen kookwijzen) "STEAM" en "STEW".

I. VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Pak het toestel voorzichtig uit en haal het uit de doos, verwijder alle verpakingsmaterialen en reclame-stickers, behalve de sticker met het serienummer.

⚠ *Het ontbreken van het serienummer op het toestel ontleemt u automatisch het recht op service onder de garantie.*

Veeg de behuizing van het toestel schoon met een vochtige doek. Was de kookpot met warm water en zeep. Droog het goed af. Bij het eerste gebruik kan een vreemde geur ontstaan die niet te wijten is aan een storing van het toestel. In dit geval moet u het toestel reinigen.

⚠ *Na vervoer of opslag bij lage temperaturen dient u het apparaat bij kamertemperatuur laten minimaal 2 uur staan voor de aansluiting.*

Plaats het toestel op een harde, vlakke, horizontale ondergrond zodat de hete stoom uit de stoomklep niet in aanraking komt met het behang, decoratieve coatings, elektronische apparaten en andere voorwerpen of materialen die door de hoge luchtvochtigheid en de temperatuur beschadigd kunnen worden. Controleer vóór het koken dat de buitenonderdelen en de zichtbare binnenonderdelen van het multicooker geen beschadigingen, chips en andere gebreken hebben. Tussen de kookpot en het verwarmingselement mogen er geen vreemde voorwerpen zijn.

II. GEBRUIKSIINSTRUCTIE VAN DE MULTICOOKER

Deksel open / dicht doen

Wanneer u het deksel sluit, gaat de multicooker-snelkookpan hermetisch dicht, waardoor er een hoge druk binnen kan worden opgebouwd. Zodra de inwendige druk de atmosferische druk overschrijft, wordt het deksel automatisch vergrendeld. Indien u niet kunt het deksel na de afloop van de kooktijd zonder geweld openen, betekent dit dat de druk binnen de werkkamer zonder het wijzigen

blijft. In dit geval draai het stoomventiel open en wacht even totdat de druk binnen het apparaat weer normaal wordt. Om het deksel dicht te doen, laat u het los en draait u de manuele blokkeringshendel rechtson (met de klok mee) totdat hij stopt. Om het deksel dicht te doen, draait u de handblokkeringshendel linksom (tegen de klok in) totdat deze stopt en open het deksel aan de handgreep.

⚠ *WAARSCHUWING! Alvorens het deksel te openen, let erop dat het stoomventiel open staat en dat er geen hete stoom uit komt. Uw snelkookpan wordt erg warm tijdens het koken! Raak dus geen metalen delen ervan aan, zolang deze werkt en onmiddellijk daarna. Open het deksel slechts bij de handgreep. Til nooit het apparaat op aan de deksel-handgreep! Gebruik bij verplaatsen / transporteren de daartoe bestemde draaggrepen.*

Stoomventiel

Multicooker-snelkookpan REDMOND RMC-M110E is met een stoomventiel uitgerust, die op het deksel zit. Door de schakelaar van het stoomventiel naar de positie "HIGH PRESSURE" ("HOOGDRUK", uitlaatklep gesloten) resp. "NORMAL PRESSURE" ("NORMALE DRUK", uitlaatklep geopend) kunt u de werkwijze ervan wijzigen: als het stoomventiel open staat, werkt het apparaat als multicooker, terwijl bij gesloten stoomventiel het als snelkookpan kan worden gebruikt.

i *Een technisch toelaatbare speling van de schakelaar van het stoomventiel is geen storing.*

Na elk gebruik onder een hoge druk is het verplicht om het stoomventiel open te draaien, zodat de druk in de werkkamer weer normaal kan worden.

Na het bereiden onder hoge druk dient de stoom afgevoerd te worden voor de normalisatie van de druk in de werkkamer. Bij het bereiden van gerechten die geen grote hoeveelheden vloeistof (pilaf, etc.) vereisen, stoom afvoerklep kan onmiddellijk na het einde van het kookproces geopend worden. Na het bereiden van vloeibare maaltijden of puree onder druk, wacht 5-10 minuten om het apparaat laten af te koelen, en dan pas doe de klep open. Anders kan de hete vloeistof worden uitgeworpen met de ontspannende stoom.

⚠ *WAARSCHUWING! Wees uiterst voorzichtig bij het openen van het stoomventiel: pas op de hete stoom die daarbij uit de snelkookpan komt (een explosieve stoomontspanning kan wel plaatsvinden).*

Functie "Uitgestelde start"

Door de automatische kookmodus te kiezen, kunt u een startvertraging programmeren binnen een bereik van 1 minuut tot 24 uren, met interval – 1 minuut (standaard uitstel – 2 uur):

- Na een kookprogramma en gewenste bereidingstijd te hebben gekozen, drukt u op de knop "TIMER / KEEP WARM". Op het display verschijnt dan het aftellen van de uitgestelde starttijd. Daarbij zal de uren-indicator knipperen.
- Met behulp van de toetsen "+" en "-" kunt u een bepaalde start-vertragingstijd instellen (verhogen of verlagen). Om dit sneller te kunnen doen, drukt u op de desbetreffende toets ingedrukt, totdat de nolijze waarde is bereikt.
- Binnen een paar seconden daarna start er de countdown-timer en het aftellen begint, na afloop waarvan het gekozen kookprogramma in werking treedt.
- Als u een voorinstelling wilt annuleren, drukt u op de knop "REHEAT/CANCEL".

i *De functie "Uitgestelde start" is ontoegankelijk bij kookprogramma's "FRY", "POPCORN", "BAKE" alsmede zolang de functie "Opwarming" geactiveerd is. Hiermee kunt u de bereiding voor u instelbare tijd uitstellen, van 30 min. tot 24 uur, met een 30-minuten interval. Het is niet raadzaam om de startvertragingfunctie te gebruiken, als uw gerecht enige bederfelijke voedingsstoffen bevat (zoals bvb eieren, verse melk, rauw vlees, kaas enz.). Bij het programmeren van de vertragingstijd moet u in acht nemen dat het gekozen kookprogramma alsmede de vertragingstijd-countdown zal pas beginnen nadat het apparaat de vereiste druk en temperatuur heeft bereikt. Als de timer op "24 uur" is ingesteld, is het onmogelijk een minutenwaarde te wijzigen.*

Functie "Opwarming" (automatisch warmhouden)

Deze functie treedt in werking automatisch na afloop van het voorafgaande kookprogramma, tegelijkertijd klinkt er een geluidssignaal en het indicatielampje voor desbetreffend kookprogramma dooft. Het scherm toont daarbij een uren-countdown: de timer telt de voor dit programma ingestelde kooktijd per uur af. Zodanig kunt u een gaar gerecht tot 8 uur lang 60-80°C warm houden. Om de functie "opwarming / automatisch warmhouden" af te sluiten, drukt u op "REHEAT/CANCEL". Het indicator-lampje gaat uit, het apparaat werkt verder in de standby-modus. Desgewenst kunt u de automatische opwarmingsfunctie op voorhand uitschakelen, door de knop "TIMER / KEEP WARM" te gebruiken (dan gaat de toets "REHEAT/CANCEL" uit). Als u deze functie weer wilt inschakelen, drukt u opnieuw op "TIMER / KEEP WARM".

Functie "Opwarming" (handmatig programmeerbaar)

Met deze functie kunt u een gaar gerecht tot 60-80°C opwarmen en dan het tot 8 uur lang warm houden:

- Doe uw schotel in het kookreservoir. Zet het reservoir in de snelkookpan, waarbij u erop let dat het goed zit, zodat ergeens scheef te gaan, en dicht in contact komt met het verwarmingselement.
- Sluit en blokkeer het deksel. Draai de schakelaar van het stoomventiel naar pos. "HIGH PRESSURE". Daarna mag u de snelkookpan op het elektrische net aansluiten.
- Vervolgens drukt u op de knop "REHEAT/CANCEL". Een desbetreffend indicatielampje gaat branden, het scherm geeft het aftellen aan van de voor deze modus geprogrammeerde kooktijd (per uur).
- Wilt u de opwarmingsfunctie uitschakelen, dan gebruikt u de knop "REHEAT/CANCEL", tegelijk zal het indicatielampje doven.

Beveiligingen

De Multicooker-snelkookpan REDMOND RMC-M110E is van een multilevel-beveiligingssysteem voorzien. Indien temperatuur- of drukwaarden in de werkkamer niet meer aan de vereiste parameters voldoen, zal het systeem de werking onmiddellijk onderbreken. Zodra die waarden weer normaal worden, gaat het apparaat door met werken, het ingestelde kookprogramma wordt hervat. Indien maar dit binnen een bepaalde tijd niet gebeurt, dan zal een speciale inrichting de stroomketen breken en de multicooker-snelkookpan volledig uitschakelen. Bovendien is uw Multicooker-snelkookpan met een beveiliging tegen oververhitting uitgerust (voor modi "FRY" en "POPCORN"). Dit systeem zorgt voor een temperatuuroverdruk en bij een gevaarlijke oververhitting, als de temperatuur uitermate hoog wordt, het koken zal onderbreken, zodat het apparaat volledig kan afkoelen (dit neemt doorgaans ca 15 min in beslag), voordat u het gekozen of een ander soortgelijk programma opnieuw kunt gebruiken. Indien het display bij herhaald inschakelen van het programma "FRY" of "POPCORN" blinkt tekens "HH" toont, wil dit zeggen dat de temperatuur steeds te hoog blijft en dus het programma in kwestie nog geblokkeerd is. Het bovenvermelde geldt niet voor andere kookwijzen, die u in zonder beperking mag gebruiken.

Bereiden onder hoge druk

Als het stoomventiel gesloten is, gaat de werkkamer hermetisch dicht, waardoor er een hoge druk wordt opgebouwd naarmate de temperatuur toeneemt (en voor een vooraf geprogrammeerde tijd blijft behouden). Het water begint te koken en de stoomvorming gebeurt bij ca 100°C, als gevolg waarvan de vereiste kooktijd meer dan twee maal korter wordt. In combinatie met een beperkte toevoel van zuurstof, waarborgt dit een hoge organoleptische kwaliteit en het optimaal bewaard blijven van nuttige voedingsstoffen en vitamines in uw schotels.

Algemene regels voor het bereiden onder druk:

- Gebruik uw apparaat nooit zonder water of een andere vloeistof (minstens 2 maatglazen binnen het kookreservoir); dit kan ernstige schade aan uw multicooker-snelkookpan veroorzaken.
- Het is verboden om de snelkookpan te gebruiken voor het frituren onder een hogere druk. Daarentegen kunt u bijv. fijn gehakte groenten stoven in een kleinere hoeveelheid olie of bouillon met open deksel; voeg tenminste iets vocht toe, voordat u gaat verder onder druk te bereiden.
- Het is niet toegestaan om de snelkookpan met water en/of voedingswaren

voor meer dan 4/5 en voor minder dan 1/5 te vullen. Bij etenswaren die tijdens het koken uitzetten en/of schuimen, zoals bv spinazie, rijst, bonen, pasta, grote ravioli enz., mag u het kookreservoir voor niet meer dan half (3/5) vullen, anders is er gevaar dat het stoomventiel verstopt raakt.



Let op: niet-naleving van de voorgaande regels kan tot materiële schade leiden en zelfs ernstige lichamelijke verwondingen tot gevolg hebben!

Algemene handelswijze bij het gebruik van automatische kookprogramma's

- Bereid (maat en weeg af) noodzakelijke ingrediënten conform het recept voor en plaats ze gelijkmatig binnen het kookreservoir.
- Steek het reservoir in de snelkookpan, let erop dat het daarbinnen goed zit en dicht in contact komt met het verwarmingselement.
- Draai de schakelaar van het stoomventiel naar een bepaalde positie, zoals u het nodig heeft.
- "HIGH PRESSURE": in deze stand werkt uw apparaat als snelkookpan (voor groepen modi "RICE/GRAIN"; "SOUP"; "BOIL"; "JAM/DESSERT"; "PILAF"; "OAT-MEAL"; "BEANS"; "GAME");
- "NORMAL PRESSURE": in deze stand werkt uw apparaat als multicooker (voor modi "FRY"; "BAKE"; "POPCORN").
- Sluit uw multicooker-snelkookpan op het elektriciteitsnet aan.
- Selecteer een gewenst kookprogramma en (voor de programmagroep "STEW" en "STEW") soort etenswaren, door desbetreffende knop te drukken. De indicatielamp licht op, het display gaat knipperen en toont de voor dit programma standaard ingestelde ingestelde kooktijd; Attentie: de geprogrammeerde kooktijd rekent de voorbereidingsfase (totdat het apparaat de vereiste druk en temperatuur bereikt) niet mee.
- Met behulp van de toets "COOK TIME" kiest u voor een gewenste kooktijd-modus ("FAST"; "NORMAL"; "SLOW").
- Gebruik de knop "TIMER / KEEP WARM"; indien u de start van het programma wilt uitstellen. Met behulp van de toetsen "+" en "-" kunt u de verteringstijd wijzigen.
- Binnen enkele seconden na het instellen toont het display met knipperen en het door u gekozen programma treedt in werking. Nadat de vereiste druk en temperatuur bereikt is, begint er eigenlijk de verhitting en het display toont de countdown. Attentie: voor het programma "POPCORN" wordt er geen kooktijd-countdown weergegeven.
- Desgewenst kunt u de functie "Opwarming" (automatisch warmhouden) op voorhand uitschakelen.
- Na elk gebruik onder een hoge druk is het verplicht om het stoomventiel open te draaien, zodat de druk in de werkkamer iets daalt, alvorens u uw pan verder gaat gebruiken.
- Met behulp van de knop "REHEAT/CANCEL" kunt u elke voorinstelling annuleren en/of zo het bereiden op elk gewenst moment onderbreken.

Bereiden van rijst en andere granen (hoogdruk)

De groep automatische kookmodi "RICE/GRAIN" is bestemd voor het snelkoken van allerlei kruimelige pappen (rijst, boekweit, enz.) en omvat 3 kookwijzen, waar u instellingen bij kunt kiezen uitgaand van de receptuur, soort voedingswaren en kooktijd. De standaard geprogrammeerde kooktijd bedraagt 12 minuten.

Het kookreservoir dient nooit overvol te zijn: zorg ervoor dat alle ingrediënten zonder vloeistof niet hoger staan dan 2/5 volgens de schaal binnen het kookreservoir.

Soepen (hoogdruk)

Deze groep automatische programma's is geschikt voor het koken van verschillende soepen (waaronder puree, moes, enz.) en omvat 3 optionele kookwijzen, waaruit u één dient te kiezen, afhankelijk van de receptuur en met inachtneming van de gegeven voedingsmiddelen. De kooktijd in deze modus is instelbaar, standaard geprogrammeerd op 30 minuten.

Vul uw pan niet te hoog, zorg ervoor dat al de ingrediënten, waaronder de vloeistof, het aangeduid maximumniveau (zie de schaal aan de binnenkant van het reservoir) niet overschrijden.

Koken (hoogdruk)

Deze automatische modus is bestemd voor het koken van vlees, vis, groenten, worstjes, compotes, vruchtenmoesjes en omvat 3 optionele kookwijzen, waaruit u één dient te kiezen naar uw wens, afhankelijk van de receptuur en met inachtneming van de gegeven voedingsmiddelen. De kooktijd in deze modus is regelbaar, standaard ingesteld op 20 minuten. Vul uw pan niet te hoog, zorg ervoor dat al de ingrediënten, waaronder de vloeistof, het aangeduid maximumniveau (zie de schaal aan de binnenkant van het reservoir) niet overschrijden.

Braden/grillen (hoogdruk)

De multicooker-snelkookpan REDMOND RMC-M110E is onder meer voor een speciaal automatisch programma "FRY" voorzien, waarmee u verschillende etenswaren (vlees, groenten, gevogelte) zeevriert, kunt klaarmaken, en dit onder normale druk met gebruikmaking van een weinig vet of olie. Hier heeft u geen mogelijkheid om een kooktijd in te stellen, de standaard voorinstelling is de kooktijd in de modus "FRY" bedraagt 20 minuten. Voor het frituren raden wij aan om de speciale frituurmand met afneembaar handvat (meegelieferd) te gebruiken.

⚠️ OPGELET! Doe het deksel niet dicht bij het gebruiken van de modus "FRY", omdat dit tot automatisch vervelgelen kan leiden van het deksel (dan bent u niet meer in staat om het kookproces visueel onder controle te houden, noch het product roeren of aanmaken). In zulk geval, indien dit gebeurd is, dient u het koken onderbreken en te controleren of het stoomventiel open staat. Wacht even totdat het apparaat is afgekoeld, vervolgens kunt u met klaarmaken doorgaan.

Jams, desserts (hoogdruk)

De groep automatische programma's "JAM/DESSERT" is geschikt voor het bereiden van jams en allerhande desserts en omvat 3 optionele kookwijzen, waaruit u één dient te kiezen, afhankelijk van de receptuur en de door u gebruikte voedingsmiddelen. De kooktijd in deze modus is regelbaar, standaard ingesteld op 22 min. Vul uw pan niet te hoog, zorg ervoor dat al de ingrediënten, waaronder de vloeistof, het aangeduid maximumniveau (zie de schaal aan de binnenkant van het reservoir) niet overschrijden.

Pilav (hoogdruk)

Met de groep automatische programma's "PILAF" kunt u pilav van diverse soorten klaarmaken, daarvoor heeft u 3 optionele kookwijzen ter beschikking, waaruit u één kiest afhankelijk van de receptuur en de gebruikte voedingsmiddelen. De kooktijd in deze modus is regelbaar, standaard ingesteld op 20 minuten. Het kookreservoir dient nooit overvol te zijn: zorg ervoor dat alle ingrediënten zonder vloeistof niet hoger staan dan 3/5 volgens de schaal binnen het kookreservoir.

Melkpappen (hoogdruk)

De groep automatische programma's "OATMEAL" is bestemd voor het koken van allerlei melkpappen en omvat 3 optionele kookwijzen, waaruit u één dient te kiezen, afhankelijk van de receptuur, de gebruikte voedingsmiddelen en de vereiste kooktijd. Het kookreservoir dient nooit overvol te zijn: zorg ervoor dat alle ingrediënten zonder vloeistof niet hoger staan dan 2/5 volgens de schaal binnen het kookreservoir. De kooktijd in deze modus is standaard ingesteld op 5 minuten.

Bij bereiden van pappen m.b.v. uw multicooker-snelkookpan dient bij voorkeur gepasteuriseerde magere melk te worden gebruikt. Om het overkoken te voorkomen en het beste resultaat te waarborgen, handel als volgt:

- was grondig alle volkorengranen (rijst, boekweit, gierst, enz.);
 - smeer uw multicooker met boter voordat u gaat koken;
 - respecteer strikt de overeenkomstige regels, normen en proporties enz., zoals in het meegeleverde kookboek voorzien, onder meer zorg voor de algemene verhouding als u de hoeveelheid van een ingrediënt groter of minder maken wilt;
 - altijd verdun volle melk met water, aanbevolen verhouding – 1:1.
- De eigenschappen van de door u gebruikte melk kunnen wel variëren naargelang van haar producent en afkomst, hetgeen het gare product soms mag beïnvloeden.

Bonen (hoogdruk)

Met behulp van de groep automatische programma's "BEANS" kunt u verschillende peulvruchten bereiden (erwten, linzen, bonen en andere soortgelijke producten). Er staan 3 optionele kookwijzen te uwer beschikking, waaruit u één dient te kiezen, afhankelijk van de receptuur en de gebruikte voedingsmiddelen. De kooktijd in deze modus is regelbaar, standaard ingesteld op 40 minuten. Het kookreservoir dient nooit overvol te zijn: zorg ervoor dat alle ingrediënten zonder vloeistof niet hoger staan dan 3/5 volgens de schaal binnen het kookreservoir.

Gebak (normale druk)

De groep automatische programma's "BAKE" is bestemd voor het bakken van koekjes, taarten, biscuitjes, pasteiën; alsmede van ovenschotels (vlees en vis in folie, ham, enz.) en omvat 3 optionele kookwijzen ter beschikking, waaruit u één dient te kiezen, afhankelijk van de receptuur en de gebruikte voedingsmiddelen. De kooktijd in deze modus is regelbaar, standaard ingesteld op 30 minuten. Het kookreservoir dient nooit overvol te zijn: zorg ervoor dat alle ingrediënten zonder vloeistof niet hoger staan dan 2/5 volgens de schaal binnen het kookreservoir.

Wildbraad (hoogdruk)

De groep automatische programma's "GAME" is bestemd voor het wild (hard vlees en gevogelte, grotere stukken), tevens kunt u hiermee zult klaarmaken; er staan 3 optionele kookwijzen ter beschikking, waaruit u één dient te kiezen, uitgaand van de receptuur en de gebruikte voedingsmiddelen. De kooktijd in deze modus is regelbaar, standaard ingesteld op 30 minuten. Het kookreservoir dient nooit overvol te zijn: zorg ervoor dat alle ingrediënten zonder vloeistof niet hoger staan dan 4/5 volgens de schaal binnen het kookreservoir.

Popcorn (normale druk)

Dit automatische programma is bestemd voor het klaarmaken van gepofte maïs.

- Doe de granen voor uw popcorn (zonder verpakking, maximum 200 g in één keer!) in het kookreservoir.
- Steek het kookreservoir in de behuizing, zorg ervoor dat het daar goed zit, zonder te hallen, en met het verwarmingselement dicht in contact komt. Vervolgens sluit en blokkeert u het deksel.
- Demonteer en verwijder de schakelaar van het stoomventiel, door deze omhoog te trekken. Sluit de snelkookpan op het elektriciteitsnet aan.
- Druk op de knop "POPCORN": Dan licht het indicatielampje op, enkele seconden later toont het display een dynamisch verlichtingscijfer en het apparaat begint te werken in de gekozen kookmodus. Daarbij wordt er geen countdown-timer aangegeven.
- Als de kooktijd uit is, hoort u een geluidssignaal en het display toont "0000".
- Wacht totdat er geen meer klikken binnenin de werkkamer te horen zijn, vervolgens sluit u het deksel en haalt er het kookreservoir uit met het klare popcorn.



WEES VOORZICHTIG: in deze modus wordt het apparaat zeer warm. Om brandwonden te voorkomen, gebruik overhandschoenen bij het hanteren van de snelkookpan, draag de metalen oppervlakken niet aan.

Stoven (hoogdruk)

De groep automatische programma's "STEW" omvat 12 instelbare kookwijzen, waaruit u één dient te kiezen uitgaand van de receptuur en van de specifieke voedingsmiddelen die u gaat gebruiken. De kooktijd in deze modus is regelbaar en afhankelijk van de door u gekozen soort etenswaren ("MEAT"; "VEGETABLES"; "POULTRY"; "FISH").

Het kookreservoir dient nooit overvol te zijn: zorg ervoor dat alle ingrediënten zonder vloeistof niet hoger staan dan 4/5 volgens de schaal binnen het kookreservoir.

Stomen (hoogdruk)

De groep automatische programma's "STEAM" is bestemd voor het stomen van groenten, vis, vlees, zeeproducten, vegetarische gerichten, alsmede voor kindere- en dieetvoeding, en stelt 12 instelbare kookwijzen ter beschikking, waaruit u één dient te kiezen, uitgaand van de receptuur en de specifieke voedingsmiddelen die u gaat gebruiken. De kooktijd in deze modus is regelbaar afhankelijk van de door u gekozen soort etenswaren ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH").

Bij het stomen is het noodzakelijk om een speciaal mandje alsmede een rooster (standaard met de multicooker-snelkookpan meegeleverd) te gebruiken.

1. Giet 300-350 ml water in het kookreservoir.
2. Bereid de te stomen voedingswaren voor conform de receptuur, plaats alle ingrediënten gelijkmatig binnen het stoommandje. Steek de rooster in het kookreservoir, zet daar het stoommandje op.
3. Volg de verdere instructies, zoals in het hoofdstuk 2-11 van "Algemene handelswijze bij het gebruik van automatische kookprogramma's" beschreven staan.

Modus "MULTI-CHEF" (hoge/normale druk)

Indien de voorziene automatische programma's aan uw vereisten en/of specifieke voorwaarden niet voldoen, dan mag u ook de manuele instellingsmodus "MULTI-CHEF" benutten. Hiermee mag u zowel met hoogdruk alsook onder normale druk bereiden, en de kooktijd binnen een bereik van 2 tot 99 minuut (instellingsinterval – 1 min) zelfstandig instellen. Met deze optie kunt u elke culinaire fantasie vervuld krijgen. Het kookreservoir dient nooit overvol te zijn: zorg ervoor dat alle ingrediënten zonder vloeistof niet hoger staan dan 4/5 volgens de schaal binnen het kookreservoir.

1. Bereid (maat en weeg af) noodzakelijke ingrediënten voor conform het recept en doe ze in het kookreservoir samen met water.
2. Plaats het reservoir in de snelkookpan, let erop dat het daarbinnen goed zit en dicht in contact komt met het verwarmingselement. Sluit en vergrendel het deksel.
3. Draai de schakelaar van het stoomventiel naar een bepaalde positie: "HIGH PRESSURE" of "NORMAL PRESSURE"; zoals u wenst, en sluit de snelkookpan op het elektrische net aan.
4. Vervolgens drukt u op de knop "MULTI-CHEF". De indicatielamp licht op, het display gaat knipperen en toont de voor dit programma standaard geprogrammeerde kooktijd.
5. Met behulp van de toetsen "+" en "-" kunt u de vooraf ingestelde kooktijd wijzigen.
6. Verder volgt u aanwijzingen van §7-11, hoofdstuk "Algemene handelswijze bij het gebruik van automatische kookprogramma's".

III. EXTRA FUNCTIES/OPTIES

- Baby- en kindervoeding
- Sterilisatie van keukengerel en hygiëneproducten

IV. EXTRA TOEBEHOOR

Voor extra accessoires voor de multicooker REDMOND RMC-M110E en informatie over nieuwe producten van REDMOND kunt u terecht op de site www.multicooker.com of winkels van geautoriseerde dealers.

V. KOOKTIPS

Aanbevolen bereidingstijd voor het stomen onder druk

Voedingsmiddel	Gewicht, g / Aantal	Water, ml	Kooktijd, min.	Kooktijd, min.		
				Fast	Normal	Slow
Varkensfilet/underfilet (in blokjes van 1,5-2 cm)	500	400	15/20			
Schapenvlees (in blokjes van 1,5-2 cm)	500	500	25			
Kipfilet (in blokjes van 1,5-2 cm)	500	500	6			
Gehaktballetjes/gehaktballen	500	500	15			
Vis (filet)	500	500	8			
Zeevruchten (ingevoren)	500	500	8			
Aardappels (in 4 delen)	500	500	8			
Wortels (in blokjes van 1,5-2 cm)	500	500	8			
Bieten (in 4 delen)	500	500	12			
Groenten (ingevoren)	500	500	3			
Kippeneieren	5 st.	500	4			

i De bovenvermelde cijfers zijn *approximatief* en *stechts informatief* / *recom-mandabel van aard*. Ze kunnen *wel* van *feltelijke waarden* *afwijken* en zijn *van de specifieke voedingswaren, van hun kwaliteit en overige eigenschappen daarvan, alsmede van uw persoonlijke preferenties afhankelijk*.

Samenvatting kookprogramma's (fabriek-instellingen)

Groep modi	Kooktijd, min.			Standaard geprogrammeerde, minuten.	Uitgestelde start	Opwarming / warm houden
	Fast	Normal	Slow			
RICE/GRAIN	8	12	16	12	ja	ja
SOUP	15	30	45	30	ja	ja
BOIL	18	20	45	20	ja	ja
FRY			20		–	ja
JAM/DESSERT	13	22	30	22	ja	ja
PILAF	10	20	30	20	ja	ja

Groep modi	Kooktijd, min.			Standaard geprogrammeerde, minuten.	Uitgestelde start	Opwarming / warm houden	
	Fast	Normal	Slow				
OATMEAL	3	5	10	5	ja	ja	
BEANS	25	40	60	40	ja	ja	
BAKE	26	30	35	30	–	ja	
GAME	15	30	45	30	ja	ja	
POPCORN	Automatisch geprogrammeerd				–	ja	
STEW	Meat	30	40	50	40	ja	ja
	Vegetables	15	20	25	20	ja	ja
	Poultry	20	35	45	35	ja	ja
	Fish	15	20	30	20	ja	ja
STEAM	Meat	15	20	25	20	ja	ja
	Vegetables	6	10	15	10	ja	ja
	Fish	8	10	15	10	ja	ja
	Poultry	10	15	20	15	ja	ja
MULTI-CHEF	Handmatig instelbaar binnen een bereik van 2 tot 99 minuten				–	ja	ja

VI. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Alvorens met het schoonmaken te beginnen, let erop dat uw snelkookpan de stroom afgekoppeld, drukloos en volledig afgekoeld is. Gebruik daarbij een zachte doek samen met een geschikt wasmiddel. Het is raadzaam om uw apparaat straks na elke bereiding schoon te maken. Voor het eerste gebruik, evenals ten einde vreemde geuren na het koken te verwijderen, is het aanbevolen om het kookreservoir met een halve citroen gedurende 20 minuten te laten koken, bij gesloten stoomventiel en met gebruikmaking van het programma "BOIL".

⚠ Het is *verboden* om *grove/schurende sponzen* alsmede *schuurmiddelen* of *chemisch agressieve stoffen* bij het reinigen te gebruiken.

Behuizing is te reinigen slechts zover dit nodig blijkt. Kookreservoir is te reinigen na elk gebruik (daarvoor mag u ook een afwasma-chine gebruiken). Vervolgens droogt u de oppervlakte van het kookreservoir en alle open onderdelen goed af.


Binnenoppervlak van het deksel is na elk gebruik te reinigen. Te dien einde:

1. Open het deksel van de snelkookpan. In het midden aan de binnenzijde vindt u een bevestigingsmoer. Schroef deze af (draai tegen de klok in, tegelijk houdt u het deksel vast), en maak het deksel los van de hendel aan het scharnierwerk.
2. Reinig de binnenzijde van het deksel en droog vervolgens goed af.
3. Tenslotte hermonteert u het deksel: daarvoor legt u de scharnierwerk-schroef precies over de centrale opening aan het deksel, zodanig de beide samen kunnen worden gekoppeld (de dekselbokkeringshendel moet erbij boven liggen) en, het deksel houdend, schroeft u de bevestigingsmoer rechtsom (met de klok mee) vast, totdat ze niet verder kan.

Voor een betere reiniging van de binnenzijde van het deksel bevelen wij aan

het afdichtingsrubbertje te verwijderen en het stoomventiel te demonteren. Het stoomventiel dient na elk gebruik te worden bekeken en schoongemaakt:

1. Demonteer en verwijder de schakelaar van het stoomventiel aan de buitenkant van het deksel, door deze omhoog te trekken.
2. Schroef de beschermkap los van het stoomventiel (die aan de binnenkant van het deksel zit).
3. Spoel de beide bestanddelen van het stoomventiel uit met warm stromend water.
4. Plaats terug en schroef de stoomventiel-kap vast, bevestig de schakelaar in zijn insteekplaats aan het deksel door erop licht te duwen.
5. Bovendien is er een drukregelaar-klepafsluiter aan de binnenkant van het deksel. Reinig zorgvuldig de klep en de afdichtingsring ervan met een vochtige spons of keukenservet.

 *Het is aanbevolen om de stoom-uitlaatklep en de klepafsluiter na ieder gebruik van uw apparaat schoon te maken.*

Afdichtingsring aan de binnenkant van het deksel is te reinigen voorzover u het noodzakelijk vindt: haal de ring voorzichtig af, spoel het met warm stromend water en plaats terug. Zorg ervoor dat het rubbertje op zijn plaats recht zit, zonder ergens scheef te gaan.

Na ieder gebruik van de snelkookpan is het streng aanbevolen om het stoomventiel (binnen- en buitenkanten) alsmede het condenswaterbakje en afdichtingsrubber zorgvuldig te reinigen:

Tijdens het koken produceert uw snelkookpan een hoeveelheid condenswater, dat zich in het speciale bakje verzamelt aan de achterkant van het apparaat. Trek het condensaatbakje omlaag, haal het af, laat het condensaat af, spoel het bakje en plaats het terug.

VII. WAT U MOET DOEN WANNEER SERVICE BENODIGD IS

Storing-aangifte op display	Eventuele storingen	Verhelpen
E1	Fout aan druksensor	Sluit het apparaat volledig uit, laat het afkoelen, doe het deksel dicht. Indien het probleem aanhoudt, moet u contact opnemen met een geautoriseerde verdelers of servicedienst
E3	Systeemstoring, bedieningspaneel of verwarmingselement is waarschijnlijk foutief/defect	Laat de snelkookpan nakijken door een geautoriseerde Servicedienst
E5	Oververhitting	Stroomtoevoer onderbreken, het apparaat laten afkoelen

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Apparaat wilt niet inschakelen	Geen elektrische voeding	Het elektriciteitsnet controleren

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Lekkage tussen deksel en behuizing. Tijdens het koken ontsnapt er stoom vanonder het deksel	Afdichtingsring in het deksel is afwezig of verkeerd geplaatst	De ring recht plaatsen
	Afdichtingsring in het deksel is vervuld	Clean afdichting
Het klaarmaken duurt te lang	Afdichtingsring is misvormd	De afdichtingsring vervangen
	Storingen aan het elektriciteitsnet	Electriciteitsnet controleren
	Er is een vreemd voorwerp tussen kookreservoir en verwarmingselement	Het vreemde voorwerp verwijderen
	Kookreservoir zit scheef binnen de behuizing	Kookreservoir recht plaatsen
	Verwarmingselement is vervuld	Het apparaat van de stroom afkoppelen en laten afkoelen, verwarmingselement reinigen

VIII. GARANTIE

Op dit toestel zit 2 jaar garantie die ingaat vanaf het moment van de aankoop. Tijdens de garantieperiode moet de fabrikant alle fabrieksdefecten herstellen door de delen van het toestel of het hele toestel te vervangen. De garantie geldt alleen als de datum van aankoop bevestigd is door een handtekening van de verkoper en de zegel van de winkel op de originele garantiebon. De garantie geldt alleen als het toestel volgens de handleiding is gebruikt, niet gerepareerd is, niet afgebroken en niet beschadigd is door onjuist gebruik, en het toestel nog volledig intact is. De garantie geldt niet voor natuurlijke slijtage en extra verbruiksartikelen (filters, lampjes, anti-aanbaklaag, afdichtingen enz.). De gebruiksduur van het toestel en de looptijd van de garantie gaan in op de dag van aankoop of op de dag van de productie van het toestel (als de aankoopdatum niet vastgesteld kan worden).

De datum van de uitgave van het toestel kan gevonden worden op de identificatiesticker op de behuizing van het toestel. Het serienummer bestaat uit 13 cijfers. Het zesde en zevende cijfer staan voor de maand van productie, het achtste voor het jaar van productie.

De door de fabrikant bepaalde garantieperiode is 5 jaar vanaf de dag van aankoop mits het toestel volgens deze handleiding en de bestaande technische standaard wordt gebruikt.

Milieuvriendelijk wegdoen (elektronische uitrusting en elektrische toestellen)




Het afvoeren van de verpakking, de handleiding en het toestel zelf moet gebeuren volgens de regels van de lokale vuilnisverwerking. Zorg voor het milieu: werp dergelijke producten niet weg met huishoudafval.

Gooi geen oude toestellen, producten of stoffen weg samen met het gewone huishoudelijke afval. Afvalverwijdering mag gebeuren met het oog op milieuzorg, volgens de ter plaatse geldende ecologische normen en voorschriften. Contacteer vakkundige recycling- resp. afvalverwerkingsbedrijven, als u uw apparaat of enige onderdelen ervan gaat wegdoen. Op deze manier levert u bijdrage aan overeenkomstige milieubeschermsprogramma's.

Dit apparaat is gekennmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

 Prima di iniziare l'utilizzo dell'apparecchio leggere attentamente le istruzioni. L'uso corretto dell'apparecchio ne prolunga notevolmente la durata.

MISURE DI SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di danni, causati da mancato rispetto delle norme di sicurezza e delle norme del funzionamento del prodotto.
- Questo apparecchio rappresenta l'apparecchio multifunzionale per la cottura del cibo in casa e può essere usato nei appartamenti, nelle case di villaggio, nelle stanze d'albergo, locali di servizio dei negozi, dei uffici o negli altri condizioni simili d'uso non industriale. L'uso industriale o qualsiasi altro uso non adeguato dell'apparecchio sarà considerata violazione del corretto utilizzo del prodotto. In questo caso il prodotto non è responsabile delle conseguenze possibili.
- Prima di attaccare l'apparecchio alla rete elettrica controllate che la sua tensione concorda con la tensione nominale dell'apparecchio (consulta le caratteristiche tecniche o la tabellina di fabbrica del prodotto).
- Usate la prolunga con la potenza appropriata alla potenza dell'apparecchio; assenza di conformità dei pa-

rametri può portare al corto circuito o all'incendio del cavo.

- Attaccate l'apparecchio solo alle prese dotati di messa a terra; questo è requisito necessario protezione dalla scossa elettrica. Usando la prolunga, assicuratevi, che sia dotato di messa a terra.

STOP *ATTENZIONE! Durante il tempo di funzionamento dell'apparecchio del suo corpo, il recipiente e i dettagli metallici si scaldano! State attento! Usate le presine. Per evitare la scottatura del vapore caldo non sporgetevi sopra l'apparecchio mentre aprite il coperchio.*

- Staccate l'apparecchio dalla presa elettrica dopo l'uso e anche durante la sua pulizia o trasporto. Rimuovete il cavo elettrico con le mani asciutte, tenendolo per la spina, non per il cavo.
- Non tirate il cavo d'alimentazione elettrica nelle porte o vicino al sorso di calore. Controllate che, il cavo elettrico non sia storto o piegato, non tocchi gli angoli appuntiti e con i bordi dei mobili.

STOP *RICORDATE: danno occasionale del cavo d'alimentazione elettrica può portare al danneggiamento, che non corrispondono alle condizioni di garanzia e anche alla*

scossa elettrica. Il cavo danneggiato necessita di sostituzione urgente nel centro di assistenza.

- Controllate sempre la pulizia e il funzionamento della valvola per l'uscita del vapore, la valvola di regolazione della pressione, l'anello di guarnizione sulla parte intera del coperchio, il contenitore per accumulare la condensa. Non collegate in nessun caso l'apparecchio alla rete elettrica in presenza di danni, di intasamenti, di deformazioni delle valvole, del coperchio intero e dell'anello di guarnizione o con il contenitore per l'accumulo della condensa pieno. Con la sostituzione autonoma di anello di guarnizione usate solo l'anello aggiuntivo, che è nella dotazione dell'apparecchio.
- Per la cottura del cibo a pressione è obbligatoria la presenza dell'acqua nel recipiente o di altro liquido non meno di 1/5 dal volume del recipiente.

STOP *La frittura e la cottura dei prodotti da forno con la pressione alta sono categoricamente vietati!*

- Per evitare l'intasamento della valvola per l'uscita del vapore riempiate il recipiente con il cibo e l'acqua per non più di 4/5 dal volume del recipiente. Con la cottura dei cibi, che hanno capacità di espandersi nell'acqua

calda e formare la schiuma – non più di 3/5 dal volume del recipiente.

STOP *È categoricamente vietato avviare il programma di cottura con l'alta pressione, se il coperchio dell'apparecchio non sono fissati completamente!*

- Con l'apertura della valvola per l'uscita del vapore durante o al termine del processo di cottura può verificarsi una forte verticale uscita del vapore caldo. Non sporgetevi sopra il coperchio e non tenete le mani sopra i fori della valvola mentre lo aprite.
- Quando si alza la pressione nel volume lavorativo si avvia automaticamente il sistema di blocco del coperchio. Non provate ad aprire il coperchio dell'apparecchio senza normalizzazione precedente della pressione nel volume lavorativo.
- Al termine della cottura dei piatti liquidi o cremosi, fate raffreddare l'apparecchio per 10-15 minuti prima di abbassare la pressione, per evitare le fuoriuscite del liquido caldo tra la valvola per l'uscita del vapore.
- Aprite il coperchio dell'apparecchio solo tirando per il manico di plastica presente sul coperchio. Si può sollevare l'apparecchio solo tenendolo dai manici specia-

li ai fianchi del corpo dell'apparecchio e solo quando è spento.

- Non posizionate l'apparecchio sulla superficie morbida, non copritelo durante il suo tempo del funzionamento – questo può portare all'urriscaldamento e alla rottura dell'apparecchio.
- Vietato l'uso dell'apparecchio all'area aperta – penetrazione dell'umidità o degli oggetti estranei dentro il corpo dell'apparecchio può portare al suo danneggiamento.
- Prima di pulire l'apparecchio assicuratevi, che sia staccato dalla rete elettrica ed è completamente raffreddato. Seguite rigorosamente le istruzioni per pulizia dell'apparecchio.

STOP

VIETATO immergere il corpo dell'apparecchio nell'acqua o posizionarlo sotto getto d'acqua!

- I bambini all'età di 8 anni e superiore, e anche alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o con mancanza dell'esperienza o conoscenza, possono usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza e/o in caso, se sono istruiti relativamente l'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i pericoli, legati al suo

uso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenete l'apparecchio il suo cavo elettrico fuori di portata dei bambini inferiore di 8 anni d'età. La pulizia e manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguiti dai bambini senza sorveglianza degli adulti.

- Il materiale di confezionamento (la pellicola, il poliuretano ecc.) può essere pericoloso per i bambini. Pericolo di soffocamento! Conservatelo fuori di portata dei bambini.
- Vietato riparare autonomamente e cambiare la sua costruzione. La riparazione deve essere eseguita esclusivamente da specialista di centro d'assistenza autorizzato. Il lavoro eseguito non professionalmente può portare alla rottura dell'apparecchio, alla ferita al danneggiamento delle proprietà.

STOP

ATTENZIONE! Vietato l'uso dell'apparecchio con qualsiasi malfunzionamento!

Dati tecnici

Modello.....	RMC-M110E
Potenza.....	900 W
Tensione.....	220-240 V, 50/60 Hz
Capacità della tazza.....	4,8 l
Rivestimento della tazza.....	antiaderente DAIKIN® (Giappone)
Display.....	digitale a LED
Tipo di comando.....	elettronico
Sistema di protezione.....	a 4 livelli:
• valvola di scarico di vapore	
• valvola di ritegno	
• fusibile	
• sensore di sovrappressione	
Segnale acustico della prontezza del cibo.....	presente

Regimi automatici di cottura

RICE/GRAIN (RISO/GRAN).....	3 regimi
SOUP (MINESTRE).....	3 regimi
BOIL (COTTURA IN ACQUA BOLLENTE).....	3 regimi
FRY (BOLLITURA).....	1 regime
JAM/DESSERT (MARMELLATA/DESSERT).....	3 regimi
PILAF (RISOTTO).....	3 regimi
OATMEAL (PAPPA AL LATTE).....	3 regimi
BEANS (LEGUMI).....	3 regimi
BAKE (PRODOTTI DA FORNO).....	3 regimi
GAME (SELVAGGINA).....	3 regimi
POPCORN (POPCORN).....	1 regime
STEW (BRASATURA).....	12 regimi
STEAM (COTTURA AL VAPORE).....	12 regimi
MULTI-CHEF (MULTI-CHEF).....	1 regime

Funzioni

Riscaldamento piatti.....	fino a 8 ore
Tenuta in caldo dei piatti pronti (autorisaldamento).....	fino a 8 ore
Spegnimento manual della funzione di autoriscaldamento.....	presente
Partenza ritardata.....	fino a 24 ore

Componenti

Pentola multifunzione / pentola a pressione con tazza installata dentro.....	1 pz.
Coperchio con valvola a vapore.....	1 pz.
Contenitore per cottura al vapore.....	1 pz.
Bicchiere graduato.....	1 pz.
Griglia.....	1 pz.
Cucchiaio piano.....	1 pz.
Mestolo.....	1 pz.
Cestino per friggere.....	1 pz.
Ricettario con 100 ricette.....	1 pz.
Anello di tenuta di ricambio.....	1 pz.
Manuale d'uso.....	1 pz.
Libretto di servizio.....	1 pz.
Cavo di alimentazione elettrica.....	1 pz.

Il produttore ha il diritto di apportare modifiche nel progetto, disegno, componenti, caratteristiche tecniche del prodotto, nel corso del miglioramento del prodotto, senza preavviso di tali modifiche.

Componenti del modello A1

1. Corpo dell'apparecchio
2. Tazza con rivestimento antiaderente
3. Dado di fissaggio
4. Pannello di controllo con display
5. Base con piedini in gomma
6. Maniglie per il trasporto dell'apparecchio

7. Cavo di alimentazione e spina
8. Coperchio rimovibile dell'apparecchio
9. Foro d'uscita della valvola di sicurezza
10. Lava di bloccaggio manuale del coperchio
11. Valvola di scarico vapore con involucro di protezione
12. Interruttore della valvola di scarico vapore
13. Anello di tenuta
14. Maniglia del coperchio
15. Contenitore per cottura al vapore
16. Griglia
17. Mestolo
18. Cucchiaio piano
19. Bicchierino graduato
20. Cestino per friggere
21. Contenitore per la raccolta di condensa (sul lato posteriore dell'apparecchio)
22. Valvola di ritegno

Pannello comandi A2

1. Pulsante per selezionare il regime automatico (gruppo regimi) di preparazione.
2. Pulsante "COOK TIME" ("TEMPO DI COTTURA") – scelta del tempo di cottura.
3. Indicatore del tempo di cottura. Visualizza il tempo di cottura selezionato nei regimi automatici: "FAST" ("veloce"), "NORMAL" ("normale"), "SLOW" ("LENTO").
4. Display. Visualizza il tempo di cottura / partenza ritardata / riscaldamento.
5. Il pulsante "TIMER / KEEP WARM" ("Partenza ritardata / tenuta in caldo") – selezione del tempo per la funzione "Partenza ritardata"; spegnimento preliminare del riscaldamento automatico.
6. Il pulsante "REHEAT/CANCEL" ("RISCALDAMENTO/ANNULLA") – attivazione / disattivazione della funzione "Riscaldamento" / annullamento di tutte le impostazioni eseguite / disattivazione della funzione "Mantenimento in stato riscaldato" / interruzione del regime di cottura.
7. Il pulsante "MULTI-CHEF" – selezione del regime d'impostazione manuale del tempo di cottura.
8. Il pulsante "--" – diminuzione del valore del tempo della partenza ritardata / riduzione del tempo di cottura.
9. Il pulsante "+" – aumento del valore del tempo della partenza ritardata / aumento del tempo di cottura.
10. Indicatori di selezione del tipo di prodotto – "MEAT" ("CARNE"), "FISH" ("PESCE"), "VEGETABLES" ("VEGETALI"), "POULTRY" ("POLLAME") in gruppi di regimi automatici "STEAM" e "STEW".

PRIMA DEL PRIMO COLLEGAMENTO

Attentamente disimballare l'apparecchio e rimuoverlo dalla scatola, rimuovere qualsiasi materiale di imballaggio e adesivi promozionali tranne l'adesivo con il numero di serie.

⚠ La mancanza di numeri di serie del prodotto automaticamente vi priva dei diritti al servizio di assistenza di garanzia post-vendita.

Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido. Lavare la tazza con l'acqua tiepida e sapone. Asciugare accuratamente. Al primo utilizzo è possibile percepire odore estraneo, che non è il risultato di difetti nell'apparecchio. In questo caso bisogna ripulire l'apparecchio.

⚠ Dopo il trasporto o custodia a basse temperature occorre tenere l'apparecchio alla temperatura ambiente per almeno 2 ore prima di accenderlo.

Posizionare l'apparecchio su una superficie solida, piana e orizzontale in modo che la fuoriuscita del vapore dalla valvola non potrà danneggiare la carta da parati, i rivestimenti decorativi, dispositivi elettronici ed altri oggetti o materiali che possono essere colpiti dall'alta umidità e temperatura.

Prima di iniziare la cottura, assicurarsi che le parti interne visibili non siano danneggiate, non hanno scheggiature o altri difetti. Tra la tazza e l'elemento di riscaldamento non devono esserci oggetti estranei.

II. UTILIZZO DELLA PENTOLA MULTIFUNZIONE**Apertura / Chiusura del coperchio**

Quando è chiuso, il coperchio dell'apparecchio è ermeticamente unito al corpo del prodotto, il che permette ottenere una pressione elevata nella pentola multifunzione / pentola a pressione. Quando la pressione dentro dell'apparecchio è superiore a quella atmosferica, il coperchio si blocca automaticamente. Se dopo il termine della cottura il coperchio non si apre senza sforzo, vuol dire che la pressione nella camera è troppo alta. Bisogna aprire la valvola di scarico del vapore ed aspettare la normalizzazione della pressione nell'apparecchio. Per chiudere il coperchio bisogna farla scendere e ruotare la leva di bloccaggio manuale in senso orario fino all'arresto.

Per aprire il coperchio, ruotare la leva di bloccaggio manuale in senso antiorario ed aprire il coperchio tenendo la maniglia.

⚠ ATTENZIONE! Prima di aprire il coperchio, assicurarsi che la valvola di scarico del vapore è aperta e che il vapore non esce dalla stessa.

Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda! Non toccare la parte metallica del coperchio durante e dopo la cottura. Aprire il coperchio solo tenendolo per la maniglia.

Non sollevare l'apparecchio per la maniglia sul coperchio! Per sollevare e trasportare l'apparecchio, usate la manopola sul corpo dello stesso.

Valvola di scarico vapore

Pentola multifunzione / pentola a pressione REDMOND RMC-M110E è dotata di valvola di scarico del vapore che si trova sul coperchio. Muovendo l'interruttore della valvola nella posizione di "HIGH PRESSURE" ("ALTA PRESSIONE"), la valvola è chiusa) o di "NORMAL PRESSURE" ("PRESSIONE NORMALE", la valvola è aperta), è possibile modificare il principio di funzionamento dell'apparecchio: quando la valvola è chiusa, l'apparecchio funziona come una pentola a pressione e con la valvola aperta, come pentola multifunzione.

ⓘ Il gioco tecnologico dell'interruttore della valvola di scarico del vapore non è un'anomalia.

Terminata la cottura ad alta pressione, è necessario aprire la valvola di scarico del vapore per la normalizzazione della pressione nella camera.

Terminata la cottura ad alta pressione, è necessario aprire la valvola di scarico del vapore per la normalizzazione della pressione nella camera. Durante la cottura dei piatti che non richiedano grandi quantità di fluido (risotto, ecc.), la valvola di scarico del vapore può essere aperta immediatamente dopo la fine del processo di cottura. Qualora sotto la pressurizzazione vengano preparati piatti liquidi o puri, aspettare 5-10 minuti per raffreddare il dispositivo, poi aprire la valvola. Altrimenti, il liquido caldo potrebbe essere espulso con il vapore che fuoriesce.

⚠ ATTENZIONE! Quando si apre la valvola di scarico del vapore durante o al termine del processo di cottura, è possibile un'eiezione verticale molto forte del vapore caldo. Fate attenzione!

Funzione "Partenza ritardata"

Selezionando il regime di cottura automatico, è possibile impostare un ritardo di partenza nel campo da 1 minuto a 24 ore con passo d'installazione di 1 minuto (il ritardo predefinito è di 2 ore):

1. Dopo aver selezionato il regime ed il tempo di cottura, premere il pulsante "TIMER / KEEP WARM". Il display allora mostrerà il tempo della partenza ritardata. L'indicatore delle ore lampeggia.
2. Premendo il pulsante stabilire il valore desiderato in ore e quindi in minuti (premando la seconda volta il tasto "TIMER / KEEP WARM"). Per modificare rapidamente il valore, premere e tenere premuto il tasto "+" oppure "-".
3. Pochi secondi dopo il termine d'impostazione del tempo di partenza ritardata, le cifre sul display smetteranno di lampeggiare, ed il conto alla

rovescia del tempo impostato s'inizierà.

4. Per annullare impostazioni, premere il tasto "REHEAT/CANCEL". La funzione "Partenza ritardata" non è disponibile nei regimi "FRY", "POPCORN", "BAKE", nonché all'utilizzo della funzione "Riscaldamento".

Si sconsiglia di utilizzare la partenza ritardata, se la ricetta include come ingredienti alimenti deperibili (uova, latte, panna, carne, pesce, formaggio, ecc.). Impostando il tempo della partenza ritardata, è da tenere conto che il regime impostato comincerà a funzionare, ed il conto alla rovescia del tempo di cottura inizierà solo dopo aver raggiunto la temperatura e la pressione necessaria dall'apparecchio.

Se il timer è impostato su 24 ore, cambiare i minuti sarà impossibile.

Funzione "Tenuta in caldo dei piatti pronti" (autoriscaldamento)

Terminato il regime di cottura (il segnale acustico suona e l'indicatore del regime si spegne), si accende il riscaldamento automatico (il display visualizza il tempo di riscaldamento con passo di 1 ora). Questa funzione è in grado di mantenere la temperatura del piatto finito nell'intervallo da 60 a 80°C durante 8 ore.

Potete interrompere il riscaldamento automatico premendo il tasto "REHEAT/CANCEL". La spia del pulsante si spegne e l'apparecchio passa nel regime standby. Se necessario, è possibile disattivare il riscaldamento automatico in anticipo, premendo il tasto "TIMER / KEEP WARM" (l'indicatore del tasto "REHEAT/CANCEL" sarà spento). Per riattivare il riscaldamento automatico, premere il tasto "TIMER / KEEP WARM" di nuovo.

Funzione "Riscaldamento"

Consente di riscaldare il piatto freddo fino a temperatura da 60 a 80°C e mantenerlo nello stato caldo per 8 ore.

1. Mettere il prodotto nella tazza, quindi mettere la tazza nell'apparecchio, assicurarsi che stia ferma, in una posizione regolare, e che sia in contatto con l'elemento riscaldante.
2. Chiudere e bloccare il coperchio. Impostare la valvola di scarico vapore nella posizione "HIGH PRESSURE". Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
3. Premere il tasto "REHEAT/CANCEL". S'accenderà l'indicatore del tasto, sul display sarà visualizzato il conto diretto del tempo di riscaldamento con passo di 1 ora.
4. Per spegnere il riscaldamento, premere il tasto "REHEAT/CANCEL" (l'indicatore del pulsante si spegne).

Sistemi di protezione dell'apparecchio

La pentola multifunzione / pentola a pressione REDMOND RMC-M110E è dotata di un sistema di sicurezza a più livelli. Durante la cottura sotto pressione, se i valori della temperatura o della pressione misurata nella camera supereranno i valori desiderati, il processo di cottura sarà sospeso fino a quando questi parametri non vengono ritornati alla normalità. Se durante un certo tempo ciò non succede, l'apparecchio smetterà completamente di funzionare. L'apparecchio è inoltre dotato di una protezione termica aggiuntiva nei regimi "FRY" e "POPCORN": Al riscaldamento critico, l'apparecchio smetterà di cucinare e deve raffreddare completamente (per circa 15 minuti) prima di poter utilizzare di nuovo qualsiasi di questi regimi. Se tentando di riattivare l'apparecchio nel regime "FRY" o "POPCORN" sul display è visualizzato "HH", vuol dire che la temperatura dell'apparecchio è ancora troppo elevata e l'avvio del regime è bloccato. Questa limitazione non si applica agli altri regimi di cottura.

Cottura sotto pressione

Quando la valvola di vapore è chiusa, la camera di lavoro è pressurizzata, visto che durante il funzionamento del dispositivo, una pressione elevata in essa è forzata e mantenuta. Il bollimento dell'acqua e la formazione del vapore avvengono ad una temperatura superiore a 100°C, e il tempo di cottura è ridotto di più di due volte. In combinazione con l'accesso limitato di ossigeno agli alimenti cucinati, ciò permette di salvare nei prodotti una quantità massima di proprietà utili.

Regole principali di cottura sotto pressione

- Nella tazza della pentola multifunzione / pentola a pressione deve essere presente acqua o altri liquidi (almeno 2 bicchieri graduati).
- Il funzionamento dell'apparecchio sotto pressione non prevede frittura in olio. Se necessario, è possibile caramellare verdure tagliate in poco olio o brodo sul fondo della pentola multifunzione / pentola a pressione nel regime "FRY" con il coperchio aperto, poi mettere il resto dei prodotti, aggiungere liquido, chiudere il coperchio e continuare la cottura sotto pressione.
- Il recipiente della pentola multifunzione / pentola a pressione deve essere riempito di cibo e acqua per non più di 4/5 e non meno di 1/5 del volume della tazza. Alla cottura dei prodotti che possono gonfiarsi in acqua calda, o rilasciare la schiuma (spinaci, riso, fagioli, pasta, agnolotti, ecc.), non riempire la tazza per più di 3/5 del suo volume, in modo da non intasare la valvola del vapore.

i Ricordatevi che la violazione di queste norme può causare gravi danni all'apparecchio!

Procedimento comune all'utilizzo dei regimi automatici di cottura

1. Preparare (misurare) gli ingredienti necessari e collocarli in modo uniforme nella tazza.
2. Mettere la tazza nell'apparecchio, assicurarsi che stia ferma, in una posizione regolare, e che sia in contatto con l'elemento riscaldante.
3. Impostare la valvola di scarico vapore in una posizione desiderata:
 - "HIGH PRESSURE" – l'apparecchio funziona come pentola a pressione (per gruppi di regimi "RICE/GRAIN", "SOUP", "BOIL", "JAM/DESSERT", "PILAF", "OATMEAL", "BEANS", "GAME");
 - "NORMAL PRESSURE" – l'apparecchio funziona come pentola multifunzione (per regimi "FRY", "BAKE", "POPCORN").
4. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
5. Premendo il pulsante corrispondente si può selezionare un regime (gruppo di regimi) desiderato e il tipo di prodotto (per gruppo di regimi "STEW" e "STEAM"). L'indicatore del pulsante si illumina, sul display lampeggia il valore di default del tempo di cottura (tempo di cottura non comprende il tempo necessario per raggiungere la temperatura e la pressione necessarie dell'apparecchio).
6. Premere il tasto "COOK TIME" per selezionare il tempo di cottura desiderato ("FAST", "NORMAL", "SLOW").
7. Per impostare una partenza ritardata, premere il tasto "TIMER / KEEP WARM". Utilizzare i pulsanti "+" e "-" per impostare il tempo desiderato.
8. Pochi secondi dopo aver impostato i valori, il display smetterà di lampeggiare e inizierà l'esecuzione del regime specificato. Il conto alla rovescia del funzionamento dell'apparecchio inizierà quando la temperatura e la pressione nella tazza raggiungeranno valori desiderati. Nel regime "POPCORN" il conto alla rovescia del tempo di cottura non viene visualizzato.
9. Se necessario, si può spegnere in anticipo la funzione del riscaldamento automatico.
10. Se avete cucinato sotto pressione, prima di aprire il coperchio dell'apparecchio bisogna aprire con cautela la valvola di scarico del vapore per normalizzare la pressione nella camera.
11. In qualsiasi tappa si può annullare tutte le impostazioni o interrompere il processo di cottura premendo il pulsante "REHEAT/CANCEL".

Cottura del riso e di altri cereali (ad alta pressione)

Per una rapida cottura del riso, grano saraceno, pappa friabile di cereali è previsto il gruppo di regimi automatici "RICE/GRAIN" che comprende 3 tipi di impostazioni che possono essere selezionati secondo la ricetta, il tipo di prodotto e il tempo di cottura. Il tempo di cottura predefinito: 12 minuti.

Il volume di ingredienti senza liquido non deve superare il livello di 2/5 della scala sulla superficie interna della tazza.

Zuppe e minestre (alta pressione)

Per preparare zuppe e minestre è previsto il gruppo di regimi automatici "SOUP" che comprende 3 tipi di impostazioni che possono essere selezionati secondo

la ricetta, il tipo di prodotto e il tempo di cottura. Il tempo di cottura predefinito: 30 minuti.

Il volume totale di ingredienti compreso il liquido non deve superare il livello massimo della scala sulla superficie interna della tazza.

Cottura (alta pressione)

Per la cottura di carne, pesce, verdure, salsicce, frutta cotta, purea di frutta è previsto il gruppo di regimi automatici "BOIL" che comprende 3 tipi di impostazioni che possono essere selezionati secondo la ricetta, il tipo di prodotto e il tempo di cottura. Il tempo di cottura predefinito: 20 minuti.

Il volume totale di ingredienti compreso il liquido non deve superare il livello massimo della scala sulla superficie interna della tazza.

Cottura in padella (pressione normale)

Nella pentola multifunzione / pentola a pressione REDMOND RMC-M110E è previsto un regime speciale automatico "FRY" che permette di cucinare il cibo (carne, verdura, pollame, pesce) a pressione normale con l'aggiunta di una certa quantità di olio o di grasso. Il tempo predefinito di funzionamento nel regime "FRY" è di 20 minuti. Per friggere nell'olio, utilizzare un cesto con manico estraibile (in dotazione con pentola multifunzione / pentola a pressione).



ATTENZIONI! Non coprire il coperchio dell'apparecchio durante la cottura nel regime "FRY": in caso contrario, potrebbe scattare il blocco automatico di sicurezza del coperchio (non potete controllare visivamente il processo di frittura, mescolare o girare il prodotto). Se questo dovesse accadere, arrestare il processo di cottura, attendere che l'apparecchio si raffreddi e aprire il coperchio. Dopo di che è possibile continuare la cottura.

Preparazione di marmellate, dolci (alta pressione)

Per preparare marmellate, purea di frutta, vari dessert è previsto il gruppo di regimi automatici "JAM/DESSERT" che comprende 3 tipi di impostazioni che possono essere selezionati secondo la ricetta, il tipo di prodotto e il tempo di cottura. Il tempo di cottura predefinito: 22 minuti. Il volume totale di ingredienti compreso il liquido non deve superare il livello massimo della scala sulla superficie interna della tazza.

Preparazione del pilaf (alta pressione)

Per la preparazione di vari tipi di pilaf è previsto il gruppo di regimi automatici "PILAF" che comprende 3 tipi di impostazioni che possono essere selezionati secondo la ricetta, il tipo di prodotto e il tempo di cottura. Il tempo di cottura predefinito: 20 minuti. Il volume di ingredienti senza liquido non deve superare il livello di 3/5 della scala sulla superficie interna della tazza.

Cottura di pappe a base di latte (pressione alta)

Per preparare varie pappe a base di latte è previsto il gruppo di regimi automatici "OATMEAL" che comprende 3 tipi di impostazioni che possono essere selezionati secondo la ricetta, il tipo di prodotto e il tempo di cottura. Il volume totale di ingredienti compreso il liquido non deve superare il livello di 2/5 della scala sulla superficie interna della tazza. Il tempo di cottura predefinito: 5 minuti.

La cottura delle pappe nella pentola multifunzione / pentola a pressione implica l'uso del latte pastorizzato a basso contenuto di grassi.

Per evitare l'evaporazione del latte bollente e ottenere il risultato desiderato, si consiglia prima di preparare il cibo fare quanto segue:

- lavare accuratamente tutti i cereali integrali (riso, grano saraceno, miglio, ecc.) fino a quando l'acqua è pulita;
- prima della cottura ingrassare la tazza della pentola con burro;
- seguire rigorosamente le proporzioni indicate nelle ricette del libro allegato, ridurre o aumentare la quantità degli ingredienti solo in proporzione;
- utilizzando latte intero diluirlo con acqua potabile nel rapporto di 1:1.

Le proprietà del latte e dei cereali possono variare a seconda del luogo di origine e del produttore, che a volte colpisce i risultati della cottura.

Cottura dei legumi (alta pressione)

Per la cottura di piselli, fagioli, lenticchie e di altri legumi e prodotti simili è previsto il gruppo di regimi automatici "BEANS" che comprende 3 tipi di impostazioni che possono essere selezionati secondo la ricetta, il tipo di prodotto e il tempo di cottura. Il tempo di cottura predefinito: 40 minuti. Il volume di ingredienti senza liquido non deve superare il livello di 3/5 della scala sulla superficie interna della tazza.

Prodotti da forno (pressione normale)

Per la cottura da forno di biscotti, pasticcini, torte, sformati e per arrostitire carne, pesce e verdure è previsto il gruppo di regimi automatici "BAKE" che comprende 3 tipi di impostazioni che possono essere selezionati secondo la ricetta, il tipo di prodotto e il tempo di cottura. Il tempo di cottura predefinito: 30 minuti. Il volume totale di ingredienti non deve superare il livello di 2/5 della scala sulla superficie interna della tazza.

Cottura di selvaggine (alta pressione)

Per preparare i piatti di selvaggine (carne dura, grossi pezzi di carne e pollame) e per cuocere pesce e carne nella gelatina, è previsto il gruppo di regimi automatici "GAME" che comprende 3 tipi di impostazioni che possono essere selezionati secondo la ricetta, il tipo di prodotto e il tempo di cottura. Il tempo di cottura predefinito: 30 minuti. Il volume totale di ingredienti compreso il liquido non deve superare il livello di 4/5 della scala sulla superficie interna della tazza.

Preparazione del popcorn (pressione normale)

Per preparare il popcorn è previsto un regime automatico speciale "POPCORN".

1. Mettere il mais per popcorn (senza pacchetto, non più di 200 grammi alla volta) nella tazza.
2. Mettere la tazza nell'apparecchio, assicurarsi che stia ferma, in una posizione regolare, e che sia in contatto con l'elemento riscaldante. Chiudere e bloccare il coperchio.
3. Rimuovere l'interruttore della valvola di scarico del vapore interruttore tirandolo verso l'alto. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
4. Premere il tasto "POPCORN". L'indicatore del tasto si accenderà dopo pochi secondi ed il display mostrerà un'icona dinamica di riscaldamento; sinizierà il lavoro nel regime di cottura selezionato. Il conteggio del tempo di lavoro in questo regime non viene visualizzato.
5. Trascorso il tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico e il display visualizza "0000".
6. Attendere fino a quando si fermano clic all'interno della tazza, quindi aprire il coperchio e rimuovere la tazza con popcorn pronto.

ATTENZIONE! Durante la preparazione di popcorn l'apparecchio si riscalda molto! State attenti! Usate quanti da forno.

Brasatura (alta pressione)

Per preparare vari piatti stufati è previsto il gruppo di regimi automatici "STEW" che comprende 12 tipi di impostazioni che possono essere selezionati secondo la ricetta, il tipo di prodotto e il tempo di cottura. Il valore del tempo di cottura di default dipende dal tipo di prodotto ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH").

Il volume totale di ingredienti compreso il liquido non deve superare il livello di 4/5 della scala sulla superficie interna della tazza.

Cottura al vapore (alta pressione)

Per la cottura al vapore di carne, pesce, verdure, frutti di mare, prodotti dietetici e vegetariani, piatti per bambini, è previsto il gruppo di regimi automatici "STEAM" che comprende 12 tipi di impostazioni che possono essere selezionati secondo la ricetta, il tipo di prodotto e il tempo di cottura. Il valore del tempo di cottura di default dipende dal tipo di prodotto ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH").

Per la cottura al vapore utilizzare un apposito contenitore e griglia di supporto (in dotazione).

1. Riempire la tazza con 300-350 ml di acqua.
2. Preparare gli ingredienti secondo la ricetta, distribuiteli in modo uniforme nel contenitore per la cottura al vapore. Inserire la griglia nella tazza, posizionare sopra il contenitore.
3. Seguire le istruzioni nei punti 2-11 della sezione "Procedimento comune all'utilizzo dei regimi automatici di cottura".

Regime "MULTI-CHEF" (pressione alta / normale)

Se i regimi automatici specificati non consentono di creare le condizioni necessarie per la preparazione dei pasti ideati da voi, potete utilizzare la modalità di sintonizzazione manuale "MULTI-CHEF". Questo regime permette di cucinare cibo sia alla pressione alta che a quella normale con la possibilità di

auto-regolazione del tempo di cottura nel campo da 2 a 99 minuti con passo di 1 minuto. In questo regime, sarete in grado di realizzare tutte le vostre idee culinarie. Il tempo di cottura predefinito: 10 minuti.

Il volume totale di ingredienti compreso il liquido non deve superare il livello di 4/5 della scala sulla superficie interna della tazza.

1. Misurare e preparare gli ingredienti secondo la ricetta. Metterli nella tazza, coprire con acqua.
2. Mettere la tazza nell'apparecchio, assicurarsi che stia ferma, in una posizione regolare, e che sia in contatto con l'elemento riscaldante. Chiudere e bloccare il coperchio.
3. Collocare la valvola di scarico del vapore sul coperchio dell'apparecchio nella posizione appropriata: "HIGH PRESSURE" o "NORMAL PRESSURE". Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
4. Premere il tasto "MULTI-CHEF". S'accenderà l'indicatore del tasto, sul display sarà mostrato ed inizierà a lampeggiare il tempo di cottura predefinito.
5. Premendo i tasti "+" e "-" impostare il tempo di cottura desiderato.
6. Seguire le istruzioni nei punti 7-11 della sezione "Procedimento comune all'utilizzo dei regimi automatici di cottura".

III. ALTRE POSSIBILITÀ

- Cottura dei piatti per bambini
- Sterilizzazione dei vassoi e degli oggetti di igiene personale

IV. ACCESSORI OPZIONALI

Per poter acquisire accessori opzionali della multicottura REDMOND RMC-M110E e conoscere di più sulle novità REDMOND, consultate il sito www.multicooker.com oppure chiedete ai rivenditori ufficiali.

V. CONSIGLI DI COTTURA

Il tempo consigliato di cottura dei prodotti a bagnomaria sotto pressione

Prodotto	Peso, g / quantità	Volume dell'acqua, ml	Tempo di cottura, min.
Filetto di carne suina/manzo (cubetti di 1,5-2 cm)	500	400	15/20
Filetto agnello (cubetti di 1,5-2 cm)	500	500	25
Filetto di pollo (cubetti di 1,5-2 cm)	500	500	6
Polpettine/polpette	500	500	15
Pesce (filetto)	500	500	8
Frutti di mare (surgetati)	500	500	8
Patate (tagliate in 4 parti)	500	500	8
Carote (cubetti di 1,5-2 cm)	500	500	8
Rape rosse (tagliati in 4 parti)	500	500	12
Verdure (surgetati)	500	500	3
Uovo di gallina	5 pz.	500	4

i I valori riportati in tabella sono comuni e hanno il carattere indicativo. Essi possono differire dai valori reali e dipendono dal tipo specifico di prodotto, dalla sua freschezza e dalle vostre preferenze personali.

Tabella riassuntiva dei programmi di cottura (impostazioni di fabbrica)

Gruppi di regimi	Tempo di cottura, min			Tempo di cottura predefinito, min	Partenza ritardata	Riscaldamento cibo	
	Fast	Normal	Slow				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	presente	presente	
SOUP	15	30	45	30	presente	presente	
BOIL	18	20	45	20	presente	presente	
FRY	20				–	presente	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	presente	presente	
PILAF	10	20	30	20	presente	presente	
OATMEAL	3	5	10	5	presente	presente	
BEANS	25	40	60	40	presente	presente	
BAKE	26	30	35	30	–	presente	
GAME	15	30	45	30	presente	presente	
POPCORN	Stabilito automaticamente				–	presente	
STEW	Meat	30	40	50	40	presente	presente
	Vegetables	15	20	25	20	presente	presente
	Fish	20	35	45	35	presente	presente
STEAM	Poultry	15	20	30	20	presente	presente
	Meat	15	20	25	20	presente	presente
	Vegetables	6	10	15	10	presente	presente
MULTI-CHEF	Poultry	8	10	15	10	presente	presente
	Fish	10	15	20	15	presente	presente
MULTI-CHEF	Da stabilire manualmente nel campo da 2 a 99 minuti				–	presente	presente

VI. PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che sia scollegato dalla rete elettrica e completamente raffreddato. Utilizzare un panno morbido e detergente non abrasivo per piatti. Si consiglia di pulire il prodotto immediatamente dopo l'uso. Prima del primo utilizzo, o per rimuovere gli odori dopo la cottura si consiglia far bollire durante 20 minuti un mezzo limone nel regime "BOIL", la valvola di scarico del vapore è chiusa.

⚠ È vietato usare prodotti abrasivi, spugne con strato abrasivo e sostanze chimiche aggressive.

Pulire il corpo dell'apparecchio quando risulta necessario.

Pulire la tazza dopo ogni utilizzo (si può usare la lavastoviglie) e poi asciugare la dall'esterno.

Pulire l'interno del coperchio dopo ogni uso.

1. Aprire il coperchio dell'apparecchio. Al centro dello stesso sul lato interno si trova un dado di bloccaggio. Tenendo il coperchio, svitare il dado (in


senso antiorario), e separare delicatamente il coperchio dalla leva del meccanismo articolato.

2. Pulire l'interno del coperchio e asciugarlo.
3. Riposizionare il coperchio: allineare il foro al centro del coperchio con la vite sulla leva del meccanismo articolato (la leva di bloccaggio del coperchio deve essere posizionato sopra), e tenendo il coperchio, stringere il dado di bloccaggio (in senso orario) fino a quando non si arresta.

Per rendere più efficace la pulizia della superficie interna del coperchio dell'apparecchio, si consiglia di rimuovere la guarnizione in gomma e smontare la valvola di scarico del vapore prima della pulizia.

Si raccomanda pulire la valvola di scarico del vapore dopo ogni uso:

1. Rimuovere l'interruttore della valvola sul lato esterno del coperchio tirandolo verso l'alto.
2. Svitare l'involucro protettivo sul lato interno del coperchio.
3. Risciacquare le due parti della valvola con l'acqua calda.
4. Riposizionare la camicia della valvola, bloccare l'interruttore della valvola nella sua sede con un tocco leggero.
5. Inoltre sul lato interno del coperchio si trova la valvola di ritegno di regolazione della pressione. Rimuovere accuratamente le sporcizie dalla valvola stessa e dalla guarnizione in gomma con una spugna inumidita o un tovagliolo da cucina.

 Si raccomanda di pulire la valvola di scarico di vapore e della valvola di ritegno dopo ogni uso dell'apparecchio.

Pulire l'anello di tenuta sulla parte interna del coperchio quando è necessario: rimuovere delicatamente l'anello, lavarlo con acqua calda e mettere in luogo nella posizione giusta ed allineata. Durante la cottura si forma condensa che si accumula nel contenitore situato nella parte posteriore dell'apparecchio. Tirando giù il contenitore, rimuovere, scolare l'acqua accumulata e mettere il contenitore in luogo.

VII. PRIMA DI CONTATTARE UN CENTRO DI ASSISTENZA

Comunicazione dell'errore sul display	Eventuali errori	Retifica dell'errore
E1	Errore del sensore di pressione	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, lasciarlo raffreddare. Chiudere bene il coperchio. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato
E3	Errore di sistema, possibile danneggiamento della scheda di controllo o dell'elemento riscaldante	Contattare un centro di assistenza autorizzato
E5	Surriscaldamento dell'apparecchio	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, lasciarlo raffreddare

Anomalia	Eventuale causa	Eliminazione
Non si accende	Mancanza di alimentazione elettrica	Controllare la tensione nella rete elettrica

Anomalia	Eventuale causa	Eliminazione
Il coperchio collegato al corpo dell'apparecchio presenta perdite. Durante la cottura, il vapore fuoriesce da sotto il coperchio	Manca l'anello di tenuta nel coperchio dell'apparecchio oppure l'anello non è in posizione regolare	Posizionare l'anello correttamente
	L'anello di tenuta nel coperchio dell'apparecchio è sporco	Pulire l'anello
Il piatto è cotto troppo a lungo	Deformazione dell'anello di tenuta	Sostituire l'anello con il nuovo
	Interruzione di alimentazione elettrica	Controllare la tensione nella rete elettrica
	Un oggetto estraneo è caduto tra la tazza e l'elemento riscaldante	Rimuovere il corpo estraneo
	La tazza nel corpo dell'apparecchio non è in posizione allineata	Mettere la ciotola in una posizione regolare ed allineata
L'elemento riscaldante è sporco		Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, lasciarlo raffreddare. Pulire l'elemento riscaldante

VIII. OBBLIGHI DI GARANZIA

Questo prodotto è garantito per 2 anni dalla data di acquisto. Durante il periodo di garanzia il produttore si impegna a riparare, cambiare i dettagli, o cambiare tutto il prodotto per qualsiasi difetto di fabbrica, provocato da materiale di scarsa qualità o dal montaggio. La garanzia è valida soltanto nel caso in cui la data dell'acquisto sia confermata dal timbro del negozio e dalla firma del commesso sul biglietto originale di garanzia. Questa garanzia è riconosciuta soltanto in caso che il prodotto sia stato usato secondo l'istruzione d'uso, non sia stato riparato, non sia stato smontato e non sia difettato di conseguenza ad un trattamento sbagliato, e anche se è stata conservata la contenuto della confezione completa del prodotto. Questa garanzia non si applica in caso di usura normale del prodotto e dei materiali di consumo (i filtri, lampadine, rivestimento antiaderente, e gomme ecc.). Il periodo di servizio e il periodo della validità degli obblighi di garanzia si calcolano dal giorno della vendita o dalla data di produzione del prodotto (nel caso in cui la data della vendita sia indeterminabile).

Il periodo d'uso dell'apparecchio stabilito dal produttore è 5 anni dal giorno del suo acquisto a condizione che il funzionamento del prodotto rispetti le condizioni delle seguenti istruzioni d'uso e gli standard tecnici d'uso.


Smaltimento ecologicamente sicuro (smaltimento di elettrodomestici e di apparecchi elettronici)



Per smaltire la confezione, le istruzioni e l'apparecchio è necessario seguire i regolamenti locali inerenti allo smaltimento dei rifiuti. Fate attenzione all'ambiente intorno: non smaltite i prodotti come questo con i normali rifiuti domestici.

Gli apparecchi usati (vecchi) non devono essere smaltiti con gli altri rifiuti domestici, devono essere smaltiti separatamente. I proprietari di vecchi apparecchi sono obbligati portarli nei punti di raccolta o consegnarli a organizzazioni competenti. In questo modo voi contribuite al riciclo delle materie prime e alla protezione dell'ambiente evitandone la contaminazione. Il contrassegno presente su questo apparecchio indica la sua conformità alla direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi.

La direttiva deince le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchiature usate, valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

 Antes de comenzar el empleo de este artículo leer atentamente el Manual de su empleo y conservar en calidad de la guía. El empleo correcto del instrumento prolongará considerablemente su plazo de servicio.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las normas de seguridad y funcionamiento del producto.
 - Este aparato eléctrico se presenta como un dispositivo multifuncional para la cocción de alimentos en un entorno doméstico y se puede utilizar en pisos, apartamentos, casas de campo, habitaciones de hotel, instalaciones residenciales de tiendas, oficinas u otras condiciones de funcionamiento no industriales similares. El uso industrial o cualquier otro uso indebido del dispositivo será considerado una violación de las condiciones de uso adecuado del producto. En este caso, el fabricante no se hace responsable de las consecuencias.
 - Antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica compruebe si el voltaje coincide con la tensión nominal de alimentación del aparato (ver. Las especificaciones y la placa de identificación del producto).
 - Utilice un prolongador de la misma potencia del dispositivo – el desajuste puede provocar un cortocircuito o un cable de fuego.
 - Conecte el aparato a un toma de corriente con toma de tierra – es un requisito obligatorio de protección contra descargas eléctricas. Si utiliza un prolongador, asegúrese de que también tiene toma de tierra.
- STOP** ¡ADVERTENCIA! Durante el trabajo del aparato, su cuerpo, el recipiente y los detalles de metal se calientan. ¡Tenga cuidado! Use guantes de cocina. Para evitar quemaduras por el vapor caliente no se incline sobre el dispositivo cuando se abra la tapa.
- Desenchufe el aparato después de su uso, así como durante su limpieza o transporte. Quite el cable con las manos secas, sujetándolo por el enchufe y no por el cable.
 - No coloque el cable de alimentación en una puerta o cerca de fuentes de calor. Asegúrese de que el cable no esté torcido o retorcido o en contacto con objetos afilados y con bordes o esquinas de los muebles.
- STOP** RECUERDE: los daños accidentales sufridos por el cable de alimentación pueden causar problemas que no se incluyen en la garantía, así como descargas eléctricas. El

cable eléctrico dañado requiere una sustitución urgente en el centro de servicio.

- Siempre vigile la limpieza y la capacidad de servicio de la válvula de salida de vapor, la válvula de control de presión, el anillo de sellado del lado interno de la tapa, el contenedor de recogida de condensado. En ningún caso conecte la unidad a la red si hay daños, bloqueos, deformaciones de las válvulas, de la cubierta interior y del anillo de sellado o cuando esté lleno el contenedor de recogida del condensado. En caso de cambio del anillo de sellado por usted, utilice sólo el anillo de repuesto incluido con el dispositivo.
- Para la preparación de comida bajo presión obligatoriamente vierta en el recipiente agua u otro líquido – no menos de 1/5 del volumen del recipiente.

STOP *¡Asar y hornear bajo alta presión está categóricamente prohibido!*

- Para evitar la obstrucción de la válvula de salida de vapor llene el recipiente con productos y agua no es más que 4/5 del volumen del recipiente. En caso de cocción de alimentos, que tengan la capacidad de hincharse en agua caliente o de desprender espuma – no

más de 3/5 del volumen del recipiente.

STOP *¡Categóricamente prohibido ejecutar programas de preparación bajo alta presión si la tapa del aparato no está bloqueada totalmente!*

- Al abrir la válvula de salida de vapor durante o al final del proceso de preparación es posible un fuerte lanzamiento muy vertical de vapor caliente. No se incline sobre la tapa y no coloque las manos sobre la abertura de la válvula cuando se abra.
- Ante un aumento de la presión en la cámara de trabajo automáticamente se conecta el sistema de bloqueo de la tapa. No intente abrir la tapa del aparato sin la previa normalización de la presión en la cámara de trabajo.
- Al finalizar la preparación de los alimentos líquidos o purés deje que el aparato se enfríe durante 10-15 minutos antes de liberar la presión para evitar la liberación del líquido caliente a través de la válvula de salida de vapor.
- Abra la tapa del aparato sólo una vez puesto en él el mango de plástico. Levantar el aparato se debe solo con las asas laterales especiales del cuerpo del aparato.

to y solo cuando está desconectado.

- No instale el aparato en una superficie blanda y no lo cubra durante el funcionamiento – esto puede dar lugar a un sobrecalentamiento y a mal funcionamiento.
- Se prohíbe la utilización del aparato al aire libre – la humedad o la introducción de materias extrañas en el interior de la unidad pueden causar graves daños.
- Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que está desenchufado y frío por completo. Se deben seguir estrictamente las instrucciones de limpieza del dispositivo.

STOP ¡SE PROHIBE sumergir el cuerpo del aparato en el agua o colocarlo bajo el grifo!

- Los niños de 8 años y mayores, así como las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia o conocimiento, solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión y/o si han recibido instrucciones sobre el uso seguro de los equipos y conocen los riesgos asociados a su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación en un lugar inaccesible para los niños menores de 8 años. La limpieza y el mante-

nimiento de los equipos no deben ser realizados por niños sin la supervisión de un adulto.

- El material de embalaje (plástico y espuma de poliestireno, etc.) puede ser peligroso para los niños. ¡Peligro de asfixia! Manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Se prohíbe la auto-reparación del aparato o la introducción de cambios en su estructura. La reparación del aparato sólo debe ser realizada por un centro de servicio autorizado. El trabajo poco profesional puede causar daños al equipo, lesiones personales y daños a la propiedad.

STOP ¡ADVERTENCIA! Prohibido el uso del dispositivo en cualquier estado de mal funcionamiento.

Características técnicas

Modelo.....	RMCM110E
Potencia.....	900 W
Tensión.....	220-240 V, 50/60 Hz
Capacidad de la cubeta.....	4,8 l
Recubrimiento de la cubeta.....	antiadherente Daikin® (Japón)
Display.....	a diodos de emisión de luz, digital
Tipo del mando.....	electrónico
Sistema de protección.....	de 4 niveles:
• válvula de escape de vapor	
• válvula de retención	
• fusible térmico	
• sensor de sobrepresión	
Señal acústica sobre producto preparado.....	disponible

Modos automáticos de preparación de comida

RICE/GRAIN (ARROZ/CEREALES).....	3 modos
SOUP (SOPA).....	3 modos
BOIL (HERVIR).....	3 modos
FRY (FREIR).....	1 modo
JAM/DESSERT (MERMELADA/POSTRES).....	3 modos
PILAF (PAELLA).....	3 modos
OATMEAL (ARROZ CON LECHE).....	3 modos
BEANS (LEGUMBRES).....	3 modos
BAKE (HORNEAR).....	3 modos
GAME (CAZA).....	3 modos
POPCORN (PALOMITAS).....	1 modo
STEAM (GUISADO).....	12 modos
STEAM (VAPOR).....	12 modos
MULTI-CHEF.....	1 modo

Modos

Calentado de platos.....	hasta 8 horas
Manutención de temperatura de platos preparados (calentamiento automático).....	hasta 8 horas
Apagado preliminar del calentamiento.....	disponible
Inicio retardado.....	hasta 24 horas

Composición

Olla a presión eléctrica con la cubeta incorporada.....	1 unds.
Tapa con válvula de escape de vapor.....	1 unds.
Contenedor para cocinar al vapor.....	1 unds.
Vaso graduado.....	1 unds.
Rejilla.....	1 unds.
Cuchara plana.....	1 unds.
Cucharón.....	1 unds.
Cesto para freír en grasa.....	1 unds.
Libro "100 recetas de cocina".....	1 unds.
Anillo de empaque de repuesto.....	1 unds.
Manual de operación.....	3 unds.
Libreta de servicio.....	1 unds.
Cable de alimentación eléctrica.....	1 unds.

Fabricante tiene derecho de modificar el diseño exterior, composición del artículo, mejorar las características técnicas del artículo en vía del perfeccionamiento de sus productos sin la obligación de notificar adicionalmente sobre dichas modificaciones.

Diseño del modelo A1

1. Cuerpo del electrodoméstico
2. Cubeta con recubrimiento antiadherente
3. Tuerca de fijación
4. Cuadro de mando con display
5. Base con patitas engomadas
6. Manija para transportar el electrodoméstico
7. Cable de alimentación eléctrica con enchufe macho
8. Tapa desmontable del electrodoméstico
9. Orificio de salida de la válvula de protección

10. Palanca para el bloqueo manual de la tapa
11. Válvula de escape del vapor con la caja de protección
12. Selector de la válvula de escape del vapor
13. Anillo de empaquetadura
14. Manija de la tapa
15. Contenedor para cocinar al vapor
16. Rejilla
17. Cucharón
18. Cuchara plana
19. Vaso graduado
20. Cesto para freír en grasa
21. Contenedor para recoger el condensado (sobre el panel trasero del electrodoméstico)
22. Válvula de retención

Cuadro de mando A2

1. Botones para seleccionar el modo automático (grupo de modos) de la preparación.
2. Botón "COOK TIME" ("TIEMPO DE COCCIÓN") – selección del tiempo de preparación.
3. Indicador del tiempo de preparación. Refleja tiempos de preparación seleccionados en modos automáticos: "FAST" ("RÁPIDO"), "NORMAL", "SLOW" ("LENTO").
4. Display. Refleja el conteo del tiempo de preparación/inicio retardado/del calentamiento.
5. Botón "TIMER / KEEP WARM" ("PROGRAMADOR DE INICIO / CONSERVADOR DE CALOR") – asignación del tiempo en el modo "Inicio retardado"; apagado preliminar del calentamiento preliminar.
6. Botón "REHEAT/CANCEL" ("RECALENTAR/CANCELAR") – encendido y apagado del modo "Calentamiento" / cancelación de todos los ajustes realizados / apagado del modo "Manutención del calor" / interrupción del modo de preparación.
7. Botón "MULTI-CHEF" – selección del modo de ajuste manual del tiempo de preparación.
8. Botón "+" – disminución del tiempo del inicio retardado / disminución del tiempo de preparación.
9. Botón "*" – aumento del valor del tiempo del inicio retardado / aumento del tiempo de preparación.
10. Indicadores de la selección del tipo de producto – "MEAT" ("CARNE"), "FISH" ("PESCADO"), "VEGETABLES" ("VERDURAS"), "POULTRY" ("AVES) en los grupos de modos automáticos "STEAM" y "STEW".

I. ANTES DE COMENZAR EL EMPLEO

Desembalar cuidadosamente el artículo y retirarlo de la caja, eliminar todos los materiales de embalaje y etiquetas publicitarias excepto la etiqueta con el número de serie.

⚠ La ausencia del número de serie en el artículo le priva automáticamente del derecho para su servicio de garantía.

Frotar el cuerpo del instrumento con un tejido húmedo. Lavar la taza con agua jabonosa caliente. Secar cuidadosamente. En caso de empleo por primera vez el olor extraño puede aparecer, esto no es consecuencia del defecto del instrumento. En este caso realiza la limpieza del instrumento.

⚠ Después del transporte o almacenaje a las temperaturas bajas es necesario mantener el producto a la temperatura de medio ambiente no menor de 2 horas antes de conectarlo.

Instalar el instrumento en una superficie horizontal plana para que el vapor caliente que sale de la válvula de vapor no se penetre en el empaquetado, recubrimientos decorativos, instrumentos electrónicos y otros objetos o materiales que pueden sufrir por la humedad y temperatura elevada. Antes de la preparación asegurarse de que las partes interiores y exteriores visibles de la olla a presión eléctrica no tengan deterioros, cizalladuras ni otros defectos. La presencia de los objetos extraños no se admite entre la taza y el elemento calentador.

II. EMPLEO DE LA OLLA A PRESIÓN ELÉCTRICA

Abertura/Cierre de la tapa

Al cerrarse, la tapa del electrodoméstico se une de modo estanque con con el cuerpo gracias a lo cual se hace posible crear en la olla a presión eléctrica una alta presión. Con la presión dentro del electrodoméstico superior a la presión atmosférica, la tapa queda bloqueada de modo automático. Terminada la preparación, la tapa debe abrirse sin esfuerzo, si no lo es, la presión en la cámara de operación es demasiado alta. Se debe abrir la válvula de escape de vapor y esperar que la presión en el electrodoméstico se normalice. Paracerrar la tapa se debe bajar la palanca de bloqueo manual hasta el tope según la marcha del reloj.

La tapa se debegirar la palanca de bloqueo manual contra la marcha del reloj hasta el tope y levantar la tapa con la manija.

⚠ ¡ATENCIÓN! Antes de abrir la tapa se debe comprobar que la válvula de escape de vapor esté abierta y el vapor no esté saliendo a través de la válvula. ¡Durante la operación el electrodoméstico se calienta! No se debe tener contacto con la parte metálica de la tapa tanto durante el proceso de la preparación, como luego después. Se debe usar la manija para levantar la tapa. ¡No levantar el electrodoméstico usando la manija sobre la tapa! Para levantar y trasladar el electrodoméstico se debe usar la manija sobre su cuerpo.

Válvula de escape de vapor

La olla a presión eléctrica REDMOND RMCM110E está provista de una válvula de escape de vapor ubicada sobre la tapa. Al colocar el selector en posición "HIGH PRESSURE" ("PRESIÓN ALTA"; válvula cerrada) o "NORMAL PRESSURE" ("PRESIÓN NORMAL"; válvula cerrada) se podrá cambiar el principio de operación del electrodoméstico; cuando la válvula está cerrada, el electrodoméstico funciona como olla a presión, con la válvula abierta funciona como el robot de cocina.

i La holgura tecnológica en el selector de la válvula de escape de vapor no es ningún desperfecto.

Cuando la preparación a presión alta está finalizada, es necesario abrir la válvula de escape de vapor para normalizar la presión en la cámara de operación.

Tras terminar de cocinar bajo alta presión hace falta abrir la válvula de salida de vapor para normalizar presión en la cámara de trabajo. Al cocinar los platos que no requieren mucho líquido (plov, etc.) se puede abrir la válvula de salida de vapor inmediatamente después de acabar el proceso de cocinar. Si se cocinan a presión los platos líquidos o en forma de puré es necesario esperar 5-10 minutos para que el aparato se haya enfriado, y sólo después abrir la válvula. En caso contrario es posible escape del líquido caliente junto con el vapor que sale.

⚠ ¡ATENCIÓN! Al abrirse la válvula de escape de vapor durante o después del proceso de la preparación es posible que tenga lugar un fuerte escape vertical del vapor caliente. ¡PELIGRO!

Modo de "Inicio retardado"

Al seleccionarse el modo automático de preparación de comida, Ud, puede iniciar el retardado de inicio en el diapason entre 1 minuto y 24 horas, con el paso igual a 1 minuto (el retardador descontado es igual a 2 horas):

1. Después de la elección del modo y del tiempo de preparación se debe apretar el botón "TIMER / KEEP WARM". El display reflejará el tiempo del inicio retardado. El indicador del valor de horas comenzará a parpadear.
2. Apretando los botones ajustamos el valor de horas necesarias. Luego asignamos el valor de minutos (apretando otra vez el botón "TIMER / KEEP WARM"). Para el ajuste rápido del valor apretamos y mantenemos apretado el botón "+" o "-".
3. Pasados varios segundos después del ajuste del tiempo del inicio retardado, los dígitos sobre el display dejarán de parpadear y tendrá lugar el inicio del conteo inverso del tiempo ajustado.
4. Para cancelar los ajustes asignados se debe apretar el botón "REHEAT / CANCEL".

El modo "Inicio retardado" no se activa en los modos "FRY", "POPCORN", "BAKE", y en el modo "Calentamiento".

i No se recomienda aplicar el modo de retardo del inicio si forman parte del plato productos alimenticios perecederos (huevos, leche fresca, carne, queso, etc.).

Cuando estamos ajustamos el tiempo de retardo del inicio, se debe tomar en cuenta que el modo asignado y el inicio del conteo inverso del tiempo de preparación comenzarán cuando el electrodoméstico haya alcanzado la temperatura y presión requeridas.

Si en el temporizador están asignadas 24 horas, no se podrá cambiar el valor de minutos.

Modo "Manutención del calor" (calentamiento automático)

Finalizado el modo de preparación (anunciado por la señal acústica) y el indicador apagado del botón del modo), se enciende el calentamiento automático (en el display se ilumina el tiempo de calentamiento con el paso igual a 1 hora). Dicho modo es capaz de mantener la temperatura del plato preparado en el diáspaso entre 60-80°C durante 8 horas.

Para interrumpir el calentamiento automático se debe apretar el botón "REHEAT/CANCEL": el indicador del botón se apagará, el electrodoméstico entrará en el modo de espera.

Cuando se requiera, se podrá cancelar con anticipación el modo de calentamiento automático apretando el botón "TIMER / KEEP WARM" (el indicador del botón "REHEAT/CANCEL" se apagará). Para volver a encender el modo de calentamiento automático, se debe apretar el botón "TIMER / KEEP WARM" otra vez.

Modo "Reheat" (calentamiento)

Permite calentar un plato frito hasta la temperatura de 60-80°C y mantenerlo en estado caliente durante 8 horas:

1. Depositamos el producto en la cubeta, instalamos la cubeta en el cuerpo del electrodoméstico, comprobamos si la posición de la cubeta no tiene desviaciones, tiene contacto sin holguras con el elemento calentador.
2. Cerramos y bloqueamos la tapa. Colocamos el selector de la válvula de escape de vapor en la posición "HIGH PRESSURE". Enchufamos el electrodoméstico en la red eléctrica.
3. Apretamos el botón "REHEAT/CANCEL". Se encenderá el indicador del botón, el display reflejará el conteo directo del tiempo de calentamiento con el paso igual a 1 hora.
4. Para apagar el calentamiento se debe apretar el botón "REHEAT/CANCEL" (el indicador del botón se apagará).

Sistemas de protección del electrodoméstico

La olla a presión eléctrica REDMOND RMC-M110E está dotado del sistema de protección de niveles múltiples. Durante la preparación a presión y si los indicadores de la temperatura o de la presión en la cámara de operación superan los valores requeridos, el proceso de preparación será suspendido en espera de la normalización de estos parámetros. El electrodoméstico dejará de funcionar por completo si después de haber pasado un lapso de tiempo determinado los parámetros no se han normalizado.

Además, el electrodoméstico dispone de una protección adicional contra el sobrecalentamiento en los modos de "FRY" y "POPCORN". Con el nivel crítico del calentamiento, el electrodoméstico interrumpe la preparación hasta enfriarse por completo (durante unos 15 minutos), después se podrá volver a utilizar otra vez uno de los modos mencionados. Si al intentar la repetición del encendido del modo "FRY" o "POPCORN" en el display se ilumina "HH", esto significa que la temperatura del electrodoméstico sigue demasiado alta y el encendido del modo se encuentra bloqueado. Dicha restricción no es válida para los demás modos de preparación.

Preparación de comida a presión

Cuando la válvula de escape de vapor está cerrada, la cámara de operación se encuentra hermetizada, la presión en la cámara aumenta y se mantiene alta. La ebullición del agua y la generación del vapor tiene lugar a la temperatura superior a 100°C, el tiempo de preparación se disminuye en más de dos veces. Esta circunstancia, en combinación con la escasez del oxígeno, permite conservar en los productos usados para cocinar un plato la cantidad máxima de sus propiedades útiles.

Reglas principales de preparación de comida a presión:

- En la cubeta de la olla a presión eléctrica obligatoriamente debe haber el agua o algún otro líquido (en cantidad de 2 vasos graduados, como el mínimo).
- El electrodoméstico a presión no supone la posibilidad de freír productos en grasa. Si es necesario, Ud. podrá pasar legumbres picadas en poca cantidad del aceite o del caldo sobre el fondo de la olla a presión eléctrica en el modo "FRY" dejando la tapa abierta, agregar luego otros productos, el líquido, tapar el electrodoméstico y continuar cocinando a presión.
- Los productos y el agua deben ocupar en la cubeta el volumen no superior a 4/5 y no inferior a 1/5 de la capacidad de la cubeta. Cuando cocinamos productos capaces de empaparse de humedad en el agua caliente e hincharse o de generar espuma (la espinaca, arroz, leguminosas, macarrones, mantís, etc.), no debemos llenar la cubeta en más de 3/5 de su capacidad para no obstruir la válvula de vapor.

i Se debe recordar que: *si violamos estas reglas, el electrodoméstico puede quedarse seriamente deteriorado!*

Orden general de operaciones al utilizar los programas automáticos

1. Preparamos (medimos) ingredientes indispensables y los colocamos de modo uniforme dentro de la cubeta.
2. Instalamos la cubeta en el cuerpo del electrodoméstico, comprobamos si la posición de la cubeta no tiene desviaciones, tiene contacto sin holguras con el elemento calentador.
3. Colocamos el selector de la válvula de escape de vapor en la posición que necesitamos:
 - "HIGH PRESSURE" – el electrodoméstico funcionará como la olla a presión (para el grupo de los modos "RICE/GRAIN", "SOUP", "BOL", "JAM/DESSERT", "PILAF", "OATMEAL", "BEANS", "GAME");
 - "NORMAL PRESSURE" – el electrodoméstico funcionará como el robot de cocina (para el grupo de los modos "FRY", "BAKE", "POPCORN").
4. Enchufamos el electrodoméstico en la red eléctrica.
5. Apretamos el botón correspondiente para seleccionar el modo requerido (el grupo de modos de preparación y el género del producto (para el grupo de modos "STEW" y "STEAM"). Se encenderá el indicador del botón, en el display comenzará a parpadear el valor del tiempo de preparación asignado por descontado (el tiempo asignado para la preparación no incluye tiempo necesario para el electrodoméstico para alcanzar las temperaturas y presiones requeridas).
6. Apretamos el botón "COOK TIME" para seleccionar el valor del tiempo requerido para la preparación ("FAST", "NORMAL", "SLOW").
7. Para asignar el tiempo del inicio retardado se debe apretar el botón "TIMER / KEEP WARM". Mediante los botones "+" y "-" ajustamos el valor de tiempo requerido.
8. Pasados unos segundos después de los ajustes, el display comenzará a parpadear e iniciará la operación en el modo asignado. Cuando el electrodoméstico haya alcanzado las temperaturas y presiones requeridas, se iniciará el conteo inverso del electrodoméstico en operación en este modo. En el modo de "POPCORN" el conteo inverso del tiempo no se refleja.
9. Podemos con anticipación cancelar el modo del calentamiento automático, cuando es necesario.
10. Cuando cocinamos en el modo a presión, antes de abrir la tapa del electrodoméstico se debe abrir cuidadosamente la válvula de escape de vapor para normalizar la presión en la cámara de operación.
11. Es viable cancelar todos los ajustes asignados o interrumpir el proceso de preparación en cualquier etapa mediante el botón "REHEAT/CANCEL".

Preparación del arroz y de otros granos (a presión alta)

Para la preparación de diferentes confituras, jaleas, mermeladas, de postres de diferentes tipos está previsto un grupo de modos automáticos "RICE/GRAIN", que tiene incluidas 3 variantes de ajustes, entre las cuales se puede seleccionar la más apropiada en conformidad con la receta, el género del producto y el tiempo de preparación. Tiempo de preparación asignado por descontado es igual a 12 minutos.

El volumen ocupado por los ingredientes sin líquido no debe superar el nivel de 2/5 de la escala graduada sobre la superficie interior de la cubeta.

Preparación de las sopas (a presión alta)

Para la preparación de diferentes sopas y sopas-purés está previsto un grupo de modos automáticos "SOUP", que tiene incluidas 3 variantes de ajustes, entre las cuales se puede seleccionar la más apropiada en conformidad con la receta, el género del producto y el tiempo de preparación. Tiempo de preparación asignado por descontado es igual a 30 minutos.

El volumen total ocupado por los ingredientes, incluyendo el líquido, no debe superar el nivel máximo de la escala sobre la superficie interior de la cubeta.

Cocido (a presión alta)

Para la preparación de carnes, pescados, legumbres, compotas, purés de frutas está previsto un grupo de modos automáticos "BOLL", que tiene incluidas 3 variantes de ajustes, entre las cuales se puede seleccionar la más apropiada en conformidad con la receta, el género del producto y el tiempo de preparación. Tiempo de preparación asignado por descontado es igual a 20 minutos.

El volumen total ocupado por los ingredientes, incluyendo el líquido, no debe superar el nivel máximo de la escala sobre la superficie interior de la cubeta.

Freído (a presión normal)

La olla a presión eléctrica REDMOND RMC-M110E tiene previsto un modo automático especial "FRY" que permite preparar la comida (carne, legumbres, ave, productos del mar), a la presión normal agregando una pequeña porción de grasa o de aceite. Por descontado, el tiempo de operación del modo "FRY" es igual a 20 minutos. Para freír en grasa se debe utilizar un cesto especial con manija desmontable (forma parte del kit de la olla a presión eléctrica).

⚠️ ¡ATENCIÓN! No se debe cerrar la tapa del electrodoméstico cuando cocine en el modo "FRY". En el caso contrario es posible el disparo del bloqueo de protección automática de la tapa (no se podrá controlar el modo visto el proceso de freído, mezclar o revolver el producto). Si este hecho ha tenido lugar, se debe parar el proceso de preparación, dejar el electrodoméstico enfriarse y abrir la tapa. A partir de aquí se podrá continuar la preparación.

Preparación de las confituras, postres (a presión alta)

Para la preparación de diferentes confituras, jaleas, mermeladas, de postres de diferentes tipos está previsto un grupo de modos automáticos "JAM/DESSERT", que tiene incluidas 3 variantes de ajustes, entre las cuales se puede seleccionar la más apropiada en conformidad con la receta, el género del producto y el tiempo de preparación. El tiempo de preparación asignado por descontado es igual a 22 minutos. El volumen total ocupado por los ingredientes, incluyendo el líquido, no debe superar el nivel máximo de la escala sobre la superficie interior de la cubeta.

Preparación del plov (a presión alta)

Para la preparación de diferentes plov está previsto un grupo de modos "PILAF", que tiene incluidas 3 variantes de ajustes, entre las cuales se puede seleccionar la más apropiada en conformidad con la receta, el género del producto y el tiempo de preparación. Tiempo de preparación asignado por descontado es igual a 20 minutos. El volumen ocupado por los ingredientes sin líquido no debe superar el nivel de 3/5 de la escala sobre la superficie interior de la cubeta.

Preparación de papillas a base de leche (a presión alta)

Para la preparación de diferentes papillas a base de leche está previsto un grupo de modos automáticos "OATMEAL", que tiene incluidas 3 variantes de ajustes, entre las cuales se puede seleccionar la más apropiada en conformidad con la receta, el género del producto y el tiempo de preparación. El volumen total ocupado por los ingredientes, incluyendo el líquido, no debe superar el nivel 2/5 de la escala graduada sobre la superficie interior de la cubeta. Tiempo de preparación asignado por descontado es igual a 5 minutos.

Se supone que en la preparación de papillas en la olla a presión eléctrica se utilizará leche con poca grasa.

- Para evitar la evaporación de la leche y obtener el resultado requerido se debe realizar las siguientes operaciones:
- lavar escrupulosamente todos los cereales de granos enteros (arroz, trigo sarraceno, mijo limpio, etc.) hasta aparecer agua limpia;
 - untar con mantequilla la cubeta del robot de cocina antes del inicio de la preparación;
 - guardar estrictamente las proporciones, medir ingredientes de acuerdo con

Las recomendaciones del libro-recetario; si disminuimos o aumentamos las cantidades de los ingredientes, lo haremos estrictamente en la proporción; si utilizamos leche pura se debe agregar en la proporción 1:1.

Las propiedades de la leche y de los granos pueden ser distintas dependiendo del lugar de procedencia y del productor lo cual puede influir sobre el resultado de la preparación.

Preparación de leguminosas (a presión alta)

Para la preparación de guisantes, judías, lentejas y de otros productos similares pertenecientes a plantas leguminosas está previsto un grupo de modos automáticos "BEANS", que tiene incluidas 3 variantes de ajustes, entre las cuales se puede seleccionar la más apropiada en conformidad con la receta, el género del producto y el tiempo de preparación. Tiempo de preparación asignado por descuento es igual a 40 minutos. El volumen ocupado por los ingredientes sin líquido no debe superar el nivel de 3/5 de la escala sobre la superficie interior de la cubeta.

Horneados (a presión normal)

Para la preparación de biscochos, empanadas con relleno, gratines, carnes y pescados y de legumbres en horno, está previsto un grupo de modos automáticos "BAKE", que tiene incluidas 3 variantes de ajustes, entre las cuales se puede seleccionar la más apropiada en conformidad con la receta, el género del producto y el tiempo de preparación. Tiempo de preparación asignado por descuento es igual a 30 minutos. El volumen ocupado por los ingredientes, incluyendo el líquido, no debe superar el nivel 2/5 de la escala graduada sobre la superficie interior de la cubeta.

Preparación de la caza menor (a presión alta)

Para la preparación de platos con la caza menor (carnes duras, trozos grandes de carne y de carne de ave), para la preparación de galantinas está previsto un grupo de modos automáticos "GAME", que tiene incluidas 3 variantes de ajustes, entre las cuales se puede seleccionar la más apropiada en conformidad con la receta, el género del producto y el tiempo de preparación. Tiempo de preparación asignado por descuento es igual a 30 minutos. El volumen total ocupado por los ingredientes, incluyendo el líquido, no debe superar el nivel 4/5 de la escala graduada sobre la superficie interior de la cubeta.

Preparación de las palomitas de maíz (a presión normal)

Para la preparación de las palomitas de maíz está previsto el modo automático especial "POPCORN".

1. Depositamos granos para las palomitas de maíz (sin envoltura ¡nunca más de 200 gramos de una vez!) en la cubeta.
2. Instalamos la cubeta en el cuerpo del electrodoméstico, comprobamos si la posición de la cubeta no tiene desviaciones, tiene contacto sin holguras con el elemento calentador. Cerramos y bloqueamos la tapa.
3. Desmontamos el selector de la válvula de escape de vapor tirándolo arriba. Enchufamos el electrodoméstico en la red eléctrica.
4. Apretamos el botón "POPCORN". Se encenderá el indicador del botón, luego y pasados unos segundos, en el display se iluminará el símbolo dinámico del calentamiento significando el inicio de la operación en el modo seleccionado. En el modo dado el conteo del tiempo de operación no se reflejará.
5. Al vencerse el tiempo de preparación, se emitirá la señal sonora y en el display se iluminará "0000".
6. Esperamos mientras en el interior de la cubeta continúan caprirozados, abrimos la tapa y retiramos la cubeta con palomitas de maíz listas.

⚠ ¡ATENCIÓN! Durante la preparación de las palomitas de maíz el electrodoméstico se calienta mucho! ¡Tengan cuidado! ¡Utilicen guantes de cocina!

Estofado (a presión alta)

Para la preparación de platos de estofado está previsto un grupo de modos automáticos "STEW", que tiene incluidas 12 variantes de ajustes, entre las cuales se puede seleccionar la más apropiada en conformidad con la receta, el género del producto y el tiempo de preparación. Los ajustes por descuento de los valores del tiempo dependen del tipo del producto seleccionado ("MEAT"; "VEGETABLES"; "POULTRY"; "FISH").

El volumen total ocupado por los ingredientes, incluyendo el líquido, no debe superar el nivel 4/5 de la escala graduada sobre la superficie interior de la cubeta.

beta.

Preparación a vapor (a presión alta)

Para la preparación a vapor de pescados, legumbres, carnes, platos de dieta y vegetarianos está previsto un grupo de modos automáticos "STEAM", que tiene incluidas 12 variantes de ajustes, entre las cuales se puede seleccionar la más apropiada en conformidad con la receta, el género del producto y el tiempo de preparación. Los ajustes por descuento de los valores del tiempo dependen del tipo del producto seleccionado ("MEAT"; "VEGETABLES"; "POULTRY"; "FISH"). Durante la preparación de platos a vapor utilizamos un contenedor especial y rejilla-soporte (forman parte del kit de la olla a presión):

1. Llenar la cubeta de 300-350 ml de agua.
2. Medir y preparar todos los productos según la receta, depositarlos de modo uniforme en el contenedor para cocinarlos a vapor. Instalar en la cubeta la rejilla, colocar sobre la rejilla el contenedor.
3. Cumplir los p.p. 2-11 del apartado "Orden general de operaciones al utilizar los programas automáticos".

Modo "MULTI-CHEF" (presión alta/normal)

Cuando los modos automáticos previstos no permiten crear las condiciones necesarias para preparar los platos preferidos por Ud., se puede aprovechar el modo de ajuste manual "MULTI-CHEF". En este modo se puede preparar la comida tanto a presión alta, como a presión normal con el ajuste del tiempo de preparación en el diapason entre 2 hasta 99 minutos, con el paso igual a 1 minuto. En el modo dado podremos realizar cualquier idea de culinaria. Tiempo de preparación asignado por descuento es igual a 10 minutos.

El volumen total ocupado por los ingredientes, incluyendo el líquido, no debe superar el nivel 4/5 de la escala graduada sobre la superficie interior de la cubeta.

1. Medir y preparar los ingredientes según la receta. Depositarlos en la cubeta, llenar de agua.
2. Instalamos la cubeta en el cuerpo del electrodoméstico, comprobamos si la posición de la cubeta no tiene desviaciones, tiene contacto sin holguras con el elemento calentador. Cerramos y bloqueamos la tapa.
3. Colocamos el selector de la válvula de escape de vapor sobre la tapa del electrodoméstico en la posición necesaria: "HIGH PRESSURE" o "NORMAL PRESSURE". Enchufamos el electrodoméstico en la red eléctrica.
4. Apretamos el botón "MULTI-CHEF". Se encenderá el indicador del botón, en el display se iluminará y comenzará a parpadear el tiempo de preparación ajustado por descuento.
5. Apretamos los botones "+" y "-", para ajustar el tiempo de preparación requerido.
6. Cumplir los p.p. 2-11 del apartado "Orden general de operaciones al utilizar los programas automáticos".

III. PRESTACIONES ADICIONALES

- Preparación de alimentación para niños
- Esterilización de vajilla y objetos de higiene personal

IV. ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS

Se puede los accesorios adicionales para el modo de cocina REDMOND RMC-M110E o informarse sobre las novedades de los productos REDMOND en la página web www.multicooker.com o en las tiendas de los distribuidores oficiales.

V. CONSEJOS DE COCINA

Tiempo aconsejable de preparación de productos a vapor y a presión

Producto	Peso, g / cantidad	Cantidad del agua, en ml	Tiempo necesario para la preparación, en min
Filete de cerdo/ternera (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	400	15/20
Filete de cordero (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	500	25
Filete de pollo (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	500	6
Croquetas/albóndigas	500	500	15
Pescado (filete)	500	500	8
Cóctel de mariscos(frescos congelados)	500	500	8
Patatas (cortadas en 4 partes)	500	500	8
Zanahoria (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	500	8
Remolacha (cortada en 4 partes)	500	500	12
Verduras (frescas congeladas)	500	500	3
Huevo de gallina	5 unds.	500	4

i Valores en la tabla son aproximativos y llevan un carácter general. Pueden ser distintos a los reales y dependen del tipo concreto del producto, de su frescura y de sus preferencias individuales.


Tabla-resumen de los programas de preparación de comida (ajustes de fábrica)

Grupos de modos	Tiempo necesario para la preparación, en min			Tiempo asignado por descuento, en min	Inicio retardado	Calentamiento del plato
	Fast	Normal	Slow			
RICE/GRAIN	8	12	16	12	disponible	disponible
SOUP	15	30	45	30	disponible	disponible
BOIL	18	20	45	20	disponible	disponible
FRY	20			—	—	disponible
JAM/DESSERT	13	22	30	22	disponible	disponible
PILAF	10	20	30	20	disponible	disponible
OATMEAL	3	5	10	5	disponible	disponible
BEANS	25	40	60	40	disponible	disponible
BAKE	26	30	35	30	—	disponible
GAME	15	30	45	30	disponible	disponible
POPCORN	Ajuste automático			—	—	disponible

Grupos de modos	Tiempo necesario para la preparación, en min			Tiempo asignado por descuento, en min	Inicio retardado	Calentamiento del plato	
	Fast	Normal	Slow				
	STEW	Meat	30				40
	Vegetables	15	20	25	20	disponible	disponible
	Poultry	20	35	45	35	disponible	disponible
		15	20	30	20	disponible	disponible
STEAM	Meat	15	20	25	20	disponible	disponible
	Vegetables	6	10	15	10	disponible	disponible
	Fish	8	10	15	10	disponible	disponible
	Poultry	10	15	20	15	disponible	disponible
MULTI-CHEF	Modo manual de ajuste en el diapason entre			—	disponible	disponible	

VI. LIMPIEZA Y CUIDADO DEL ELECTRODOMÉSTICO

Antes de comenzar la limpieza del electrodoméstico se debe comprobar si está desenchufado de la red y enfriado por completo. Con fines de limpieza se debe usar paño suave y medios para fregar vajilla no abrasivos. Recomendamos limpiar el electrodoméstico una vez acabada su utilización. Antes de la primera utilización del electrodoméstico o para desodorarlo después de la preparación de la comida se recomienda hervir la mitad de limón durante 20 minutos en el modo "BOIL", a la vez, la válvula de escape de vapor debe estar cerrada.

 Se prohíbe utilizar con fines de limpieza sustancias abrasivas, esponjas con recubrimiento abrasivo o usar materiales agresivos.

El cuerpo del electrodoméstico se debe fregar según la necesidad. La cubetase debe limpiar después de cada utilización (se puede utilizar la máquina lavaplatos), luego se debe secar fregando su superficie exterior. La superficie interior de la tapa se debe limpiar después de cada utilización del electrodoméstico:

- Levantar la tapa del electrodoméstico. En el centro de la tapa de lado interior se encuentra una tuerca de sujeción. Aguantando la tapa, desenroscar la tuerca (contra la marcha del reloj) y separar la tapa de la palanca del mecanismo charnela.
- Limpiar la superficie interior de la tapa y fregar para secarla.
- Instalar la tapa en su lugar: hacer coincidir el orificio central de la tapa con el tornillo sobre la palanca del mecanismo charnela (la palanca de bloqueo debe estar arriba) y enroscar la tuerca de sujeción (según la marcha del reloj) hasta el tope aguantando la tapa.

Para hacer la limpieza de la superficie interior de la tapa del electrodoméstico más eficiente se recomienda retirar previamente la goma de empaque y desarmar la válvula de escape de vapor.

Se recomienda limpiarla válvula de escape de vapor después de cada utilización del electrodoméstico, con este fin es necesario:

- Desmontar el selector de la válvula sobre la parte exterior de la tapa tirándolo arriba.
- Desenroscar la cubierta de protección de la parte interior de la tapa.
- Lavar ambas partes de la válvula en agua tibia.
- Enroscar la cubierta de protección en su lugar, fijar el selector en el asiento de la tapa presionándolo ligeramente.

- Asimismo, en el lado interior de la tapa está la válvula de control de presión. Retire con cuidado la suciedad de la válvula misma y de la goma de sellado con una esponja húmeda o un trapo de cocina.



Se recomienda llevar a cabo la limpieza de la válvula de escape de vapor y la válvula de retención después de cada uso del dispositivo.

El anillo de empaques sobre la parte interior de la tapa se debe limpiar según se haga necesario: desmontar cuidadosamente el anillo, lavar el anillo en agua tibia y volver a colocar en su lugar en posición recta y sin desviaciones. Durante la preparación de comida se genera el condensado el cual se acumula en el contenedor ubicado en la parte trasera del cuerpo del electrodoméstico. Tirando el contenedor abajo se puede desmontarlo para verter el agua recogida, volver a instalarlo en su lugar.

VII. ANTES DE DIRIGIRSE AL CENTRO DE SERVICIO

Informe sobre error en el display	Desperfectos probables	Eliminación del error
E1	Fallo del transductor de presión	Desenchufar el electrodoméstico de la red eléctrica, dejarlo para enfriar. Cerrar bien la tapa. Si no se ha podido resolver el problema, se debe dirigirse al centro de servicio autorizado
E3	Error del sistema, fallo probable de la placa de mando o del elemento calentador	Dirijase al centro de servicio autorizado
E5	Sobrecalentamiento del electrodoméstico	Desenchufar el electrodoméstico de la red eléctrica, dejarlo para enfriar

Desperfecto	Probables causas	Eliminación del desperfecto
No se enciende	Falta tensión en la red eléctrica	Comprobar tensión en la red eléctrica
Falta de la estanquidad entre la tapa y el cuerpo del electrodoméstico. Durante la preparación tiene lugar escape de vapor bajo la tapa	Falta el anillo de empaque en la tapa del electrodoméstico o está instalado con desvío	Instalar el anillo correctamente
	El anillo de empaque en la tapa del electrodoméstico está sucio	Limpiar el anillo
	El anillo de empaque deformado	Reemplazar el anillo por otro nuevo
La preparación del plato demora demasiado	Interrupciones en el suministro eléctrico de la red	Comprobar tensión en la red eléctrica
	Entre la cubeta y el elemento calentador se ha metido objeto extraño	Retirar el objeto extraño
	La cubeta en el cuerpo del electrodoméstico está colocado con desviación	Instalar la cubeta recta y sin desvíos
	Elemento calentador sucio	Desenchufar el electrodoméstico de la red eléctrica, dejarlo para enfriar. Limpiar el elemento calentador

VIII. OBLIGACIONES DE GARANTÍA

Este producto está garantizado por un período de 2 años desde la fecha de compra. Durante el período de garantía, el fabricante se compromete a subsanar problemas por reparación, sustituir piezas de recambio o reemplazar todo el producto, por cualquier defecto fábrica causado por insuficiente calidad de materiales o mano de obra. La garantía entrará en vigencia sólo en el caso de que la fecha de compra se confirme con el sello de la tienda y la firma del vendedor en la tarjeta de garantía original. Esta garantía es válida únicamente en el caso de que los productos se utilicen de acuerdo con el manual de instrucciones, no han sido reparados, no se desmontaron, o han sido dañados por el mal uso, así como si se ha mantenido el conjunto completo del producto. Esta garantía no cubre los elementos normales de desgaste y consumibles (filtros, bombillas, recubrimiento antiadherente, empaquetaduras, etc.).

La vida útil del producto y el período de garantía se calcularán a partir de la fecha de venta o de la fecha de fabricación del producto (en el caso de que la fecha de venta no se pueda determinar).

La fecha de fabricación del dispositivo se puede encontrar en el número de serie que se encuentra en la etiqueta de identificación adherida al producto. El número de serie se compone de 13 dígitos. Los símbolos 6° y 7° indican el mes, el 8° — el año de fabricación del dispositivo.

El período de servicio del aparato establecido por el fabricante es de 5 años a partir de la fecha de compra, siempre que el funcionamiento de estos productos se realice de acuerdo con este manual y las normas técnicas aplicables.


Utilización ecológica no dañosa (utilización eléctrica y maquinaria electrónica)

La eliminación del embalaje, del manual de utilización, así como el propio instrumento debe ser llevada a cabo de conformidad con los programas locales de reciclaje. Muestre preocupación por el medio ambiente: no deseché este tipo de artículos con la basura doméstica normal.

Los aparatos utilizados (antiguos) no deben tirarse junto con el resto de basuras domésticas, deben ser recogidas aparte. Los propietarios de antiguas instalaciones eléctricas están obligados a llevar los aparatos a los puntos especiales de recogida o darlos a las correspondientes organizaciones. Así mismo usted ayuda al programa de reciclaje de materias primas, y también a la limpieza de sustancias que contaminan.

Este aparato está marcado con el símbolo de la Directiva Europea 2012/19/EU relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

 Antes de começar o usar este produto leia com atenção o respectivo manual de operação e guarde-o para poder consultar em caso de necessidade. A exploração correcta prolongará significativamente o prazo de serviço do aparelho.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- O fabricante não assume qualquer responsabilidade pelos danos provocados por incumprimento das regras de segurança e funcionamento do aparelho.
 - Este aparelho eléctrico tem um dispositivo multifuncional para cozinhar alimentos num ambiente doméstico e pode ser utilizado em apartamentos, casas de campo, quartos de hotel, instalações de lojas, escritórios ou outras condições de funcionamento não industriais ou similares. O uso industrial do aparelho ou qualquer outro indevidamente será considerado uma violação das condições de uso adequado ao aparelho. Neste caso o fabricante não se responsabiliza pelas consequências.
 - Antes de ligar o aparelho à electricidade, verifique se a voltagem é a adequada (ver as especificações e a placa de identificação do aparelho).
 - Use uma extensão da mesma potência do aparelho – a incompatibilidade pode provocar um curto-circuito ou mesmo incendiar o fio.
- Ligue o aparelho a uma tomada de corrente com fio-terra – é uma condição obrigatória de protecção contra possíveis descargas eléctricas. Se utilizar uma extensão, verifique também se esta tem fio-terra.
- STOP** *ATENÇÃO! Durante a execução dos trabalhos, o corpo do aparelho e os detalhes em metal aquecem, tenha cuidado. Use luvas de cozinha. Para evitar queimaduras pelo vapor que sai, ao abrir o aparelho não se incluiu sobre ele.*
- Desligue o aparelho depois do seu uso, assim como durante a limpeza e transporte. Retire o cabo com as mãos secas, segurando-o pela ficha e nunca pelo cabo.
 - Não coloque o cabo de alimentação numa porta ou perto de fontes de calor. Tenha o cuidado de verificar se o fio não está torcido ou dobrado, ou mesmo em contacto com objectos cortantes ou com cantos e esquinas de móveis.
- STOP** *LEMBRE-SE: os danos acidentais do cabo de alimentação podem causar problemas que não são abrangidos pela garantia, assim como descargas eléctricas. O cabo de alimentação danificado requer a sua substituição imediata no centro de serviço.*
- Vigie sempre a limpeza e a capacidade de trabalho da válvula de saída de vapor, a válvula de controlo de pres-

são, o lado interno do anel de vedação da tampa e o recipiente de recolha do condensado provocado pelo vapor. De modo algum ligue o aparelho à rede eléctrica se verificar algum dano, bloqueio, ou deformações das válvulas e anel de vedação interno ou quando o recipiente de recolha do condensado estiver cheio. Em caso de mudança do anel de vedação, use apenas o anel de reposição que acompanha o dispositivo.

- Para se preparar a comida sob pressão, verta obrigatoriamente no recipiente água ou outro líquido – não inferior a 1/5 do volume do recipiente.

STOP *Assar ou cozer sob pressão é terminantemente proibido.*

- Para evitar a obstrução da válvula de saída de vapor, encher o recipiente com produtos e água não mais do que 4/5 do volume do recipiente. Em caso de cozinhar alimentos que aumentem de volume em água quente, ou até se provocarem espuma – não mais do que 3/5 do volume do recipiente.

STOP *PROIBIDO executar programas de preparação sob alta pressão se a tampa do dispositivo não estiver completamente bloqueada!*

- Ao abrir a válvula de saída de vapor durante ou no final

do processo de cozimento, há uma saída forte de vapor quente. Não se incline sobre a tampa nem coloque as mãos sobre a abertura da válvula quando a abrir.

- Perante o aumento de pressão no aparelho, o sistema de bloqueio da tampa conecta-se automaticamente. Não tentar abrir a tampa do aparelho sem uma prévia normalização da pressão.
- Ao terminar a preparação dos alimentos líquidos ou purés deixe o aparelho esfriar durante 10-15 minutos antes de libertar a pressão para evitar a saída de líquido quente através da válvula de saída de vapor.
- Abra a tampa do aparelho apenas uma vez através do cabo de plástico. Levantar o aparelho apenas pelas pegas laterais especiais do corpo do aparelho e somente quando este estiver desligado.
- Não instale o aparelho numa superfície mole nem o cubra durante o seu funcionamento – pois pode dar origem a um sobre aquecimento e mau funcionamento.
- É proibido utilizar o aparelho ao ar livre – a humidade ou até a introdução de materiais estranhos no seu interior podem causar sérios danos.

- Antes de limpar o aparelho, verifique se está desligado e completamente frio. Deve seguir criteriosamente as regras de limpeza.

STOP *É PROIBIDO mergulhar na água ou colocar debaixo da torneira o aparelho!*

- Crianças de 8 anos ou adolescentes, assim como pessoas com incapacidades: físicas, sensoriais, mentais, ou falta de experiência e conhecimento, só podem utilizar o aparelho com supervisão ou se teve instruções de uso seguro sobre os equipamentos e conhecer os riscos inerentes à sua utilização. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e cabo de alimentação num lugar inacessível para elas. A limpeza e manutenção dos equipamentos não devem ser efetuados por crianças sem a supervisão de um adulto.

- O material da embalagem (plástico e esferovite, etc.) pode ser perigoso para as crianças. Perigo de asfixia! Mantenha-o fora do seu alcance.

- É proibido a auto reparação ou a alteração da sua estrutura. A reparação do aparelho, só dever ser efetuada por um centro de serviço autorizado. O trabalho não oficial pode causar danos ao equipamento, lesões corporais e danos materiais.

STOP *ADVERTÊNCIA! É proibido o uso do aparelho num estado de mau funcionamento.*

Especificações técnicas

Modelo	RMC-M110E
Potência	900 W
Tensão	220-240 V, 50/60 Hz
Volume da tigela	4,8 l
Revestimento	antiaderente da tigela Daikin® (Japão)
Display digital	a LED
Controlo	electrónico
Sistema de protecção	de 4 níveis
• válvula de descarga do vapor	
• válvula de retenção	
• fusível térmico	
• sensor de sobrepressão	
Sinal acústico de prontidão dos alimentos	presente

Regimes automáticos de cozedura

RICE/GRAIN (ARROZ/CEREAIS)	3 regimes
SOUP (SOPA)	3 regimes
BOIL (COZEDURA)	3 regimes
FRY (ASSADURA/FRITURA)	1 regime
JAM/DESSERT (COMPOTA/SOBREMESAS)	3 regimes
PLAF (PAELHA)	3 regimes
OATMEAL (PAPO COM LEITE)	3 regimes
BEANS (LEGUMES)	3 regimes
BAKE (PASTELARIA)	3 regimes
GAME (CAÇA)	3 regimes
POPCORN (PIPOCAS)	1 regime
STEAM (GUISADO)	12 regimes
STEAM (VAPOR)	12 regimes
MULTI-CHEF (CHEFE DE COZINHA)	1 regime

Funções

Aquecimento de pratos	até 8 horas
Manutenção da temperatura dos pratos acabados (aquecimento automático)	até 8 horas
Desligação preliminar do aquecimento automático	presente
Início diferido	até 24 horas

Componentes

Multicozedura / panela de pressão com tigela instalada dentro	1 pç.
Tampa com válvula de vapor	1 pç.
Recipiente para cozinhar em banho-maria	1 pç.
Copo de medição	1 pç.
Concha	1 pç.
Colher plana	1 pç.
Concha	1 pç.
Cesta de fritura em óleo	1 pç.
Livro "100 receitas"	1 pç.
Anel de retenção de substituição	1 pç.
Manual de uso	1 pç.
Livro de serviço	1 pç.
Cabo de alimentação	1 pç.

O fabricante tem o direito de fazer mudanças no projecto, design, componentes, características técnicas do produto, no curso de aperfeiçoamento de produto, sem aviso preliminar sobre tais mudanças.

Componentes do modelo A1

1. Corpo do aparelho
2. Tigela removível com revestimento antiaderente
3. Porca de fixação
4. Painel de controlo com display
5. Base com pés de borracha
6. Alças para levar o aparelho

7. Cabo de alimentação com ficha
8. Tampa removível do aparelho
9. Abertura de saída da válvula de segurança
10. Alavanca de bloqueio manual da tampa
11. Válvula de descarga de vapor com invólucro de protecção
12. Interruptor da válvula de descarga de vapor
13. Anel de retenção
14. Alça da tampa
15. Recipiente para cozinhar em banho-maria
16. Grelha
17. Concha
18. Colher plana
19. Copo de medição
20. Cesta de fritura em óleo
21. Recipiente de recolha de condensado (no painel posterior do aparelho)
22. Válvula de retenção

Painel de controlo **A2**

1. Botões para seleccionar o modo automático (grupos de regimes) de cozedura.
2. O botão "COOK TIME" ("TEMPO DE COZEDURA") serve para definir o tempo de cozedura.
3. Indicador do tempo de cozimento. Mostra o tempo de cozimento seleccionado em regimes automáticos: "FAST" ("RÁPIDO"), "NORMAL", "SLOW" ("LENTO").
4. Display Mostra a contagem do tempo de cozimento / do início diferido / do aquecimento automático.
5. O botão "TIMER / KEEP WARM" ("RETARDAR INÍCIO / AQUECIMENTO AUTOMÁTICO") – selecção do tempo para a função "início diferido"; desconexão preliminar do aquecimento automático.
6. O botão "REHEAT/CANCEL" ("AQUECER/CANCELAR") – activação / desactivação da função "Aquecimento" / cancelamento de todas as configurações / desactivação da função "Manutenção da temperatura" / Cessão do regime de cozinha.
7. O botão "MULTI-CHEF" – selecção do regime de ajuste manual do tempo de cozimento.
8. Botão "+" – redução do valor do tempo de início diferido / redução do tempo de cozimento.
9. Botão "-" – aumento do valor do tempo de início diferido / aumento do tempo de cozimento.
10. Indicadores de selecção do tipo de produto – "MEAT" ("CARNE"), "FISH" ("PEIXE"), "VEGETABLES" ("VEGETAIS"), "POULTRY" ("AVES"), em grupos de regimes automáticos "STEAM" e "STEW".

I. ANTES DE USAR

Antes de começar o usar este produto leia com atenção o respectivo manual de operação e guarde-o para poder consultar em caso de necessidade. A exploração correcta prolongará significativamente o prazo de serviço do aparelho. Desembale o aparelho com cuidado e remova-o da caixa, tire todos os materiais de embalagem e autocolantes publicitários excepto o autocolante com o número de série.

⚠ A ausência do número de série no aparelho anula automaticamente o seu direito pelo serviço de garantia.

Limpe o corpo do aparelho com um pano molhado. Lave a taça com água e detergente. Seque bem. Durante a primeira utilização pode surgir um odor estranho que não é sinal de uma falha do aparelho. Neste caso efectue a limpeza do aparelho.

⚠ É necessário manter o aparelho a uma temperatura ambiental não menos que os 2 horas antes da ligação após o seu transporte ou armazenamento às temperaturas baixas.

Instale o aparelho sobre uma superfície firme horizontal garantindo que o vapor quente que sai da válvula de vapor não afecte o papel de parede ou outros objectos ou materiais que podem ficar danificados com elevada humidade

e temperatura.

Antes de cozimento verifique se as partes externas e internos visíveis da panela eléctrica não têm danos, quebras e outros defeitos. Não deve haver objectos entre a taça e o elemento de aquecimento.

II. OPERAÇÃO DA PANELA ELÉCTRICA

Como abrir/fechar a tampa

Quando a tampa está fechada, essa une-se hermeticamente ao produto, o que permite atingir uma alta pressão na multicozedura / panela de pressão. Quando a pressão dentro do aparelho superar a pressão atmosférica, a tampa é bloqueada automaticamente. Se ao término do cozimento a tampa não se abre sem esforço, quer dizer que a pressão na câmara é ainda demasiado elevada. Abrir a válvula de descarga de vapor e atender pela normalização da pressão no aparelho.

Para fechar a tampa abaixá-la e virar a alavanca de bloqueio manual no sentido horário até que ela pare.

Para abrir a tampa, gire a alavanca de bloqueio manual no sentido anti-horário contra o batente e abra a tampa puxando a alça.

⚠ **ATENÇÃO!** Antes de abrir a tampa, ateste-se de que a válvula de descarga de vapor é aberta e o vapor não sai dessa. Durante o funcionamento o aparelho aquece! Não toque na parte metálica da tampa durante e após o cozimento. Abrir a tampa só puxando a alça. Não levar o aparelho pela alça na tampa! Para levantar e transportar o aparelho usar-se as alças no corpo do mesmo.

Válvula de descarga de vapor

A multicozedura / panela de pressão REDMOND RMC-M110E está equipada com válvula de descarga de vapor, que está localizada na tampa. Ao colocar o interruptor na posição "HIGH PRESSURE" ("ALTA PRESSÃO"; válvula fechada) ou "NORMAL PRESSURE" ("PRESSÃO NORMAL"; válvula aberta), pode-se alterar o princípio de funcionamento do aparelho: com a válvula fechada, o aparelho funciona como uma panela de pressão, e com a válvula aberta, como multicozedura.

ⓘ A diferença tecnológica do interruptor da válvula de descarga de vapor não é uma avaria.

Depois de cozinhar à alta pressão é necessário abrir a válvula de descarga de vapor para a normalização da pressão na câmara. Terminada a preparação sob alta pressão, é necessário abrir a válvula de descarga de vapor para a normalização da pressão na câmara. Durante a cozedura de pratos que não requerem grandes quantidades de líquido (risoto, etc.), a válvula de descarga do vapor pode ser aberta imediatamente após o final do processo de cozimento. Se sob pressurização estão preparados pratos líquidos ou puré, espere 5-10 minutos para deixar esfriar o dispositivo, em seguida, abra a válvula. Caso contrário, o líquido quente pode ser ejectado com o vapor que sai.

⚠ **ATENÇÃO!** Ao abrir a válvula de descarga de vapor durante ou no final do processo de cozimento, é possível uma forte ejeção vertical de vapor quente. Tenha cuidado!

Função "Início diferido"

Ao seleccionar o regime automático de cozedura, pode-se instalar o início diferido do ciclo no intervalo de 1 minuto a 24 horas, com passo de 1 minuto (o atraso default é de 2 horas):

1. Depois da selecção do regime e do tempo de cozimento, apertar o botão "TIMER / KEEP WARM". No display será indicado o tempo do início diferido. O indicador do valor de horas começará a piscar.
2. Apertar os botões correspondentes para definir o valor em horas e em minutos (ao apertar repetidamente o botão "TIMER / KEEP WARM"). Para alterar rapidamente o valor, apertar e manter pressionado o botão "+" ou "-".
3. Em alguns segundos depois de definir o tempo do início diferido, as cifras no display cessam de piscar e começa a contagem regressiva do tempo estabelecido.

4. Para anular valores ajustados, apertar o botão "REHEAT/CANCEL".

ⓘ A função do início diferido não está disponível em regimes "FRY"; "POPCORN"; "BAKE"; tão como ao uso da função "Aquecimento". Não é recomendável utilizar o início diferido, se a receita contém como ingredientes os alimentos perecíveis (ovos, leite, nata, carne, peixe, queijo, etc.). Ao estabelecer o tempo do início diferido, deve-se considerar que o ciclo de funcionamento e a contagem regressiva do tempo de cozedura só começa depois de atingir a temperatura e a pressão desejadas do aparelho. Se o temporizador está ajustado para 24 horas, não é possível alterar o valor de minutos.

Função de manutenção da temperatura (aquecimento automático)

O aquecimento automático liga-se imediatamente depois de terminar o programa de cozedura (o que será avisado pelo sinal acústico e pelo apagamento do indicador do botão de regime), no display será mostrado o tempo de aquecimento com passo e 1 hora. Esta função permite manter a temperatura do prato acabado no intervalo de 60 a 80°C durante 8 horas.

O aquecimento automático pode ser parado ao apertar o botão "REHEAT/CANCEL": o indicador do botão apaga-se, e o aparelho vai mudar para o modo standby.

Se necessário, é possível desactivar de antemão a função do aquecimento automático ao apertar o botão "TIMER / KEEP WARM" (o indicador do botão "REHEAT/CANCEL" será apagado). Para activar novamente a função, apertar o botão "TIMER / KEEP WARM" outra vez mais.

Função "Aquecimento"

Permite aquecer o prato frio até a temperatura de 60 a 80°C e mantê-lo no estado caldo durante 8 horas:

1. Colocar o alimento na tigela, pôr a tigela no corpo do aparelho, assegurar-se que está numa posição regular, sem distorções, e está em contacto estreito com elemento de aquecimento.
2. Fechar e bloquear a tampa. Colocar o interruptor da válvula de descarga de vapor na posição "HIGH PRESSURE". Conectar o aparelho à corrente eléctrica.
3. Apertar o botão "REHEAT/CANCEL". O indicador do botão acenderá, e no display será mostrada uma contagem directa do tempo de aquecimento com passo de 1 minuto.
4. Para parar de aquecimento, apertar o botão "REHEAT/CANCEL" (o indicador do botão será apagado).

Sistemas de protecção do aparelho

A multicozedura / panela de pressão REDMOND RMC-M110E é equipada com sistema de segurança multi-nível. Durante o cozimento sob pressão, se a temperatura ou pressão medida na câmara exceder os valores desejados, o processo será interrompido até que estes parâmetros não se devolvem aos normais. Se isso não acontecer em um certo tempo, o aparelho irá parar de funcionar completamente.

O aparelho é equipado também com uma protecção adicional contra o superaquecimento nos regimes "FRY" e "POPCORN". Ao aquecimento crítico, o aparelho interrompe o cozimento e deve esfriar completamente (por aproximadamente 15 minutos) antes de usar qualquer um destes regimes de novo. Se ao tentar de re-iniciar um dos regimes "FRY" ou "POPCORN" no display é exibida a sigla HH, quer dizer que a temperatura do aparelho é ainda muito alta e a inclusão do regime está bloqueada. Esta restrição não se aplica a outros regimes de cozimento.

Cozimento de alimentos sob pressão

Quando a válvula de vapor é fechada, a câmara de trabalho na qual durante o funcionamento do aparelho está forçada e mantida uma pressão elevada, será hermetizada. A ebulição de água e a formação de vapor ocorre a uma temperatura acima de 100°C, e o tempo de cozedura é reduzido por mais de duas vezes. Em combinação com o acesso limitado de oxigénio aos alimentos cozidos, isso permite salvar o número máximo de propriedades úteis dos produtos.

Regras básicas de cozinhar sob pressão:

- Na tigela da multicuzedura/panela de pressão deve ser presente água ou qualquer outro líquido (pelo menos 2 copos de medição).
- O funcionamento do aparelho sob pressão não envolve fritura de alimentos em óleo. Se necessário, pode-se refogar legumes picados em um pouco de óleo ou caldo no fundo da multicuzedura / panela de pressão no regime "FRY" com a tampa aberta, em seguida, colocar o restante dos produtos, adicionar líquido, fechar a tampa e continuar a cozinhar sob pressão.
- O recipiente da multicuzedura / panela de pressão deve ser preenchido com comida e água por no mais de 4/5 e não menos de 1/5 do volume da tigela. Ao cozinhar alimentos que podem inchar em água quente ou liberar a espuma (espinafre, arroz, feijão, macarrão, ravioli de Sibéria, etc.), não encher a tigela por mais de 3/5 do seu volume, de forma a não entupir a válvula de vapor.

i *Lembre-se: a violação dessas regras pode resultar em sérios danos à unidade.*

Procedimento comum da utilização de programas automatizados

1. Preparar (medir) os ingredientes necessários e distribuí-los uniformemente na tigela.
2. Inserir a tigela dentro do corpo do aparelho, vire um pouco, assegure-se que ela está em bom contacto com o elemento de aquecimento.
3. Colocar o interruptor da válvula de descarga de vapor na posição necessária.
- "HIGH PRESSURE": o aparelho funciona como panela de pressão (para os grupos de regimes "RICE/GRAIN", "SOUP", "BOIL", "JAM/DESSERT", "PILAF", "DATMEAL", "BEANS", "GAME");
- "NORMAL PRESSURE": o aparelho funciona como multicuzedura (para os regimes "FRY", "BAKE", "POPCORN");
4. Conectar o aparelho à corrente eléctrica.
5. Apertar um botão correspondente para seleccionar o regime desejado (o grupo de regimes) de cozedura e o tipo de produto (para o grupo de regimes "STEW" e "STEAM"). O indicador do botão acende, no display começa a piscar o valor do tempo de cozedura predefinido (o tempo de cozedura não inclui o período necessário para atingir a temperatura e a pressão desejada do aparelho).
6. Apertar o botão "COOK TIME" para seleccionar o valor desejado do tempo de cozimento ("FAST", "NORMAL", "SLOW").
7. Para configurar um início retardado, apertar o botão "TIMER / KEEP WARM". Usar os botões "+" e "-" para estabelecer o valor necessário do tempo.
8. Alguns segundos depois de definir os valores, o display vai parar e piscar e iniciar a execução do ciclo especificado. Ao atingir a temperatura e a pressão necessárias do aparelho, a contagem decrescente do tempo de trabalho do aparelho vai começar. No regime "POPCORN", a contagem regressiva do tempo de cozimento não é exibida.
9. Se necessário, desligue de antemão o aquecimento automático.
10. Se estiver cozido sob pressão, antes de abrir a tampa do aparelho abra cuidadosamente a válvula de descarga de vapor para normalizar a pressão na câmara.
11. Para cancelar todas as configurações ou parar o processo de cozedura em qualquer fase use-se o botão "REHEAT/CANCEL".

Cozimento do arroz e de outros cereais (alta pressão)

Para o rápido cozimento de arroz, trigo mourisco, papas quebradiças de cereais está previsto um grupo de regimes automáticos "RICE/GRAIN" que inclui três tipos de configurações que podem ser seleccionados de acordo com a receita, tipo de produto e tempo de cozimento. O tempo de cozimento padrão: 12 minutos. O volume de ingredientes sem líquido não deve exceder o nível de 2/5 da escala na superfície interior da tigela.

Preparação de sopas (alta pressão)

Para preparar várias sopas e sopas-cremas oferece-se um grupo de regimes automáticos "SOUP" que inclui três tipos de configurações que podem ser selec-

cionados de acordo com a receita, tipo de produto e tempo de cozimento. O tempo de cozimento padrão: 30 minutos. O volume total de ingredientes, inclusive o líquido, não deve exceder o nível máximo da escala na superfície interior da tigela.

Cozedura (alta pressão)

Para cozinhar carne, peixe, legumes, embutidos, compotas, puré de frutas está previsto um grupo de regimes automáticos "BOIL" que inclui três tipos de configurações que podem ser seleccionados de acordo com a receita, tipo de produto e tempo de cozinhar. O tempo de cozimento padrão: 20 minutos. O volume total de ingredientes, inclusive o líquido, não deve exceder o nível máximo da escala na superfície interior da tigela.

Assadura (pressão normal)

Na multicuzedura/panela de pressão REDMOND RMC-M110E é previsto um regime automático especial que permite cozinhar alimentos (carne, legumes, aves, frutos do mar), à pressão normal, com a adição de um pouco de óleo ou gordura. Por padrão, o tempo de trabalho no regime "FRY" é de 20 minutos. Para fritar em óleo, use uma cesta especial com alça removível (fornecida com multicuzedura/panela de pressão).

⚠ *ATENÇÃO! Não cobrir o aparelho com a tampa durante o cozimento no regime "FRY". Caso contrário, isso pode provocar um bloqueio automático da tampa (nesse caso não será capaz de monitorar visualmente o processo de fritura, mexer ou virar o produto). Se isso acontecer, pare o processo de cozimento, espere até que o aparelho esfrie e abra-lo. Depois disso, pode-se continuar a cozinhar.*

Preparação de compotas, sobremesas (alta pressão)

Para o cozimento de confeituras, geleias, doces, várias sobremesas está previsto um grupo de regimes automáticos "JAM/DESSERT" que inclui três tipos de configurações que podem ser seleccionados de acordo com a receita, tipo de produto e tempo de cozimento. O tempo de cozimento padrão: 22 minutos. O volume total de ingredientes, inclusive o líquido, não deve exceder o nível máximo da escala na superfície interior da tigela.

Cozimento de pilaf (alta pressão)

Para o cozimento de vários tipos de pilaf está previsto um grupo de regimes "PILAF" que inclui três tipos de configurações que podem ser seleccionados de acordo com a receita, tipo de produto e tempo de cozimento. O tempo de cozimento padrão: 20 minutos. O volume de ingredientes sem líquido não deve exceder o nível de 3/5 da escala na superfície interior da tigela.

Cozimento de papas com leite (alta pressão)

Para preparar várias papas com leite, oferece-se um grupo de regimes automáticos "DATMEAL" que inclui três tipos de configurações que podem ser seleccionados de acordo com a receita, tipo de produto e tempo de cozimento. O volume total de ingredientes, inclusive o líquido, não deve exceder o nível de 2/5 da escala na superfície interior da tigela. O tempo de cozimento padrão: 5 minutos.

A preparação de papas na multicuzedura/panela de pressão prevê a utilização do leite pasteurizado com baixo teor de gordura. Para evitar a evaporação do leite a ferver e obter o resultado pretendido, recomenda-se fazer o seguinte antes de cozinhar:

- lavar cuidadosamente todos os grãos (arroz, trigo mourisco, painço, etc.) até a água é transparente;
- untar com a manteiga a tigela da multicuzedura antes de cozinhar;
- seguir rigorosamente as proporções indicadas nas receitas no livro em anexo, reduzir ou aumentar a quantidade de ingredientes só em proporção;
- ao usar leite, diluí-lo com água potável na proporção de 1:1.

As propriedades do leite e cereais podem variar-se à dependência do local de origem e do fabricante, o que às vezes afecta os resultados da preparação.

Preparação de leguminosos (alta pressão)

Para o cozimento de ervilhas, feijões, lentilhas e outros produtos leguminosos similares está previsto um grupo de regimes automáticos "BEANS" que inclui três tipos de configurações que podem ser seleccionados de acordo com a receita, tipo de produto e tempo de cozimento. O tempo de cozimento padrão: 40 minutos. O volume de ingredientes sem líquido não deve exceder o nível de 3/5 da escala na superfície interior da tigela.

Pastelaria (pressão normal)

Para cozinhar biscoitos, bolos, pães, assim como para assar carne, peixe e legumes está previsto um grupo de regimes automáticos "BAKE" que inclui três tipos de configurações que podem ser seleccionados de acordo com a receita, tipo de produto e tempo de cozinhar. O tempo de cozimento padrão: 30 minutos. O volume de ingredientes sem líquido não deve exceder o nível de 2/5 da escala na superfície interior da tigela.

Cozimento de caça (alta pressão)

Para preparar os pratos da caça (carne dura, grandes pedaços de carne e de aves) e para cozinhar gelatina está previsto um grupo de regimes automáticos "GAME" que inclui três tipos de configurações que podem ser seleccionados de acordo com a receita, tipo de produto e tempo de cozinhar. O tempo de cozimento padrão: 30 minutos. O volume total de ingredientes, inclusive o líquido, não deve exceder o nível de 4/5 da escala na superfície interior da tigela.

Preparação do popcorn (pressão normal)

Para preparar o popcorn prevê-se um regime automático especial "POPCORN".

1. Colocar o milho para popcorn (sem embalagem, não mais de 200 gramas por vez!) na tigela.
2. Inserir a tigela dentro do corpo do aparelho, vire um pouco, assegure-se que ela está em bom contacto com o elemento de aquecimento. Fechar e bloquear a tampa.
3. Remover o interruptor da válvula de descarga de vapor puxando-o para cima. Conectar o aparelho à corrente eléctrica.
4. Apertar o botão "POPCORN". O indicador do botão acende, em alguns segundos no display será mostrado um ícone de calor dinâmico e vai iniciar-se o ciclo de cozimento seleccionado. A contagem do tempo de funcionamento neste regime não é exibida.
5. No final do tempo de cozimento, ouvir-se-á um sinal sonoro e o display mostrará 0000.
6. Espere até que os cliques dentro da tigela parem, em seguida, abra a tampa e retire a tigela com popcorn pronto.

⚠ *ATENÇÃO! Quando o aparelho prepara popcorn fica muito quente! Tenha cuidado! Use luvas de forno.*

Estufagem (alta pressão)

Para preparar vários pratos o cozimento dos quais inclui a estufagem, oferece-se um grupo de regimes automáticos "STEW" que inclui 12 tipos de configurações que podem ser seleccionados de acordo com a receita, tipo de produto e tempo de cozimento. O tempo de cozimento por padrão depende do tipo de produto seleccionado ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH"). O volume total de ingredientes, inclusive o líquido, não deve exceder o nível de 4/5 da escala na superfície interior da tigela.

Cozedura em banho-maria (alta pressão)

Para cozinhar em banho-maria carne, peixe, legumes, frutos de mar, pratos dietéticos e vegetarianos, menu para bebés, está previsto um grupo de regimes automáticos "STEAM" que inclui 12 tipos de configurações que podem ser seleccionados de acordo com a receita, tipo de produto e tempo de cozinhar. O tempo de cozimento por padrão depende do tipo de produto ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH").

Para cozinhar em banho-maria, utilize um recipiente especial e grelha de suporte (fornecidos com multicuzedura/panela de pressão).

1. Encha a tigela com 300-350 ml de água.

- Prepare os ingredientes de acordo com a receita, distribua-os uniformemente no recipiente para cozinhar num banho de água. Ponha a grelha na tigela, coloque o recipiente sobre a grelha.
- Siga as indicações dos pontos 2-11 da secção "Procedimento comum da utilização de programas automatizados".

Regime "MULTI-CHEF" (pressão alta/normal)

Se os regimes automáticos especificados não permitir criar as condições necessárias para a preparação de refeições desejadas, pode usar o regime de ajuste manual "MULTI-CHEF". Este regime permite a cozedura de alimentos, tanto a alta pressão que a normal e com a capacidade de mudar do tempo de cozedura no intervalo de 2 a 99 minutos, como passo de ajuste de 1 minuto. Nesse regime será capaz de realizar quase todas as ideias culinárias. O tempo de cozimento padrão: 10 minutos.

O volume total de ingredientes, inclusive o líquido, não deve exceder o nível de 4/5 da escala na superfície interior da tigela.

- Medir e preparar os ingredientes de acordo com a receita. Colocá-los na tigela, cobrir com água.
- Inserir a tigela dentro do corpo do aparelho, virar um pouco, assegurar-se que ela está em bom contacto com o elemento de aquecimento. Fechar e bloquear a tampa.
- Colocar o interruptor da válvula de descarga de vapor na tampa do aparelho na posição desejada: "HIGH PRESSURE" ou "NORMAL PRESSURE". Conectar o aparelho à corrente eléctrica.
- Apertar o botão "MULTI-CHEF". O indicador do botão acende, no display começa a piscar o tempo de cozimento padrão.
- Apertar os botões "+" e "-" para ajustar o tempo de cozimento desejado.
- Siga as indicações dos pontos 7-11 da secção "Procedimento comum da utilização de programas automatizados".

III. OUTRAS POSSIBILIDADES

- Cozimento de pratos para bebés
- Esterilização de louça e itens de higiene pessoal

IV. ACESSÓRIOS OPCIONAIS

Para adquirir os acessórios opcionais da multicozedura REDMOND RMC-M110E e para aprender mais sobre o novo REDMOND, visite o site www.multicooker.com ou solicitar aos concessionários

V. CONSELHOS DE COZIMENTO

Tempo recomendado de cozinha de vários produtos em banho de água

Produto	Peso, g / pç	Volume de água, ml	Tempo de cozimento, min
Filète de porco/vitela (em bocados de 1,5-2 cm)	500	400	15/20
Filète de cordeiro (em bocados de 1,5-2 cm)	500	500	25
Filète de frango (em bocados de 1,5-2 cm)	500	500	6
Croquetes/almôndegas	500	500	15
Peixe (filète)	500	500	8
Coquetel de mariscos (frescos/congelados)	500	500	8
Batatas (cortadas em 4 partes)	500	500	8

Produto	Peso, g / pç	Volume de água, ml	Tempo de cozimento, min
Centoura (em bocados de 1,5-2 cm)	500	500	8
Beterraba (cortada em 4 partes)	500	500	12
Legumes (frescos/congelados)	500	500	3
Ovo de galinha	5 pç	500	4

i Os valores indicados na tabela são aproximados e servem apenas para orientação. Eles podem diferir dos valores reais e dependem do tipo específico de produto, o sua frescura e suas preferências pessoais.

Tabela de programas de cozinha (ajuste de fábrica)

Grupos de regimes	Tempo de cozimento, min.			Tempo padrão de cozimento, min	Início diferido	Aquecimento do prato	
	Fast	Normal	Slow				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	presente	presente	
SOUP	15	30	45	30	presente	presente	
BOIL	18	20	45	20	presente	presente	
FRY			20		—	presente	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	presente	presente	
PILAF	10	20	30	20	presente	presente	
OATMEAL	3	5	10	5	presente	presente	
BEANS	25	40	60	40	presente	presente	
BAKE	26	30	35	30	—	presente	
GAME	15	30	45	30	presente	presente	
POPCORN	Estabelece-se automaticamente				—	presente	
STEW	Meat	30	40	50	40	presente	presente
	Vegetables	15	20	25	20	presente	presente
	Poultry	20	35	45	35	presente	presente
	Fish	15	20	30	20	presente	presente
STEAM	Meat	15	20	25	20	presente	presente
	Vegetables	6	10	15	10	presente	presente
	Fish	8	10	15	10	presente	presente
	Poultry	10	15	20	15	presente	presente
MULTI-CHEF	Estabelece-se manualmente na gama de 2 a 99 minutos				—	presente	presente

VI. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Antes de iniciar a limpeza do aparelho, verifique se ele está desligado e completamente arrefecido. Use um pano macio e detergente não abrasivo para louça. Recomenda-se limpar o produto imediatamente após o uso. Antes da primeira utilização, ou para remover os odores estranhos após o cozimento é recomendado deixar ferver por 20 minutos uma metade de um limão no regime "BOIL" à válvula fechada de descarga de vapor.

⚠ É proibido usar produtos de limpeza abrasivos, esponjas com camada abrasiva e produtos químicos.

Limpar o corpo do aparelho, quando é necessário.

A tigela deve ser limpa depois de cada utilização (pode ser lavada na máquina de lavar louça), em seguida, esfregue a superfície externa com trapo seco.

A superfície interior da tampa deve ser limpa após cada utilização do aparelho:

- Abra a tampa do aparelho. No centro do lado interior da tampa, uma porca de fecho está situada. Ao segurar a tampa, retire a porca (ao girar no sentido anti-horário) e separe cuidadosamente a tampa e a alavanca do mecanismo de dobradiças.
- Limpe o interior da tampa e esfregue-a com trapo seco.
- Recoloque a tampa: alinhe o orifício no centro da tampa com o parafuso na alavanca do mecanismo articulado (a alavanca de bloqueio da tampa deve ficar por encima), e segurando a tampa, ataraxe a porca (ao girar no sentido horário) até que ela pare.

Para uma limpeza mais eficaz da superfície interna da tampa do aparelho, é recomendável remover preliminarmente o elástico de retenção e desmontar a válvula de descarga de vapor.

A válvula de vapor removível deve ser limpa após cada utilização do aparelho:

- Retire o interruptor da válvula na parte externa da tampa, puxando-o para cima.
- Remova o invólucro de protecção no lado interior da tampa.
- Enxágue ambas partes da válvula com água quente.
- Ataraxe o invólucro da válvula no seu lugar, coloque o interruptor da válvula na sua sede e fixe-o com uma leve pressão.
- No lado interior da tampa tem a válvula de controle de pressão. Remova cuidadosamente a sujeira do corpo da válvula e da vedação com uma esponja úmida ou um pano.

⚠ Recomenda-se limpar a válvula de descarga do vapor e da válvula de retenção após cada utilização.

O anel de retenção no lado interior da tampa deve ser limpa se necessário: remova cuidadosamente o anel, lave com água morna e ponha no lugar de maneira regular e sem distorções.

Durante a cozedura da comida, vai formar o condensado que se acumula no recipiente localizado na parte traseira do corpo do aparelho. Retire o recipiente ao puxá-lo para baixo, escorra a água acumulada dentro e coloque o recipiente no lugar.

VII. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE ASSISTÊNCIA

Aviso de erro no display	Erros possíveis	Correcção do erro
E1	Erro do sensor de pressão	Desligue o aparelho do circuito eléctrico, deixe-o esfriar. Fechar bem a tampa. Se o problema persistir, contacte um centro de serviço autorizado
E3	Erro de sistema, pode ser danificada a placa de controlo ou o elemento de aquecimento	Contacte um nosso centro de assistência técnica autorizado

Aviso de erro no display	Erros possíveis	Correcção do erro
ES	Superaquecimento do aparelho	Desligue o aparelho do circuito eléctrico, deixe-o esfriar

Avaria	Causa eventual	Correcção do defecto
Não se ligue	Falta corrente no circuito de alimentação	Verificar a alimentação
Atampa está ligada ao corpo do aparelho de modo não hermético. Durante o cozimento, o vapor escapa debaixo das tampas	Falta o anel de retenção na tampa do aparelho, ou o anel é fora do alinhamento	Colocar o anel numa maneira correcta
	O anel de retenção na tampa do aparelho está suja	Limpar o anel
	Deformação do anel de retenção	Substituir o anel com o novo
Prato é cozido por demasiado tempo	Interrupções da tensão no circuito de alimentação	Verificar a alimentação
	Entre o copo e o elemento de aquecimento fica um objecto estranho	Remover o objecto estranho
	A tigela no corpo do aparelho não está instalada bem, tem distorções	Colocar a tigela sem distorções, alinhar
	O elemento de aquecimento é sujo	Desligue o aparelho do circuito eléctrico, deixe-o esfriar. Limpar o elemento de aquecimento

VIII. OBRIGAÇÃO DE GARANTIA

Este produto tem garantia de 2 anos, após a sua compra. Durante este período, o fabricante compromete-se a resolver os problemas de reparação, substituir peças ou substituir o robô por qualquer defeito de fábrica. A garantia só tem valor com o recibo de compra carimbado e assinado pelo vendedor da loja. Esta garantia é válida unicamente se o robô for utilizado de acordo com o manual de instruções, os produtos utilizados de acordo com o manual, se não forem reparados por estranhos, se não forem desmontados ou mal utilizados, assim como se mantiver o conjunto completo. Esta garantia não cobre os desgastes normais e consumíveis (filtros, bombas, recobrimento antiaderente, embalagens, etc.).

O tempo de vida do robô e o período de garantia conta a partir da data do talão de venda, ou da data de fabrico do mesmo (no caso de não se poder determinar a data da venda).

A data de fabrico pode ser encontrada no número de série que se encontra na etiqueta de identificação colada no aparelho. O número de série é composto por 13 dígitos. Os símbolos 6º e 7º indicam o mês, o 8º – o ano de fabrico do robô. O tempo de serviço do robô, estabelecido pelo fabricante é de 5 anos a partir da data do talão de compra, desde que a sua utilização cumpra as regras do manual de funcionamento, e normas técnicas exigidas.

Utilização ecologicamente inofensiva (utilização eléctrica e maquinaria electrónica)




O descarte de embalagens, manual de utilização, assim como o robô, deve ser feito em conformidade com os programas de reciclagem local. Preocupe-se com o meio ambiente: não coloque estes produtos no lixo doméstico.

Os aparelhos utilizados (antigos) não devem ser colocados no lixo doméstico, devem ser recolhidos separadamente. Os proprietários de aparelhos elétricos antigos são obrigados a leva-los aos pontos especiais

de recolha o dá-los às organizações respectivas. Assim está a ajudar o programa de reciclagem de matérias-primas, e também à limpeza de substâncias contaminantes.

Este aparelho está etiquetado de acordo com a Directiva 2012/19/UE do Parlamento Europeu e do Conselho, relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).

A directriz determina o quadro para a devolução e a reciclagem de aparelhos usados, como aplicável em toda a UE.

 Før du bruger dette produkt, bør du grundigt læse denne manual igennem og gemme den til senere brug. Korrekt brug af enheden vil forlænge dens levetid betydeligt.

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Producenten er ikke ansvarlig for skader, som følger af manglende overholdelse af sikkerhedsregler og drift af produktet.
- Dette elektroniske apparat er en multifunktionel enhed til madlavning i private hjem og kan bruges i lejligheder, landejendomme, hotelværelser, boligområder butikker, kontorer eller andre sådanne forhold, ikke-industriell drift. Industrielle eller anden misbrug af enheden vil være et brud på korrekt brug af produktet. I så fald tager fabrikanten ikke ansvar for eventuelle konsekvenser.
- Før apparatet tilsluttes til kobling skal der kontrolleres, om dens spænding falder sammen med nominel spænding på enheden (se tekniske specifikationer eller produkt navneskilt).
- Brug en forlængerledning beregnet til strømforbrug af enheden – misforhold kan forårsage kortslutning eller brand kabel.
- Tilslut apparatet til stikkontakter med jordforbindelse

– er et obligatorisk krav om beskyttelse mod elektrisk stød. Brug af en forlængerledning, skal der sørges for, at det også har en jordforbindelse.

STOP *OBS! Under drift apparatets overflade, skålen og metal delene opvarmes! Vær forsigtig! Brug grydelapper. For at undgå skoldning af varmt damp læn ikke over enheden, når låget åbnes.*

DNK

- Sluk for apparatet ud af stikkontakten efter brug, samt under rengøring eller flytning. Tag ledningen ud med tør hænder, hold det i stikket, ikke i ledningen.
- Før ikke strømkablet i døråbninger eller i nærheden af varmekilder. Sørg for, at ledningen ikke bliver snoet og bøjet, ikke er i kontakt med skarpe genstande og kanter af møbler.

STOP *Bemærk: utilsigtet skade på ledningen kan give problemer, som ikke overholder garantien, samt elektrisk stød. En beskadiget el-kabel kræver akut udskiftning i servicecenter.*

- Hold altid ren og servicevenlighed af dampventilen, trykreguleringsventil, O-ring på indersiden af låget af beholderen til opsamling af kondensvand. Tænd ikke for enheden til stikkontaktet, hvis der er skader, blo-

keringer, deformationer på ventiler, det indvendige dæksel og O-ring eller hvis beholderen er fyldt med kondensat. Med udskiftelig tætningsring brug kun reservedele ring, der medfølger med enheden.

- Til madlavningen under tryk, er det nødvendigt at have vand eller anden væske i skålen – mindst 1/5 af mængden af skålen.

STOP *Stegning og bagning ved højt tryk er strengt forbudt!*

- For at undgå tilstopning af dampventil, fyld ikke med mad og vand mere end 4/5 af mængden af skålen. Ved produkter, der har evnen til at svulme op i varmt vand eller tildele skum – ikke mere end 3/5 af mængden af skålen.

STOP *Det er strengt forbudt at installere madlavningsprogram på højt tryk, hvis låget på enheden er ikke fastsat helt!*

- Ved åbning af dampventilen under eller ved afslutningen af tilberedningen, kan der ske en lodret frigivelse af varm damp. Læn dig ikke over låget, og læg ikke dine hænder over ventil huller, når den åbnes.
- Ved højt tryk låses der automatisk låsesystem til låget. Forsøg ikke at åbne låget uden forudgående normalisering af trykket i enheden.

- Efter kogning af flydende eller puré fødevarer, lad udstyret afkøle i løbet af 10-15 minutter, inden udledning af trykket for at forhindre frigivelsen af den varme væske gennem dampventil.
- Åbn enhedens låg kun ved et plasthåndtag. Løftning af enheden, kan kun ske ved håndtaget på siderne af panelet, og kun når udstyret er slukket.
- Enheden må ikke placeres på et blødt underlag, apparatet må ikke dækkes under drift – dette kan føre til overophedning og funktionsfejl.
- Brug ikke apparatet udendørs – fugt eller fremmedlegemer i apparatet kan medføre alvorlige skader.
- Før rengøring af apparatet sørg for, at det er taget ud af stikket, og helt afkølet. Følg vejledningen af rengøringen af apparatet.

STOP *Det er forbudt at sænke apparatet i vand eller sætte det under rindende vand!*

- Børn under 8 år og ældre og personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, kan kun bruge enheden under opsyn og / eller hvis de er blevet instrueret om sikkert brug af enheden og er bevidst om faren der

kan være forbundet med dets anvendelse. Børn bør ikke lege med apparatet. Hold apparatet og ledningen utilgængeligt for børn under 8 år. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke udføres børn uden opsyn af en voksen.

- Emballagen (film, skum, etc.) kan være farlige for børn. Fare for kvælning! Hold det utilgængeligt for børn.
- Det er forbudt, at foretage individuel reparation af enheden eller ændring af dens struktur. Reparationer må kun udføres af et autoriseret servicecenter. Uprofessionel arbejde kan føre til ødelæggelse af enheden, skade og skade på ejendom.

STOP

OBS! Det er forbudt at bruge enheden ved funktionsfejl.

Tekniske specifikationer

Model	RMC-M110E
Effekt	900 W
Spænding	220-240 V, 50/60 Hz
Elektrisk sikkerhed	klasse I
Maksimal volumen	4,8 L
Skåbelægning	Daikin® non-stick (Japan)
Display	LED, digitalt
Betjening	elektronisk
Beskyttelse	4 niveauer:
• dampdåpsventil	
• lukkeventil	
• termisk afbrydelse	
• trykstigningssensor	
Klarsignal	ja

Automatiske tilberedningsindstillinger

RICE/GRAIN (RIS/KORN)	3 indstillinger
SOUP (SUPPE)	3 indstillinger
BOIL (KOGNING)	3 indstillinger
FRY (STEGNING)	1 indstilling
JAM/DESSERT (SYLTETØ/DESSERT)	3 indstillinger
PILAF (PILAF)	3 indstillinger
OATMEAL (MELKEGRØD)	3 indstillinger
BEANS (BÆLGFRUKTER)	3 indstillinger
BAKE (BAGVERK)	3 indstillinger
GAME (VILDT)	3 indstillinger
POPCORN	1 indstilling
STEAM (STUVNING)	12 indstillinger
STEAM (DAMP)	12 indstillinger
MULTI-CHEF	1 indstilling

Funktioner

Genopvarmning	op til 8 timer
Automatisk "hold varm" funktion	op til 8 timer
Automatisk "hold varm" funktion kan slås fra	ja
Forudindstilling	op til 24 timer

Indhold

Tryk- og multikogler med skål	1
Låg med dampventil	1
Dampkogningsbeholder	1
Målebæger	1
Rist	1
Spatel	1
Øseske	1
Friturestigningskurv	1
"100 opskrifter" (bog)	1
Reservepakning	1
Brugsanvisning	1
Servicebog	1
Lysnetkabel	1

I **Brugsanvisningen** kan foretages ændringer i design, enkeltdele eller maskinens tekniske specifikationer uden forudgående varsel som led i opgraderingsprocessen.

Apparatets dele **A1**

1. Selve apparatet
2. Aftageligt slip-let skål
3. Fastsplændingsbolt
4. LED-kontrolpanel
5. Base med gummifodder

6. Bærehåndtag
7. Lysnetkabel og stik
8. Aftageligt låg
9. Sikkerhedsventiludgang
10. Låsearm til skål
11. Dampudstøpsventil med sikkerhedsdæksel
12. Dampudstøpsventilafbryder
13. Pakning
14. Håndtag til låg
15. Dampkogningsbeholder
16. Rist
17. Øseske
18. Spatel
19. Målebæger
20. Friturestigningskurv
21. Kondensvandsbæke (på apparatets bagpanel)
22. Lukkeventil

Kontrolpanel **A2**

1. Automatiske tilberedningsindstillingsknapper.
2. "COOK TIME" (TILBEREDNINGSTID) -knop – vælg tilberedningstid.
3. Tilberedningstidsindikator. Viser den valgte tilberedningstid i de automatiske indstillinger: "FAST" ("HURTIG"), "NORMAL", "SLOW" ("LANGSOM").
4. Display. Viser nedtællingstimeren for kogning/forudindstillet tid/"hold varm".
5. "TIMER / KEEP WARM" ("TIMER/HOLD VARM")-knappen indstiller den forudindstillede tid og slukker for den automatiske "hold varm" funktion.
6. "REHEAT/CANCEL" ("GENOPVARM/ANNULLER")-knappen slår genopvarmingsfunktionen til og fra/annullerer alle indstillinger/slukker for "hold varm"-funktionen/afbryder tilberedningsprogrammet.
7. "MULTI-CHEF"-knappen vælger det manuelle tilberedningstidsprogram.
8. "-" knappen reducerer den forudindstillede tid/tilberedningstiden.
9. "+" knappen øger den forudindstillede tid/tilberedningstiden.
10. Råvareindikatorer under indstillingerne "STEAM" og "STEW": "MEAT" ("KØD"), "FISH" ("FISK"), "VEGETABLES" ("GRØNTSAGER"), "POULTRY" ("FJERKRÆ").

I. FØR BRUG

Tag forsigtigt apparatet og dets komponenter ud af kassen. Fjern alt indpakningsmateriale og alle reklamemærkater.

⚠ Fjern ikke advarselmærkaterne, indikatormærkaterne (hvis der er nogen) eller mærkatet med serienummeret. Garantien er ikke længere gyldig, hvis serienummeret er fjernet fra apparatet.

Tør apparatet af med en våd klud og skyl skålen. Lad det tørre. Rengør apparatet grundigt før det tages i brug for at undgå ubehagelig lugt (se "Vedligeholdelse af apparatet").

⚠ Efter transport eller opbevaring ved lave temperaturer, skal apparatet efterlades i rumtemperatur i mindst 2 timer før der tændes for det.

Placer apparatet på en hård, jævn, vandret overflade, så dampen fra ventilen ikke kommer i kontakt med tapet, pyntegenstande, elektroniske enheder eller andre ting eller materialer, der kunne blive beskadiget af høj fugtighed eller høje temperaturer.

Før brug skal du kontrollere at der ikke er skår eller andre kvalitetsfejl på ydersiden eller på synlige indre dele af multikogeren. Der må ikke sidde noget fast mellem skålen og varmeelementet.

II. ANVENDELSE AF MULTIKOGEREN

Åbn/luk låget

Låget tillukkes hermetisk, hvilket gør det muligt at udvikle et højt tryk inde i tryk- og multikogeren. Når trykket er højere end det atmosfæriske tryk, låser

låget automatisk. Hvis låget ikke åbner nemt, når tilberedningen er afsluttet, betyder det at trykket indeeni stadig er for højt. Åben dampudslipsventilen og vent på at trykket falder.

Man lukker låget ved at give slip på det og dreje låserammen med uret, så langt som den kan komme.

Man åbner låget ved at dreje låserammen mod uret, så langt som den kan komme, og derefter kan låget åbnes ved hjælp af håndtaget.

⚠ BEMÆRK: før låget åbnes skal du sørge for, at dampudslipsventilen er åben og at der ikke kommer damp ud af den.

Apparatet bliver varmt, når det er i brug. Rør ikke ved lågets metaldele under eller lige efter madlavning. Brug altid håndtaget til at åbne låget. Løft ikke apparatet ved hjælp af håndtaget på låget. Brug håndtagene på siden af apparatet til at løfte og bære det.

Dampudslipsventil

Denne REDMOND RMC-M110E tryk- og multikoger er udstyret med en dampudslipsventil på låget. Ved at indstille ventilkontakten på HIGH PRESSURE (HØJTRYK) – ventil lukket eller NORMAL PRESSURE (NORMALT TRYK) – ventil åben, kan apparatet bruges på to forskellige måder: med lukket ventil fungerer det som en trykkoger og med ventilen åben fungerer det som en multikoger.

i Sløret i dampudslipsventilen er ikke en fejl. Efter madlavning, hvor trykkogning er anvendt, åbnes dampudslipsventilen for at normalisere trykket inden i. Når der tilberedes retter, der ikke kræver meget væske (pilaf osv.), kan dampudslipsventilen åbnes, så snart tilberedningen er overstået. Hvis der tilberedes væsker eller purer skal apparatet køle ned i 5-10 minutter før ventilen åbnes. Ellers kan der komme varm væske ud sammen med dampen.

⚠ BEMÆRK: Når dampudslipsventilen åbnes, under eller efter anvendelse af apparatet, kan der forekomme et pludseligt udslip af damp. Vær forsigtig.

Forudindstillet tid

Når du vælger et automatisk program kan du bruge forudindstille tiden på mellem 1 minut og 24 timer med et interval på 1 minut (som standard er tiden forudindstillet på 2 timer).

- Når program og tilberedningstid er valgt, trykkes på knappen "TIMER / KEEP WARM". Den forudindstillede tid vises på displayet. Timeindikatoren blinker.
- Tryk på knappen for at indstille de ønskede timer og derefter tryk igen (tryk på "TIMER / KEEP WARM"-knappen igen). Tiden kan ændres hurtigt ved at trykke ned på "+" eller "-"-knappen og holde den inde.
- Få sekunder efter den forudindstillede tid er valgt, holder talletene på displayet op med at blinke, og nedtællingstimeren går i gang.
- For at annullere indstillingen, trykkes på knappen "REHEAT/CANCEL".

Muligheden for at forudindstille tiden findes ikke i programmerne FRY, POPCORN eller BAKE eller når genopvarmningsfunktionen anvendes. Undgå at forsinke starten, hvis opskriften indeholder ingredienser med kort holdbarhed.

Husk på, at når tiden forudindstilles, så vil den valgte indstilling og tilberedningstidsnedtællingen først gå i gang, når apparatet har nået den ønskede temperatur og det rette tryk.

Hvis timeren indstilles på 24 timer kan der ikke ændres på minutterne.

"Hold varm" automatisk

Når et tilberedningsprogram er slut (angivet af et signal og at indstillingsindikatorlampen slukkes), går den automatiske "hold varm" funktion i gang (displayet viser "hold varm"-tiden med 1 minuts interval). Denne funktion kan holde en rets temperatur på 60-80°C i 8 timer.

"Hold varm"-funktionen kan afbrydes ved at trykke på knappen "REHEAT/CANCEL"; herved slukkes indikatorlampen og apparatet skifter til standby.

Om nødvendigt kan "hold varm"-funktionen slås fra ved at trykke på knappen

"TIMER / KEEP WARM" (indikatorlampen for "REHEAT/CANCEL" slukkes)."Hold varm"-funktionen slås til igen ved at trykke på knappen "TIMER / KEEP WARM".

Genopvarm

Denne program varmer kold mad op til 60-80°C og holder den varm i 8 timer.

- Læg maden i skålen og placer den inde i apparatet, sørg for, at den står lige og sidder godt fast på varmelementet.
- Luk og lås låget. Indstil dampudslipsventilen på HIGH PRESSURE. Sæt apparatet i stikkontakten. Tryk på "REHEAT/CANCEL"-knappen. Tryk på knappen "REHEAT/CANCEL". Indikatorlampen lyser og genopvarmningsnedtællingen vises på displayet med et interval på 1 minut.
- For at slå genopvarmningsfunktionen fra, trykkes på knappen "REHEAT/CANCEL" (indikatorlampen slukkes).

Apparatets beskyttelsessystem

Denne REDMOND RMC-M110E tryk- og multikoger er udstyret med et beskyttelsessystem i 4 niveauer. Når der laves mad under tryk og temperaturen eller trykket inde i kogerens overstiger det ønskede niveau, vil tilberedningsprocessen forsinker indtil niveauet vender tilbage til det normale. Hvis dette ikke sker inden for en vis tidsperiode, vil apparatet holde op med at virke.

Apparatet er også udstyret med en yderligere beskyttelse under programmerne FRY og POPCORN. Hvis apparatet overopheder, stopper tilberedningen, og det skal køles helt ned (cirka 15 minutter) før du kan bruge en af disse indstillinger igen. Hvis der står "HH" på displayet under brug af FRY- eller POPCORN-programmer, betyder det, at apparatet stadig er for varmt, og at låseindstillingen er slået til. Dette gælder ikke for andre tilberedningsprogrammer.

Trykkogning

Når dampudslipsventilen er lukket er apparatet hermetisk tildlukket, og der opbygges et højt tryk indeeni efterhånden som det opvarmes. Vand koger i damp ved over 100°C og tilberedningstiden bliver godt og vel halveret. Dette, i forening med en begrænset ilttilførsel, betyder at maden bevarer så mange næringsstoffer som muligt.

Generelle regler for trykkogning:

- Der skal være vand eller anden form for væske i tryk- og multikogerskålen (mindst 2 målebægre).
- Madvarer kan ikke steges i olie under tryk. Hvis det er påkrævet kan hakkede grøntsager steges let med en lille smule olie eller bouillon i bunden af tryk- og multikogeren ved brug af FRY-programmet med låget åbent. Derefter tilsættes de resterende ingredienser, væske hældes i, låget lukkes og trykkogningen fortsættes.
- Tryk- og multikogerskålen bør ikke fyldes mere end 4/5 og ikke mindre end 1/5. Når der koges madvarer, der svulmer eller danner skum i varmt vand (spinat, ris, bælgfrugter, dumplinger o. lign.), må skålen ikke fyldes mere end 3/5 så dampventilene ikke tilstoppes.

i HUSK: apparatet kan gå i styktryk, hvis dette ikke overholdes.

Generel procedure for brug af automatiske tilberedningsprogrammer.

- Forbered (afmål) varerne ifølge opskriften og placer dem i et jævnt lag i skålen.
- Sæt skålen ind i apparatet og sørg for at den placeres lige og står fast oven på varmelementet.
- Indstil dampudslipsventilen på den påkrævede indstilling:
 - HIGH PRESSURE – trykkoger (til RICE/GRAIN, SOUP, BOILING, JAM/DESSERT, PILAF, OATMEAL, BEANS og GAME-programmer);
 - NORMAL PRESSURE – multikoger (til FRY; BAKE og POPCORN-programmer).
- Sæt apparatet i stikkontakten.
- Vælg tilberedningsprogram og røvere ved at trykke på de relevante knapper (gælder for STEW og STEAM-indstillinger). Indikatorlampen lyser og standardtilberedningstiden begynder at blinke på displayet (tilberedningstiden indbefatter ikke den tid tager for apparatet at opnå den påkrævede temperatur og det påkrævede tryk).

- Tryk på knappen "COOK TIME" for at vælge den ønskede kogehastighed ("FAST", "NORMAL" eller "SLOW").
- Tryk på knappen "TIMER / KEEP WARM" for at forudindstille tiden. Brug "+" og "-"-knapperne til at indstille tiden.
- Få sekunder efter indstillingen er foretaget vil displayet holde op med at blinke, og begynde at udføre den valgte kommando. Når den påkrævede temperatur og det påkrævede tryk er nået, vil nedtællingstimeren, for det pågældende program, gå i gang. Der findes ikke nogen nedtællingstimer i POPCORN-programmet.
- Hvis den ikke er nødvendig, slås den automatiske "hold varm"-funktion fra på forhånd.
- Hvis du anvender trykkogning skal du forsigtigt åbne dampudslipsventilen, for at normalisere trykket inden, før du åbner låget.
- Du kan annullere alle indstillinger eller afbryde den igangværende proces når som helst ved trykke på knappen "REHEAT/CANCEL".

RICE/GRAIN (højtryk)

Brug det automatiske RICE/GRAIN program til at tilberede ris, boghvede og andre kornsorter. Det har tre indstillinger så det passer til forskellige opskrifter, råvaretyper og tilberedningstider. Standardtilberedningstid – 12 minutter. Uden væske bør ingredienserne ikke nå længere op end til 2/5 mærket på måleangivelsen inde i skålen.

SOUP (højtryk)

Brug det automatiske SOUP-program til at tilberede supper. Det har tre indstillinger så det passer til forskellige opskrifter, råvaretyper og tilberedningstider. Standardtilberedningstid – 30 minutter. Inklusive væske bør ingredienserne ikke nå længere op en maksimummærket på måleangivelsen inde i skålen.

BOIL (højtryk)

Brug det automatiske BOIL-program til at tilberede kød, fisk, grøntsager, kompotter eller til at lave frugtjurier. Det har tre indstillinger så det passer til forskellige opskrifter, råvaretyper og tilberedningstider. Standardtilberedningstid – 20 minutter.

Inklusive væske bør ingredienserne ikke nå længere op en maksimummærket på måleangivelsen inde i skålen.

FRY (normalt tryk)

Denne REDMOND RMC-110E tryk- og multikoger har et særligt FRY-program til madlavning (kød, grøntsager, fjerkræ, fisk og skaldyr) ved normalt tryk i en lille smule olie eller fedtst. Standardtilberedningstid i FRY-programmet er 20 minutter. Til friturestanding bruges den særlige kurv med aftageligt håndtag (medfølger).

⚠ BEMÆRK: luk ikke låget, når du anvender FRY-programmet. Dette kan udløse det automatiske sikkerhedssystem, der låser låget (så du ikke kan følge visuelt med i stegeprocessen, røre i maden eller vende den). Hvis dette sker, skal du afbryde madlavningen, vente på at apparatet køler ned, og åbne låget. Du kan så genoptage madlavningen.

JAM/DESSERT (højtryk)

Brug det automatiske JAM/DESSERT-program til at tilberede diverse syltetøjer og desserter. Det har tre indstillinger så det passer til forskellige opskrifter, råvaretyper og tilberedningstider. Standardtilberedningstid – 22 minutter. Inklusive væske bør ingredienserne ikke nå længere op en maksimummærket på måleangivelsen inde i skålen.

PILAF (højtryk)

Brug det automatiske PILAF-program til at tilberede forskellige former for pilaf. Det har tre indstillinger så det passer til forskellige opskrifter, råvaretyper og tilberedningstider. Standard tilberedningstid – 20 minutter. Uden væske bør ingredienserne ikke nå længere op end til 3/5 mærket på måleangivelsen inde i skålen.

OATMEAL (højtryk)

Brug det automatiske OATMEAL-program til at tilberede forskellige kornsorter baseret på mælk. Det har tre indstillinger så det passer til forskellige opskrifter, råvaretyper og tilberedningstider.

Inklusive væsken bør ingredienserne ikke nå længere op end til 2/5 mærket på måleangivelsen inde i skålen.

Standard tilberedningstid – 5 minutter.

Brug pasteuriseret skummetmælk til at tilberede kornsorter i tryk- og multikokergeren.

For at undgå at det koger over og for at opnå det ønskede resultat, udfør følgende trin før kogning:

- vask alle kornsorter (ris, boghvede, hirse, etc.) grundigt indtil vandet er rent;
- smør lidt smør på multikogerskålens sider;
- brug præcise mængdeforhold, afmål ingredienserne ifølge opskriften; mængder skal altid øges eller mindskes forholdsmissigt;
- hvis der anvendes sødmælk fortyndes det med lige dele drikkevand.

Mælk og kornsorter kan være forskellige alt efter, hvor de er blevet produceret og dette kan nogle gange påvirke resultatet.

BEANS (højtryk)

Brug det automatiske BEANS-program til at tilberede ærter, bønner og andre former for bælgfrugter. Det har tre indstillinger så det passer til forskellige opskrifter, råvaretyper og tilberedningstider. Standard tilberedningstid – 40 minutter. Uden væske bør ingredienserne ikke nå længere op end til 3/5 mærket på måleangivelsen inde i skålen.

BAKE (normalt tryk)

Brug det automatiske BAKE-program til at bage kager, tærter og buddinger såvel som til at ovnbage kød, fisk og grøntsager. Det har tre indstillinger så det passer til forskellige opskrifter, råvaretyper og tilberedningstider. Standard tilberedningstid – 30 minutter. Ingredienserne bør ikke nå længere op end til 2/5 mærket på måleangivelsen inde i skålen.

GAME (højtryk)

Brug det automatiske GAME-program til at tilberede vildt fjerkræ (født kød, store stykker kød eller fjerkræsstage) eller til at lave kødgele. Det har tre indstillinger så det passer til forskellige opskrifter, råvaretyper og tilberedningstider. Standard tilberedningstid – 30 minutter. Inklusive væsken bør ingredienserne ikke nå længere op end til 4/5 mærket på måleangivelsen inde i skålen.

POPCORN (normalt tryk)

Brug det særlige automatiske POPCORN-program til at lave popcorn

- Hæld popcornkernerne (uden pakken) ned i skålen ikke mere end 200 gram ad gangen.
- Sæt skålen ind i apparatet, sørg for at den står lige og er fast placeret oven på varmeelementet. Luk og lås låget.
- Tag dampudslipsventilen af ved at trække den opad. Sæt apparatet i stikkontakten.
- Tryk på POPCORN-knappen. Indikatorlampen lyser og få sekunder efter, i det øjeblik programmet går i gang, ses varmeindikatoren på displayet. Der er ikke nogen nedtællingstimer i dette program.
- Når programmet er afsluttet udsender apparatet et signal og displayet viser "0000".
- Vent, indtil der ikke lyder flere pop indefra, åbn så låget og tag skålen med popcorn ud.

⚠ BEMÆRK: Apparatet bliver meget varmt, når der laves popcorn. Vær forsigtig. Brug grydelapper.

STEW (højtryk)

Brug det automatiske STEW-program til at lave gryderetter. Det har 12 indstillinger så det passer til forskellige opskrifter, råvaretyper og tilberedningstider. Standard tilberedningstiden er afhængig af den valgte råvare ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY" eller "FISH").

Inklusive væsken bør ingredienserne ikke nå længere op end til 4/5 mærket på måleangivelsen inde i skålen.

STEAM (højtryk)

Brug det automatiske STEAM-program til at dampkoge grøntsager, fisk, kød, skaldyr, diæt og vegetariske retter eller babydam. Det har 12 indstillinger så det passer til forskellige opskrifter, råvaretyper og tilberedningstider. Standardtilberedningstiden er afhængig af den valgte råvare ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY" eller "FISH").

Til dampkogning anvendes dampkogningsbeholderen og risten (medfølger):

- Hæld 300-350 ml vand i skålen.
- Forbered alle ingredienserne ifølge opskriften og placer dem jævnt i dampkogningsbeholderen. Sæt risten i skålen og placer beholderen ovenpå.
- Følg instruktionerne under punkt 2-11 i Generelle procedure for anvendelse af automatiske programmer.

MULTI-CHEF (høj/normalt tryk)

Hvis det automatiske program ikke egner sig til en bestemt ret kan du bruge det manuelle MULTI-CHEF-program. Det giver dig mulighed for at tilberede mad bade ved højt og normalt tryk, og tilberedningstiden kan indstilles på mellem 2 og 99 minutter med et interval på 1 minut. Standardtilberedningstid – 10 minutter.

Inklusive væsken bør ingredienserne ikke nå længere op end til 4/5 mærket på måleangivelsen inde i skålen.

- Mål ingredienserne op og forbered dem ifølge opskriften. Læg dem i en skål og fyld vand i.
- Placer skålen inde i apparatet og drej den en smule for at sikre at den står lige og er fast placeret på varmeelementet. Luk og lås låget.
- Indstil dampudslipsventilen på HIGH PRESSURE eller NORMAL PRESSURE som påkrævet. Sæt apparatet i stikkontakten.
- Tryk på knappen MULTI-CHEF. Indikatorlampen lyser, og standardtilberedningstiden begynder at blinke på displayet.
- Tryk på "+" eller "-" knapperne for at indstille den ønskede tilberedningstid.
- Følg instruktionerne under punkt 7-11 i Generelle procedure for anvendelse af automatiske programmer.

III. ØVRIGT FUNKTIONER

- Tilberedning af babydam
- Sterilisering af beholdere og bestik

IV. TILBEHØR

Ekstraudstyr leveres ikke sammen med denne multikoker. Du kan købe det og finde ud af mere om REDMOND-produkter på www.multicooker.com eller via vores officielle forhandlere.

V. MADLAVNING TIPS

Den anbefalede tilberedningstid af forskellige produkter på damp

Produkt	Vægt i g/Antal, stk.	Mængde af vand, ml	Tilberedningstid, minutter
Filet af svinekødt / oksekødt (tern af 1,5-2 cm)	500	400	15/20
Filet af lam (tern af 1,5-2 cm)	500	500	25
Kyllingefilet (1,5-2 cm tern)	500	500	6
Frikadeller/kotelletter	500	500	15
Fisk (filet)	500	500	8

Skaldyr miks (frisk frosne)	500	500	8
Kartofler (skåret i 4 dele)	500	500	8
Gulerødder (tern af 1,5-2 cm)	500	500	8
Rødbeder (skåret i 4 dele)	500	500	12
Grøntsager (frisk frosne)	500	500	3
Æg	5 stk.	500	4



Husk, at disse er generelle anbefalinger. Den faktiske tid kan variere fra de anbefalede værdier for egenskaberne af et bestemt produkt, såvel som din smag.

DNK


Tilberedningsprogram spreadsheet (fabriksindstillinger)

Program Hurtig	Tilberedningstid i min.			Standard-tid i min.	Forud-indstillet tid	Genopvarmning	
	Fast	Normal	Slow				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	+	+	
SOUP	15	30	45	30	+	+	
BOIL	18	20	45	20	+	+	
FRY	20				-	+	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	+	+	
PILAF	10	20	30	20	+	+	
OATMEAL	3	5	10	5	+	+	
BEANS	25	40	60	40	+	+	
BAKE	26	30	35	30	-	+	
GAME	15	30	45	30	+	+	
POPCORN	Indstil automatisk				-	+	
STEW	Meat	30	40	50	40	+	+
	Vegetables	15	20	25	20	+	+
	Poultry	20	35	45	35	+	+
	Fish	15	20	30	20	+	+
STEAM	Meat	15	20	25	20	+	+
	Vegetables	6	10	15	10	+	+
	Poultry	8	10	15	10	+	+
	Fish	10	15	20	15	+	+
MULTI-CHEF	Indstil manuelt fra 20 til 99 minutter				-	+	+

VI. VEDLIGEHOLDELSE AF APPARATET

Sørg for at apparatet er taget ud af stikkontakten og er kølet helt af før multikogers indre overflader rengøres.

- Før apparatet anvendes første gang og for at slippe af med eventuelle madlugte efter brug, placeres en citron inde i apparatet i et kvarter under anvendelse af programmet BOIL.
- Efterlad ikke multikogeren lukket og med vand indeni i mere end 24 timer. Madvarer kan opbevares i skålen i køleskabet, og genopvarmes ved hjælp af genopvarmingsfunktionen.
- Sørg for at tage apparatet ud af stikkontakten, hvis det ikke er i brug gennem længere tid. Indersiden, skålen, det indre låg og dampventilen skal holdes rene og tørre.
- Sørg for at apparatet er taget ud af stikkontakten og er kølet helt af før det rengøres. Brug en blød klud og mildt opvaskemiddel.
- Vær forsigtig med ikke at beskadige gummelede da dette kan påvirke apparatets ydeevne.

 **BRUG IKKE grove klude eller skuremidler til at rengøre apparatet. Brug ikke kemikalier eller andre midler, der ikke anbefales til komponenter, som kommer i kontakt med madvarer.**

Rengør overfladen efter behov. Rengør skålen efter hver brug. Aluminiumlåget indeni og den aftagelige dampventil skal rengøres efter hver brug. Fjern det kondensvand der har dannet sig inde i multikogeren efter hver brug. Rengør de indre overflader efter behov.

Rengør apparatets ydre overflader med en blød klarklud eller en svamp. Milde rengøringsmidler kan anvendes. Tør apparatet helt af for at undgå at efterlade vandmærker eller pletter på overfladen.

Skålen kan rengøres med en blød svamp og opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen. Gænrindige pletter kan fjernes ved at hælde varmt vand i skålen og lade den stå i blød før rengøring. Tør altid skålens ydre overflader af før den sættes tilbage i multikogeren.

Rengør lågets inderside efter hver brug:

1. Åben låget. Indeni, i midten, sidder fastgøringsbolten. Mens du holder fast i låget skruer du boltten ud (mod uret) og tager forsigtigt låget af håndtagets hængselsmekanisme.
2. Lågets inderside rengøres og tørres af.
3. Sæt låget på igen: huller midt i låget skal placeres ud for skruen på håndtagets hængselsmekanisme (lågets låsearm skal være øverst), og mens du holder ved låget skal du skruer fastgøringsbolten i (mod uret) indtil den ikke kan komme længere.

I forbindelse med grundigere rengøring tages pakningen ud af lågets inderside og dampslipsventilen tages fra hinanden.

1. Tag ventilafbryderen af ved at trække den opad.
2. Skru beskyttelsesomslaget af lågets inderside.
3. Skyl begge dele af ventilen i varmt vand.
4. Skru det beskyttende omslag på igen og skub ventilafbryderen tilbage på plads med let hånd.
5. Den trykregulerende lukkeventil sidder inde i låget. Fjern forsigtigt navs fra ventilen og pakningen med en fugtig svamp eller karkuld.

 **Dampslipsventilen og lukkeventilen bør rengøres efter hver brug.**

Rengør pakningen på lågets inderside efter behov: ringen tages forsigtigt ud, skylles i varmt vand og sættes rigtigt på plads igen.

Kondensbakken bag på apparatet skal rengøres regelmæssigt. Træk bakken ned og tag den af. Hæld vandet ud, skyld bakken og sæt den på plads igen. Hvis instruktionerne følges nøje er der meget lille risiko for at der kommer vand, madrester eller affald ind i apparatet. Men hvis der sker en opbobling kan det beskadige apparatet. I så tilfælde skal de indre overflader rengøres. Siderne, bunden og låget på den centrale temperatursensor (nederst midt i) kan rengøres med en fugtig svamp eller klud. Hvis du bruger rengøringsmiddel skal det tørres helt af for at undgå at det lugter under madlavningen.

Hvis der er noget, der har sat sig fast i fordybningen omkring temperatursensoren, skal det fjernes med en pincet uden at trykke på sensorens låg.

VII. FØR DU KONTAKTER SERVICECENTERET

Fejlmelding på displayet	Mulige problemer	Løsning
E1	Tryksensorfejl	Tag apparatets stik ud af kontakten og lad det køle ned. Luk låget tæt. Hvis problemet ikke er løst, bør du kontakte et autoriseret servicecenter
E3	Systemfejl, der kan have været en teknisk fejl i kontroltavlen eller varmelementet	Kontakt et autoriseret servicecenter
E5	Overophedning	Tag apparatet ud af stikkontakten og lad det køle ned

Problem	Mulig årsag	Løsning
Vil ikke tænde	Ingen strømtilførsel	Kontroller din elektricitetsforsynings spænding
Låget lukker ikke hermetisk. Der slipper damp ud gennem låget under madlavning	Pakningen i låget mangler eller er skæv Pakningen i låget er beskadiget Pakningen er bøjet	Sæt den rigtigt på Rengør pakningsringen Udskift den
Maden tager for lang tid om at blive færdig	Ustabil strømforsyning Noget sidder fast mellem skålen og varmelementet Skålen står skævt Varmelementet er beskadiget	Kontroller din elektricitetsforsynings spænding Fjern den pågældende ting Placer den rigtigt Tag apparatets stik ud af kontakten og lad det køle ned. Rengør varmelementet

VIII. GARANTIFORPLIGTELSE

Dette produkt har garanti for en periode på 2 år fra købsdatoen. I garantiperioden producenten forpligter sig til at garantere hjælp ved reparation eller udskiftning af hele produktet og dets reservedele, der skyldes fejl i materialer eller udførelse. Garantien træder i kraft kun, hvis købsdatoen bekræftes i form af en stempel og underskrift fra sælgeren i butikken på den oprindelige garanti. Denne garanti gælder kun i tilfælde af produktet blev anvendt i overensstemmelse med brugsanvisningen, ikke repareret eller skilt ad og ikke er blevet beskadiget som følge af forkert håndtering eller brug, samt opretholdt komplet af produktet. Denne garanti dækker ikke normal slitage og forbrugsdele (filtre, pærer, non-stick belægninger, fugemasser, osv.). Holdbarhed af produktet og garantiperioden beregnes fra datoen for salg eller datoen for fremstillingen af produktet (hvis salgsdatoen ikke kan bestemmes). Dato for fremstillingen af anordningen kan findes i serienummeret placeret på identifikationsetiket på produktet. Serienummeret består af 13 cifre. 6. og 7. symboler angiver måneden, 8 – årgang af enheden.

Etableret levetid af producenten af enheden er 5 år fra købsdatoen, forudsat at


driften af produktet er fremstillet i overensstemmelse med denne vejledning og gældende tekniske standarder.

Miljøvenlig bortskaffelse (bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr)

Bortskaffelse af emballage, manualer, samt selve enheden skal udføres i overensstemmelse med lokale genbrugsprogrammer. Vis hensyn til miljøet: Smid ikke disse produkter med almindeligt husholdningsaffald.

Brug (gammelt) udstyr skal ikke bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, det skal bortskaffes særskilt. Gammelt udstyr skal bringes på et specielt indsamlingssted, eller videregives til relevante genbrugsorganisationer. På denne måde du med i forarbejdning af værdifulde råstoffer, samt bekæmpelse af forurening.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU – der omhandler kasserede, elektriske og elektroniske apparater (kasseret, elektrisk og elektronisk udstyr). Denne retningslinje fastsætter rammen for returnering og genbrug af kasserede apparater, der gælder i hele EU.

 Før du tar dette produktet i bruk, ber vi deg om å lese nøye gjennom denne bruksanvisningen og oppbevare den for fremtidig referanse. Korrekt bruk vil betydelig forlenge multikokers levetid.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for noen feil på produktet som kommer av bruk som ikke er i samsvar med de tekniske standardene og standardene for sikkerhet.
- Dette apparatet er et apparat med flere funksjoner, og er kun forutsett for ikke- industriell bruk i hjemmet og likende bruksområder: private kjøkken, kontorer og andre arbeidsmiljøer, hytter, av kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer. Bruk i industriell sammenheng eller all annen misbruk vil bli ansett som brudd på korrekte bruksbetingelser. Dersom dette skulle skje, kan ikke produsenten holdes ansvarlig for mulige konsekvenser.
- Før tilkopling av apparatet må man forsikre seg om at spenningen i kretsen er den samme som apparatets driftsspenning (se tekniske spesifikasjoner eller produsentens dataplate på apparatet).
- Bruk en skjøteledning som er laget for apparatets strømforbruk da inkompatibilitet kan føre til kortslut-

ning eller branntilløp.

- Dette apparatet må være jordtilkople. Kople apparatet kun til et riktig installert strømuttak. Dersom dette ikke overholdes kan det føre til fare for elektrisk støt. Bruk kun jodede skjøteledninger.

NOR

STOP *FORSIKTIG! Apparatet varmes opp under bruk! Det må utvises forsiktighet for å unngå å komme i berøring med dekslene, bollen eller andre metalldele mens apparatet er i bruk. Beskytt hendene før du håndterer apparatet. For å unngå brannskader, ikke bøy deg over apparatet når lokket tas av.*

- Ta ut apparatkontakten etter bruk, før rengjøring eller flytting. Ta ut strømledningen med tørre hender, og hold den i kontakten, ikke selve ledningen.
- Ikke plasser ledningen over dørkarmen eller nær varmekilder. Ikke vri eller bøy på ledningen, og forsikre deg om at den ikke kommer i kontakt med skarpe gjenstander, samt møbelhjørner eller -kanter.

STOP *MERK: ved skade på ledningen kan det føre til feil som ikke vil bli dekket av garantien. Dersom ledningen er skadet eller må skiftes ut, ta kontakt med et godkjent servicesenter som kan skifte ut ledningen.*

- Pass alltid på at dampventilen, trykkreguleringsven-

tilen, tetningsringen på indresiden av lokket, beholderen for oppsamling av kondensat er rene og i brukbar stand. Ikke i noe tilfelle kobl apparatet til strømmettet hvis ventilene, det innvendige lokket og tetningsringen er skadet, forurenset eller deformert, eller beholderen for oppsamling av kondensat er full. Hvis du skifter ut tetningsringen selv, bruk bare den reserve tetningsringen som er en del av settet.

- For at maten tilberedes under trykk, er det nødvendig at det er vann eller annen væske i bollen som ikke tar mindre enn 1/5 av volumet på bollen.

STOP *Stekingen og bakingen under høyt trykk er absolutt forbudt!*

- For at dampventilen ikke blir tett, fyll bollen med matvarer og vann slik at de ikke tar mer enn 4/5 av volumet på bollen. Når det kokes matvarer som svelter i varmt vann eller utvikler skum, fyll bollen med matvarer og vann slik at de ikke tar mer enn 3/5 av volumet på bollen.

STOP *Det er absolutt forbudt å aktivere et matlagingsprogram under høyt trykk, hvis apparatets lokk ikke er festet helt!*

- Når du åpner dampventilen i løpet av eller etter matlaging, er det mulig at mye varm damp kommer ut og i været. Ikke stå bøyd over lokket og ikke hold hendene over ventilens hull mens du åpner den.
- Når trykket i arbeidskammeret øker, virker lokkets blokkeringsystem automatisk. Du må ikke åpne apparatets lokk før trykket i kammeret blir normalt.
- Etter at de flytende rettene eller rettene som ser ut som pure avslutter å tilberedes, la apparatet bli kaldt i 10-15 minutter før trykket går ned slik at den varme væsken ikke kommer ut av dampventilen.
- Åpn apparatets lokk bare mens du holder den i håndtaket av plast som finnes på lokket. Du må løfte apparatet bare mens du holder det i de spesielle håndtakene på skrogets sider og bare når apparatet er koblet ut strømmettet.
- Apparatet må aldri plasseres på myke overflater eller tildekkes slik at ventilasjonsåpningene blir obstruert.
- Apparatet må ikke brukes utendørs for å forhindre at vann eller andre fremmedlegemer eller insekter kommer inn i apparatet. Dersom dette skjer, vil det føre til alvorlig skade på apparatet.
- Kople alltid fra apparatet, og la det bli avkjølt før

rengjøring. Ved rengjøring av enheten, følg retningslinjene for rengjøring og generelt vedlikehold.

STOP *Apparatet MÅ ALDRI senkes ned i vann eller vaskes under rennende vann!*

- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år, av personer med psykisk og fysisk utviklingshemming samt personer med manglende erfaring og kunnskaper så lenge de er under oppsyn, eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet, og er innforstått med farene knyttet til bruken av det. Barn må ikke leke med apparatet. Hold apparatet og strømlledning utenfor rekkevidde for barn under 8 år. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten under oppsyn.
- Oppbevar emballasjene (plastfilm,

skumplast og annet) utenfor barns rekkevidde da de kan risikere å bli kvalt av dem.

- Det er ikke tillatt å foreta noen som helst endringer eller justeringer på produktet. Alle reparasjoner skal utføres av et godkjent service-senter. Dersom dette ikke blir overholdt kan det føre til ødeleggelse av apparatet, skade på eiendeler eller fysiske skader.

STOP *FORSIKTIG! Apparatet må ikke brukes dersom det er blitt oppdagget defekter på det.*

Tekniske detaljer

Modell	RMC-M110E
Strøm	900 W
Spenning	220-240 V, 50/60 Hz
Elektrisk sikkerhet	klasse I
Maksimalt volum	4,8 l
Belegg i bollen	Daikin® kleberfritt (Japan)
Skjerm	digital LED
Kontroll	elektronisk
Beskyttelse	4 nivåer:
• Damputslippventil	
• Avstengingsventil	
• Termal utkobling	
• Trykktutsensensor	
Klarsignalja

Automatiske kokemoduser

RICE/GRAIN (RIS/GRYN)	3 moduser
SOUP (SUPPE)	3 moduser
BOIL (KOKING)	3 moduser
FRY (STEKING)	1 modus
JAM/DESSERT (SYLTETØY/DESSERT)	3 moduser
PILAF (PILAFF)	3 moduser

OATMEAL (MELKEGRØT)	3 moduser
BEANS (BØNNER)	3 moduser
BAKE (BAKING)	3 moduser
GAME (VILT)	3 moduser
POPCORN	1 modus
STEAM (STUING)	12 moduser
STEAM (DAMP)	12 moduser
MULTI-CHEF	1 modus

Funksjoner

Oppvarming	opptil 8 timer
Automatisk holde varm-funksjon	opptil 8 timer
Automatisk holde varm-funksjon kan stås avja
Forhåndsinnstilling	opptil 24 timer

Innhold

Trykk- og multikoker med bolle1
Løkk med dampventil1
Dampkurv1
Målebeger1
Rist1
Slikkepott1
Skje1
Friteringskurv1
Boken 100 oppskrifter1
Reserve pakkingsring1
Bruksanvisning1
Servicebok1
Elektrisk strømkabel1

Produsenten kan gjøre endringer i apparatets design, deler eller tekniske egenskaper uten advarsel, som en del av oppgraderingsprosessen.

Apparatets deler A1

1. Hoveddel	12. Bryter for damputslippventil
2. Avtakbar bolle med teflonbelegg	13. Pakningsring
3. Festebolt	14. Lokkhåndtak
4. LED kontrollpanel	15. Dampkurv
5. Bunn med gummiføtter	16. Rist
6. Bærehåndtak	17. Skje
7. Elektrisk kabel og støpsel	18. Slikkepott
8. Avtakbart løkk	19. Målebeger
9. Utgang for sikkerhetsventil	20. Friteringskurv
10. Låsepåse for løkk	21. Kondensbeholder (på apparatets bakpanel)
11. Damputslippventil med sikkerhetsdeksel	22. Avstengingsventil

Kontrollpanel A2

- Knapper for automatiske kokemoduser.
- COOK TIME (KOKETID) knapp – velg koketid.
- Indikator for koketid. Viser valgte koketider i automatisk modus: FAST (HURTIG), NORMAL (NORMAL), SLOW (SAKTE).
- Skjerm. Viser nedtelningstimer for koking/forhåndsinnstilling/holde varm.
- TIMER / KEEP WARM (TIMER / HOLDE VARM) knappen angir den forhåndsinnstilte tiden. Slår av automatisk holde varm-funksjonen.
- REHEAT/CANCEL (OPPVARMING/AVBRYT) knappen slår på og av oppvarmingsfunksjonen/avbryter alle innstillinger/slår av holde varm-funksjonen/stopper kokemodusen.
- MULTI-CHEF knappen velger manuell koketidsmodus.
- Knappen – senker forhåndsinnstilt tid/koketid.
- Knappen + øker forhåndsinnstilt tid/koketid.
- Produktindikatorer i de automatiske modusene STEAM og STEW: MEAT (KJØTT), FISH (FISK), VEGETABLES (GRØNNSAKER), POULTRY (FJÆRKRER).

I.FØR BRUK

Ta apparatet og delene forsiktig ut av esken. Fjern all emballasje og klistermerker.

⚠ Ikke fjern advarselsklistermerkene, indikatorklistermerkene (hvis gjeldende) eller merkelappen med serienummer. Garantien er ikke gyldig hvis serienummeret fjernes fra apparatet.

Tørk apparatet med en fuktig klut og skyll bollen. Settes til tørk. Rengjør apparatet før første gangs bruk for å unngå dårlig lukt (se Vedlikehold av apparatet).

⚠ Etter transport eller lagring ved lave temperaturer, la apparatet stå i romtemperatur i minst 2 timer før det slås på.

Plasser apparatet på en hard, jevn og horisontal overflate slik at damp fra ventilen ikke kommer i kontakt med tapet, dekorasjoner, elektriske enheter eller andre enheter/materialer som kan skades av høy fuktighet eller høye temperaturer.

Før bruk må det kontrolleres at apparatet ikke har noen skader eller andre defekter på utsiden eller synlig på de innvendige delene i multikokeren. Det skal ikke være noe mellom bollen og varmeelementet.

II. BRUKE MULTIKOKEREN

Åpne/lukke lokket

Lokket lukkes hermetisk slik at høyt trykk kan bygges opp inni trykk- og multikokeren. Når trykket er høyere enn det atmosfæriske trykket, låses lokket automatisk. Hvis lokket ikke kan åpnes når kokingen er fullført, betyr dette at trykket inni apparatet fremdeles er for høyt. Åpne damputslippventilen og vent til trykket reduseres.

Lukk lokket ved å slippe og vri låsespaken med klokken så langt så mulig. Åpne lokket ved å vri låsespaken mot klokken så langt som mulig, og åpne lokket med håndtaket.

⚠ **MERK:** Før lokket åpnes må damputslippventilen åpnes og ingen damp kommer ut. Apparater varmes opp under bruk. Ikke berør metalldelene på lokket under og like etter koking. Alltid bruk lokket for å åpne lokket. Ikke løft apparatet etter håndtaket. Bruk håndtakene på sidene av apparatet for å løfte og bære det.

Damputslippventil

REDMOND RMC-M110E trykk- og multikokeren er utstyrt med en damputslippventil på lokket. Ved å vri ventilbryteren til HIGH PRESSURE (HØYT TRYKK) – lukket ventil eller NORMAL PRESSURE (NORMAL TRYKK) – åpen ventil, kan apparatet brukes på to forskjellige måter. Med ventilen lukket fungerer den som en trykkoker, og med ventilen åpen fungerer den som en multikoker.

i Klaringen på damputslippventilens bryter er ikke en defekt.

Etter koking under trykk åpnes damputslippventilen for å normalisere trykket i apparatet. Ved koking av retter som ikke krever så mye væske (pilaf, osv.) kan damputslippventilen åpnes så snart kokingen er over. Hvis væsker eller pureer tilberedes, la apparatet kjøles ned i 5-10 minutter før ventilen åpnes. Ellers kan varm væske komme ut sammen med dampen.

⚠ **MERK:** Ved åpning av damputslippventilen under eller etter koking kan det plutselig komme ut varm damp. Vær forsiktig.

Forhåndsinnstilling

Når du velger en automatisk kokemodus kan funksjonen forhåndsinnstilles fra 1 minutt til 24 timer i intervaller på 1 minutt (standard innstilling – 2 timer).

- Trykk på TIMER / KEEP WARM-knappen etter valg av modus og koketid. Den forhåndsinnstilte tiden vises på skjermen. Timeindikatoren blinker.
- Trykk på knappen for å angi timene, og deretter minuttene (trykk på TIMER / KEEP WARM-knappen igjen). Trykk og hold nede + eller - knappen for å endre tiden raskt.

- Noen få sekunder etter forhåndsinnstilling er angitt, vil figurene på skjermen stoppe og blinke, og nedtellingstimeren starter.

- Trykk på REHAET/CANCEL-knappen for å avbryte innstillingene. Funksjonen for forhåndsinnstilling er ikke tilgjengelig for FRY, POPKORN eller BAKING, eller ved bruk av oppvarmingsfunksjonen.

Unngå bruk av forhåndsinnstillingsfunksjonen når oppskriften inneholder ingredienser med kort holdbarhet.

Ved innstilling av forhåndsinnstilt tid, husk på at den valgte modusen og koketidens nedtelling kun starter når apparatet har nådd riktig temperatur og trykk. Hvis timeren er angitt til 24 timer, kan ikke minuttene endres.

Automatisk holde varm

Når en kokemodus er fullført (indikert av et signal og lyset på modusindikatoren slukker), starter holde varm-funksjonen (skjermen viser holde varm-tiden i intervaller på 1 minutt). Denne funksjonen kan opprettholde en temperatur for en rett på 60-80°C i 8 timer.

Holdte varm-funksjonen kan avbrytes ved å trykke på REHAET/CANCEL-knappen. Indikatorlyset slukkes og apparatet går i hvilemodus. Når nødvendig kan holde varm-funksjonen skrus av ved å trykke på TIMER/KEEP WARM-knappen (indikatorlyset for REHAET/CANCEL slukker). Trykk på TIMER/KEEP WARM-knappen for å slå på holde varm-funksjonen igjen.

Oppvarming

Ette varmer opp kald mat til 60-80°C og holder det varmt i 8 timer.

- Legg maten i bollen og sett den på apparatet. Sørg for at den settes i rett og er festet godt på varmeelementet.

- Lukk og lås lokket. Still damputslippventilen på HIGH PRESSURE. Koble til apparatet.

- Trykk på REHAET/CANCEL-knappen. Indikatoren lyser og nedtelling for oppvarming vises på skjermen i intervaller på 1 minutt.

- Trykk på REHAET/CANCEL-knappen for å slå av oppvarmingsfunksjonen (indikatorlyset slukker).

Apparatets beskyttelsessystem

REDMOND RMC-M110E trykk- og multikoker er utstyrt med flere beskyttelsessystemer. Hvis temperaturen eller trykket på innsiden av kokeren overskrider nødvendig nivå ved trykkkoking, vil kokeprosessen forsinkes til nivåene går tilbake til normalt. Hvis dette ikke skjer innen en gitt tid, vil apparatet stoppe å fungere.

Apparatet er også utstyrt med ekstra overopphetingsbeskyttelse i modusene FRY og POPKORN. Hvis apparatet overopphetes, stopper kokingen og bær kjøles helt ned (ca. 15 minutter) før du kan bruke disse modusene igjen. Hvis HH vises på skjermen i modusene FRY eller POPKORN, betyr det at apparatet er for varmt og låst modus er aktivert. Dette gjelder ikke for andre kokemodus.

Trykkoking

Når damputslippventilen er lukket, er apparatet hermetisk lukket og høyt trykk bygges opp på innsiden etterhvert som det varmes opp. Vann kokes til damp med temperatur over 100°C og koketiden er mer enn halvert. Dette, i sammenheng med redusert oksygentilførsel, betyr at maten beholder så mye næringsstoffer som mulig.

Generelle regler for trykkoking:

- Det må være vann eller annen væske i trykk- og multikokerbollen (minst 2 målebeleger).
- Mat kan ikke friteres i olje under trykk. Om nødvendig kan oppskårne grønnsaker friteres lett i små mengder olje eller kraft i bunnen av trykk- og multikokeren i FRY-modus, med lokket åpent. Deretter tilsettes resten av ingrediensene, tilsett væske, lukk lokket og fortsett trykkokingen.

- Trykk- og multikokerbollen skal maksimalt fylles 4/5 full, og minimalt 1/5 full. Ved koking av mat som sveller eller skaper skum i varmt vann (spinat, ris, betelfrukter, pasta, dumpling, osv.) må ikke bollen fylles mer enn 5/5 full for å unngå at dampventilen tettes til.

i **HUSK:** Apparatet kan ødelegges hvis dette ikke gjøres.

Generell prosedyre for bruk av automatiske kokesprogrammer.

- Forbered (mål opp) ingrediensene og plasser dem jevnt i bollen.
- Sett bollen i apparatet. Sørg for at den settes i rett og er festet godt på varmeelementet.
- Sett damputslippventilen i nødvendig innstilling:
 - HIGH PRESSURE – trykkoker (for modusene RICE/GRAIN, SOUP, BOIL, JAM/DESSERT, PILAF, OATMEAL, BEANS and GAME).
 - NORMAL PRESSURE – multikoker (for modusene FRY, BAKE og POPKORN).
- Koble til apparatet.
- Velg kokemodus og produkt ved å trykke på knappene (for modusene STEW and STEAM). Indikatorlyset tennes og standard koketid blinker på skjermen (koketiden inkluderer ikke tiden det tar for apparatet å nå nødvendig temperatur og trykk).
- Trykk på COOK TIME-knappen for å velge nødvendig kokehastighet (hurtig, normal eller sakte).
- Trykk på TIMER/KEEP WARM-knappen for å angi forhåndsinnstilt tid. Bruk knappene + og – for å angi tiden.
- Noen få sekunder etter at innstillingen er fullført skjermen stoppe å blinke, og apparatet starter å arbeide i innstilt modus. Når nødvendig temperatur og trykk nås, starter modusens nedtellingstimer. Det er ingen nedtellingstimer i POPKORN-modus.
- Hvis du ikke har bruk for den automatiske holde varm-funksjonen, kan denne slås av for hånd.
- Hvis du koker med trykk, åpne damputslippventilen forsiktig for å normalisere trykket på innsiden før lokket åpnes.
- Trykk på REHAET/CANCEL-knappen når som helst for å avbryte alle innstillinger eller avbryte kokeprosessen.

RICE/GRAIN (høyt trykk)

Bruk modusen RIS/KORN for å koke ris, bokhvete og andre kornprodukter. Denne har 3 innstillinger for forskjellig oppskrifter, produkter og koketider. Standard koketid – 12 minutter.

Ingrediensene, uten væsker, skal ikke fylle bollen mer enn 2/5 på skalaen på innsiden av bollen.

SOUP (høyt trykk)

Bruk modusen SUPPE for å lage supper. Denne har 3 innstillinger for forskjellige oppskrifter, produkter og koketider. Standard koketid – 30 minutter. Ingrediensene, inkludert væske, skal ikke fylle bollen mer enn maksimumsmerket på skalaen på innsiden av bollen.

BOIL (høyt trykk)

Bruk modusen KØKE for å koke kjøtt, fisk, grønnsaker, pølser, potpotter eller for å lage fruktprurer. Denne har 3 innstillinger for forskjellige oppskrifter, produkter og koketider. Standard koketid – 20 minutter. Ingrediensene, inkludert væske, skal ikke fylle bollen mer enn maksimumsmerket på skalaen på innsiden av bollen.

FRY (normalt trykk)

REDMOND RMC-110E trykk- og multikoker har en spesiell, automatisk FRY-modus (kjøtt, grønnsaker, fjærkre, sjømat) med normal trykk med mindre mengder olje eller fett. Standard koketid i modus FRY er 20 minutter. Bruk spesialkurven med avtakbart håndtak for fritusing (medfølger).

⚠ **MERK:** Ikke lukk lokket ved koking i FRY-modus. Dette kan utløse det automatiske sikkerhetslåsesystemet på lokket (du kan ikke visuelt overvåke friteringsprosessen, røre i maten eller vende den). Hvis dette skjer, stopp kokingen. Vent til apparatet kjøles ned og åpne lokket. Kokingen kan deretter gjenopptas.

JAM/DESSERT (høyt trykk)

Bruk den automatiske modusen JAM/DESSERT for å lage forskjellige sylte og desseter. Denne har 3 innstillinger for forskjellige oppskrifter, produkter og koketider. Standard koketid – 22 minutter. Ingrediensene, inkludert væske, skal ikke fylle bollen mer enn maksimumsmerket på skalaen på innsiden av bollen.

PILAF (høyt trykk)

Bruk modusen PILAF. Denne har 3 innstillinger for forskjellig oppskrifter, produkter og koketider. Standard koketid – 20 minutter. Ingrediensene, uten væske, skal ikke fylle bolten mer enn 3/5 på skalaen på innsiden av bolten.

OATMEAL (høyt trykk)

Bruk den automatiske modusen OATMEAL for å tilberede forskjellige kornprodukter med melk. Denne har 3 innstillinger for forskjellig oppskrifter, produkter og koketider.

Ingrediensene, inkludert væske, skal ikke fylle bolten mer enn 2/5 på skalaen på innsiden av bolten. Standard koketid – 5 minutter.

Bruk pasteurisert, skummet melk ved tilbereding av kornprodukter i trykk- og multikokere.

For å unngå at melken koker over og for å oppnå ønskede resultater, gjennomfør følgende trinn før koking:

- Skyll kornene (ris, bokhvete, hirse, osv) grundig til vannet blir klart;
- Gni litt smør på innsiden av multikokerbolten;
- Bruk nøyaktige porsjoner, mål opp ingrediensene i henhold til oppskriften. Alltid øk eller reduser mengdene proporsjonalt;
- Hvis du bruker helmelk, fortynn den med like deler vann.

Melk og kornprodukter kan variere etter produksjonssted, og dette kan noen ganger påvirke kokeresultatene.

BEANS (høyt trykk)

Bruk den automatiske modusen BEANS for å koke erter, bønner, linser og andre typer belgfrukter. Denne har 3 innstillinger for forskjellig oppskrifter, produkter og koketider. Standard koketid – 40 minutter. Ingrediensene, uten væske, skal ikke fylle bolten mer enn 3/5 på skalaen på innsiden av bolten.

BAKE (normalt trykk)

Bruk den automatiske modusen BAKE for å bake kaker, paier og puddinger, samt for baking av kjøtt, fisk og grønnsaker. Denne har 3 innstillinger for forskjellig oppskrifter, produkter og koketider. Standard koketid – 30 minutter. Ingrediensene skal ikke fylle bolten mer enn 2/5 på skalaen på innsiden av bolten.

GAME (høyt trykk)

Bruk den automatiske modusen GAME for å koke viltfugler (mektig kjøtt, store ledd av kjøtt eller fjærkre). Denne har 3 innstillinger for forskjellig oppskrifter, produkter og koketider. Standard koketid – 30 minutter. Ingrediensene, inkludert væske, skal ikke fylle bolten mer enn 4/5 på skalaen på innsiden av bolten.

POPCORN (normalt trykk)

Bruk den automatiske modusen POPCORN for å lage popkorn.

1. Hell popkornet (uten pakningen) i bolten, men ikke mer enn 200 gram om gangen.
2. Sett bolten i apparatet. Sørg for at den settes i rett og er festet godt på varmeelementet. Lukk og lås lokket.
3. Fjern dampstøpslippetilten ved å trekke den oppover. Koble til apparatet.
4. Trykk på POPCORN-knappen. Indikatoren lyser og etter noen få sekunder vil varmeindikatoren vises på skjermen når kokingen starter. Det er ingen nedtellingstimer i denne modusen.
5. Når den er klar avgir apparatet et signal og "0000" vises på skjermen.
6. Vent til poppingen slutter på innsiden, åpne lokket og fjern bolten med popkorn.



MERK: Apparatet blir meget varmt ved popping av popkorn. Vær forsiktig. Bruk grytevotter.

STEW (høyt trykk)

Bruk den automatiske modusen STEW for å lage stuinger. Denne har 12 innstillinger for forskjellig oppskrifter, produkter og koketider. Standard koketid avhenger av valgt produkt (MEAT, VEGETABLES, POULTRY eller FISH). Ingrediensene, inkludert væske, skal ikke fylle bolten mer enn 4/5 på skalaen på innsiden av bolten.

STEAM (høyt trykk)

Bruk den automatiske modusen STEAM for å dampe grønnsaker, kjøtt, fisk, slankeretter og vegetariske retter. Denne har 12 innstillinger for forskjellig oppskrifter, produkter og koketider. Standard koketid avhenger av valgt produkt (MEAT, VEGETABLES, POULTRY eller FISH).

Bruk dampkurven og risten ved damping (medfølgel).

1. Hell 3-5,5 dl vann i bolten.
2. Forbered alle ingrediensene i henhold til oppskriften og legg dem jevnt i dampkurven, og koketiden kan angis til 2-99 minutter i intervaller på 1 minutt. Standard koketid – 10 minutter.
3. Følg instruksjonene i punktene 2-11 i Generell prosedyre for bruk av automatiske programmer.

MULTI-CHEF (høyt/normalt trykk)

Hvis de automatiske modusene ikke passer til en spesiell rett, kan du bruke den manuelle MULTI-CHEF-modusen. Denne kan brukes til å koke ved både høyt og normalt trykk, og koketiden kan angis til 2-99 minutter i intervaller på 1 minutt. Standard koketid – 10 minutter.

Ingrediensene, inkludert væske, skal ikke fylle bolten mer enn 4/5 på skalaen på innsiden av bolten.

1. Mål opp og forbered ingrediensene i henhold til oppskriften. Legg dem i bolten og tilsett vann.
2. Sett bolten i apparatet og vri legg. Sørg for at den settes i rett og er festet godt på varmeelementet. Lukk og lås lokket.
3. Still dampstøpslippetilten på HIGH PRESSURE eller NORMAL PRESSURE etter behov. Koble til apparatet.
4. Trykk på MULTI-CHEF-knappen. Indikatoren lyser og standard koketid blinker på skjermen.
5. Trykk på knappene + or – for å angi nødvendig koketid.
6. Følg instruksjonene i punktene 7-11 i Generell prosedyre for bruk av automatiske programmer.

III. EKSTRA FUNKSJONER

- Lage babymat
- Sterilisere beholdere og bestikk

IV. EKSTRA TILBEHØR

Ekstra tilbehør følger ikke med denne multikokeren. Du kan kjøpe dem og finne mer ut om REDMOND-produkter på www.multicooker.com, eller hos de offisielle forhandlerne våre.

V. TILBEREDNINGSTIPS**Anbefalt dampkoketid**

Matvarer	Vekt, g/stk.	Vann, ml	Tilberedningstid, min
Svine/oksefilet (skåret i terninger på 1,5-2 cm)	500	400	15/20
Lammefilet (skåret terninger på 1,5-2 cm)	500	500	25
Kyllingfilet (skåret i terninger på 1,5-2 cm)	500	500	6
Kjøttkaker/koteletter	500	500	15
Fisk (filet)	500	500	8
Sjematblanding (frossen)	500	500	8
Poteter (skåret i 4)	500	500	8
Gulrøtter (skåret i terninger på 1,5-2 cm)	500	500	8
Rødbeter (skåret i 4)	500	500	12

Matvarer	Vekt, g/stk.	Vann, ml	Tilberedningstid, min
Grønnsaker (frosne)	500	500	3
Egg	5 stk.	500	4



Vær oppmerksom på at disse tidene kun er ment som en veiledning. Dampkoketidene kan variere avhengig av kvaliteten på de matvarene som brukes og egne preferanser.

Skjema for koketider (fabrikkinnstillinger)

Modus Hurtig	Koketid, min			Standard tid, min	Forhåndsinnstilling	Oppvarming	
	Fast	Normal	Slow				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	+	+	
SOUP	15	30	45	30	+	+	
BOIL	18	20	45	20	+	+	
FRY	20				-	+	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	+	+	
PILAF	10	20	30	20	+	+	
OATMEAL	3	5	10	5	+	+	
BEANS	25	40	60	40	+	+	
BAKE	26	30	35	30	-	+	
GAME	15	30	45	30	+	+	
POPCORN	Angitt automatisk				-	+	
STEW	Meat	30	40	50	40	+	+
	Vegetables	15	20	25	20	+	+
	Poultry	20	35	45	35	+	+
	Fish	15	20	30	20	+	+
STEAM	Meat	15	20	25	20	+	+
	Vegetables	6	10	15	10	+	+
	Poultry	8	10	15	10	+	+
	Fish	10	15	20	15	+	+
MULTI-CHEF	Angitt manuelt fra 20 til 99 minutter				-	+	+

VI. VEDLIKEHOLD AV APPARATET

Før rengjøring av multikokerenes innvendige overflate, må du sørge for at apparatet er koblet fra strømtilførselen og er helt nedkjølt.

- Før bruk av apparatet for første gang, samt for å fjerne matlukt etter bruk, legg en sitron i apparatet og bruk BOIL-modusen i 15 minutter.
- Ikke la multikokeren stå lukket med vann i bolten i mer enn 24 timer. Mat kan lagres i bolten i kjøleskapet og varmes opp igjen med oppvarmingsfunksjonen.
- Hvis apparatet ikke brukes over lengre tid, sørg for at det er koblet fra

strømtilførselen. Innsiden, bollen og lokket og dampventilen skal holdes rene og tørre.

- For rengjøring av apparatet må det kobles fra strømtilførselen, og være helt nedkjølt. Bruk en myk klut og et mildt oppvaskmiddel.
- Vær forsiktig slik at du ikke skader gummidelene. Dette kan påvirke apparatets drift.



IKKE bruk grove eller slipernde kluter for rengjøring av apparatet. Ikke bruk andre kjemikalier eller substanser som ikke anbefales for elementer som kommer i kontakt med matvare.

Rengjør overflaten når nødvendig. Rengjør bollen etter hver bruk. Aluminiumslokket på innsiden og den avtakbare dampventilen skal rengjøres etter hver bruk. Fjern kondens som skapes i multikokeren etter hver bruk. Rengjør den innvendige overflaten når nødvendig.

Rengjør overflaten på apparatet med en myk kjøkkenklut eller svamp. Milde rengjøringsmidler kan benyttes. Tørk apparatet slik at det ikke er vannmerker eller flekker på overflaten.

Bollen kan rengjøres med en myk svamp og oppvaskmiddel, eller i en oppvaskmaskin. Hell varmt vann i bollen og sett den til bløtjøring for rengjøring av mer vanskelige flekker. Alltid tørr den ytre overflaten av bollen før den settes på plass i multikokeren.

Rengjør den indre overflaten av lokket etter hver bruk:

1. Åpne lokket. På innsiden i midten finner du festebolten. Hold lokket og skru av bolten (mot klokken). Fjern lokket forsiktig fra hengselen.
2. Rengjør den indre overflaten av lokket og tørk den.
3. Sett lokket tilbake på plass. Tilpass hullet på midten av lokket med skruen på spaken for hengselen (lokkets låsespake skal være på toppen) og, mens lokket holdes, skru festebolten (med klokken) på plass så langt som den går.

For en mer grundig rengjøring, fjern pakningsringen fra lokkets indre overflate og demonter damputslippventilen.

1. Fjern ventilbryteren på utsiden av lokket ved å trekke den oppover.
2. Skru av det beskyttende dekslet på innsiden av lokket.
3. Skyll begge delene av ventilen i varmt vann.
4. Skru det beskyttende dekslet tilbake på plass, og skyv ventilen forsiktig inn i sporet for å feste den.
5. Den trykkregulerende avstengingsventilen er plassert inni lokket. Fjern forsiktig skitt fra ventilen og pakningsringen med en fuktig svamp eller kjøkkenklut.



Damputslippventilen og avstengingsventilen skal rengjøres etter hver bruk.

Rengjør pakningsringen på innsiden av lokket når nødvendig. Fjern ringen forsiktig, skyll den i varmt vann og sett den nøy på plass. Kondensbeholderen på baksiden av apparatet skal rengjøres regelmessig. Trekk beholderen ned for å fjerne den. Hell av vannet, skyll beholderen og sett den tilbake på plass.

Hvis instruksjonene følges nøy, er det liten sjanse for at vann, matbiter eller avfall kommer inn i apparatet. Men hvis dette skjer, kan det skade apparatet. I slike tilfeller må innsiden rengjøres.

Sideveggen, bunnen og dekslet på den sentrale temperatursensoren (i bunnen på midten) kan rengjøres med en fuktig svamp eller klut. Hvis du bruker et rengjøringsmiddel, må det tørkes helt av for å unngå lukt under koking.

Hvis noe er igjen i hakket rundt den sentrale temperatursensoren, fjern det med en pinsett uten å tilføre trykk på sensorens deksel.

VII. FØR DU KONTAKTER SERVICESENTERET

Feilmelding på skjermen	Mulige problemer	Løsning
E1	Trykksensorfeil	Koble fra apparatet og la det kjøle seg ned. Lukk lokket godt. Hvis problemet ikke løses, kontakt et godkjent servicecenter
E3	Systemfeil, kontrollbrett eller varmeelement kan ha en driftsfeil	Kontakt et godkjent servicecenter
E5	Overoppheting	Koble fra apparatet og la det kjøle seg ned

Problem	Mulig årsak	Løsning
Vil ikke slå seg på	Ingen strøm i strømtuttaket	Kontroller spenningen for strømtilførselen
Lokket lukkes ikke hermetisk. Damp kommer ut fra lokket under koking	Pakningsringen på lokket mangler eller er skjev	Sett det riktig på plass
	Pakningsringen på lokket er skitten	Rengjør ringen
	Pakningsringen er deformert	Skift den ut
	Ustabil strømtilførsel	Kontroller spenningen for strømtilførselen
Det tar for lang tid å koke maten	Noe sitter fast mellom bollen og varmeelementet	Fjern det
	Bollen er skjev	Sett den riktig på plass
	Varmeelementet er skittent	Koble fra apparatet og la det kjøle seg ned. Rengjør varmeelementet

VIII. PRODUKTGARANTI

Vi garanterer at dette produktet skal være fritt for defekter i en periode på 2 år fra kjøpsdatoen. Dersom apparatet ikke fungerer korrekt innenfor garantiperioden og det blir funnet at det har material- eller fremstillingsfeil, vil vi reparere det eller skifte det ut. Denne garantien vil bare kunne påberopes dersom kjøpsdatoen kan bevises med et originalt garantibevis som inneholder apparatets serienummer og korrekt stempel fra selgerens butikk. Den begrensede garantien dekker ikke skader som er oppstått på grunn av at det er blitt brukt til annet enn det det normalt er forutsatt til eller i uoverensstemmelse med instruksene for bruk og vedlikehold av produktet, eller på grunn av alt slags reparasjonsarbeid. Ikke prøv å ta apparatet fra hverandre, og behold alt emballasjeinnhold. Denne garantien dekker ikke normal slitasje av apparatet og apparatdelene (filtre, lyspærer, slipp-lett-belegg, forseglingsringer, etc.). Servicetid og gjeldende garantiperiode starter på kjøpsdatoen eller produksjonsdatoen (dersom kjøpsdatoen ikke kan bekreftes). Du kan finne produksjonsdatoen ved hjelp av serienummeret på dataplatten på apparatets hode. Serienummeret består av 13 tall. Det 6 og 7. tallet i serienummeret viser til måneden, mens det 8. tallet viser til produksjonsåret. Produktets servicetid, som bestemmes av produsenten, er på 5 år fra kjøpsdatoen, forutsatt at apparatet brukes og vedlikeholdes i overensstemmelse med brukerveiledningen og gjeldende tekniske standarder.

Miljøvennlig utnyttning (utnyttning av elektrisk og elektronisk utstyr)




Emballasjen, bruksanvisningen og selve apparatet skal tas med til et egnet innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. For å hjelpe til å ta vare på miljøet, ikke kast elektronisk avfall hvor som helst.

Brukt (gammelt) utstyr bør ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, det skal behandles separat. Eiere av gammelt utstyr må bringe utstyret til spesielle innsamlingspunkter eller til relevante organisasjoner. Således hjelper de programmet for gjenvinning av verdifull råstoff, så vel som rengjøring av forureningsstoffer.

Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU – vedrørende brukte elektriske og elektroniske apparater.

Retningslinjene setter et rammeverk for returnering og resirkulering av brukte apparater i hele EU.

 Innan du börjar använda denna apparat, bör du läsa igenom denna bruksanvisning noggrant och förvara den som handboken. Använder du multikokaren på ett rätt sätt ska den vara i bruk på lång tid.

SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Tillverkaren är inte ansvarig för skador som har tillkommit som följd av nonchalering av bruksregler och underlåtenhet att följa säkerhetsföreskrifter.
- Denna elektriska vara är en multifunktionell apparat för att tillaga mat i levnadsförhållanden och kan användas i lägenheter, hus på landet, hotellrum, service- rum av affärer, kontor eller andra liknande ställen där villkor inte är industriella. Industriell eller någon annan användning som är avsedd för speciellt ändamål räknas som brott mot villkor av vederbörlig användning av apparaten. I detta fall avsäger tillverkaren sig ansvaret för möjliga konsekvenser.
- Innan du kopplar varan till elnätet, kontrollera om nätets spänning överensstämmer med den spänningen som varan kräver (se teknisk beskrivning eller fabriksannons.)
- Använd förlängningsladd beräknad för strömbruket hos varan – obalans kan orsaka kortslutning eller kabelbrand.
- Koppla in varan bara till jordad stickpropp – det är

det absoluta säkerhetskrav för att skydda dig från elstötar. Om du använder förlängningsladd, se till att den är också jordad.

STOP *OBSERVERA! Under arbetet värms varans kropp, skål och metalliska delar! Var försiktig! Använd köksvantar. För att undvika brännskador orsakade av het ånga, böj dig inte över varan när du öppnar locket.*

SWE

- Koppla varan ur eluttaget efter användning och även under rensning eller när du flyttar den. Ta ut sladden med torra händer och håll den vid stickhuvud och inte vid själva sladden.
- Dra inte sladden vid dörröppningar eller nära värmekällor. Se till att sladden inte vrider sig, inte rör vid vassa föremål eller möbelkanter.
- **STOP** *KOM IHÅG: Oavsiktliga skador av elsladden kan medföra fel, som inte hamnar under garantivillkor och även elskador. Skadad elsladd måste omedelbart bytas i service-center.*
- Se till att ångventilen, tryckkontrollen, tätningssringen på insidan av locket, containern för kondens är rena och fungerar korrekt. Koppla aldrig apparaten till elnät om det föreligger skador eller föroreningar på apparaten, om ventilerna, inre locket eller tätningssringen

är deformerade, eller när containern för kondens är full. Om man genomför ett byte av tätningssringen på egen hand, skall endast reservringen som ingår i utrustningen användas.

- Vid tillagningen under tryck måste skålen vara fylld med vatten eller annan vätska till minst 1/5 del av skålkapacitet.

STOP *Det är absolut förbjudet att steka eller baka under högt tryck!*

- För att undvika tilltäppning av ångventilen är det förbjudet att ha mer än 4/5 delar av skålkapacitet fylld med vatten eller produkter. De matvarorna som kommer att bli större i hett vatten eller som skummar under tillagningen får ej överstiga 3/5 delar av skålkapacitet.

STOP *Det är absolut förbjudet att sätta igång matlagningsprogram med tillagning under högt tryck om apparatens lock inte är fixerad!*

- När ångventilen öppnas under eller direkt efter tillagningsprocessen kan en hett ånga strömma ut. Luta dig inte ovanför locket och håll inte händer ovanför ångventilen när du öppnar den.
- När trycket i apparatens arbetsdel ökar låses locket

automatiskt. Försök inte öppna locket förrän trycket i arbetsdelen har normaliserats.

- När tillagningen av flytande eller puréaktiga maträtter har avslutats låt apparaten svalna i 10-15 minuter innan trycket skall reduceras, för att undvika att den heta vätskan strömmar ut genom ångventilen.
- Öppna locket endast med hjälp av plasthandtaget (som sitter på locket). Lyft apparaten endast med hjälp av bärhandtagen som sitter på apparatens sidor och endast när den är avstängd.
- Ställ inte varan på mjukt underlag, täck inte den med tygservetter under arbetsgång. Detta kan leda till överhettning och skador på varan.
- Det är förbjudet att använda varan ute. Intrång av fukt eller andra ämnen kan medföra allvarliga skador på varan.
- Innan rensning av varan, se till att den är bortkopplad från nätet och nedkyllt. Följ noga rensningsinstruktioner.

STOP *Det är absolut FÖRBJUDET att sänka varan i vatten eller ställa den under rinnande vatten!*

- Denna apparat är inte avsedd för användning av barn över 8 år, personer som har nedsättning av fysisk, psy-

kisk eller nervförmåga eller brist på erfarenhet och kunskaper med undantag för fall när en annan person som är ansvarig för sådana personers säkerhet utöver tillsyn över sådana personer eller när en person som är ansvarig för sådana personers säkerhet ger anvisningar till dem som handlar om hur man använder denna apparat. Det är nödvändigt utöva tillsyn över barn under 8 år för att hindra att de leker med apparaten, dess tillbehör samt med dess fabriksförpackning. Rengöring och underhåll av anordningen för inte utföras av barn utan tillsyn av vuxna.

- Förpackningsmaterial (plast, frigo-lit m.m.) kan vara varlig för barn. Finns risk för kvävning! Förvaras oåtkomligt för barn.
- Det är förbjudet att själv reparera varan eller ändra i dennes kon-

struktion. All reparations- och servicearbetet skall utföras av auktoriserad service center. Oprofessionellt arbete kan leda till varuskador, kroppskador och skador på egendom.

STOP *OBSERVERA! Det är förbjudet att använda apparaten om det föreligger något fel på varan.*

Tekniska specifikationer

Modell	RMC-M110E
Effekt	900 W
Spänning	220-240 V, 50/60 Hz
Elsäkerhet	klass I
Maximal volym	4,8 l
Skåpens beläggning	Daikin® anti-häft (Japan)
Display	LED, digital
Kontroll	elektronisk
Skydd	4 nivåer:

- ångventil
- avstängningsventil
- termisk avstängningskran
- sensor för bakåtgående tryck

Redosignal ja

Automatiska tillagningsslagen

RICE/GRAIN (RIS/GRYN)	3 lägen
SOUP (SOPPA)	3 lägen
BOIL (KOKA)	3 lägen
FRY (STEKNING)	1 läge
JAM/DESSERT (SYLT/DESSERT)	3 lägen
PILAF (PILAFF)	3 lägen
OATMEAL (MÖLKGÖROT)	3 lägen
BEANS (BÖNOR)	3 lägen
BAKE (BAKELSER)	3 lägen
GAME (VILT)	3 lägen
POPCORN	1 läge
STEAM (STYVNING)	12 lägen
STEAM (ÅNGA)	12 lägen
MULTI-CHEF	1 läge

Funktioner

Värm upp	upp till 8 timmar
Automatisk värmehållningsfunktion	upp till 8 timmar
Automatisk värmehållningsfunktion kan stängas av	ja
Förinställning	upp till 24 timmar

Innehåll

Tryck- och multikokare med skål	1
Lock med ångventil	1
Ångkokningsbehållare	1
Mätglas	1
Galler	1
Stekspade	1
Siev	1
Fritöskorg	1
Bok med 100 recept	1
Extra tättningsring	1
Bruksanvisning	1
Servicebok	1
Elkabel	1

Tillverkaren kan göra ändringar av design, delar eller de tekniska specifikationerna för apparaten, utan föregående varsel, som en del av uppdateringsprocessen.

Apparatens delar A1

1. Huvudsektion
2. Borttagbar teflonbehandlad skål
3. Fästbult
4. LED-kontrollpanel
5. Botten med gummifötter
6. Bärhandtag
7. Elkabel och stötkontakt
8. Avtagbart lock

- Säkerhetsventilsutgång
- Spak för låsning av lock
- Ångventil med säkerhetslock
- Switch på ångventil
- Tätningssring
- Lockhandtag
- Ångkollningsbehållare
- Galler
- Slev
- Stekspade
- Mätglas
- Fritöksorg
- Kondensfack (på apparatens bakre panel)
- Avstängningsventil.

Kontrollpanel **A2**

- Knappar för automatiska tillagningslägen.
- Knapp COOK TIME (TILLAGNINGSTID) – välj tillagningsstid.
- Indikator för tillagningsstid. Visar de valda tillagningsstiderna i de automatiska lägena: FAST (SNABB), NORMAL (NORMAL), SLOW (LÅNGSAM).
- Display. Visar nedräkningstimen för tillagning / förinställning / värmeållning.
- Knappen TIMER / KEEP WARM (TIMER/VÄRMEHÅLLNING) anger den förinställda tiden och stänger av den automatiska värmeållningsfunktionen.
- Knappn REHEAT/CANCEL (VÄRM UPP/ÅVBRYT) sätter på och stänger av uppvärmningsfunktionen / avbryter alla inställningar / stänger av värmeållningsfunktionen / avbryter tillagningslägen.
- Knapp MULTI-CHEF väljer manuellt tillagningsstidsläge.
- Knapp – minskar den förinställda tiden / tillagningsstiden.
- Knapp + ökar den förinställda tiden / tillagningsstiden.
- Produktindikatorer i de automatiska lägena STEAM och STEW: MEAT (KÖTT), FISH (FISK), VEGETABLES (GRÖNSAKER), POULTRY (FÄGEL).

I. FÖRE ANVÄNDNING

Ta försiktigt ut artikeln och dess delar ur lådan. Ta bort allt förpackningsmaterial och alla reklamklistermärken.

⚠ *Ta inte bort varningsklistermärken, indikatorklistermärken (om de finns) eller etiketten med serienumret. Garantin gäller inte om serienumret har tagits bort från artikeln.*

Torka av apparaten med en fuktig trasa och skölj ur skålen. Låt torka. Rengör apparaten fullständigt före första användningen för att undvika oövreliga dofter (se Skötsel av apparaten).

⚠ *Efter transport eller förvaring vid låga temperaturer ska man ha apparaten i rumstemperatur i minst 2 timmar innan man startar upp den.*

Placera apparaten på en hård, jämn och horisontell yta så att ångan från ventilen inte kommer i kontakt med tapeter, dekorativa förhången, elektriska apparater eller andra föremål eller material som kan ta skada av hög fuktighet eller höga temperaturer.

Före användning, se till att det inte finns några spån eller andra defekter på utsidan av eller på synliga invändiga delar av multikokaren. Inget får sitta fast mellan skålen och värmeelementet.

II. ANVÄNDNING AV MULTIKOKAREN

Öppning/stängning av locket

Locket försluts hermetiskt så att det är möjligt att bygga upp högt tryck inuti multikokaren. När trycket är högre än atmosfärstrycket låses locket automatiskt. Om, när tillagningen är klar, locket inte öppnas lätt betyder det att trycket inte fortfarande är för högt. Öppna ångventilen och vänta tills trycket har fallit. För att stänga locket ska man frikoppla det och vrida låsspaken medsols så långt det går.

För att öppna locket ska man vrida låsspaken motsols så långt det går och öppna locket med handtaget.

⚠ *OBS: Innan du öppnar locket ska du se till att ångventilen är öppen och att ingen ånga kommer ut från den.*

Apparaten värms upp när den fungerar. Rör inte vid locket metalldetar under och precis efter tillagning. Använd alltid handtaget för att öppna locket. Lyft inte apparaten genom att hålla i lockhandtaget. Använd handtagen på apparatens sidor för att lyfta och bära den.

Ångventil

Tryck- och multikokaren REDMOND RMC-M110E är utrustad med en ångventil på locket. Genom att ställa in ventilen på HIGH PRESSURE – ventilen stängd eller NORMAL PRESSURE – ventilen öppen, kan apparaten användas på två olika sätt: med ventilen stängd som tryckkokare och med ventilen öppen som multikokare.

i *Glappet i ångventilens switch är ingen defekt.*

Efter tillagning under tryck ska man öppna ångventilen för att normalisera trycket på insidan. När man tillagar rätter som inte kräver mycket vätska (pilaff, etc.) kan ångventilen öppnas så fort tillagningen är över. Om vätskor eller purer tillagas ska man låta apparaten svalna i 5-10 minuter innan man öppnar ventilen. Om man inte gör det kan varm vätska släppas ut tillsammans med ångan.

⚠ *OBS: När man öppnar ångventilen under eller efter tillagning kan det förekomma plötsliga utsläpp av varm ånga. Var försiktig.*

Förinställning

När man väljer ett automatiskt tillagningsläge kan man ställa in förinställningsfunktionen från 1 minut till 24 timmar i emninutsintervall (standardförinställning – 2 timmar).

- Efter att ha valt läge och tillagningsstid, tryck på knappen TIMER / KEEP WARM. Förinställningstiden kommer att visas på displayen. Timindikatorn kommer att blinka.
- Tryck på knappen för att ställa in önskat antal timmar och sedan minuter (tryck på knappen TIMER / KEEP WARM igen). För att snabbt ändra tiden ska man trycka in och hålla nere knappen + eller -.
- Några sekunder efter att man har ställt in förinställningstiden kommer siffrorna på displayen att sluta blinka och nedräkningstimen att starta.
- För att avbryta inställningarna, tryck på knappen REHEAT/CANCEL.

Förinställningsfunktionen är inte tillgänglig för FRY, POPCORN eller BAKE eller när du använder uppvärmningsfunktionen.

Undvik att använda förinställningsfunktionen när receptet innehåller ingredienser med kort hållbarhetsdatum.

När man ställer in förinställningstiden ska man komma ihåg att det valda läget och nedräkningen för tillagningsstiden inte kommer att starta förrän apparaten har uppnått nödvändig temperatur och tryck.

Om timern är inställd på 24 timmar kan man inte ändra minuterna.

Automatisk värmeållning

När ett tillagningsläge är slutfört (detta indikeras av en signal och att lägesindikatorn slöcknar) startar den automatiska värmeållningsfunktionen (displayen visar värmeållningstiden i emninutsintervall). Denna funktion kan hålla temperaturen för en rätt på 60-80°C i 8 timmar.

Värmeållningsfunktionen kan avbrytas genom att man trycker på knappen REHEAT/CANCEL: indikatorlampan kommer att slöckna och apparaten kommer att växla till standby.

Vid behov kan man stänga av värmeållningsfunktionen genom att man trycker på knappen TIMER / KEEP WARM (indikatorn REHEAT/CANCEL slöcknar) För att starta värmeållningsfunktionen igen ska man trycka på knappen TIMER / KEEP WARM.

Värm upp

Detta kommer att värma upp kall mat till 60-80°C och hålla den varm i 8 timmar.

- Placera maten i skålen och ställ in den i apparaten, se till att den sitter

rakt och ordentligt fast på värmeelementet.

- Stäng och lås locket. Ställ in ångventilen på HIGH PRESSURE. Anslut apparaten till eluttaget.
- Tryck på knappen REHEAT/CANCEL. Indikatorn kommer att tändas och uppvärmningsnedräkningen kommer att visas på displayen i emninutsintervall.
- För att stänga av den automatiska värmeållningsfunktionen ska man trycka på knappen REHEAT/CANCEL (indikatorn slöcknar).

Apparatens skyddssystem

Tryck- och multikokaren REDMOND RMC-M110E är utrustad med ett skyddssystem i flera nivåer. När man tillagar under tryck, om temperaturen eller trycket inuti tryckkokaren överskrider den önskade nivån, kommer tillagningsprocessen att fördröjas till nivåerna återgår till normala nivåer. Om detta inte sker inom en viss tid kommer apparaten att sluta fungera.

Apparaten är även utrustad med extra överhettningsskydd i lägena FRY och POPCORN. Om apparaten överhettas kommer den att sluta tillaga helt och ska svalna helt (cirka 15 minuter) innan du kan använda något av dessa lägen igen. Om HH visas på displayen i lägena FRY eller POPCORN innebär det att apparaten fortfarande är för varm och att låsningsslaget är på. Detta gäller inte för övriga tillagningslägen.

Tillagning under tryck

När ångventilen är stängd är apparaten hermetiskt försluten och högt tryck byggs upp på insidan när den värms upp. Vattnet kokas upp till ånga på över 100°C och tillagningsstiden mer än halveras. Detta, i samband med en begränsad syretillförsel, innebär att maten behåller så många av sina näringsämnen som möjligt.

Allmänna regler för tillagning under tryck:

- Det måste finnas vatten eller någon annan vätska i tryckkokarens skål (minst 2 mätglas).
- Mat kan inte stekas i olja under tryck. Vid behov kan hackade grönsaker stekas lätt i en liten mängd olja eller buljong på botten av tryckkokaren och multicookern i läget FRY med locket öppet. Tillsätt sedan resterande ingredienser, tillsätt vätska, stäng locket och fortsätt tillagningen under tryck.
- Tryck- och multikokarens skål ska inte fyllas till mer än 4/5 och inte mindre än till 1/5. När du kokar mat som sväller eller skapar skum i varmt vatten (spenat, ris, baljväxter, pasta, degkrytten, etc.) ska du inte fylla skålen till mer än 3/5 för att undvika att ångventilen korkas igen.

i *Kom ihåg: apparaten kan gå sönder om detta inte görs.*

Allmänna förberedande för användning av automatiska tillagningsprogram.

- Förbered (mät upp) de nödvändiga ingredienserna och placera dem jämt i skålen.
- Placera skålen i apparaten, se till att den sitter rakt och ordentligt fast på värmeelementet.
- Ställ in ångventilen på önskad inställning:
 - HIGH PRESSURE – tryckkokare (för lägena RICE/GRAIN, SOUP, BOLL, JAM/DESSERT, PILAF, OATMEAL, BEANS and GAME);
 - NORMAL PRESSURE – multikokare (för lägena FRY, BAKE och POPCORN).
- Anslut apparaten till eluttaget.
- Välj tillagningsläge och produkt genom att trycka på relevant knapp (för lägena STEW och STEAM). Indikatorn tänds och standardtillagningsstiden börjar blinka på displayen (tillagningsstiden inkluderar inte den tid det tar för apparaten att uppnå önskad temperatur och önskat tryck).
- Tryck på knappen COOK TIME för att välja önskad tillagningshastighet (FAST, NORMAL eller SLOW).
- För att ställa in förinställningstiden, tryck på knappen TIMER / KEEP WARM. Använd knapparna + och – för att ställa in tiden.
- Några sekunder efter att inställningen har gjorts kommer displayen att sluta blinka och apparaten börjar arbeta i det inställda läget. När den

- önskade temperaturen och trycket har uppnåtts startar nedräkningstimmern för läget. Det finns ingen nedräkningstimer i läget POPCORN.
- Om den inte behövs, stäng av den automatiska värmeållningsfunktionen i förväg.
 - Om man tillagar under tryck ska man försiktigt öppna ångventilen för att normalisera trycket på insidan innan man öppnar locket.
 - För att avbryta alla inställningar eller tillagningsprocessen kan man trycka på knappen REHEAT/CANCEL när som helst.

RICE/GRAIN (hög tryck)

För att koka ris, bovete och andra spannmål ska man använda det automatiska läget RICE/GRAIN som har 3 inställningar för att passa olika recept, typer av produkter och koktider. Standardtillagningstid – 12 minuter. Ingredienserna, utan vätska, får inte fylla skålen till mer än 2/5 på skalan på insidan av skålen.

SOUP (hög tryck)

För att koka soppor ska man använda det automatiska läget SOUP som har 3 inställningar för att passa olika recept, typer av produkter och koktider. Standardtillagningstid – 30 minuter. Ingredienserna, inklusive vätska, får inte fylla skålen till mer än till maxnivån på skalan på insidan av skålen.

BOIL (hög tryck)

För att koka kött, fisk, grönsaker, frankfurterkorvar, kompotter eller för att göra fruktprurer ska man använda det automatiska läget BOIL som har 3 inställningar för att passa olika recept, typer av produkter och tillagningstider. Standardtillagningstid – 20 minuter.

Ingredienserna, inklusive vätska, får inte fylla skålen till mer än till maxnivån på skalan på insidan av skålen.

FRY (normalt tryck)

Tryck- och multikokaren REDMOND RMC-110E har ett särskilt automatiskt läge FRY för tillagning av mat (kött, grönsaker, fågel, fisk och skaldjur) vid normalt tryck i liten mängd olja eller fett. Standardtillagningstiden i FRY är 20 minuter. För fritering ska man använda den särskilda korgen med borttagbara handtag (ingår).

⚠ OBS: Stäng inte locket när du tillagar i läget FRY. Detta kan trigga det automatiska säkerhetssystemet lockläsning (du kommer inte att kunna se stekningsprocessen, röra runt i maten eller vända på den). Om detta händer, sluta tillaga, vänta tills apparaten har svalnat och öppna locket. Tillagningen kan fortsätta efter det.

JAM/DESSERT (hög tryck)

För att laga olika sylter och desserter ska man använda det automatiska läget JAM/DESSERT som har 3 inställningar för att passa olika recept, typer av produkter och tillagningstider. Standardtillagningstid – 22 minuter. Ingredienserna, inklusive vätska, får inte fylla skålen till mer än till maxnivån på skalan på insidan av skålen.

PILAF (hög tryck)

För att tillaga olika typer av pilaf ska man använda det automatiska läget PILAF som har 3 inställningar för att passa olika recept, typer av produkter och tillagningstider. Standardtillagningstid – 20 minuter. Ingredienserna, utan vätska, får inte fylla skålen till mer än 3/5 på skalan på insidan av skålen.

OATMEAL (hög tryck)

För att tillaga olika typer av mjölkiga spannmål ska man använda det automatiska läget OATMEAL som har 3 inställningar för att passa olika recept, typer av produkter och koktider.

Ingredienserna, inklusive vätska, får inte fylla skålen till mer än till 2/5 på skalan på insidan av skålen. Standardtillagningstid – 5 minuter. Använd pastöriserad skummjök när du tillreder spannmål i tryckkokaren och multikookern.

För att undvika överkokning av mjölken och uppnå önskat resultat ska man genomföra följande steg före kokning:

- tvätta alla korn (ris, bovete, hirs, etc.) noga tills vattnet som rinner igenom är klart;
- gnid lite smör på sidorna av multikokarskålen;

- använd exakta proportioner, mät upp ingredienserna i enlighet med receptet; öka eller minska alltså kvantiteterna proportionellt;
- om du använder mjölk med över 3,5% fett ska du späda ut den med lika delar dricksvatten.

Mjölk och spannmål kan skilja sig åt beroende på var de har producerats och detta kan ibland påverka tillagningsresultatet.

BEANS (hög tryck)

För att koka ärtor, bönor, linser och andra typer av baljväxter ska man använda det automatiska läget BEANS som har 3 inställningar för att passa olika recept, typer av produkter och koktider. Standardtillagningstid – 40 minuter. Ingredienserna, utan vätska, får inte fylla skålen till mer än 3/5 på skalan på insidan av skålen.

BAKE (normalt tryck)

För att baka kakor, pajer och puddingar, såväl som för att ugnssteka kött, fisk och grönsaker, ska man använda det automatiska läget BAKE som har 3 inställningar för att passa olika recept, typer av produkter och tillagningstider. Standardtillagningstid – 30 minuter. Ingredienserna får inte fylla skålen till mer än 2/5 på skalan på insidan av skålen.

GAME (hög tryck)

För att tillaga viltfågel (fett kött, stora köttbitar eller fågeldelar) eller för att tillaga köttgelé ska man använda det automatiska läget GAME som har 3 inställningar för att passa olika recept, typer av produkter och tillagningstider. Standardtillagningstid – 30 minuter. Ingredienserna, inklusive vätska, får inte fylla skålen till mer än till 4/5 på skalan på insidan av skålen.

POPCORN (normalt tryck)

För att göra popcorn ska man använda det särskilda automatiska läget POPCORN.

- Häll i popcorn-kornen (utan förpackning) i skålen men inte mer än 200 gram i taget.
- Placera skålen i apparaten, se till att den sitter rakt och ordentligt fast på värmeelementet. Stäng och lås locket.
- Ta bort ångventilens switch genom att dra den uppåt. Anslut apparaten till eluttaget.
- Tryck på knappen POPCORN. Indikatorn kommer att tändas och inom några sekunder kommer värmeindikatorn att visas på displayen i samband med att tillagningen startar. Det finns ingen nedräkningstimer i detta läge.
- När det är klart avger apparaten en signal och "0000" visas på displayen.
- Vänta tills poppanndet slutar inuti, öppna sedan locket och ta ut skålen med popcorn.

⚠ OBS: När du gör popcorn kommer apparaten att bli mycket varm. Var försiktig. Använd ugnsvantar.

STEW (hög tryck)

För att göra stuvningar ska man använda det automatiska läget STEW som har 12 inställningar för att passa olika recept, typer av produkter och tillagningstider. Standardtillagningstiden beror på den valda produkten (MEAT, VEGETABLES, POULTRY eller FISH).

Ingredienserna, inklusive vätska, får inte fylla skålen till mer än till 4/5 på skalan på insidan av skålen.

STEAM (hög tryck)

För att ångkoka grönsaker, fisk, kött, skaldjur, diet- och vegetariska rätter, eller barmat ska man använda det automatiska läget STEAM som har 12 inställningar för att passa olika recept, typer av produkter och tillagningstider. Standardtillagningstiden beror på den valda produkten (MEAT, VEGETABLES, POULTRY eller FISH).

När man ångkoker ska man använda ångkokningsbehållaren och galleret (ingår):

- Häll 300-350 ml vatten i skålen.
- Förbered alla ingredienser i enlighet med receptet och placera dem jämt i ångkokningsbehållaren. Placera galleret inuti skålen och placera behållaren ovanpå
- Följ anvisningarna i punkterna 2-11 för det allmänna förfarandet för användning av automatiska program.

MULTI-CHEF (hög/normalt tryck)

Om de automatiska lägena inte passar en viss rätt kan du använda det manuella läget MULTI-CHEF. Det gör det möjligt för dig att tillaga i både högt och normalt tryck, du ställer inte tillagningstiden på 2 till 99 minuter i enminutsintervall. Standardtillagningstid – 10 minuter.

Ingredienserna, inklusive vätska, får inte fylla skålen till mer än till 4/5 på skalan på insidan av skålen.

- Mät upp och förbered ingredienserna i enlighet med receptet. Placera dem i skålen och tillsätt vatten.
- Placera skålen i apparaten och vrid den lite, se till att den sitter rakt och ordentligt fast på värmeelementet. Stäng och lås locket.
- Ställ in ångventilen på HIGH PRESSURE eller NORMAL PRESSURE efter behov. Anslut apparaten till eluttaget.
- Tryck på knappen MULTI-CHEF. Indikatorn tänds och standardtillagningstiden börjar blinka på displayen.
- Tryck på knapparna + eller – för att ställa in önskad tillagningstid.
- Följ anvisningarna i punkterna 7-11 för det allmänna förfarandet för användning av automatiska program.

SWE

III. YTTRE FUNKTIONER

- Tillagning av barmat
- Sterilisering av behållare och bestick

IV. EXTRA TILLBEHÖR

Extra tillbehör medföljer inte denna multikokare. Du kan köpa dem och få reda på mer om REDMOND-produkter på www.multicooker.com eller från våra officiella återförsäljare.

V. MATLAGNINGSTIPS

Rekommenderade tidsvärden för ångkokning av olika produkter

Produkt	Vikt, g/ Mängd, st.	Vattenvolym, ml	Matlagningstid, min
Fläskfilé/Nötkött (tärningar 1,5-2 cm)	500	400	15/20
Lamm- och färfilé (tärningar 1,5-2 cm)	500	500	25
Kycklingfilé (tärningar 1,5-2 cm)	500	500	6
Köttbullar/Köttfärsbitar	500	500	15
Fisk (filé)	500	500	8
Fisk- och skaldjursblandning (frysst)	500	500	8
Potatis (delad i 4 klyftor)	500	500	8
Morötter (tärningar nu 1,5-2 cm)	500	500	8
Rödbetor (delad i 4 klyftor)	500	500	12
Grönsaker (fryssta)	500	500	3
Ägg	5 stk.	500	4

i Dessa värden är generella och är givna som rekommendationer. Den riktiga tillagningstiden kan skilja sig från faktiska värden och beror på konkreta typer av produkter och vilka smaker man personligen föredrar.

Kalkylblad över tillagningsprogram (fabrikstillningar)

Läge Snabb	Tillagningsstid, min			Standardtid, min	Förinställning	Värm upp	
	Fast	Normal	Slow				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	+	+	
SOUP	15	30	45	30	+	+	
BOIL	18	20	45	20	+	+	
FRY	20				-	+	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	+	+	
PILAF	10	20	30	20	+	+	
OATMEAL	3	5	10	5	+	+	
BEANS	25	40	60	40	+	+	
BAKE	26	30	35	30	-	+	
GAME	15	30	45	30	+	+	
POPCORN	Ställ in automatiskt				-	+	
STEWE	Meat	30	40	50	40	+	+
	Vegeta- bles	15	20	25	20	+	+
	Poultry	20	35	45	35	+	+
STEAM	Fish	15	20	30	20	+	+
	Meat	15	20	25	20	+	+
	Vegeta- bles	6	10	15	10	+	+
STEAM	Poultry	8	10	15	10	+	+
	Fish	10	15	20	15	+	+
MULTI-CHEF	Ställ in manuellt från 20 till 99 minuter				+	+	

VI. SKÖTSEL AV APPARATEN

Innan du rengör ytan av insidan av multikokaren, se till att den är fränkopplad från eluttaget och har svalnat fullständigt.

- Innan man använder apparaten för första gången, såväl som för att få bort matos efter användning, ska man placera en citron inuti i 15 minuter i läget BOIL.
- Låt inte din multikokare stå stängd med vatten i skålen i mer än 24 timmar. Mat kan förvaras i skålen i kylen och värmas upp med hjälp av uppvärmningsfunktionen.
- Om apparaten inte används under en lång tidsperiod, se till att den är fränkopplad från eluttaget. Insidan, skålen, det inre locket och ångventilen ska hållas rena och torra.
- Innan du rengör apparaten, se till att den är fränkopplad från eluttaget och har svalnat fullständigt. Använd en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.
- Var försiktig så att du inte skadar gummidelar; detta kan påverka apparatens funktion.

⚠ ANVÄND INTE grova trasor eller slipande rengöringsmedel för att rengöra apparaten. Använd inte några kemikalier eller andra substanser som inte rekommenderas för artiklar som kommer i kontakt med mat.

Rengör ytan efter behov. Rengör skålen efter varje användning. Det inre aluminiumlocket och den borttagbara ångventilen ska rengöras efter varje användning.

Ta bort all kondens som bildas i multikokaren efter varje användning. Rengör den inre ytan efter behov.

Rengör apparatens yta med en mjuk kökshandduk eller en svamp. Miljörengöringsmedel kan användas. Torka apparaten torr för att undvika att vattenmärken eller fläckar bildas på ytan.

Skålen kan rengöras med en mjuk svamp och diskmedel eller i en diskmaskin. Om det blir fläckar som är svåra att få bort ska man hålla varmt vatten i skålen och låta det stå och dra innan man rengör. Torka alltid skålens utsida ren innan du sätter tillbaka den i multikokaren.

Rengör locket inre yta efter varje användning:

- Öppna locket. På insidan, i mitten, sitter fästbulnen. Håll fast locket, skruva ur bulnen (moturs) och dela försiktigt locket från spaken till gängjärnsmekanismen.
- Rengör den lockets inre yta och torka den torr.
- Sätt tillbaka locket: passa in hålet i mitten av locket med skruven på spaken till gängjärnsmekanismen (lockets låsspak ska vara övansida) och håll fast locket medan du skruvar i fästbulnen (medurs) så långt det går.

För mer noggrann rengöring ska man ta bort tätningsringen från locket inre yta och montera den ångventilen.

- Ta bort ventilswitchen på utsidan av locket genom att dra den uppåt.
- Skruva av det skyddande höljiet på insidan av locket.
- Skölj ventilens båda delar i varmt vatten.
- Skruva fast det skyddande höljiet på sin plats igen och tryck försiktigt tillbaka ventilswitchen i sin sockel för att sätta fast den.
- Den tryckreglerande avstängningsventilen sitter på det inre locket. Ta försiktigt bort all smuts från ventilen och tätningsringen med en fuktig svamp eller kökshandduk.

⚠ Ångventilen och avstängningsventilen ska rengöras efter varje användning.

Rengör tätningsringen på lockets insida efter behov: ta försiktigt bort ringen, skölj den i varmt vatten och sätt tillbaka den ordentligt.

Kondensfacket på baksidan av apparaten ska rengöras regelbundet. Dra facket nedåt för att ta bort det. Håll ut vattnet, skölj facket och sätt tillbaka det. Om avfällningar följs noga är det väldigt liten chans att vatten, matbitar eller avfall kommer in i apparaten. Om det skulle bli avsevärd ansamlingar skulle detta kunna skada apparaten. I detta fall, rengör ytan på insidan.

Den centrala temperatursensorns sidoväggar, botten och hölje (på botten, i mitten) kan rengöras med en fuktig svamp eller trasa. Om du använder ett rengöringsmedel måste den torkas bort fullständigt för att undvika dofter vid tillagning.

Om något fastnar i fördjupningen runt den centrala temperatursensorn ska man ta bort det med en pickett utan att trycka på sensorns hölje.

VII. INNAN DU KONTAKTAR SERVICE-CENTRET

Felmeddelande på displayen	Möjliga problem	Lösning
E1	Trycksensorfel	Koppla ur apparaten och låt den svalna. Släng locket ordentligt. Om problemet inte har lösts, kontakta ett auktoriserat servicecenter
E3	Systemfel, kontrollpanelen eller värmelementet kan ha slutat fungera	Kontakta ett auktoriserat servicecenter
E5	Överhettning	Koppla ur apparaten och låt den svalna

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Den vill inte starta	Ingen ström i eluttaget	Kontrollera din elkällas spänning
Locket sluter inte hermetiskt tätt. Ånga tar sig ut genom locket vid matlagning	Tätningsskålen i locket saknas eller är skev Tätningsskålen i locket är smutsig Tätningsskålen är deformerad	Sätt tillbaka den ordentligt Rengör ringen Byt ut den
Det tar för lång tid att laga maten	Instabil strömtillförsel Något har fastnat mellan skålen och värmelementet Skålen sitter snett Värmelementet är smutsigt	Kontrollera din elkällas spänning Ta bort föremålet Sätt dit den igen på rätt sätt Koppla ur apparaten och låt den svalna. Rengör värmelementet

VIII. GARANTIVILLKOR

Det gäller 2 års garanti på denna vara från försäljningsdagen. Under garantiperioden åtar sig tillverkaren plikten att reparera, byta ut delar eller själva varan i händelse av fabriksfel, orsakade av dåligt kvalitet av tillverkningsmaterial eller monterig. Garanti träder i kraft endast om försäljningsdatum är bekräftat av varuhusets stämpel och butikens säljarens underskrift på originalen av garantikupongen. Denna garanti gäller endast om bruksanvisningen följdes till punkt och pricka, om varan inte genomgick en reparation, om varan inte plockades isär och om varan inte skadades pga felaktig användning, om varan är fullständigt komplett. Denna garanti gäller inte naturligt slitage av varan och tillbehör (filtrar, lampor, keramik och teflonbeläggningar, ringar osv).

Användningsperioden för produkten samt tiden undet vilken garantiåtaganden gäller börjar räknas från dagen produkten var köpt eller från tillverkningsdagen för produkten (ifall det inte går att fastställa köpdatum).

Tillverkningsdatum för apparaten kan man hitta i dess serienummer som är placerat på dekalen som finns på apparatens kropp. Ett serienummer består av 13 tecken. Det 6:e och det 7:e tecknet betecknar månaden och det 8:e tecknet betecknar året apparaten var producerad.

Varans livslängd fastställs av tillverkaren är 5 år fr.o.m. försäljningsdatumet, under villkoren att man följer bruksanvisningen och följer de tekniska standard som är föreskrivna.

Miljövänlig återvinning (återvinning av elektrisk och digital anordning)

Kasseringen av förpackningen, bruksanvisningen och själva varan skall ske i enlighet med det lokala miljöprogrammet för återvinning. Visa omtanke om naturen: kasta inte bort sådana varor i vanliga hushållssopor.

De begagnade (gamla) apparaterna ska inte kastas bort med övriga hushållssopor, endast separat. Ägare av de begagnade apparaterna måste lämna dem i speciella mottagningspunkter eller i vissa organisationer. På detta sätt kan du bidra till programmet av bearbetning av värdefulla råvaror, och rengöring av förorenande ämnen.

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter. Föreskrifterna utgör ett ramverk för insamling och återvinning av använda apparater och de tillämpas inom EU.



Ennen kun aloitat tuotteen käyttöä, lue sen käyttöohje huolellisesti ja säilytä se. Tuotteen oikea käyttö pidentää sen käyttöajan huomattavasti.

TURVALLISUUSOHJEET

- Tuottaja ei ole vastuullinen laitteen vaurioista, jotka johtuvat turvallisuus- ja käyttöohjeiden laiminlyönnistä.
- Tämä sähkölaite on monitoimikeitin ruoan valmistamiseksi kotiloissa, sitä voidaan käyttää asunnoissa, kesämökeissä, hotellihuoneissa, kauppojen ja toimistojen sosiaalituloissa ja sen tapaisissa ei-teollisissa käyttötarkoituksissa.
- Laitteen teollista tai mitä tahansa käyttötarkoituksen vastaista käyttöä pidetään sen asianmukaisten käyttöehtojen rikkomisena. Näissä tapauksissa valmistaja ei kannu vastuuta mahdollisista seuraamuksista.
- Ennen laitteen käyttöönottoa ja sähköverkkoon kytkemistä tarkista, onko sen jännite sama kuin laitteen syöttövirran nimellisjännite (kts. tekniset tiedot tai valmistajan tuotelaatta).
- Käytä jatkojohtoa, joka vastaa laitteen käyttötehoa, parametreiden epäsuhtaisuus voi johtaa oikosulkuun tai kaapelin syttymiseen.

- Kytke laite vain maadoitettuihin pistorasioihin - tämä on välttämätön suojeluvaatimus sähköiskujen välttämiseksi. Mikäli käytät jatkojohtoa, varmista, että se on myös maadoitettu.



HUOMIO! Laite kuumenee käytettäessä. Laitteen runko, kulho ja metalliset osat kuumenevat myös. Käytä patakintaita. Älä kumarru laitteen päälle kantta avattaessa välttääksesi itseään polttamista kuumalla höyryllä.

FIN

- Kytke laite irti sähköverkosta käytön jälkeen sekä ennen puhdistamista tai siirtämistä. Vedä sähköjohto pistorasiasta pois kuivin käsin pitäen kiinni pistotulosta eikä johdosta.
 - Älä vedä virtajohtoa oviaukkojen läpi tai kuumien laitteiden läheltä. Virtajohtoa ei saa sotkea eikä taituttaa, virtajohto ei saa olla kosketuksissa terävien esineiden, huonekalujen kulmien ja reunojen kanssa.
- STOP** *MUISTA! Virtajohdon satunnainen vahingoittaminen voi johtaa sähköiskuihin sekä vaurioihin, jotka eivät vastaa takuuehtoja. Vaurioitunut virtajohto vaatii pikaista vaihtamista huoltokeskuksessa.*
- Huolehdi aina, että höyrynpistoventtiili, paineventtiili, kannen sisäpuolella oleva tiivisterengas ja kon-

denssiveden keräyssäiliö ovat puhtaita ja hyvässä toimintakunnossa. Älä missään tapauksessa kytke laitetta sähköverkkoon, jos venttiilit, sisäkansi tai tiivisterengas ovat tukossa, epämuodostuneita tai vaurioituneita, tai jos kodnsessiveden keräyssäiliö on täynnä. Jos vaihdat tiivisterenkaan itsenäisesti, käytä ainoastaan vararengas, joka kuuluu laitteen pakkaukseen.

- Ruoan valmistamiseen korkean paineen alaisuudessa kulhossa pitää olla vettä tai muuta nestettä vähintään 1/5 kulhon tilavuudesta.

STOP *Paistaminen ja leivonta korkean paineen alaisuudessa on ehdottomasti kielletty!*

- Jottei höyrynpistoventtiili tukkeudu, älä täytä enemmän kuin 4/5 kulhoa ruoalla ja vedellä. Jos keität sellaisia tuotteita, jotka turpoavat tai tuottavat vaahtoa kuumassa vedessä, saa täyttää enintään 3/5 kulhoa.

STOP *Älä koskaan käynnistä korkean paineen alaisuudessa toimivaa valmistusohjelmaa, jos laitteen kansi ei ole kunnolla kiinnitetty!*

- Kun avaat höyrynpistoventtiilin valmistusprosessin aikana tai päättymisen jälkeen on mahdollista kuuman

höyryn kova pystysuora purkautuminen. Älä kumarra kannen ylle äläkä pidä käsiäsi venttiilin aukkojen lähellä, kun avaat sen.

- Kun työsäiliön paine nousee, kannen lukitus tapahtuu automaattisesti. Älä yritä avata litteen kantta, jos paine säiliössä ei ole normalisoitunut.
- Nestemmäisien tai sosemaisien ruokalajien valmistamisen jälkeen anna laitteen jäähtyä 10-15 minuuttia ennen paineen kevennystä, jotta voit välttää kuuman nesteen purkautumista poistuvan höyryn kanssa.
- Avaa laitteen kansi ainoastaan siihen asennetusta muovikahvasta pitäen. Voit nostaa laitteen ainoastaan siihen tarkoitukseen tehdyistä kahvoista laitteen sivuissa ja ainoastaan silloin, kun laite on pois päältä.
- Laitetta ei saa asettaa pehmeälle pinnalle. Älä peitä laitetta käytön aikana, se voi johtaa laitteen ylikuumenemiseen ja vahingoittumiseen.
- Laitteen käyttö ulkoilmassa on kiellettyä – laitteen sisään päässyt kosteus tai joutuneet ulkopuoliset esi- neet voivat aiheuttaa vakavia vaurioita.
- Ennen laitteen puhdistamista varmista, että se on kytetty irti pistorasiasta ja jäähtynyt. Noudata tarkkaasti laitteen puhdistamisohjeita.

STOP

Laitetta ei saa upottaa veteen tai asettaa se vesisuihkun alle!

- 8-vuotiaat ja vanhemmat lapset sekä fyysisesti, toiminnallisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ihmiset tai henkilöt, joilla ei ole riittävä kokemusta tai tietoa voivat käyttää laitetta ainoastaan valvonnassa ja/tai silloin, jos he ovat saaneet ohjausta laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he tajuavat vaarat, jotka liittyvät laitteen käyttöön. Lapset eivät saa leikkiä laitteen kanssa. Säilytä laite ja virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta. Lapset eivät saa puhdistaa eikä käyttää laitetta ilman aikuisten valvontaa.
- Pakkausmateriaalit (muovi, vaahdotomuovi tms) voivat olla vaarallista lapsille. Tukehtumisvaara! Säilytä pakkausmateriaalit pieniltä

lapsilta ulottumattomissa olevassa paikassa.

- Laitteen itsenäinen korjaus tai sen rakenteen muutokset ovat kiellettyjä. Ainoastaan auktorisoidun huoltoliikkeen asiantuntijat saavat korjata laitteita. Kokemattomien henkilöiden suorittamat korjaukset voivat johtaa laitehäiriöön, tapaturmaan tai omaisuuden vaurioittamiseen.

STOP

HUOMIO! Viallisen laitteen käyttö on kiellettyä!

Tekniset ominaisuudet

Malli	RMC-M110E
Teho	900 W
Jännite	220-240 V, 50/60 Hz
Sähköturvallisuus	luokka I
Maksimilitavuus	4,8 L
Kulhossa tärttymistä hytkivä	Daikin® tärttumaton (Japani)
Digitaalinen LED-näyttö	elektroninen kontrolli
Suojajausaso 4:	
• höyryn vapautusventtiili	
• sulkuventtiili	
• lämpökatkaisin	
• paineennousun anturi	
Valmis-signaali	kyllä

Automaattiset valmistustavat

RICE/GRAIN (RIISI/VILJIA)	3	käyttötapa
SOUP (KEITTO)	3	käyttötapa
BOIL (KEITIN)	3	käyttötapa
FRY (PAISTAMINEN)	1	käyttötapa
JAM/DESSERT (HILO/JÄLKIRUOKA)	3	käyttötapa
PILAF (PILAHVI)	3	käyttötapa
OATMEAL (MAITOPUURO)	3	käyttötapa
BEANS (PAVUT)	3	käyttötapa

BAKE (LEIPOMINEN)	3	käyttötapa
GAME (RIISTA)	3	käyttötapa
POPCORN	1	käyttötapa
STEW (HAUDUTUS)	12	käyttötapa
STEAM (HÖYRY)	12	käyttötapa
MULTI-CHEF	1	käyttötapa

Toiminnot

Lämmitys	jopa 8 tuntia
Automaattinen lämpimänäpito toiminto	jopa 8 tuntia
Automaattisen lämpimänäpito toiminnon voi sammuttaa	kyllä
Esivalinta	jopa 24 tuntia

Sisällys

Paine- ja monitorimekkin kulhon kanssa	1
Kansi ja höyryventtiili	1
Höyrytysastia	1
Mittalasi	1
Ritilä	1
Lasta	1
Kauha	1
Uppopaistokori	1
Kirja: 100 reseptiä	1
Varavästerengas	1
Käyttöopas	1
Huoltokirja	1
Sähköjohto	1

Tuotteiden parantamista varten valmistaja voi tehdä muutoksia laitteen suunnitteluun, osiin tai teknisiin ominaisuuksiin ilman ennakoimista.

Laitteen osat A1

1. Pääosa	12. Höyryn vapautusventtiilin kytkin
2. Irrotettava kulho, tarttumista hylkivä pinta	13. Tiivisterengas
3. Kiinnityspultti	14. Kannen kädensija
4. LED-ohjauspaneeli	15. Höyrytysastia
5. Alusta, kumijalat	16. Ritilä
6. Kantokahvat	17. Kauha
7. Sähköjohto ja pistoke	18. Lasta
8. Irrotettava kansi	19. Mittalasi
9. Turva venttiilin ulostulo	20. Uppopaistokori
10. Kannen lukitusvipu	21. Kondensaatioalusta (laitteen takapuolella)
11. Höyryn vapautusventtiili, turvasuojus	22. Sulkuventtiili

Ohjauspaneeli A2

- Automaattisten valmistustapojen valitsimet.
- COOK TIME (VALMISTUSAIKA) -valitsin.
- Valmistusajan ilmaisim. Näyttää valitut valmistusajat automaattikäyttöissä: FAST (NOPEA), NORMAL (NORMAALI), SLOW (HIDAS).
- Näyttö. Näyttää alaspäin laskevan ajastimen valmistuselle / esivalinnalle / lämpimänäpidolle.
- TIMER/KEEP WARM (AJASTIN/LÄMPIMÄNÄPITO) -valitsin säätää esivalinta-ajan, se sammuttaa automaattisen lämpimänäpito toiminnon.
- REHEAT/CANCEL (LÄMMITÄ/PERU) -valitsin kytkee lämmitystoiminnon päälle ja pois / peru kaikki asetukset / sammuttaa lämpimänäpito toiminnon / keskeyttää valmistuksen.
- MULTI-CHEF (MONITOIMI) -valitsin valitsee käsin valmistusaikatoiminnon.
- Valitsin – laskee esivalinta-aikaa/valmistusaikaa.
- Valitsin + nostaa esivalinta-aikaa/valmistusaikaa.
- Tuotteiden ilmaisimet STEAM ja STEW -automaattikäyttöissä: MEAT (LIHA), FISH (KALA), VEGETABLES (VIHANNEKSET), POULTRY (KANNA).

I. ENNEN KÄYTTÖÄ

Ota laite ja sen osat varovasti paketista. Poista kaikki pakkausmateriaali ja mainosartat.

⚠ Älä irrota varoitus- ja ilmoitustarroja (jos niitä on) tai tarraa, jossa on sarjanumero. Takuu ei ole voimassa, jos laitteesta poistetaan sarjanumero.

Pyyhi laite kostealla kankaalla ja huuhtele kulho. Anna kuivua. Puhdista laite kokonaan ennen ensimmäistä käyttöä pahan hajun muodostumisen välttämiseksi.

⚠ Kun laitetta on suljettu tai säilytetty kylmässä, laitteen on annettava lämmetä huoneenlämmössä vähintään 2 tuntia ennen käynnistystä.

Aseta laite kovalle, tasaiselle ja vaakaasuoralle pinnalle siten, että höyryventtiili ei ole kosketuksessa tapetin, koristeiden, sähkölaitteiden tai muiden laitteiden tai materiaalien, jotka voivat vahingoittaa kosteudesta tai korkeasta lämpötilasta.

Ennen käyttöä on varmistettava, että monitoimikeittimen ulkopinnolla tai näkyvillä sisäpinnolla ei ole halkeamia tai muita näkyviä vikoja. Kulhon ja lämmityselementin väliin ei saa jäädä mitään kiinni.

II. MONITOIMIKEITTIMEN KÄYTTÖ

Kannen avaaminen/sulkeminen

Kansi sulkeutuu hermeettisesti, ja paine voi nousta paine- ja monitoimikeittimen sisällä korkealle. Kun paine on ulkomail painetta korkeampi, kansi lukittuu automaattisesti. Jos kansi ei aukea helposti valmistuksen loppumisen jälkeen, tämä tarkoittaa, että paine astian sisällä on vielä liian korkea. Avaa höyryn vapautusventtiili ja odota, että paine laskee.

Kannen sulkemiseksi se on vapautettava ja lukitusvipua on käännettävä niin pitkälle kuin se menee.

Kannen avaamiseksi on lukitusvipua kierrettävä niin pitkälle, kuin se menee ja siten kansi on avattava kädensijalla.

⚠ HUOMAA: Ennen kannen avaamista on varmistettava, että höyryn vapautusventtiili on auki eikä siitä tule ulos höyryä.

Laitte kuuneeen käytön aikana. Älä koske kannen metallisiin valmistuksen aikana tai heti sen jälkeen. Käytä kädensijaa avaamaan kansi. Älä nosta laitetta kannen kädensijasta. Käytä laitteen sivulla kädensijojen nostamiseksi ja kantamiseksi.

Höyryn vapautusventtiili

REDMOND RMC-M110E paine- ja monitoimikeitin on varustettu kannella sijaitsevilla höyryn vapautusventtiileillä. Kytkeällä venttiilin kytkimen asentoon HIGH PRESSURE (KORKEA PAINE) – venttiili suljettu tai NORMAL PRESSURE (NORMAALI PAINE) – venttiili auki, laitetta voi käyttää kahdella eri tavalla: venttiilin ollessa suljettuna laite toimii paineikkeittimenä ja venttiilin ollessa auki se toimii tavallisena monitoimikeittimenä.

i Höyryn vapautusventtiilin väljyys ei ole vika.

Painekeittämisen jälkeen on avattava höyryn vapautusventtiili, jotta paine sisällä palautuu normaalitasolle. Kun valmistat ruokia, jotka eivät kaipaava paljoa vettä (piilahviriusi, jne.), höyryn vapautusventtiiliin voi avata heti, kun valmistus on loppu. Jos keität nesteitä tai soseita, anna laitteen jäähtyä 5-10 minuuttia ennen venttiilin avaamista. Muuten kuumaa nestettä vapautuu yhdessä höyryn kanssa.

⚠ HUOMAA: Kun avaat höyryn vapautusventtiilin valmistuksen aikana tai sen jälkeen, kuumaa höyryä voi vapautua äkillisesti. Ole varovainen.

Esisivalinta

Kun valitset automaattisen valmistustavan, voit säätää esivalintatoiminnon välille 1 minuutti – 24 tuntia 1 minuutin askelin (esisivalinnan oletusarvo – 2 tuntia).

1. Kun olet valinnut käyttötavan ja valmistusajan, paina TIMER/KEEP WARM -valitsinta. Esivalinta-aika näkyy näytöllä. Tunti-ilmaisim viikkuu.
 2. Paina valitsinta säätääksesi vaadittu tunnit ja sitten minuutit (paina uudestaan TIMER/KEEP WARM -valitsinta). Jos haluat muuttaa aikaa nopeasti, paina valitsinta + tai –.
 3. Muutama sekunti esivalinta-ajan jälkeen näytön luvut lakkaavat vilkkumasta, ja ajastimen laskenta alaspäin alkaa.
 4. Asetusten perusteeksi on painettava REHEAT/CANCEL-valitsinta. Esivalintatoiminto ei ole käytössä FRY-, POPCORN- tai BAKE-käytössä, tai käytettävissä lämmitystoimintoa.
- Älä käytä esivalintatoimintoa, kun reseptissä on helposti pilaantuvia aineksia. Kun määrittät esivalinta-ajan, muista, että valitun käyttötavan ja valmistusajan laskenta alaspäin alkaa vasta, kun laite on saavuttanut vaaditun lämpötilan ja paineen.
- Jos ajastin on säädetty 24 tuntiin, minuutteja ei voi muuttaa.

Automaattinen lämpimänäpito

Kun valmistus on loppunut (ääni-merkki ja merkivalon sammuminen ilmoittavat siitä), automaattinen lämpimänäpitoalusto alkaa (näyttää ilmoittama lämpimänäpitoajan 1 minuutin välein). Tämä toiminto voi pitää ruoan lämmön tasolla 60-80°C 8 tunnin ajan. Lämpimänäpitoiminnon voi keskeyttää painamalla REHEAT/CANCEL-valitsinta: merkivalo sammuu ja laite siirtyy valmistilaan. Tarvittaessa lämpimänäpitoiminnon voi katkaista painamalla TIMER/KEEP WARM-valitsinta (REHEAT/CANCEL-merkivalo sammuu). Jos haluat kytkeä lämpimänäpitoiminnon takaisin, paina TIMER/KEEP WARM-valitsinta uudestaan.

Lämmittäminen

Tämä toiminto lämmittää kylmän ruoan 60-80°C:een ja pitää sitä lämpimänä 8 tuntia.

1. Laita ruoka kulhoon ja aseta kulho laitteen sisälle, varmista, että se on suorassa ja istuu hyvin lämmityselementille.
2. Sulje ja lukitse kansi. Aseta höyrynvapautusventtiili asentoon HIGH PRESSURE. Kytke laite sähköverkkoon.
3. Paina REHEAT/CANCEL-valitsinta. Merkivalo syttyy ja lämmityksen alaspäin laskenta näkyy näytössä.
4. Lämmitystoiminnon katkaisemiseksi on painettava REHEAT/CANCEL-valitsinta (merkivalo sammuu).

Laitteen suojausjärjestelmä

REDMOND RMC-M110E paine-monitoimikeitin on varustettu usealla eri suojausjärjestelmällä. Kun valmistat ruokia paineen avulla ja paine tai lämpötila laitteen sisällä ylittää vaaditun tason, valmistusprosessi keskeytyy siihen saakka, kunnes arvo palautuu normaalille tasolle. Jos näin ei tapahdu tietyin ajan kuluessa, laite lakkaa toimimasta.

Laitte on varustettu myös lisäliikkuuennestysuujalla FRY- ja POPCORN-toiminoissa. Jos laite kuunee liikaa, se lopettaa valmistuksen ja sen tulee jäähtyä kokonaan (noin 15 minuuttia), ennen kuin sitä voi käyttää jommallakummalla em. käytettävällä. Jos näyttöön ilmestyy HH FRY- tai POPCORN-käyttötavassa, se tarkoittaa, että laite on vielä liian kuumaa ja lukitus-toiminto on päällä. Tämä ei koske muita valmistustapoja.

Valmistus paineen avulla

Kun höyryn vapautusventtiili on suljettu, laite on hermeettisesti suojattu ja sen sisälle kehittyy laitteen lämmitys. Vesi kiehuu höyryksi yli 100°C:een lämmössä, ja valmistusaika vähintään puolluttuu. Tämä yhdessä rajoitetun hapensaannin kanssa tarkoittaa, että ruoka säilyttää mahdollisimman paljon ravintoaineita.

Yleisiä määräyksiä valmistettavasta ruoasta korkeassa paineessa:

- Paine- ja monitoimikeittimen kulhossa täytyy olla vettä tai jotain muuta nestettä (ainakin 2 mittalasia).
- Ruoakka ei voi paistaa oljussa korkeassa paineessa. Tarvittaessa leikattuja vihanneksia voi paistaa keveyesti käyttäen vähän öljyä tai

lihalientä paine- ja monitoimikeittimen pohjalla FRY-käytössä kansi auki. Lisää sitten muut ainekset, lisää neste, sulje kansi ja jatka painekeitättämistä.

- Paine- ja monitoimikeittimen kulhoa ei saa täyttää yli 4/5 tasolle ja alle 1/5 tasolle. Kun valmistat ruokaa, joka turpoaa tai muodostaa vaahtoa kuumassa vedessä (pinaatti, riisi, palkokasveja, mykyjä jne.), kulhoa ei saa täyttää yli 3/5 tasolle, jotta höyryventtiili ei tukkeudu.

i **MUUSTA:** laite voi mennä rikki, jos ei noudateta.

Automaatiohjelminen yleinen käyttö.

1. Valmistele (mittaa) tarvittavat ainekset ja laita ne kulhoon.
2. Laita kulho laitteen sisälle ja varmista, että se on suorassa ja istuu hyvin lämmityselementille.
3. Aseta höyrynvapautusventtiili tarvittavaan asemaan:
 - HIGH PRESSURE – painekeitin (RICE/GRAIN, SOUP, BOIL, JAM/DESSERT, PILAF-, OATMEAL-, BEANS- ja GAME-käyttö).
 - NORMAL PRESSURE – monitoimikeitin (FRY, BAKE ja POPCORN-käyttöille).
4. Kytke laite sähköverkkoon.
5. Valitse valmistustapa ja tuote painamalla vastaavaa valitsinta (STEW- ja STEAM-käyttö). Merkivalo syttyy ja oletusvalmistusaika alkaa vilkkua näytössä (valmistusaika ei sisällä aikaa, jonka laite käyttää saavuttaakseen vaaditun lämpötilan ja paineen).
6. Paina COOK TIME-valitsinta valitaksesi vaaditun valmistusnopeuden (FAST, NORMAL tai SLOW).
7. Säätääksesi esivalinta-aikaa, sinun tulee painaa TIMER/KEEP WARM-valitsinta. Käytä + ja – valitsimia säätämään aikaa.
8. Muutaman sekunnin kuluttua asetuksen tekemisestä näytön vilkkuminen lakkaa ja laite alkaa toimia asetusikäytössä. Kun valituu lämpötila ja paine on saavutettu, toiminnon alaspäin laskenta alkaa. Alaspäistä laskenta ei ole POPCORN-käytössä.
9. Jos automaattinen lämpimänäpitoiminto ei ole tarpeen, sammuta se etukäteen.
10. Jos käytät valmistuksessa painetta, ennen kannen avaamista on höyryn vapautusventtiiliä avattava varovaisesti sisäpaineen palauttamiseksi normaalitasolle.
11. Kaikkien asetusten peruuttamiseksi tai valmistuksen keskeyttämiseksi on painettava REHEAT/CANCEL-valitsinta missä vaiheessa tahansa.

RICE/GRAIN (korkea paine)

Riisin, tattarin ja muiden viljatuotteiden keittämiseen on käytettävä RICE/GRAIN-toimintoa, jossa on kolme eri asetusta eri reseptejä, tuotetyyppejä ja valmistusaikojia varten. Oletusvalmistusaika – 12 minuuttia. Ainesten ilman nestettä tulee täyttää kulho enintään 2/5 tasolle asteikolla kulhon sisällä.

SOUP (korkea paine)

Keittojen valmistamiseen on käytettävä SOUP-käyttöä, jossa on kolme eri asetusta eri reseptejä, tuotetyyppejä ja valmistusaikojia varten. Oletusvalmistusaika – 50 minuuttia. Ainesten ja nesteen tulee täyttää kulho enintään maksimitasolle asteikolla kulhon sisällä.

BOIL (korkea paine)

Lihan, kalan, vihannesten, nakkien tai hedelmäsosoiden tekoon on käytettävä BOIL-toimintoa, jossa on kolme eri asetusta eri reseptejä, tuotetyyppejä ja valmistusaikojia varten. Oletusvalmistusaika – 20 minuuttia. Ainesten ja nesteen tulee täyttää kulho enintään maksimitasolle asteikolla kulhon sisällä.

FRY (normaali paine)

REDMOND RMC-110E -paine- ja monitoimikeittimessä on FRY-käyttötapaa, jonka avulla voi valmistaa ruokaa (lihaa, vihanneksia, kanaa, äyräisiä) normaali-paineessa pienellä rasva- tai öljymäärällä. FRY-käytön oletusvalmistusaika on

20 minuuttia. Uppopaistamisessa on käytettävä erityistä koria, jossa on irrotettava kuönsija (toimitetaan mukana).

HAUOAMA: älä sulje kanta FRY-käytössä. Jos suljet kannen, se voi laukaista automaattisen kannen lukitusjärjestelmän (et voi seurata silmävaraisesti paistoprosessia, hämmäntää ruokaa tai kääntää sitä). Jos näin käy, lopeta valmistus, ja odota, että laite jäähtyy ja avaa kansi. Valmistusta voi sitten jatkaa.

JAM/DESSERT (korkea paine)

Hilojen ja jälkiruokien valmistamiseen on käytettävä JAM/DESSERT-toimintoa, jossa on kolme eri asetusta eri reseptejä, tuotetyyppejä ja valmistusaikojaa varten. Oletusvalmistusaika – 22 minuuttia. Ainesten ja nesteen tulee täyttää kulho enintään maksimitasolle asteikolla kulhon sisällä.

PILAF (korkea paine)

Erialaisten pitahvirilisien valmistamiseen on käytettävä PILAF-toimintoa, jossa on kolme eri asetusta eri reseptejä, tuotetyyppejä ja valmistusaikojaa varten. Oletusvalmistusaika – 20 minuuttia. Ainesten ilman nestettä tulee täyttää kulho enintään 3/5 tasolle asteikolla kulhon sisällä.

OATMEAL (korkea paine)

Erialaisten maitopuurojen valmistamiseen on käytettävä OATMEAL-toimintoa, jossa on kolme eri asetusta eri reseptejä, tuotetyyppejä ja valmistusaikojaa varten.

Ainesten ja nesteen tulee täyttää kulho enintään 2/5 tasolle asteikolla kulhon sisällä. Oletusvalmistusaika – 5 minuuttia.

Käytä pastoroitua rasvatonta maitoa, kun valmistat viljatuotteita paine- ja monitoimikeittimessä.

Vältä maidon ylikiehumusta ja noudata seuraavia vaiheita ennen valmistusta saadaksesi haluamasi tuloksen:

- pese kaikki jyvät (riisi, tattari, hirssi jne.) perusteellisesti, kunnes vesi juoksee kirkaana.
- hankaa hieman voita monitoimikeittimen kulhon reunoille.
- käytä täsmällisiä määriä, mittaa ainekset reseptin mukaan, lisää ja vähennä aineita aina suhteellisesti reseptin mukaan.
- jos käytät täysmaitoa, laimenna sitä vastaavaan määrään juomavettä.

i Maidossa ja viljatuotteissa voi olla eroja riippuen siitä, missä ne on tuotettu, ja tämä voi joskus vaikuttaa valmistustulokseen.

BEANS (korkea paine)

Herneiden, papujen, linsipapujen ja muiden patokasvien keittämiseen on käytettävä BEANS-toimintoa, jossa on kolme eri asetusta eri reseptejä, tuotetyyppejä ja valmistusaikojaa varten. Oletusvalmistusaika – 40 minuuttia. Ainesten ilman nestettä tulee täyttää kulho enintään 3/5 tasolle asteikolla kulhon sisällä.

BAKE (normaali paine)

Kakkujen, piiraiden ja vanukoiden samoin kuin lihan, kalan ja vihannesten paistamisessa uunissa on käytettävä BAKE-toimintoa, jossa on kolme eri asetusta eri reseptejä, tuotetyyppejä ja valmistusaikojaa varten. Oletusvalmistusaika – 30 minuuttia. Ainesten tulee täyttää kulho enintään 2/5 tasolle asteikolla kulhon sisällä.

GAME (korkea paine)

Riistalintujen (voimakas liha, isot lihapalat tai lintujen koivet ja siivet) valmistamiseksi tai lihayhtelön tekemiseksi on käytettävä GAME-toimintoa, jossa on kolme eri asetusta eri reseptejä, tuotetyyppejä ja valmistusaikojaa varten. Oletusvalmistusaika – 30 minuuttia. Ainesten ja nesteen tulee täyttää kulho enintään 4/5 tasolle asteikolla kulhon sisällä.

POPCORN (normaali paine)

Popcornin valmistamiseksi on käytettävä erityistä automaattista POPCORN-käyttötapaa.

1. Kaada popcorn-jyvät (ilman pakkausta) kulhoon alle 200 grammaa kerrallaan.
2. Laita kulho laitteen sisälle ja varmista, että se on suorassa ja istuu hyvin lämmituselementillä. Sulje ja lukitse kansi.
3. Irrota höyrynpaatusventtiilini kytkin vetämällä sitä ylöspäin. Kytke laite sähköverkkoon.
4. Paina POPCORN-valitsinta. Merkkivalo syttyy ja muutaman sekunnin kuluttua lämmityksen ilmaisimien ilmesyty näyttöön valmistuksen alkaessa. Alaspäistä laskenta-ajastinta ei ole tässä käytössä.
5. Kun kaikki on valmista, laite antaa signaalin ja näyttöön tulee "0000".
6. Odota, että popcorn lakkaa liikkumasta sisällä, avaa sitten kansi ja ota popcorn-kulho pois.

HAUOAMA: Laite kuumenee voimakkaasti, kun valmistat popcornia. Ole varovainen. Käytä uunikäsineitä.

STEW (korkea paine)

Haudutettujen ruokien valmistamiseen on käytettävä STEW-toimintoa, jossa on 12 eri asetusta eri reseptejä, tuotetyyppejä ja valmistusaikojaa varten. Oletusvalmistusaika riippuu valituista tuotteista (MEAT, VEGETABLES, POULTRY, FISH). Ainesten ja nesteen tulee täyttää kulho enintään 4/5 tasolle asteikolla kulhon sisällä.

STEAM (korkea paine)

Vihannesten, kalan, lihan, äyriäisten, dieetti- ja kasvisruokien tai lasten ruokien höyryttämiseen on käytettävä STEAM-toimintoa, jossa on kolme eri asetusta eri reseptejä, tuotetyyppejä ja valmistusaikojaa varten. Oletusvalmistusaika riippuu valituista tuotteista (MEAT, VEGETABLES, POULTRY, FISH). Kun valmistat ruokaa höyryn avulla, käytä höyryastiaa ja ritilää (toimitetaan mukana).

1. Kaada 300-350 ml vettä kulhoon.
2. Valmistele kaikki ainekset reseptin mukaan ja laita ne tasaisesti höyrytysastiaan. Laita ritilä kulhon sisään ja aseta astia sen päälle.
3. Noudata ohjeita Automaatiohjelmiin käytön yleisten ohjeiden kohdissa 2-11.

MULTI-CHEF (korkea/normaali paine)

Jos automaattikäyttö ei sovi tietyille ruoka-aineille, voit käyttää käsin MULTI-CHEF-ohjelmaa. Voit käyttää sekä korkeaa että normaalia painetta ja säätää valmistusajan välillä 2-99 minuuttia 1 minuutin askelin. Oletusvalmistusaika – 10 minuuttia.

Ainesten ja nesteen tulee täyttää kulho enintään 4/5 tasolle asteikolla kulhon sisällä.

1. Mittaa ja valmista ainekset reseptin mukaan. Laita ne kulhoon ja lisää vettä.
2. Laita kulho laitteen sisälle ja kierrä sitä hieman varmistaaksesi, että se on suorassa ja istuu hyvin lämmituselementillä. Sulje ja lukitse kansi.
3. Laita höyryn vapautusventtiili asentoon HIGH PRESSURE tai NORMAL PRESSURE tarpeen mukaan. Kytke laite sähköverkkoon.
4. Paina MULTI-CHEF-valitsinta. Merkkivalo syttyy ja oletusvalmistusaika alkaa viikku näytössä.
5. Paina valitsimia + tai – säätääksesi vaadittavan valmistusajan.
6. Noudata ohjeita Automaatiohjelmiin käytön yleisten ohjeiden kohdissa 7-11.

III. LISÄTOIMINNOT

- Lasten ruoan valmistus
- Astioiden ja ruokailuvälineiden sterilointi

IV. LISÄVARUSTEITA

Lisävarusteita ei toimiteta tämän monitoimikeittimen kanssa. Voit ostaa niitä ja katsoa lisätietoja REDMOND-tuotteista sivulta www.multicooker.com tai virallisilta jälleenmyyjiltä.

V. NEUVOJA RUOANVALMISTUSTUK- SEEN

ERILAISTEN RUOKA-AINEIDEN SUOSITELTAVAT HÖYRYTYSAJAT

Ruoka-aine	Paino, g/ Määrä, kpl	Veden määrä, ml	Valmistusaika, min
Sian-/naudanfilee (kuutioloina 1,5-2 cm)	500	400	15/20
Lampaanfilee (kuutioloina 1,5-2 cm)	500	500	25
Kananfilee (kuutioloina 1,5-2 cm)	500	500	6
Lihapullat / kotiteetit	500	500	15
Kala (filee)	500	500	8
Äyriäiset (tuoreena pakastetut)	500	500	8
Peruna (leikattu 4 osaan)	500	500	8
Porkkana (kuutioloina 1,5-2 cm)	500	500	8
Punajauri (leikattu 4 osaan)	500	500	12
Vihannekset (tuoreena pakastetut)	500	500	3
Kananmuna	5 kpl	500	4

FIN

i Tulee huomioida, että suositukset ovat yleisiä. Konkreettisen ruoka-aineen ominaisuuksista sekä omista makutottumuksista johtuen reaaliaika voi erota suositellusta arvosta.

Valmistusohjelmien taulukko (tehdasasetukset)

Käyttötapaa Nopea	Valmistusaika, min			Oletus, min	Esi- vili- nta	Lämmit- täminen	
	Fast	Normal	Slow				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	+	+	
SOUP	15	30	45	30	+	+	
BOIL	18	20	45	20	+	+	
FRY	20				-	+	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	+	+	
PILAF	10	20	30	20	+	+	
OATMEAL	3	5	10	5	+	+	
BEANS	25	40	60	40	+	+	
BAKE	26	30	35	30	-	+	
GAME	15	30	45	30	+	+	
POPCORN	Säädä automaattisesti				-	+	
STEW	Meat	30	40	50	40	+	+
	Vegetables	15	20	25	20	+	+
	Poultry	20	35	45	35	+	+
	Fish	15	20	30	20	+	+

Käyttötapa Nopea	Valmistusaika, min			Oletus, min	Esiva- linta	Lämmit- tminen	
	Fast	Norm- mal	Slow				
STEAM	Meat	15	20	25	20	+	+
	Vegetables	6	10	15	10	+	+
	Poultry	8	10	15	10	+	+
	Fish	10	15	20	15	+	+
MULTI-CHEF	Säädä käsi 20-99 minuuttia			-	+	+	

VI. LAITTEEN HOITO

Ennen monitoimikeittimen sisäpinnan puhdistusta se on irrotettava sähkökoverkosta ja sen on oltava täysin jäähtynyt.

- Ennen laitteen käyttämistä ensimmäistä kertaa tai päästäksesi eroon ruoan hajusta käytön jälkeen laita siiruna laitteen sisälle 15 minuutiksi BOIL-käytössä.
- Älä jätä monitoimikeittintä seisomaan suljettuna vettä kulloissa yli 24 tunniksi. Ruokaa voi säilyttää kulloissa jääkaapissa ja lämmitteä käyttäen lämmitystoimintaa.
- Jos laitetta ei käytetä pidempään aikaan, se on ehdottomasti irrotettava sähköverkosta. Laitteen sisällä kulho, kannen sisäpuoli ja höyryventtiili on pidettävä puhtaina ja kuivina.
- Ennen laitteen puhdistusta se on irrotettava sähköverkosta ja sen on oltava täysin jäähtynyt. Käytä pehmeää kangasta ja mietoa astianpesuainetta.
- Ole varovainen, jotta et vahingoita kumiosia, se voi vaikuttaa laitteen toimintaan.

⚠ ÄLÄ käytä karkeaa kangasta tai hankausaineita laitteen puhdistamiseksi. Älä käytä kemikaaleja tai muita aineita, joita ei suositella elintarviketarkoituksiin joutuville laitteille.

Puhdista pinta asianmukaisesti. Puhdista kulho aina käytön jälkeen. Alumiinikannen sisäpuoli ja irrotettava höyryventtiili on puhdistettava aina käytön jälkeen.

Poista monitoimikeittimen kertynyt kondensaatio aina käytön jälkeen. Puhdista sisäpinta asianmukaisesti. Puhdista laitteen ulkopinta pehmeällä keittiöpyyhkeellä tai sienellä. Voit käyttää mietoa puhdistusainetta. Pyyhi laite kuivaksi, jotta et jätä pinalle vesijälkiä tai tahroja.

Kulhon voi puhdistaa pehmeällä sienellä ja pesuaineella tai käyttää astianpesukonetta. Jos tahrat ovat piintyneitä, kaada lämmintä vettä kulhoon ja jätä likoamaan ennen puhdistusta. Pyyhi aina kulhon ulkopinta ennen sen laittamista takaisin monitoimikeittimeen.

Puhdista kannen sisäpinta aina käytön jälkeen:

1. Aava kansi. Sisällä keskellä on kiinnityspultti. Kannattele kantta ja kierrä pultti auki (vastapäivään) ja erota varovasti kansi saranamekanismin avulla.
2. Puhdista kannen sisäpinta ja kuivaa se.
3. Laita kansi takaisin: kohdista aukko kannen keskellä ruuvin kanssa saranamekanismin vivulla (kannen lukitusviva tulee olla ylhäällä), kannattele kantta ja ruuvaa kiinnityspulttia (myötäpäivään) niin pitkälle kuin se menee.

Perusteellisempaa puhdistusta varten on irrotettava tiivisterengas kannen sisäpinnalta ja höyryn vapautusventtiili on irrotettava.

1. Irrota venttiilikytin kannen ulkopuolelta vetämällä sitä ylöspäin.
2. Kierrä auki suojakansi kannen sisäpuolelta.
3. Huuhtele venttiilin osat lämpimällä vedellä.
4. Kierrä suojakansi paikoilleen ja paina venttiilikytin kevyesti kiinni kan-

taansa.

5. Paineensäädön sulkuventtiili on kannen sisällä. Poista varovasti lika venttiilistä ja tiivisterengasta kostealla sienellä tai keittiöpyyhkeellä.



Höyryn vapautusventtiili ja sulkuventtiili tulee puhdistaa aina käytön jälkeen.

Puhdista tiivisterengas kannen sisällä tarpeen mukaan: irrota rengas varovasti, huuhtele se lämpimällä vedellä ja laita tarkasti takaisin paikoilleen.

Kondensaatiolasta laitteen takaosassa tulee puhdistaa säännöllisesti. Vedä alustaa alaspiän sen irrottamiseksi. Kaada vesi pois, huuhtele alusta ja laita se takaisin.

Jos ohjeita noudatetaan tarkasti, ei ole suurta vaaraa, että vettä, ruoan palasia tai roskia pääsee laitteen sisälle. Jos laika kuitenkin kertyy, se voi vahingoittaa laitetta. Tässä tapauksessa laitteen sisäpinta on puhdistettava.

Sivuseinät, pohja ja keskilämpötila-anturin suojuus (keskellä alhaalla) voi puhdistaa kostealla kankaalla tai sienellä. Jos käytät pesuainetta, se on pyyhittävä pois kokonaan, jotta valmistuksessa ei muodostu pahaa hajua.

Jos keskilämpötila-anturin ympärystä koloihin jää jotain, irrota se pihdeillä painamatta anturin suojuusta.

VII. ENNEN YHTEYDENOTTOA HUOLTOPALVELUUN

Näytön virheviesti	Mahdolliset ongelmat	Ratkaisu
E1	Paineanturin vika	Irrota laite sähköverkosta ja anna jäähtyä. Sulje kansi tiiviisti. Jos ongelmaa ei ole ratkaistu, ota yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen
E3	Järjestelmän virhe, ohjaukset voi toimia virheellisesti	Ota yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen
E5	Ylikuumentuminen	Irrota laite sähköverkosta ja anna jäähtyä

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laitte ei mene päälle	Ei virtaa sähkönsyötössä	Tarkasta sähkönsyötön jännite
Kansi ei sulkeudu hermeettisesti. Höyry pääsee ulos kannen läpi valmistuksen aikana	Kannen tiivisterengas puuttuu tai on vääntynyt Kannen tiivisterengas on likainen Tiivisterengas on vääntynyt	Laita se takaisin tarkasti Puhdista rengas Vaihda se
Ruuan valmistus on liian hidasta	Sähkönsyöttö on epävakaata Jotain on jäänyt kiinni kulhoon ja lämmityselementin väliin Kulhoon vinoassa Lämmityselementti on likainen	Tarkasta sähkönsyötön jännite Poista se Aseta se oikein Irrota laite sähköverkosta ja anna jäähtyä. Puhdista lämmityselementti

VIII. TAKUUVELVOITTEET

Tällä tuotteella on 2 vuoden takuu aika ostopäivästä lähtien. Takuuajana kalvalmistaja on velvollinen korjaamaan kaikki valmistajan viat korjaamalla virallisen tuotteen, vaihtamalla vaurioituneet varaosat tai koko laite uuteen, mikäli viat johtuvat huonolaatuisista materiaaleista tai valmistusvirheistä. Takuu on voi-

massa vain siinä tapauksessa, jos ostopäivä on vahvistettu alkuperäisessä takuukuitissa olevalla kaupanleimalla ja myyjän allekirjoituksella. Tämä takuu hyväksytään vain silloin, jos tuotetta on käytetty käyttöohjeiden mukaisesti eikä sitä ole korjattu eikä sen osia irrotettu, jos laite ei ole vaurioitunut käyttöohjeiden vastaisen käytön aikana ja on säilytetty tuotteen alkuperäisen komplektiin. Tämä takuu ei kata tuotteen normaalia kulumista alkuperäisen aikana eikä kulutushyödykkeenä pidettävää osia (esim. suodattimia, lampuja, palamisia estävää pinnoitetta, tiivistettä yms).

Tuotteen käyttö- ja takuu aika lasketaan joko myynti- tai valmistuspäivämäärästä (tapauksessa, jolloin myyntipäivä ei ole mahdollista määritellä).

Laitteen valmistusajaksi sisältyy tuotteen sarjanumeroon, joka on merkitty tuotteen rungossa olevaan tarraan. Sarjanumero on 13-merkinen, 6. ja 7. merkki tarkoittavat kuukautta ja 8. merkki tarkoittaa valmistusvuotta.

Valmistajan määräämät tuotteen käyttöaika on 5 vuotta ostopäivämäärästä sillä ehdolla, että tuotetta käytetään tämän käyttöohjekirjan ja teknisten standardien mukaisesti.


Sähkölaitteiston ympäristöystävällinen kierrätys



Pakkausmateriaalin, käyttöohjekirjan ja laitteen hyödyksikäyttöön tulee suorittaa jätteiden jalostuksen paikallisen ohjeiden mukaisesti. Pidä huolta ympäristöstä: älä heitä sellaiset tuotteet tavomaisen kotitalousroskien kanssa.

Käytettyjä (vanhoja) laitteita ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana, vaan ne tulee kierrättää erikseen. Vanhan laitteiston omistaja on velvollinen tuomaan laitteet erikoistuneeseen kierrätyspisteeseen ja luovuttamaan ne vastaaville järjestöille. Näin edistät ja autat arvokkaiden raaka-aineden käsitteilyä, sekä epäpuhtaiden aineiden puhdistusta. Tämä laite täyttää sähkö- ja elektroniikkalaiteroma koskevan EU-direktiivin 2012/19/EU vaatimukset ja omaa vastaavan merkin.

Yleisohjeet määrittävät käytettyjen laitteiden rakenteet palautusta ja kierrätystä varten koko EU-alueella.

 *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 daugiafunkcis įrenginys, skirtas maistui ruošti namų sąlygomis, kuris gali būti naudojamas butuose, sodybose, viešbučių numeriuose, parduotuvių, 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 parametrų neatitikimas gali sukelti trumpąjį jungimą arba gaisrą.

- Junkite prietaisą tik į įžemintus kištukinius lizdus. Tai būtina sąlyga, sauganti nuo elektros smūgio. Naudodami ilgintuvą įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.

STOP *DĖMESIO! Veikimo metu įkaista prietaiso korpusas, dubuo ir metalinės dalys! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis. Vengiant nudegimų karštais garais atidariusi 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.*

- 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 nejudinkite prietaiso į elektros tinklą, jei vožtuvai, vidinis dangtis ir sandarinimo žiedas ar užpildyta kondensatoro 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 brinks-tančius 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 atidarinėkite tik laikydami jį už rankenos. Prietaisą galima kelti tik už specialių rankenų, esančių prietaiso šonuose ir tik tuomet, kai prietaisas yra išjungtas.
- Nestatykite prietaiso ant minkšto paviršiaus, jam veikiant – neuždenkite, nes prietaisas gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama eksploatuoti prietaisą lauke: į prietaiso vidų patekus drėgmės ar pašalinių objektų, tai gali sukelti rimtų jo gedimų.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.

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

- 8 metų ir vyresni vaikai, o taip pat ribotų fizinių, protinių ir psichinių gebėjimų ar nepakankamai patirties ar žinių turintys asmenys gali naudotis prietaisu tik tuomet, kai jie yra prižiūrimi ir/arba buvo apmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supranta galimus pavojus. Vaikams negalima žaisti prietaisu. Prietaisą ir tinklo kabelį laikykite vaikams, jaunesniems kaip 8 metų, neprieinamoje vietoje. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valdyti 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.*

Techninės charakteristikos

Modelis.....	RMC-M110E
Galingumas.....	900 W
Įtampa.....	220-240 V, 50/60 Hz
Dubens talpa.....	4,8 l
Dubens danga.....	neprisivylanti Daikin® (Japonija) danga
Ekranas.....	šviesos diodų, skaitmeninis
Valdymo būdas.....	elektroninis
Apsaugos sistema.....	4 lygių:
• garų išleidimo vožtuvas	
• blokavimo vožtuvas	
• temperatūros saugiklis	
• perteklinio slėgio jutiklis	
Maisto paruošimo garsinis signalas.....	yra

Automatiniai gaminimo režimai

RICE/GRAIN (RYŽIAI/KRUOPOS).....	3 režimai
SOUP (SRIUBA).....	3 režimai
BOIL (VIRIMAS).....	3 režimai
FRY (KEPIMAS/GRUZDINIMAS).....	1 režimas
JAM/DESSERT (UOGIENĖ/DESSERTAI).....	3 režimai
PILAF (PLOVAS).....	3 režimai
OATMEAL (PIENIŠKA KOŠĖ).....	3 režimai
BEANS (PUPOS).....	3 režimai
BAKE (KEPINIAI).....	3 režimai
GAME (ŽVĖRIENA).....	3 režimai
POPCORN (SPRAGESIAI).....	1 režimas
STEAM (TROŠKINIMAS).....	12 režimų
STEAM (GARINIMAS).....	12 režimų
MULTI-CHEF (VIRTUVĖS ŠEFAS).....	1 režimas

Funkcijos

Patiekalų pašildymas.....	iki 8 valandų
Gatevų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinis pašildymas).....	iki 8 valandų
Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas.....	yra
Atidėtas paleidimas.....	iki 24 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.
Krepšys su rankena, skirtas kepti gruzdintuvėje.....	1 vnt.
Knyga "100 receptų".....	1 vnt.
Atsarginis tarpinis žiedas.....	1 vnt.
Naudojimosi instrukcija.....	1 vnt.
Techninio aptarnavimo knygelė.....	1 vnt.
Elektrinis maitinimo kabelis.....	1 vnt.

Gaminatojas, tobulindamas savo produkciją, be išankstinio įspėjimo 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 kojtelėmis
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 vožtuvas su apsauginiu gaubtu
12. Garų išleidimo vožtuvo jungiklis
13. Tarpinis žiedas
14. Dangčio rankena
15. Talpa, skirta maistui gaminti garuose
16. Grotelės
17. Samtis
18. Šaukštas ryžiams
19. Dozatorius
20. Krepšys su rankena, skirtas kepti gruzdintuvėje
21. Kondensato surinkimo talpa (galinėje prietaiso pusėje)
22. Blokavimo vožtuvas

Valdymo pultas A2

1. Automatinio gaminimo režimo pasirinkimo mygtukas (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 GREIČIU", "LĖTAI").
4. Ekranas. Rodo gaminimo/atidėto paleidimo/pašildymo laiko atskaitą.
5. Mygtukas "TIMER / KEEP WARM" ("LAIKMATIS/PAŠILDYMAS") – funkcijos "Atidėtas paleidimas" laiko nustatymas; išankstinis automatinio pašildymo funkcijos atjungimas.
6. Mygtukas "REHEAT/CANCEL" ("PAŠILDYMAS/ATŠAUKTI") – funkcijos "Pašildymas/Atšaukti" visas nuostatas įjungimas ir atjungimas, funkcijos "Automatinis pašildymas" išjungimas/gaminimo režimo nutraukimas.
7. Mygtukas "MULTI-CHEF" ("VIRTUVĖS ŠEFAS") – rankinio gaminimo laiko režimo pasirinkimas.
8. Mygtukas "+" – atidėto paleidimo laiko reikšmės mažinimas/gaminimo laiko trumpinimas.
9. Mygtukas "-" – atidėto paleidimo laiko reikšmės didinimas/gaminimo laiko ilginimas.
10. Produkto tipo – "MEAT", "FISH", "VEGETABLES", "POULTRY" ("MĖSA", "ŽUVYS", "DARŽOVĖS", "PAUKŠTIENA") pasirinkimo indikatorius automatinį režimų "STEAM" ir "STEW" grupėse.

LTU

I. PRIEŠ JUNGSIANT PIRMĄ KARTĄ

Atsargiai išpaikuokite gaminį, pašalininkite visas pakavimo medžiagas ir reklaminius lipdukus, išskyrus lipduką, kuriame nurodytas serijos numeris.

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

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

⚠ Po to, kai prietaisas buvo gabenamas arba laikomas naudojamos žemoje temperatūroje, prieš įjungiant būtina palaikyti jį kambario temperatūroje ne mažiau kaip 2 valandas.

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

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

II. DAUGIAFUNKCIO PUODO EKSPLOATACIJA

Dangčio atidarymas/uždarymas

Uždarykite prietaiso dangtį, jis hermetiškai priglundu prie gaminio korpuso, todėl daugiafunkcinio greitpuodžio 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 nebešeina garai.

Veikimo metu prietaisas įkaitsta! Nelieskite metalinės dangčio dalies gamini- mo proceso metu ir jam pasibaigus. Dangtį atidarinėkite 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. Perjungdami vožtuvo jungiklį į padėtį "HIGH PRESSURE" (AUKŠTAS SLĖGIS; vožtuvas uždarytas) arba "NORMAL PRESSURE" (NORMA- LUS SLĖGIS; vožtuvas atidarytas), galima keisti prietaiso veikimo principą: vožtuvai esant uždarytam, įrenginys dirba kaip greitpuodis, esant atidarytam – kaip daugiafunkcis puodas.

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

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

⚠ **DĖMESIO!** Atidaryus garų išleidimo vožtuvą gamini- mo proceso metu arba jam pasibaigus, galima stiprus, vertikalus karštų garų srautas. Būkite atsargūs!

Funkcija "Paleidimo atidėjimas"

Išsirinkus automatinį gamini- mo režimą, galite nustatyti atidėtą jo paleidimą nuo 1 min. iki 24 val. diapazone 1 min. žingsniu (atidėjimas pagal nutylėjimą – 2 val.):

1. Pasirinkę gamini- mo režimą ir laiką, spauskite mygtuką "TIMER / KEEP WARM". Ekране bus rodomas atidėto paleidimo laikas. Laiko reikšmės in- diktorius mirksės.
2. Paspaudę mygtuką nustatykite reikalingą valandų, o tada – minučių reikšmę (dar kartą paspaudę mygtuką "TIMER / KEEP WARM"). Norint greitai pakeisti gamini- mo laiką reikšmę, spauskite mygtuką "+" arba "-".
3. Praėjus kelioms sekundėms po atidėto paleidimo laiko nustatymo, ekrane nustos mirksėti skaičiai, prasidės nustatyto laiko atskaita.
4. Norint atšaukti nuostatas, spauskite mygtuką "REHEAT/CANCEL".

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

Nerekenduojama 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 atgaline gamini- mo 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 gamini- mo režimui (apie tai praneš garsinis signalas ir užgesęs režimo mygtuko indikatorius), išjungs 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 indikatorius užges, prietaisas persijungs į laukimo režimą.

Esant poreikiui, galima iš anksto atjungti automatinio pašildymo funkciją, paspaudus mygtuką "TIMER / KEEP WARM" (mygtuko "REHEAT/CANCEL" indika- torius 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:

1. Sudėkite į dubenį produktus, įstatykite jį į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad dubuo stovi tiesiai, nėra pakrypus ir gerai priglundęs prie kaitinimo elemento.
2. Uždarykite ir užblokuokite dangtį. Perjunkite garų išleidimo vožtuvo jungiklį į padėtį "HIGH PRESSURE". Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
3. Spauskite mygtuką "REHEAT/CANCEL". Išjungs mygtuko indikatorius, ekrane bus rodoma tiesioginė pašildymo laiko atskaita 1 val. žingsniu.
4. Pašildymui išjungti, spauskite mygtuką "REHEAT/CANCEL" (mygtuko indi- katorius 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, gamini- mo procesas bus pristabdytas, kol šie rodikliai vėl atsidurs normos ribose. Jeigu per nustatytą laiką šie parametrai neatsistatys, prietaisas išjungs pilnai.

Prietaisas taip pat turi papildomą apsaugą nuo perkaitimo "FRY" ir "POPCORN" režimuose. Esant kritiniam įkaitimui, prietaisas nutraukia gamini- mą 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 gamini- mo 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 gamini- mo laikas trumpėja beveik dvigubai. Dėl riboto deguonies kiekio gamini- mo kameroje, produktuose išsaugamos maksimalus jų vertingų savybių kiekis.

Pagrindinės maisto gamini- mo po slėgiu taisyklės:

- Daugiafunkcio greitpuodžio dubenyje būtinai 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 patroškinti nedideliame kiekyje riebalų arba sultinyje daugiafunkcio greitpuodžio dugne, "FRY" režime, esant atidengtam dangčiui, o tada sudėti likusius produktus, įpilti skysčių, uždaryti prietaisą ir toliau gaminti po slėgiu.
- Daugiafunkcio greitpuodžio talpą reikia užpildyti produktais ir vandeniu ne daugiau kaip 4/5 ir ne mažiau kaip 1/5 bendro tūrio. Verdant karštame vandenyje brinkstančius arba puotojančius produktus (špinatus, ryžius, pupas, makaronus, mantus ir kt.), nepildykite dubens daugiau kaip 3/5, kad neužsiterštų garų vožtuvas.

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

Bendrujų veiksmų eiga, naudojant automatines maisto gamini- mo programas

1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiamą produktų kiekį ir tolygiai paskirstykite juo dubenyje.
2. Dubenį įstatykite į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad jis stovi tiesiai, nėra pakrypus ir gerai priglundęs 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 gamini- mo režimą (režimų grupę) ir produkto tipą (režimų grupėje "STEW" ir "STEAM"). Išjungs mygtuko indikatorius, ekrane pradės mirksėti pagal nutylėjimą nustatyta gamini- mo laiko reikšmė (gamini- mo laikas neapima laiko, reika- lingo prietaisui tinkamai temperatūrai ir slėgiui pasiekti).
6. Spauskite mygtuką "COOK TIME" ir nustatykite reikalingą gamini- mo laiką ("FAST", "NORMAL", "SLOW").
7. Norint nustatyti atidėto paleidimo laiką, spauskite mygtuką "TIMER / KEEP WARM". Mygtukas "+" ir "-" nustatysite reikalingą laiko reikšmę.
8. Nustačius laiką, po kelių sekundžių ekrame 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 ati- darykite garų išleidimo vožtuvą, kad darbinėje kameroje būtų normalizuo- tas slėgis.
11. Atšaukti pasirinktas nuostatas arba nutraukti gamini- mo procesą galima bet kuriame eigos etape, paspaudus mygtuką "REHEAT/CANCEL".

Ryžių ir kitų kruopų virimas (aukštas slėgius)

Greitam ryžių, grikių, birių kruopų košių virimui numatyta automatinis režimų grupė "RICE/GRAIN", apimanti 3 nustatymų variantus, kuriuos galima rinktis priklausomai nuo recepto, produktų ir gamini- mo laiko. Gamini- mo laikas pagal nutylėjimą – 12 minučių. Produktų kiekis be skysčių neturi viršyti 2/5 vidinėje dubens pusėje esančios žymos.

Sriubų virimas (aukštas slėgis)

Ivairioms sriuboms ir tyrėms virti skirta automatinį režimą grupę "SOUP", turinti 3 nustatymų variantus, kuriuos galima rinkintis atsišvelgiant į receptą, produktus ir gaminimo laiką. Gaminimo laikas pagal nutilėjimą – 30 minučių.

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

Virimas (aukštas slėgis)

Mėsa, žuvis, daržovės, desretės, kompotai, vaisių tyrėms virti yra skirta automatinį režimą grupę "BOIL", turinti 3 nustatymų variantus, kuriuos galima rinkintis atsišvelgiant į receptą, produktus ir gaminimo laiką. Gaminimo laikas pagal nutilėjimą – 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 (mėsa, daržovės, paukštienai, jūros gėrybėms) virti normaliame slėgyje, įdedant šiek tiek sviesto ar riebalų. Pagal nutilėjimą, "FRY" režimo veikimo laikas yra 20 minučių. Norint kepti gruzdintuvėje, naudokite specialų krepšį su nuimama rankena (yra daugiafunkcio greitpuodyčio komplekte).

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

Uogienių, desertų gaminimas (aukštas slėgis)

Uogieniė, džemams, įvairiems desertams virti numatyta automatinį režimą grupę "JAM/DESSERT", turinti 3 nustatymų variantus, kuriuos galima rinkintis atsišvelgiant į receptą, produktus ir gaminimo laiką. Gaminimo laikas pagal nutilėjimą – 22 minutės. Bendras produktų kiekis, įskaitant skysčius, neturi viršyti maksimalios žymos, esančios vidinėje dubens pusėje.

Plovo gaminimas (aukštas slėgis)

Ivairioms plovų rūšims virti skirta automatinį režimą grupę "PILAF", turinti 3 nustatymų variantus, kuriuos galima rinkintis atsišvelgiant į receptą, produktus ir gaminimo laiką. Gaminimo laikas pagal nutilėjimą – 20 minučių. Produktų kiekis be skysčių neturi viršyti 3/5 vidinėje dubens pusėje esančios žymos.

Pieniškų košių virimas (aukštas slėgis)

Ivairioms pieniškoms košėms virti skirta automatinį režimą grupę "OATMEAL", turinti 3 nustatymų variantus, kuriuos galima rinkintis atsišvelgiant į receptą, produktus ir gaminimo laiką.

Produktų kiekis be skysčių neturi viršyti 2/5 vidinėje dubens pusėje esančios žymos. Gaminimo laikas pagal nutilėjimą – 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 nurodyto produkto kiekių. Griežtai draudžiama padidinti arba sumažinti produkto kieki;
- 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, lėšiams ir panašioms ankštiniams produktams virti numatyta automatinį režimą grupę "BEANS", turinti 3 nustatymų variantus, kuriuos

galima rinkintis atsišvelgiant į receptą, produktus ir gaminimo laiką. Gaminimo laikas pagal nutilėjimą – 40 minučių. Produktų kiekis be skysčių neturi viršyti 3/5 vidinėje dubens pusėje esančios žymos.

Kepiniai (normalus slėgis)

Biskvitui, pyragams, apkepiui, o taip pat mėsa, žuvis ir daržovėms kepti yra skirta automatinį režimą grupę "BAKE", turinti 3 nustatymų variantus, kuriuos galima rinkintis atsišvelgiant į receptą, produktus ir gaminimo laiką. Gaminimo laikas pagal nutilėjimą – 30 minučių. Produktų kiekis be skysčių neturi viršyti 2/5 vidinėje dubens pusėje esančios žymos.

Žvėrienos gaminimas (aukštas slėgis)

Patiekiamas su žvėriena (kieta mėsa, dideliais mėsos ir paukštienos gabalais) gaminti, o taip pat šaltienai virti numatyta automatinį režimą grupę "GAME", turinti 3 nustatymų variantus, kuriuos galima rinkintis atsišvelgiant į receptą, produktus ir gaminimo laiką. Gaminimo laikas pagal nutilėjimą – 30 minučių. Produktų kiekis be skysčių neturi viršyti 4/5 vidinėje dubens pusėje esančios žymos.

Spragusių 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 pakrypus ir gerai priguldes prie kaitinimo elemento. Uždarykite ir užblokuokite dangtį.
3. Nuimkite mygtuką "POPCORN". Įsijungs mygtuko indikatorius, po kelių sekundžių ekrane atsiranda 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 nesibėgirds spragėjimo, tuomet atidarykite dangtį ir išimkite dubenį su spragėsiams.

⚠ DĖMESIO! *Keptant spragėsius, prietaisas stipriai įkaista! Būkite atsargūs! Naudokites virtinėmis pirštinėmis.*

Troškėnimas (aukštas slėgis)

Patiekiamas troškinti yra numatyta automatinį režimą grupę "STEW", turinti 12 nustatymų variantų, kuriuos galima rinkintis atitinkamai receptui, produktui ir gaminimo laikui. Laiko reikšmė, pagal nutilėjimą, 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, mėsa, žuvis, jūros gėrybės, dietiniams ir vegetariškiems patiekalams bei vaikų maistui virti yra skirta automatinį režimą grupę "STEAM", turinti 12 nustatymų variantų, kuriuos galima rinkintis atsišvelgiant į receptą, produktus ir gaminimo laiką. Laiko reikšmė, pagal nutilėjimą, priklauso nuo pasirinkto produkto tipo ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH"). Gaminant garuose, naudokite specialią talpą ir grotėles (yra daugiafunkcio greitpuodyčio komplekte):

1. Įpilkite į dubenį 300-350 ml vandens.
2. Paruoškite recepte nurodytą produkto kiekį, tolygiai paskirstykite talpoje, skirtoje gaminti garuose. Į dubenį įdėkite grotėles ir ant jų pastatykite talpą.
3. Sekite 2-11 skyriaus "Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatinės programos" nurodymus.

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

Jeigu numatyti automatiniai režimai netinka reikalingoms sąlygoms, gaminant pasirinkta patiekalą, sudaryti, galima naudotis režimu "MULTI-CHEF" rankinėmis nustatymais. 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 nutilėjimą – 10 minučių.

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

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

III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Vaikų maisto ruošimas
- Indų ir asmenis 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
Vištienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	500	6
Frikadėlės/kotletai	500	500	15
Žuvis (file)	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
Daržovės (užšaldytos)	500	500	3
Vištos kiaušinis	5 vnt.	500	4

i *Įvertelę pateiktas vertes yra rekomendacinės. Jos gali skirtis nuo faktinių verčių ir konkretaus produkto, jo svorio žymos ir jūsų valgyamo įpročių.*

Gaminimo programų suvestinė (gamykliniai nustatymai)

Programa	Gaminimo laikas, min			Laikas pagal nustatymą, 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
	Vegetables	15	20	25	20	yra
	Poultry	20	35	45	35	yra
STEAM	Fish	15	20	30	20	yra
	Meat	15	20	25	20	yra
	Vegetables	6	10	15	10	yra
MULTI-CHEF	Poultry	8	10	15	10	yra
	Fish	10	15	20	15	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 neabrazyvines 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 uždarytam garų vožtuvui.

 Valant draudžiama naudoti abrazyvines priemones, kempines su abrazyvine danga ir agresyviuos cheminius valiklius.

Korpusas valomas pagal poreikį. Dubenį valykite po kiekvieno naudojimo (galima ir indaptovėje), tuomet nusa-


sinkite išorinį jo paviršius.

Vidinį dangčio paviršius valykite po kiekvieno prietaiso naudojimo:

1. Nukelkite prietaiso dangtį. Vidinės jo pusės centre yra fiksuojanti veržlė. Prilaidydami dangtį atsukite veržlę (prieš laikrodžio rodyklę) ir atsargiai atskirkite dangtį nuo šarnyro mechanizmo svirties.
2. Nuvalykite vidinį dangčio paviršius ir nusausininkite.
3. Padėkite dangtį į vietą: sulygiuokite dangčio centre esantį plyšį su sraigtu, esančiu šarnyrio mechanizmo svirtyje (dangčio blokavimo svirtis turi būti viršuje) ir, laikydami dangtį, iki galo priveržkite fiksuojančią veržlę (pagal laikrodžio rodyklę).

Norint geriau nuvalyti vidinį prietaiso dangčio paviršius, rekomenduojame prieš tai nuimti tarpinę gumą ir išrinkti garų išleidimo vožtuvą. Garų išleidimo vožtuvą rekomenduojama valyti po kiekvieno prietaiso naudojimo:

1. Traukdami į viršų, nuimkite vožtuvo jungiklį, esantį išorinėje dangčio pusėje.
2. Atsukite išorinėje dangčio pusėje esantį apsauginį gaubtą.
3. Abi vožtuvo dalis nuplaukite šiltu vandeniu.
4. Prisuokite vožtuvą gaubtą jam skirtoje vietoje, švelniai spustelėjimo užfiksuokite vožtuvo jungiklį dangčio lizde.
5. 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 pašalinai nepavyksta, kreipkitės į galiojantį klientų aptarnavimo centrą
E3	Sisteminė klaida, galimos valdymo pultlo arba kaitinimo elemento gedimas	Kreipkitės į galiojantį 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

Gedimas	Galima priežastis	Gedimo šalinimas
Dangtis su prietaiso korpusu jungiasi nehermetiškai. Gaminant maistą, iš po dangčio kyla garai	Dangtyje nėra tarpinio žiedo arba jis įdėtas kreivai	Įdėkite žiedą tiesiai
	Dangtyje esantis tarpinis žiedas nešvarus	Nuplaukite žiedą
	Tarpinis žiedas deformavosi	Paakeiskite jį nauju
	Nėra maitinimo iš elektros tinklo	Patikrinkite elektros tinklo įtampą
	Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko svetimkūnis	Pašalinkite svetimkūnį
Per ilgai gaminamas patiekalas	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, nebuvu remontuotas, išrinktas ar pažeistas dėl neteisingo ar netinkamo elgesio, o taip pat jeigu yra išsaugota pilna gaminio komplektacija. Ši garantija netaikoma esant natūraliam gamnia nusidėvėjimui ir greitai nusidėvinčioms dalims (filtrams, lemputėms, neprisivyšančiai dangai, tarpinėms ir t. t.).

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

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

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


Ekologiškai nekenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija)

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

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

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

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

 Pirms sākat lietot šo ierīci, uzmanīgi izlasiet tās lietošanas instrukciju un saglabāiet 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 mājas 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 korpuss, trauks un metāliskās detaļas uzkarst! Esiet uzmanīgi! Izmantojiet virtuves cimds. Atverot ierīces vāku, neliecinieties tai pāri, lai izvairītos no aplaucēšanās ar tvaiku.*

- Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas pēc lietošanas, kā arī tīrīšanas un pārvietošanas laikā. Atvienojiet strāvas vadu ar sausām rokām, pieturot to aiz kontaktspaudņa, 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.*
- Vienmēr sekojiet līdzi tvaika izplūdes vārsta, spiediena regulēšanas vārsta, iekšējā vāka blīvējošā gredzena, kondensāta savākšanas konteineru tīrībai un caurlaidībai.

LVA

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 ēdienu ar spiedienu traukā obligāti ir jābūt ūdenim vai citam šķidrumam – 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.
- 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 pārlicinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Precīzi sekojiet ierīces tīrīšanas instrukcijai.
- **STOP** *AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot zem tekoša ūdens!*

- Bērni, vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai nepietiekamu pieredzi vai zināšanām ierīci drīkst izmantot tikai citas personas uzraudzībā un/vai gadījumā, ja ir instruēti par ierīces drošu izmantošanu un apzinās briesmas, saistītas ar tās izmantošanu. Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci. Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.
- Iepakojuma materiāli (plēve, putuplasts, u. c.) var būt bīstami bērniem. Noslēdziet 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
Jauda	900 W
Sriegums	220-240 V, 50/60 Hz
Trauka tilpums	4,8 l
Trauka pārklājums	pretpiedeguma Daikin® (Japāna)
Displejs	LED, digitālais
Vadības veids	elektronisks
Aizsardzības sistēma	4 līmeņi:
• tvaika izplūdes vārsts	
• pretvārsts	
• temperatūras drošinātājs	
• pārpalikuma spiediena sensors	
Skaņas signālsir

Automātiskie gatavošanas režīmi

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

Funkcijas

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

Komplektācija

Multitakts – ātrvāres katls ar ievietotu trauku	1 gab.
Vāks ar tvaika vārstu	1 gab.
Konteiners tvaicēšanai	1 gab.
Mērglāze	1 gab.
Režģis	1 gab.
Lēzēna karote	1 gab.
Kausis	1 gab.
Grozis fritēšanai	1 gab.
Grāmata "100 receptes"	1 gab.
Rezerves blīvējošais gredzens	1 gab.
Lietošanas instrukcija	1 gab.
Servisa grāmatīņa	1 gab.
Strāvas vads	1 gab.

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

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/ATCELTI") – funkcijas "Uzsildīšana" ieslēgšana un izslēgšana / visu uzstādījumu atcelšana / funkcijas "Sildīšana" atcelšana / gatavošanas režīma pārtraukšana.

LVA

- Poga "MULTI-CHEF" – gatavošanas laika manuālais iestatīšanas režīma izvēle.
- Poga "+" – samazina laika vienības atliktajam startam / samazina gatavošanas laiku.
- Poga "*" – palielina laika vienības atliktajam startam/palielina gatavošanas laiku.
- Produkta veida izvēles indikators ("MEAT" ("GAĻA"), "FISH" ("ZIVIS"), "VEGETABLES" ("DĀRZENĪ"), "POULTRY" ("PUTŅU GAĻA")) automātisko režīmu grupām "STEAM" un "STEW".

I. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS

Uzmanīgi izpakojojiet izstrādājumu, noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes, izņemot uzlīmi ar sērīgas numuru.

⚠ Sērīgas numura neesamība uz izstrādājuma automātiski liedz jums tiesības uz garantijas apkalpošanu.
Notīriet ierīces korpusu ar mitru drāni. Izmagājiet 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 cieta, līdzenes virsmas tā, lai karstais tvaiks no vārsta nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīviem segumiem, elektroierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var ciest no paaugstinātas temperatūras un mitruma.

Pirms gatavošanas pārliecinieties, ka ārējās un iekšējās redzamās multikatla daļas nav bojātas, iešķeltas vai tām nav citu defektu. Starp trauku un sildelementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

II. MULTIKATLA LIETOŠANA

Vāks atvēršana/aizvēršana

Aizveriet ierīces vāku, tas hermētiski savienojas ar izstrādājuma korpusu, kas ļauj injicēt multikatlā – atvēršanas 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 vāku izplūdes vārsta uz sagaidītu spiediena normalizēšanas ierīci.

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

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

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

Darbības laikā ierīce uzkrāj Nepieciešamās vāka metālistāļai daļai procesa laikā un pēc gatavošanas. Atveriet vāku tikai ņemot aiz rokturu.

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

Tvaika izplūdes vārsts

Multikatls – atvēršanas katls REDMOND RMC-M110E ir aprīkots ar tvaika izplūdes vārstu, kurš atrodas uz vāka. Uzstādot vārsta slēdzi 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 atvēršanas katls, ar atvērtu – kā multikatls.

i Tvaika izplūdes vārsta slēdzi nevienmērīgā griešanās nav bojājums.

Pēc gatavošanas beigām augstā spiedienā ir nepieciešams atvērt vāka izplūdes vārstu, lai normalizētu spiedienu darba kamerā. Gatavojot ēdienus, kuriem nav vajadzīgs liels šķidrums daudzums (plavs utt.), tvaika izplūdes vārstu var atvērt uzreiz pēc gatavošanas procesa beigām. Ja ar spiedienu gatavojas šķidrie vai

biezeņveidīgie 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 tvaiku izplūde. Esiet uzmanīgi!



Funkcija "Atliktais starts"

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

- Pēc gatavošanas laika un režīma izveles nospiediet pogu "TIMER / KEEP WARM". Uz displeja izgaismosies atlikta starta laika. Laika vienību indikators mirgos.
- Spiežot pogas, iestatiet vajadzīgās stundu vienības, pēc tam minūšu vienības (atkārtojiet nospiežot pogu "TIMER / KEEP WARM"). Lai pārīnātu laika iestatīšanu, nospiediet un paturiet nospiegtu pogu "+" vai "-".
- Pāris sekundes pēc atlikta starta laika iestatīšanas beigām cipari uz displeja beigs mirgot un sāksies iestatītā laika atpakaļskaitīšana.
- Lai atceltu iestatījumus, nospiediet pogu "REHEAT/CANCEL".

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

Nav ieteicams izmantot atlikta starta funkciju, ja tiek izmantoti produkti, kas ātri bojājas (olas, piens, saldais krējums, gaļa, zivis, siera utt.). Uzstādot atlikta starta laiku ņemiet vērā, ka iestatītā režīma darbība un gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies tā, kā brīdī, kad ierīce būs sasniegusi nepieciešamo temperatūru un spiedienu.

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

Funkcija "Sildīšana" (automātiskā sildīšana)

Pēc gatavošanas režīma beigām (par ko vēstīs skanas signāls) un nodzisušais 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 nodzīs, ierīce pāries gaidīšanas režīmā.

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

Funkcija "Uzsilidīšana"

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

- Ielieciet produktus traukā, ielieciet trauku ierīces korpusā, pārliecinieties, ka tas atrodas taisni un cieši saskaras ar sildelementu.
- Aizveriet un nobloķējiet vāku. Uzstādiet tvaika izplūdes vārsta slēdzi pozīcijā "HIGH PRESSURE". Pieslēdziet ierīci elektrotīklam.
- Nospiediet pogu "REHEAT/CANCEL". Iedegies pogas indikators, uz displeja parādīsies tiešā uzsilidīšanas laika atpakaļskaitīšana ar 1 stundas soli.
- Lai izslēgtu uzsilidīšanas režīmu, nospiediet pogu "REHEAT/CANCEL" (pogas indikators nodzīs).

Ierīces aizsardzības sistēmas

Multikatls – atvēršanas katls REDMOND RMC-M110E ir aprīkots ar daudzlīmeņu aizsardzības sistēmu. Gatavojot ar spiedienu, gadījumā, ja temperatūras un spiediena rādītāji darba kamerā pārsniedz pieļaujamās normas, gatavošanas process tiks pārtraukts līdz brīdim, kamēr šie parametri normalizēšies. Ja tas nenotiek noteiktā laika posmā, ierīce pārietīs pārtrauktās darbības.

Ierīce ir arī aprīkota ar papildus aizsardzību pret pārkaršanu režīmiem "FRY" un "POPCORN". Sasniedzot kritisku uzkaršanas robežu, ierīce pārtrauc gatavošanu un tai ir pilnībā jāatdziest (apmēram 5 minūtes). Līdz tās varēšiet atkārtoti izmantot kādu no iepriekš minētajiem režīmiem. Ja pēc atdzīšanas mēģinājuma ieslēgt režīmu "FRY" vai "POPCORN" uz displeja parādīsies "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 hermetizācija, tajā uzsilšanas procesā iniečjas 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 produktos maksimālu daudzumu vērtīgu vielu.

Galvenie noteikumi ēdiena gatavošanai ar spiedienu:

- Multikatla – atvēršanas katla traukā obligāti jābūt ūdenim vai kādam citam šķidrums (vismaz 2 mērglāze).
- Ierīces darbība ar spiedienu neparedz produktu cepšanu eļļā. Ja ir nepieciešams, jūs varat asepti sagrieztos dārzeņus nelietā eļļā 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 – atvēršanas katla trauki jābūt piepildīti ar produktiem un ūdeni ne vairāk par 4/5 un ne mazāk par 1/5 no kņēļa roktura tilpuma. Varot produktus, kuri uzbrīst karstā ūdenī vai rada putas (spīnāti, rīsi, pākšaugi, makaroni, manti utt.), nepieplildiet trauku vairāk par 3/5 no kņēļa tilpuma, lai neaizsērētos tvaika vārsts.

i *Aterieties: šo noteikumu neievērošana var novest pie nopietniem ierīces bojājumiem!*

Kopējie noteikumi automātiskās gatavošanas režīmu izmantošanai

- Sagatavojiet (nosveriet) nepieciešamās sastāvdaļas, vienmērīgi ievietojiet traukā.
- Ievietojiet trauku ierīces korpusā, pārliecinieties, ka trauks ir novietots taisni un cieši pieguļ sildelementam.
- Uzstādiet tvaika izplūdes vārsta slēdzi nepieciešamajā stāvoklī:
 - "HIGH PRESSURE" – ierīce darbojas kā atvēršanas katls (režīmu grupām "RICE/ GRAIN", "SOUP", "BOIL", "JAM/DESSERT", "PILAF", "OATMEAL", "BEANS", "GAME");
 - "NORMAL PRESSURE" – ierīce darbojas kā multikatls (režīmiem "FRY", "BAKE", "POPCORN").
- Pieslēdziet ierīci elektrotīklam.
- Nospiežot atbilstošu pogu, izvēlieties vajadzīgo gatavošanas režīmu (režīmu grupu) un produkta veidu (režīmu grupām "STEAM" un "STEW"). Iedegies pogas indikators, uz displeja sāks mirgot ierīce iestatītās gatavošanas laiks (gatavošanas laiks neiekļauj sevī laiku, kurš nepieciešams vajadzīgās temperatūras un spiediena sasniegšanai).
- Spiežot pogu "COOK TIME", izvēlieties gatavošanai nepieciešamā laika vienības ("FAST", "NORMAL", "SLOW").
- Lai iestatītu atlikta starta laiku, nospiediet pogu "TIMER / KEEP WARM". Ar pogām "+" un "-" iestatiet vajadzīgās laika vienības.
- Pāris sekunde pēc iestatījumu uzstādīšanas displejs pārsts 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.
- Ja nepieciešams, savlaicīgi atslēdziet automātiskās sildīšanas funkciju.
- Ja jūs gatavojat ar spiedienu, pirms vāka atvēršanas uzmanīgi atveriet vāku izplūdes vārstu, lai normalizētu spiedienu darba kamerā.
- Atcelt visus uzstādījumus vai pārtraukt gatavošanas procesu var jebkurā etapā, nospiežot pogu "REHEAT/CANCEL".

Rīsu un putrainu gatavošana (augsts spiediens)

Ātrai rīsu, grīku, iridno putrainu putru gatavošanai ir paredzēta automātiskā režīmu grupa "RICE/GRAIN", kurai ir trīs uzstādījumu varianti, kurus var izvēlēties atkarībā no receptes, produkta veida un gatavošanas laika. Ierīce iestatītās

gatavošanas laiks – 12 minūtes.

Sastāvdaļu apjoms bez šķidruma nedrīkst pārsniegt 2/5 no skales 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. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks – 30 minūtes.

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

Vārīšana (augsts spiediens)

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

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

Cepšana (normāls spiediens)

Multikatlā – 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. Ierīcē iestatītais režīma "FRY" gatavošanas laiks – 20 minūtes. Fritēšanai izmantojiet speciālu grozu ar nopējamu rokturi (ietilpst multikatlā-ātrvāres komplektā).

UZMANĪBU! Gatavojot ar režīmu "FRY", neizvēriet ierīces vāku. Pretējā gadījumā var notrastādāt aizsardzības automātisko vāku bloķēšana (jūs nevarēsiet vizuāli kontrolēt cepšanas procesu, apmāsit vai apgrīziet produktus). Ja tas tomēr ir noticis, apstādiniet gatavošanas procesu, pagaidiet, kamēr ierīce atdzīsis 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. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks – 22 minūtes.

Kopējais sastāvdaļu apjoms, ieskaitot šķidrumu, nedrīkst pārsniegt maksimālo skales 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. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks – 20 minūtes. Sastāvdaļu apjoms bez šķidruma nedrīkst pārsniegt 3/5 no skales 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. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks – 5 minūtes. Kopējais sastāvdaļu apjoms, ieskaitot šķidrumu, nedrīkst pārsniegt 2/5 no skales līmeņa trauka iekšpusē.

Putru gatavošana multikatlā – ātrvāres katlā paredz pasterizētu pienu ar zemu tauku saturu izmantošanu.

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

- rūpīgi noskalot visus pilngraudu putrainus (risus, griķus, prosu utt.), līdz ūdens kļūst caurspīdīgs;
- pirms gatavošanas multikatlā trauku iesmērēt ar sviestu;
- stingri ievērot proporcijas, nomēriņt sastāvdaļas atbilstoši pievienotās pavārgrāmatas receptēm, samazināt vai palielināt sastāvdaļu daudzumu proporcionāli;
- izmantot gots 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. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks – 40 minūtes. Sastāvdaļu apjoms bez šķidruma nedrīkst pārsniegt 3/5 no skales līmeņa trauka iekšpusē.

Mīklas izstrādājumi (normāls spiediens)

Biskvītu, pīrāgu, sacepumu 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. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks – 30 minūtes. Kopējais sastāvdaļu apjoms nedrīkst pārsniegt 2/5 no skales līmeņa trauka iekšpusē.

Medījuma gatavošana (augsts spiediens)

Ēdienu gatavošanai no medījuma (sīksta gaļa, lieli gaļas un putnu gabali), kā arī galera vārīšanai ir paredzēta automātisko režīmu grupa "GAME", kurai ir trīs uzstādījumu varianti, kurus var izvēlēties atkarībā no receptes, produkta veida un gatavošanas laika. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks – 30 minūtes. Kopējais sastāvdaļu apjoms, ieskaitot šķidrumu, nedrīkst pārsniegt 4/5 no skales 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 līdzēni, bez slūpuma un cieši piekļaujas sildelementam. Aizvēriet un nobloķējiet vāku.
3. Nopiemiet tvaika izplūdes vārstu, paveicot to uz augšu. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
4. Nospiediet pogu "POPCORN". Iedeģesības poaģas indikators, pēc pāris sekundēm uz displeja parādīsies dinamiska uzslīšanas 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 apklust klikšķi trauka iekšpusē, pēc tam atveriet vāku un izņemiet trauku ar gatavo popkornu.

UZMANĪBU! Gatavojot popkornu, ierīce ļoti uzkarsti Esiet uzmanīgi! Izmantojiet virtuves cimdu.

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. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlēta produkta veida ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH"). Kopējais sastāvdaļu apjoms, ieskaitot šķidrumu, nedrīkst pārsniegt 4/5 no skales līmeņa trauka iekšpusē.

Tvaicēšana (augsts spiediens)

Tvaicētu dārzeņu, zivju, gaļas, jūras velšu, dētisko 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. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlēta produkta veida ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH"). Tvaicēšanai izmantojiet speciālu konteineri ar režģi-paliktņi (ietilpst multikatlā – ātrvāres katlā komplektā):

1. Ielejiet traukā 300-350 ml ūdens.
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 nesniedz 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 kulinārijas idejas. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks – 10 minūtes. Kopējais sastāvdaļu apjoms, ieskaitot šķidrumu, nedrīkst pārsniegt 4/5 no skales līmeņa trauka iekšpusē.

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

LVA

III. PAPILDUS IESPĒJAS

- Bērnu pārtikas pagatavošana
- Trauku un higiēnas priekšmetu sterilizācija

IV. PAPILDUS AKSESUĀRI

Iegādāties papildus aksesuārus multikatlam REDMOND RMC-M110E var uzziņāt 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/lietlopu gaļas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	400	15/20
Jēra gaļas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	500	25
Vistas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	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

Produkts	Svars, g / daudzums	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min
Burkāni (1,5-2 cm kuņiņi)	500	500	8
Bietes (sagrieztas 4 daļās)	500	500	12
Dārzeņi (svaigi saldināti)	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 (rūpnīcas iestatījumi).

Režīmu grupas	Gatavošanas laiks, min			Ierīce iestatītais laiks, min	Atliktais stars	Eļļena uzstādīšana	
	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	
STEAM	Meat	30	40	50	40	ir	ir
	Vegetables	15	20	25	20	ir	ir
	Poultry	20	35	45	35	ir	ir
STEAM	Fish	15	20	30	20	ir	ir
	Meat	15	20	25	20	ir	ir
	Vegetables	6	10	15	10	ir	ir
STEAM	Poultry	8	10	15	10	ir	ir
	Fish	10	15	20	15	ir	ir
MULTI-CHEF	Manuālā 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. Izņemotiet mikstu audumu un neabrazīvu trauku mazgājamās līdzekļus. Iesakām veikt tīrīšanu uzreiz pēc lietošanas. Pirms pirmās lietošanas vai smaku likvidēšanai pēc gatavošanas iesakām 20 minūtes pavārt pusī citrona, izmantojot programmu "BOIL" ar aizvērtu tvaika izplūdes vārstu.

⚠ Aizliegts izmantot sūkļus ar cietu vai abrazīvu pārklājumu, abrazīvas tīrīšanas vietas, kā arī citas agresīvas ķīmiskās vietas.

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

- Vāka iekšpusēs virsmu tīriet pēc katras ierīces lietošanas reizes:
1. Atveriet ierīces vāku. Vāka iekšpusē centrā atrodas fiksējošā skrūve. Pie-turot vāku, atskrūvējiet vāku (pret pulksteņrādītāju virzienu) un uzmanīgi atdaliet vāku no sviras šarnīru mehānisma.
 2. Notīriet vāka iekšpusēs virsmu un rūpīgi to noslaukiet.
 3. Uzstādiet vāku atpakaļ: savienojiet caurumu vāka centrā ar skrūvi, kas atrodas uz sviras šarnīru mehānisma (vāka bloķēšanas svirai ir jābūt augš-šū) un, pieturot vāku, ieskrūvējiet fiksējošo skrūvi (pulksteņrādītāju virzienā) līdz galam.

Efektīvākai vāka iekšpusēs 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 aizsargzuvu, kas atrodas vāka iekšpusē.
3. Nomazgājiet abas vārsta daļas ar siltu ūdeni.
4. Pieskrūvējiet vārsta uzvatu atpakaļ vietā, vārsta slēdzi nofiksējiet vāka līdzā, viegli piespiežot.
5. Kā arī vāka iekšpusē atrodas spiediena regulēšanas pretvārsts. Rūpīgi notīriet netīrumus 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.

Eļļena gatavošanas laikā rodas kondensāts, kurš uzkrājas speciālā konteinerā, kurš atrodas ierīces korpusa aiz mugurejā daļā. Paveiciet konteineri uz leju, noņemiet to, izlejiet ūdeni un novietojiet konteineri atpakaļ.

VII. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISĀS 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 plātes vai sildēlementa 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 netīdzeni	Ievietojiet gredzenu pareizi
	Ierīces vāka blīvējuma gredzens ir netīrs	Notīriet blīvējuma gredzenu
Eļļens gatavojas pārāk ilgi	Blīvējuma gredzena deformācija	Nomainiet blīvējuma gredzenu
	Strāvas zudumi elektropadeves laikā	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā
	Starp trauku un sildēlementu ievērojams sveķermeni	Izņemiet sveķermeni
Netīrs sildēlements	Trauks multitaktla korpusā ir uzstādīts netīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni
		Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Notīriet sildēlementu

VIII. GARANTIJAS SAISTĪBAS


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

Iepakojumam, lietošanas instrukcijai, 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 īpašniekiem ir jānodod to speciālos pieņemšanas punktus vai atbilstošai organizācijai. Tādā veidā Jūs palīdzat vērtīgo izveidotu 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 kodustes tingimustes ja seda võib kasutada korteris, suvilas, hotellitoas, kaupluste ja kontorite olmeruumides ning muudes kohtades mitetööstuslikuks otstarbeks. Tööstuslik või muu mitteotstarbekohane kasutamine loetakse toote õigete kasutustingimuste rikkumiseks. Sellisel juhul ei vastuta tootja võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme voluvõrku ühendamist veenduge, et voluvõrgu pinge vastaks seadme nimipingele (vt. tehnilisi andmeid või andmekilpi tootel).
- Kasutage pikendusjuhet, mis on mõeldud seadme tarbitava võimsuse jaoks. Parameetrite eiramine võib põhjustada lühise või juhtme süttimise.
- Ühendage seade ainult maandatud pistikupessa: see on kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et see oleks maandatud.

STOP **TÄHELEPANU!** Töötamise ajal lähevad seadme korpus, sisepott ja 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.

- 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

EST

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

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

- Lapsed vanuses 8 aastat ja vanemad ning keha-, mee- või vaimupuudega inimesed ja inimesed, kellel pole piisavalt kogemusi või teadmisi, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all ja/või juhul, kui neid

on eelnevalt seadme ohutus kasutamises instrueeritud ja nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud ohtudest. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8 aastastele lastele kättesaamatus kohas. Lapsed ei tohi seadet ilma täiskasvanute järelevalveta puhastada ega hooldada.

- Pakkematerjalid (kile, vahtplast jms) võivad olla lastele ohtlikud. Lämpumisoht! Hoidke neid lastele kättesaamatus kohas.
- Seadet ei tohi iseseisvalt remontida ega selle ehitust muuta. Seadet tohib remontida ainult volitatud hoolduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalne remont võib põhjustada seadme rikkimiseku, vigastusi või vara kahjustusi.

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

Tehnilised andmed

Mudel	RMC-M110E
Võimsus	900 W
Pinge	220-240 V, 50/60 Hz
Kausi maht	4,8 L
Kausi kate	kõrbemisvastane Daikin® (Jaapan)
Ekraan	valgusdioodekraan
Elektrooniline juhtimine	4-astmeline kaitsesüsteem:
	• auru väljalaskeklapp
	• sulgeklapp
	• termokaitse
	• ülerõhuanur
Toiduvalmistamise helisignaali	olemas

Toiduvalmistamise automaatsed režiimid:

RICE/GRAIN (RIIS/TANGUD)	3 režiimi
SOUP (SUPP)	3 režiimi
BOIL (KEETMINE)	3 režiimi
FRY (PRAADIMINE/FRITÜÜR)	1 režiim
JAM/DESSERT (KEEDIS/MAGUSTOIT)	3 režiimi
PILAF (PILAFF)	3 režiimi
OATMEAL (PIIMAPUDER)	3 režiimi
BEANS (KAUNVILJAD)	3 režiimi
BAKE (KÜPSETISED)	3 režiimi
GAME (ULUKILIHHA)	3 režiimi
POPCORN	1 režiim
STEW (HAUTAMINE)	12 režiimi
STEAM (AUR)	12 režiimi
MULTI-CHEF (PEAKOKK)	1 režiim

Funktsioonid

Toidu soojendamine	kuni 8 tundi
Valmis toidu temperatuuri hoidmine (automaatsoojendus)	kuni 8 tundi
Automaatsoojenduse eelseisikamine	olemas
Edasilükatud start	kuni 24 tundi

Komplekt

Multi-kiirkeetja sisse paigaldatud kausiga	1 tk.
Kaas auruventiiliga	1 tk.
Aurutamise konteiner	1 tk.
Mööduklaas	1 tk.
Rest	1 tk.
Lame lusikas	1 tk.
Kulp	1 tk.
Friteerimiskorv	1 tk.
Kõikaraamat "120 retsepti"	1 tk.
Tagavara tihendusklapp	1 tk.
Kasutusjuhend	1 tk.
Teenindusraamat	1 tk.
Elektrijuhe	1 tk.

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

Mudeli konstruktsioon A1

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

Juhtimispaneel A2

1. Toiduvalmistamise automaatrežiimide (mitme režiimi) valimise nupp.
2. Nupp "COOK TIME" ("VALMISTAMISE AEG") – toiduvalmistamise aja valimine.
3. Toiduvalmistamise aja indikaator. Näitab valitud toiduvalmistamise aega automaatrežiimides: "FAST", "NORMAL", "SLOW" ("KIIR", "KESKMINE", "AEGLANE").
4. Ekraan. Näitab valmistamise / edasilükatud stardi / soojendamise aja lugemist.
5. Nupp "TIMER / KEEP WARM" ("EDASILÜKKAMINE / AUTOMAAT SOOJENDAMINE") – aja määramise nupp edasilükatud stardi funktsioonil, automaatselt soojendamise eelseisikamine.
6. "REHEAT/CANCEL" ("SOOJENDAMINE/TÜHISTAMINE") – nupp lülitab sisse ja välja soojendamise funktsiooni / tühistab kõik sisestatud juhised / lülitab välja temperatuuri hoidmise funktsiooni / katkestab toiduvalmistamise režiimi.
7. "MULTI-CHEF" ("PEAKOKK") – režiimi valimine käitsi määratava valmistamise ajaga.
8. "-" – nupp vähendab edasilükatud stardi aega / vähendab toiduvalmistamise aega.
9. "+" – nupp suurendab edasilükatud stardi aega / suurendab toiduvalmistamise aega.
10. Toiduaine tüübi ("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.

⚠ Seerianumbril puudumine seadmel tühistab automaatselt teie õiguse selle garantiiüksusele hooldekuseks.

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

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

Asetage seade kõvale tasasele horisontaalsele pinnale. Seadme paigaldamiseks jälgige, et selle töötamiseks poleks takistatud ventilatsioon ning kuum aur ei satuks tapeedile, dekoratiivkatetele, elektroonikale ja teistele esemetele, mida niiskus ja kõrge temperatuur kahjustada võivad. Enne toiduvalmistamist veenduge, et seadme sise- ja välisosaad ei ole kahjustusi, löögijälgi ja teisi defekte, sisearmu ja kuumutuspinna vahet ei ole kõrvallisi esemeid. Töökamri põhja ja seinte määramiseks vältimiseks on soovitatud algul laduda toiduaineid ja valada vesi kaussi ning alles seejärel asetada kausi multikeetja korpusse.

II. MULTIKEETJA KASUTAMINE

Kaane avamine/sulgmine

Kaane sulgemisel tagab selle konstruktsioon hermeetilise ühenduse seadme korpusse, mis võimaldab multi-kiirkeetjas kõrget rõhku tekitada. Töötamise ajal, kui rõhk on multi-kiirkeetjas atmosfääri rõhust kõrgem, blokeerub kaane 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 metallist toiduvalmistamise käigus ja selle lõppemisel. Avage kaas ainult kaane sangast hoides.

Ärge kasutage kaane sangat seadme töstmiseks, selleks on ette nähtud spetsiaalsed sangad korpusel.

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 klapiiga töötab seade kiirkeetja režiimis, avatud klapiiga – multikeetja režiimis.

i *Auruventiili klapi ümberlülitamiseks on tehniline vahaküki, mis ei ole rike. Kõrge rõhuga toiduvalmistamise lõppemisel peab auruväljalaske ventiilil avama seadme sise rõhu normaliseerimiseks. Valmistades toite, mis ei vaja suurt vedelikku mahtu (piiloff jne), võib klappi avada kohe pärast toiduvalmistamise protsessi lõppu. Kui kärke rõhuga valmistatavate vedelate või piirataolisi toite, peab ootama 5-10 minutit, et seade jahtuks, ning avada klapp alles siis. Vastasel juhul võib klappist koos auruga kuumu vett pursata.*

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

Edasilükkatud stardi funktsioon

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

1. Pärast režiimi ja aja valikut vajutage nuppu "TIMER / KEEP WARM". Ekraanile ilmub edasilükkatud stardi aeg. Tundide väärtsuse indikaator hakkab vilkuma.
2. Vajutades nuppe "+" ja "-", määrake vajalik tundide väärtus, seejärel minutilise 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".

Edasilükkatud stardi funktsioon on käesamatu režiimides FRY (praadimine/fritüür), POPCORN, BAKE (küpsised), samuti soojendamise funktsiooni kasutamisel.

Pole soovitatav kasutada edasilükkatud stardi funktsiooni, kui retseptis kasutatakse kiiresti rikknevaid toiduaineid (muna, piim, koor, liha, kala, juust jmt).

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

Kui timeril on määratud aja väärtusks 24 tundi, minutilise väärtust muuta ei saa.

Soojuse hoidmise funktsioon (automaatsoojendamine)

Valmistamise režiimi lõppemisel (kostab helisignaali, režiimi nupu indikaator kustub) käivitub automaatsoojendamine (displeile ilmub 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 kaus seadme kesta, veenduge, et kaus seisab otse, mitte viltu ning on surutud soojenduselemendi vastu.
2. Sulgege ja lukustage kaas. Asetage auruventiili tüüli 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 valmistamiseks temperatuuri või rõhu näidud kambris ei vasta nõud 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. Ülekuumenemise puhul 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 sissetulutus on blokeeritud. Teiste valmistamisrežiimide puhul see piirang ei kehti.

Toidu valmistamise rõhu all

Auruventiili suletud klapi tingimustes toimub töökamri hermetiseerimine, seadme töö ajal surutakse ja hoitakse seal kõrget rõhku. Tüüli selle toimub vees keemine ja auru tekkinemine temperatuuril üle 100°C. Sellistes tingimustes lüheneb toiduvalmistamise aeg enam kui kaks korda. Seadme töötamisel rõhu all on piiratud hapniku juurdepääsu toiduainetele, mida samuti säilitab kõik toiduainete kasuliku omadused.

Toidu rõhu all valmistamise põhireeglid:

- Ärge valmistage toitu multi-kiirkeetjas ilma vee või mõne muu vedelikuga. Vedeliku maht peab olema vähemalt 2 mädüülikaasi.
- Ärge kasutage multi-kiirkeetja õliga praadimiseks rõhu all. Te võite prunimata väheses koguses õlis, või või puljongis lõigatud köögivilju multi-kiirkeetja põhjale avatud kaanega režiimis FRY, seejärel panna ülejäänud toiduaineid, 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, kaunivõid, makaronid jne), ärge täitke anumad rohkem kui 3/5 selle mahust, vastasel juhul võib auruventiil ummistuda.

i *Nende reeglite rikkumine võib tekitada seadme tõsist riket!*

Automaatsete programmide kasutamise üldine tegevuste järjekord

1. Mõõtkte ja valmistage toiduaineid vastavalt retseptile. Laduge ühtlaselt anumasse.
2. Sisestage kaus seadme kesta, veenduge, et see seisab otse ja on surutud soojenduselemendi vastu.
3. Asetage auruventiili tüüli 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 vastavald nuppu, valige vajalik režiim (režiimide grupi) ja toiduaine tüüp (STEW ja STEAM režiimide režiim). Nupu indikaator süttib, ekraanil hakkab vilkuma vaikimisi määratud valmistamise aeg (valmistamise aeg ei arveta seadme tööparameetriteni jõudmise aega, s.t. vajaliku temperatuuri ja rõhu saavutamist).
6. Vajutades nuppu "COOK TIME" valige vajalik väärtus ("FAST", "NORMAL", "SLOW").
7. Edasilükkatud 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 valmistate toitu rõhu all, enne kaane avamist avage ettevaatlikult auruventiil, et normaliseerida rõhk töökambris.
11. Sisestatud juhiseid saab tühistada igal etapil nupuga "REHEAT/CANCEL".

Riisi ja teiste tangude valmistamine (kõrge rõhk)

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

Koostisosade maht ilma vedelikuga ei tohi ületada 2/5 märgest kausi sisepinna.

Suppide valmistamine (kõrge rõhk)

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

Koostisosade üldmaht koos vedelikuga ei tohi ületada maksimaalselt märgest kausi sisepinna.

Keetmine (kõrge rõhk)

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

Koostisosade maht koos vedelikuga ei tohi ületada maksimaalselt märgest kausi sisepinna.

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

Keedise ja magustoidu valmistamine (kõrge rõhk)

Keedise, moosi, džemi, 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 märgset 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 märgset kausi sisepinnal.

Piimaputru valmistamine (kõrge rõhk)

Erinevate piimaga keedetud putru 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 märgset kausi sisepinnal. Vaikimisi on valmistamise aeg 5 minutit. Valmistamiseks kasutage vähese rasva sisaldusega pastöriseeritud piima. Piima väljakeemise vältimiseks ja vajaliku tulemuse saavutamiseks on soovitatav täita järgmisi tegevusi:

- pesta põhjalikult kuni vesi on puhas kõik täisteratangud (riis, tatar, hirs jne);
- enne toiduvalmistamist määrige multikeetja sisekauss võiga;
- rangelt jälgige proportsioone, mõõta koostisosad vastavalt kaasasoleva kokaraamatu retseptidele, koostisosad muutub võlli vähendanda või suurendada ainult proportsionaalselt;
- täispiima lahjendada veega vahetorras 1:1.

Piima ja tangude omadused võivad erineda sõltuvalt päritolust ja tootjast, see võib vahel mõjutada toiduvalmistamise tulemust.

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 märgset 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 märgset kausi sisepinnal.

Ulukiliha valmistamine (kõrge rõhk)

Ulukilihast toitude (vintske liha, suured liha- ja linnuliha tüki) valmistamiseks, samuti süüdi 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 märgset 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 soojenduselimenti 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 põksatused 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 automaatsed režiimid 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 märgset 4/5 kausi sisepinnal.

Aurutamine (kõrge rõhk)

Köögiviljade, liha, kala, mereandide, dieet-, taime- ja lastetoitude 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 toiduaned vastavalt retseptile. Laduge nad ühtlaselt aurutamiskonteinerisse. Asetage kauss resti ja selle peale aurutamiskonteineri.
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 käsitsimääramise 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 märgset 4/5 kausi sisepinnal.

1. Mõõte ka valmistage toiduaned vastavalt retseptile. Laduge anumasse, lisage vesi.
2. Sisestage kauss seadme kesta, keerake nautuke, veenduge, et kauss seisab otse, mitte viiltu ning on surutud soojenduselimenti 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

- Lastetoitude valmistamine
- Toiduanude ja isikliku hügieeni esemete steriliseerimine

IV. LISATARVIKUD

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

V. TOIDUVALMISTAMISE SOOVITUSED

Soovitatav rõhu all auruga toidu valmistamise aeg

Toiduaine	Kaal, g (kogus)	Vesi, ml	Valmistamise aeg, min
Sea-/veisefilee (1,5-2 cm kuubikuteina)	500	400	15/20
Lambafilee (1,5-2 cm kuubikuteina)	500	500	25
Kanafilee (1,5-2 cm kuubikuteina)	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 kuubikuteina)	500	500	8
Peet (4 osaks lõigatud)	500	500	12
Aedviljad (värskena külmutatud)	500	500	3
Kanamunad	5 tk.	500	4

EST

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

Valmistamise režiimide koondtabel (tehase seaded)

Režiimide grupid	Valmistamise aeg, min.			Vaikimisi aeg, min.	Edasilükatud start	Soojendamise	
	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	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	olemas	
STEW	Meat	30	40	50	40	olemas	olemas
	Vegetables	15	20	25	20	olemas	olemas
	Poultry	20	35	45	35	olemas	olemas
	Fish	15	20	30	20	olemas	olemas

Režiimide grupid	Valmistamise aeg, min.			Valkimise aeg, min.	Edasilükatud start	Soojendamise	
	Fast	Normal	Slow				
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 hakate seadet puhastama, veenduge, et see on vooluvõrgust väljas ja täielikult jahtunud. Kasutage pehmet lappi ja mitteabrasiiivset nõudepesuvahendit. Soovitame seadet puhastada kogu pärast kasutamist. Enne esimest kasutamist või lõhna eemaldamiseks soovitame keeta 20 minutit pool sidruni režiimis BOIL kinnise auruventiili klapiaga.

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

Puhastage seadme korpust vastavalt vajadusele. Kaussi puhastage iga kord pärast kasutamist (või pesta nõudepesumasinas). Pühkige kausi välispind kuivaks.

Kaane sisepinda puhastage iga kord pärast kasutamist:

1. Avage seadme kaas. Selle sisepinna keskel asub fiksaator-mutter. Hoides kaant, keerake mutter lahti (vastu päeva) ja eemaldage kaas ettevaatlikult šarniirimehhanismi hoova küljest.
2. Puhastage ja kuivatage kaane sisepinda.
3. 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 soovitame tihenduskuum ära võtta ja auruventiili lahti võtta.

Auruventiili soovitame puhastada iga kord pärast kasutamist:

1. Võtke ära ventiili lüliti kaane välisküljelt, seda ülespoole tirdes.
2. Keerake lahti kaane sisemisel küljel asuv auruventiili kaitsekapp.
3. Peske mõlemat osa sooja veega.
4. Krubige kaitsekapp tagasi. Asetage ventiili lüliti kaane välisküljele ja fikseerige see kerge vajutusega.
5. Lisaks on kaane siseküljel rõhu reguleerimise sulgekapp. Puhastage Klapp ja kummitihend ettevaatlikult niiske käsna või lapiga.

⚠ Auru väljalaskeklaapi ja sulgeklaapi on soovitatav puhastada pärast iga kasutuskorda.

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

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	Süsteemne viga, võimalik juhtimisplaat või soojendusoletemendi rike	Pöörduge volitatud teeninduskeskusesse
E5	Seadme ülekuumenemine	Lülitage seade vooluvõrgust välja, laske tal jahtuda

Probleem	Võimalik põhjus	Vea kõrvaldamine
Ei lülitu sisse	Probleem vooluvarusetusega	Kontrollige vooluvõrgu pinget
Kaas ei ühildu seadme korpusega hermeetiliselt. Toiduvalmistamise ajal tuleb kaane all auru	Tihenduskuum puudub või on asetatud viiltu	Asetage kumm õigesti
	Tihenduskuum on määratud	Puhastage tihenduskuum
Toidu valmistamisel tekib deformatsioon	Tihenduskuum deformeerunud	Asendage tihenduskuum uuega
	Probleem vooluvarusetusega	Kontrollige vooluvõrgu pinget
Toit valmistab liiga kaua	Kausi ja soojendusoletemendi vahele sattus kõrvaline ese	Eemaldage kõrvaline ese
	Kauss on paigaldatud seadme korpusesse viiltu	Paigaldage kauss otse, mitte viiltu
	Soojendusoletemendil määratud	Lülitage seade vooluvõrgust välja, laske tal jahtuda. Puhastage soojendusoletemend

VIII. GARANTIIOHUSTUSED

Aseadmete antakse garantiit 2 aastat ostmisest. Garantiiperioodi jooksul kohustub tootja kõrvaldama remondi, osade väljavahetamise või kogu toote asendamise teel kõik tehasedefektid, mis on põhjustatud ebakvaliteetsetest materjalidest või tootmisvigadest. Garantiit jõustub ainult siis, kui ostu kinnitatakse kaupluse pitseri ja müüja allkirjaga originaalgarantiitlonil. Garantiit 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. Garantiit ei kata seadme loomulikku kulumist ega kulumateriale (filtreid, lampe, kinnikõrbemisevastast katet, tihendeid jms).

Toote eluiga ja garantiit 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 väljalaskeaastat.

Tootja määratud kasutusiga on 5 aastat ostmisest alates tingimusel, et seadet kasutatakse käesoleva kasutusjuhendi ja kehtivate tehniiliste standardite järgi.

Keskkonnasõbralik jäätmeäritus (elektri- ja elektroonikaseadmete romude käitlemine)




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

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

Sellega aitate kaasa väärtuslike toorainete ümbertöötlemisele ja väldite saasteainete sattumist keskkonda.

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

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

 *Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemână. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.*

MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru daune, cauzate de nerespectarea normelor de siguranță și funcționarea produsului.
- Acest aparat reprezintă un dispozitiv multifuncțional pentru pregătirea mâncării în condiții casnice și poate fi aplicat în apartamente, casele de la țară, camerele de hotel, spațiile interne ale magazinelor, oficiilor sau altor condiții asemănătoare a operațiilor non-industriale. Industrială sau orice alt abuz de dispozitiv va fi considerat ca o încălcare a condițiilor utilizării corecte a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru urmările posibile.
- Înainte de conectarea dispozitivului la sursa de alimentare verificați, coincide tensiunea ei cu tensiunea nominală de alimentare a dispozitivului (urmăriți caracteristicile tehnice sau tabelul din fabrică al produsului).
- Folosiți un cablu de alimentare, calculat pe consumul

de energie al dispozitivului – asimetria poate provoca un scurtcircuit sau incendiul cablului.

- Conectați aparatul numai la o priză cu împământar – este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un prelungitor, asigurați-vă, că acesta deasemenea are împământare.
- **STOP** *ATENȚIE! În timpul activității dispozitivului carcasa acestuia, castronul și piesele metalice se încălzesc! Fiți atenți! Folosiți mănușile de bucătărie. Pentru a evita arsurile cu abur fierbinte nu vă aplecați peste aparat atunci când deschideți capacul.*
- Deconectați dispozitivul din priză după utilizare, și deasemenea în timpul curățării acestuia sau deplasării. Scoateți cablul cu mâinile uscate, ținând de priză, dar nu de cablu.
- Nu așezați cablul de alimentare pe la uși sau în apropierea surselor de căldură. Aveți grijă ca, cablul să nu se răsucescă sau îndoiaie, să nu fie în contact cu obiecte ascuțite și margini de mobilier.
- **STOP** *REȚINEȚI: daunele accidentale ale cablului de alimentare pot provoca probleme, care nu corespund condițiilor de garanție, și deasemenea electroșocul. Un cablu electric de-*

teriorat necesită înlocuirea urgentă în centrul de servicii.

- Întotdeauna asigurați curățenia și întreținerea supapei de eliberare a aburului, supapei de reglare a presiunii, inelului de etanșare din partea interioară a capacului, containerului de colectare a condensului. Nici într-un caz nu conectați dispozitivul la sursa de alimentare dacă există orice semne de deteriorare, blocaje, deformări ale supapelor, capacului interior și inelului de etanșare sau cu containerul umplut cu condens. La înlocuirea independentă a inelului de etanșare utilizați numai inelul de rezervă, inclus în setul dispozitivului.
- La pregătirea mâncării sub presiune este neapărat prezența apei în castron sau altui lichid – nu mai puțin de 1/5 din volumul castronului.

STOP *Prăjirea și coacerea sub presiune înaltă sunt categoric interzise!*

- Pentru a evita înfundarea supapei de eliberare a aburului umpleți castronul cu produse și apă nu mai mult decât 4/5 din volumul castronului. La fierberea produselor, având capacitatea de a se umfla în apă fierbinte sau alocă spumă, – nu mai mult decât 3/5 din volumul castronului.

STOP *Categoric se interzice să lansați programul de gătit sub presiune înaltă, dacă capacul dispozitivului nu este fixat în totalitate!*

- La deschiderea supapei de eliberare a aburului în timpul sau la sfârșitul procesului de gătit este posibilă eliberarea puternică verticală a aburului fierbinte. Nu vă aplecați asupra capacului și nu ține-ți mâinile peste găurile de valve ale supapei la deschiderea acesteea.
- La creșterea presiunii în camera de lucru automat funcționează sistemul de blocare a capacului. Nu încercați să deschideți capacul dispozitivului fără normalizarea preliminară a presiunii în camera de lucru.
- La sfârșitul pregătirii bucatelor lichide sau piure lăsați dispozitivul să se răcească timp de 10-15 minute înainte de descărcarea presiunii, pentru a preveni emisiile de lichid fierbinte prin supapa de abur.
- Deschideți capacul dispozitivului numai de mânerul de plastic montat pe acesta. Dispozitivul poate fi ridicat numai de mânerle speciale din spatele carcasei aparatului și numai în stare de deconectare.
- Nu așezați aparatul pe o suprafață moale, nu-l aco-

periți în timpul funcționării – aceasta poate duce la supraîncălzire și deteriorarea dispozitivului.

- Este interzis utilizarea dispozitivului în aer liber – umiditate sau obiectele străine în interiorul aparatului pot duce la deteriorarea gravă.
- Înainte de curățarea dispozitivului asigurați-vă, că acesta este deconectat de la sursa de alimentare și complet răcit. Strict urmați instrucțiunile pentru curățarea aparatului.

STOP *SE INTERZICE să scufundați aparatul în apă sau să-l puneți sub jetul de apă!*

- Copiilor în vârstă de 8 ani și mai mult, precum și persoanele cu handicap, senzoriale sau psihice, sau lipsa de experiență și cunoștințe, pot utiliza dispozitivul numai sub supravegherea și/sau în acel caz, dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a dispozitivului și sunt conștienți de pericolul, legat de utilizarea acestuia. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Păstrați aparatul și cablul de alimentare în locuri neaccesibile copiilor sub 8 ani. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să fie efectuate de copii fără supravegherea unui adult.

- Materialul de ambalare (peliculă, polistiren și a.ș.m.d.) poate fi periculos pentru copii. Pericol de sufocare! Păstrați-l într-un loc neaccesibil pentru copii.
- Este interzisă reparația aparatului independentă sau modificarea structurii sale. Reparațiile aparatului trebuie efectuate numai de către un centru de servicii autorizat. Lucrările neautorizate pot duce la deteriorarea aparatului, rănire sau pagube materiale.

STOP *ATENȚIE! Este interzisă utilizarea aparatului cu orice defecțiuni.*

Caracteristici tehnice

Model.....	RMC-M110E
Putea.....	900 W
Tensiune.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volumul castroului.....	4.8 l
Învelișul castroului.....	antiaderent Daikin® (Japonia)
Ecran.....	indicator luminos, digital
Panoul de control.....	electronic
Sistem de protecție.....	4-nivele:
• supapă de evacuare a aburului	
• supapă de închidere	
• siguranță de temperatură	
• supapă suprapresiunii	
Semnal sonor emis la finalizarea programului.....	da

Regim de pregătire automată

RICE/GRAIN (OREZ/CRUPE).....	3 regimuri
SOUP (SUPĂ).....	3 regimuri
BOIL (FIERBERE).....	3 regimuri
FRY (PRĂJIRE).....	1 regim
JAM/DESSERT (GEM/DESSERT).....	3 regimuri
PILAF (PILAF).....	3 regimuri
OATMEAL (TERCI CU LAPTE).....	3 regimuri
BEANS (LEGUMINOASE).....	3 regimuri
BAKE (COACERE).....	3 regimuri
GAME (VÂNAT).....	3 regimuri
POPCORN (POPCORN).....	1 regim
STEW (ÎNABUȘIRE).....	12 regimuri
STEAM (PE ABURI).....	12 regimuri
MULTI-CHEF (BUCĂȚAR-ȘEF).....	1 regim

Funcții

Încălzirea mâncărilor.....	până la 8 ore
Menținerea temperaturii mâncărilor pregătite (încălzire automată).....	până la 8 ore
Deconectare preventivă a încălzirii automate.....	da
Pornire decalată.....	până la 24 ore

Opțiuni / Părți componente / Комплектация

Multicooker – pressure cooker cu castron interior.....	1 buc.
Capac cu supapă de abur.....	1 buc.
Coș pentru pregătirea pe aburi.....	1 buc.
Pahar gradat.....	1 buc.
Sită.....	1 buc.
Lingură plată.....	1 buc.
Polonic.....	1 buc.
Coș pentru prăjirea în friteuză.....	1 buc.
Cartea cu „100 rețete”.....	1 buc.
Cel de etanșare de rezervă.....	1 buc.
Instrucțiuni de utilizare.....	1 buc.
Carte service.....	1 buc.
Cablu electric.....	1 buc.

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica designul, părțile componente și caracteristicile tehnice ale produsului pe parcursul perfecționării producției de mături fără o anunțare suplimentară asupra modificărilor intervenite.

Construcția aparatului A1

1. Corpul aparatului
2. Castron detașabil cu înveliș antiaderent
3. Fixare pliuită
4. Panou de comandă cu ecran
5. Bază cu piciorare cauciucate
6. Mânere pentru transportarea aparatului

7. Cablu alimentare cu ștecher
8. Capac detașabil
9. Orificiu de evacuare a supapei de protecție
10. Mănerul de blocare manuală a capacului
11. Supapă de evacuare aburi cu carcasă de protecție
12. Comutatorul supapei de evacuare aburi
13. Inel de etanșare
14. Mănerul capacului
15. Coș pentru pregătire pe aburi
16. Sită
17. Polonic
18. Lingură plată
19. Pahar gradat
20. Coș pentru pregătire în friteuză
21. Coș pentru acumularea condensului (în spatele aparatului)
22. Supapă de închidere

Panou de comandă A2

1. Buton de selectare a programului automat (a grupului de programe) de pregătire.
2. Butonul „COOK TIME” („TIMPUL DE PREGĂTIRE”) – selectarea timpului de pregătire.
3. Indicatorul timpului de pregătire. Reflectă timpul selectat pentru pregătire în programe automate: „FAST” („MICI”), „NORMAL” („MEDII”), „SLOW” („MARI”).
4. Ecran. Reflectă numărătorul timpului de pregătire / a pornirii decalate / a încălzirii.
5. Butonul „TIMER / KEEP WARM” („AMÂNARE / ÎNCĂLZIRE AUTOMATĂ”) – setarea timpului pentru funcția „Pornire decalată”; oprirea prealabilă a încălzirii automate.
6. Butonul „REHEAT/CANCEL” („ÎNCĂLZIRE/ANULARE”) – pornirea și oprirea funcției „Încălzire” / anularea setărilor anterioare / oprirea funcției „Menținerea temperaturii” / oprirea programului de pregătire.
7. Butonul „MULTI-CHEF” – selectarea programului de setare manuală a timpului de pregătire.
8. Butonul „-” – butonul pentru micșorarea valorii de timp în setarea pornirii decalate / a timpului de pregătire.
9. Butonul „+” – butonul pentru creșterea valorii de timp în setarea pornirii decalate / a timpului de pregătire.
10. Indicatorii pentru selectarea tipului de produs („MEAT” („CARNE”), „FISH” („PEȘTE”), „VEGETABLES” („LEGUME”), „POULTRY” („PASĂRE”) în grupurile de programe automate „STEAM” și „STEW”.

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE EXPLOATAREA

Dezambalați atent produsul și scoateți-l din cutie, eliminând toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale cu excepția autocolantelor cu numărul de serie.

⚠ Lipsa numărului de serie pe produs vă lipsește în mod automat de dreptul la deservire de garanție.

Ștergeți corpul aparatului cu o țesătură umedă. Spălați vasul cu apă caldă cu săpun. Uscați minuțios. La prima utilizare este posibilă apariția unui miros străin, ceea ce nu indică la defecțiunea aparatului. În acest caz se recomandă curățarea aparatului.

⚠ După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin două ore înainte de conectare.

Amplasați aparatul pe o suprafață dreaptă orizontală astfel ca aburul fierbinte care iese din supapa de abur să nu patrună sub tapete, acoperiri decorative, aparate electronice și alte obiecte sau materiale care pot suferi în urma umidității și a temperaturii ridicate.

Înainte de gătit asigurați-vă că părțile exterioare și interioare aparente ale oalei sub presiune nu sunt defectate, nu au știrbituri și alte defecte. Nu se admite prezența unor obiecte străine între vas și elementul de încălzire.

II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE

Deschiderea/închiderea capacului

Aparatul este dotat cu un capac detașabil care în poziție închisă se îmbină ermetic cu corpul aparatului, fapt ce permite crearea unei presiuni mari în multicooker – pressure cooker. Atunci când presiunea din interiorul aparatului este mai mare decât presiunea atmosferică, capacul se blochează automat. În cazul în care după terminarea pregătirii capacul nu se deschide, în camera de lucru presiunea este foarte mare. Deschideți supapa de evacuare a aburului și așteptați normalizarea presiunii din aparat. Pentru închiderea capacului lăsați-l în jos și întoarceți mănerul de blocare manuală în direcția acelor de ceasornic până la refuz. Pentru deschiderea capacului întoarceți mănerul de blocare manuală în direcția inversă a acelor de ceasornic până la refuz și deschideți capacul de mână.

⚠ ATENȚIE! Înainte de deschiderea capacului uitați-vă cu atenție ca supapa de evacuare a aburilor să fie deschisă și că din aceasta nu iese abur. În timpul programului aparatul se înfierbântă! Evitați atingerea capacului metalic în timpul și după terminarea pregătirii. Deschideți capacul doar cu ajutorul mănerului. Nu ridicați aparatul de mânerul de pe capac! Pentru ridicarea și transportarea aparatului folosiți mânerul de pe corpul acestuia.

Supapa de evacuare a aburilor

Multicooker – pressure cooker REDMOND RMC-M110E este dotat cu o supapă de evacuare a aburilor care se află pe capac. Reglând comutatorul supapei de evacuare a aburilor în poziția „HIGH PRESSURE” („PRESIUNE MARE” supapa este închisă) sau „NORMAL PRESSURE” („PRESIUNE NORMALĂ”, supapa este deschisă) puteți schimba principiul de funcționare al aparatului: în poziția cu supapă închisă aparatul funcționează în regim de multicooker, cu supapa deschisă – în regim de pressure cooker.

i Jucul tehnologic a comutatorului supapei evacuare a aburilor nu reprezintă o defecțiune.

După finalizarea programului de pregătire sub presiune înaltă este important să deschideți supapa de evacuare a aburului pentru a normaliza presiunea din camera de lucru. În timpul pregătirii mâncării care nu necesită un mare volum de lichide (pilaf etc.), supapa de evacuare a aburului poate fi deschisă imediat după finalizarea programului de pregătire. Dacă sub presiune înaltă sunt pregătite mâncăruri lichide și semilichide de genul pierului este necesar să așteptați 5-10 minute pentru ca aparatul să se răcească după care puteți deschide supapa. În caz contrar este posibilă evacuarea de lichid fierbinte împreună cu abur.

⚠ ATENȚIE! Dacă deschideți supapa evacuare aburi în timpul sau după terminarea procesului de pregătire este posibilă degajarea puternică în plan vertical a aburului fierbinte. Fiți prudenți!

Funcția „Pornire decalată”

Prin selectarea programului de pregătire automată, acesta vă permite decalarea procesului de pregătire pentru o perioadă de la 1 minut până la 24 ore cu pasul de instalare de 1 minut (decalarea timpului implicit – 2 ore):

1. După setarea programului și timpului de pregătire apăsați butonul „TIMER / KEEP WARM”. Pe ecran va apărea timpul pornirii decalate implicit. Indicatorul timpului în ore va clipi.
2. Prin apăsarea butoanelor setați timpul necesar în ore, apoi în minute (apăsând în mod repetat butonul „TIMER / KEEP WARM”). Pentru o modificare rapidă a timpului apăsați lung butonul „+” sau „-”.
3. După câteva secunde de la finalizarea setării pornirii decalate cifrele de pe ecran vor mai clipi și va începe numărătorul inversă a timpului rămas până la începerea programului de pregătire.

4. Pentru anularea setărilor apăsați butonul „REHEAT/CANCEL”.
Funcția „Pornire decalată” nu este valabilă pentru programele „FRY”, „POPCORN”, „BAKE” și în cazul utilizării funcției „Încălzire”.
*Nu se recomandă folosirea funcției „Pornire decalată” dacă rețeta conține ingrediente ușor alterabile (ouă, lapte proaspăt, carne, cașcaval etc.).
 În cazul setării timpului de pornire decalată trebuie să țineți cont că funcționează programul selectat și numărătoarea inversă a timpului de pregătire va începe doar după ce aparatul va atinge o temperatură și presiune corespunzătoare.
 Dacă pe ecran a fost setat 24 ore, atunci nu se va mai putea schimba valoarea minutelor.*

Funcția „Menținerea temperaturii” (încălzirea automată)

După terminarea programului de pregătire (anunțat prin emisia unui semnal sonor și prin stingerea butonului indicatorului programului) se activează funcția de încălzire automată (pe ecran se va aprinde timpul de încălzire cu pasul de instalare de 1 oră). Această funcție poate menține temperatura mâncărilor gătite în limita 60-80°C pe parcursul a 8 ore.
 Funcția de încălzire automată poate fi deconectată din timp prin apăsarea lungă a butonului „REHEAT/CANCEL”; indicatorul butonului se va stinge, aparatul va trece în regim de așteptare. În caz de necesitate funcția de încălzire automată poate fi deconectată din timp prin apăsarea butonului „TIMER / KEEP WARM” (indicatorul butonului „REHEAT/CANCEL” se va stinge). Pentru reconectarea funcției de încălzire automată apăsați încă o dată butonul „TIMER / KEEP WARM”.

Funcția de „Încălzire”

Permite încălzirea mâncărilor gătite până la temperatura de 60-80°C și de a menține fierbințețe parcursul a 8 ore:

1. Turnați produsul în castron. Așezați castronul în corpul aparatului, verificați dacă castronul este așezat drept, fără înclinări și aderă strâns cu elementul de încălzire.
2. Închideți și blocați capacul. Fixați comutatorul supapei evacuare aburi în poziția de „HIGH PRESSURE”. Conectați aparatul la o sursă de alimentare.
3. Apăsați butonul „REHEAT/CANCEL”. Se va aprinde indicatorul butonului, pe ecran se va aprinde numărătoarea inversă de încălzire cu pasul de instalare de 1 oră.
4. Pentru oprirea funcției de încălzire apăsați butonul „REHEAT/CANCEL” (indicatorul butonului se va stinge).

Sistemul de protecție al aparatului

Multicooker – pressure cooker REDMOND RMC-M110E este dotat cu un sistem de protecție cu mai multe nivele. Dacă indicatorii de temperatură sau de presiune în camera de lucru a aparatului nu vor corespunde parametrilor necesari, sistemul va opri procesul de pregătire. Atunci când indicatorii vor reveni la normal, procesul de pregătire va fi reluat. Dacă acest lucru nu se va întâmpla, atunci un dispozitiv special va interrompe alimentarea cu energie electrică și va opri, astfel, funcționarea aparatului.

Aparatul mai este dotat cu un sistem suplimentar de protecție pentru supraîncălzire în regimul „FRY” și „POPCORN”. În cazul supraîncălzirii aparatul se interzice în mod automat după care necesită o răcire completă (aproximativ 15 minute) înainte de a reporni unul din programele menționate mai sus. Dacă la a doua încercare de pornire a regimului „FRY” sau „POPCORN” pe ecran este afișat „HH”, atunci temperatura aparatului se menține mare, iar pornirea programului este blocată. Această restricție nu este valabilă pentru celelalte programe de pregătire.

Pregătirea mâncării sub presiune

În cazul supapei de presiune închise are loc ermetizarea camerei de lucru a aparatului, unde în procesul de încălzire crește și semănțoarea de presiune mare. Fierberea apei și formarea aburului are loc la o temperatură care depășește 100°C, iar timpul de pregătire se reduce mai mult de două ori. Aceasta în combinație cu accesul limitat de oxigen la mâncarea permite păstrarea unui

conținut maxim de proprietăți calitative ale produselor.

Regulile de bază în pregătirea mâncărilor sub presiune:

- În castronul multicooker – pressure cooker este absolut necesar să fie apă sau alte tipuri de lichide (volumul minim de lichide – 2 pahare).
- Funcționarea aparatului sub presiune nu presupune prăjirea ingredientelor în ulei. Legumele mărunțite pot fi călțite folosind o cantitate nu prea mare de ulei sau de bulion pe fundul multicooker – pressure cooker în regimul „FRY” cu capacul deschis, după care turnați și restul ingredientelor, turnați lichidul, închideți capacul și gătiți în continuare sub presiune.
- Este interzisă umplerea castronului multicooker – pressure cooker cu ingrediente sau apă mai mult de 4/5 și nu mai puțin de 1/5 din volum. Este interzisă umplerea castronului cu produse și apă mai mult de 2/3 din volum. Pentru alimentele care cresc în volum pe parcursul procesului de fierbere sau care formează spumă (spanac, orez, leguminoase, macaroane etc.) – nu mai mult de 3/5 din volum pentru a evita astfel infundarea supapei de evacuare a aburilor.

ATENȚIE! nerespectarea acestor reguli poate provoca deteriorarea serioasă a aparatului!

Instrucțiuni generale de utilizare a programelor automate de pregătire

1. Pregătiți (măsurati) ingredientele necesare distribuiți-le uniform în castron.
2. Introduceți castronul în corpul aparatului. Verificați dacă castronul stă drept, nu este înclinat, aderă strâns cu elementul de încălzire.
3. Rotiți comutatorul supapei de evacuare aburi și selectați poziția necesară:
 - HIGH PRESSURE – aparatul funcționează ca un pressure-cooker (pentru grupurile de programe „RICE/GRAIN”, „SOUP”, „BOIL”, „JAM/DESSERT”, „PILAF”, „OATMEAL”, „BEANS”, „GAME”);
 - NORMAL PRESSURE – aparatul funcționează ca un multicooker (pentru grupurile de programe „FRY”, „BAKE”, „POPCORN”).
4. Conectați aparatul la o sursă electrică.
5. Apăsați butonul corespunzător și selectați programul (grupuri de programe) necesar de pregătire și tipul produsului (pentru grupurile de programe „STEAM” și „STEAM”). Se va aprinde indicatorul butonului, pe ecran se va începe să licărească valoarea timpului implicit (timpul de pregătire nu include și perioada de timp în care aparatul atinge temperatura și presiunea de lucru necesară).
6. Apăsând butonul „COOK TIME” selectați valoarea de timp necesară pentru pregătire („FAST”; „NORMAL”; „SLOW”).
7. Pentru a seta timpul pornirii decalate apăsați butonul „TIMER / KEEP WARM”. Cuaștorul butoanelor „+” și „-” setați valorile necesare de timp.
8. După câteva secunde de la finalizarea setării ecranul va mai licări, apoi va începe programul de pregătire. Numărătoarea inversă de funcționare a aparatului în acest program va începe după atingerea temperaturii și presiunii necesare în castron. În programul „POPCORN” numărătoarea inversă a timpului de pregătire nu este afișată.
9. În caz de necesitate opriți din timp funcția de încălzire automată.
10. Dacă ați gătit sub presiune atunci este important ca înainte de deschiderea capacului să deschideți cu atenție supapa de evacuare a aburilor pentru a normaliza presiunea în camera de lucru.
11. Amularea tuturor setărilor efectuate sau întreruperea procesului de pregătire poate fi efectuat în orice etapă de pregătire prin apăsarea butonului „REHEAT/CANCEL”.

Pregătirea orezului și altor tipuri de crupe (presiune înaltă)

Pentru pregătirea rapidă a orezului, hrîștei, a terciurilor fărâmișoase din crupe este prevăzut un grup de programe automate „RICE/GRAIN”. Acesta include 3 variante de setări care pot fi selectate în funcție de rețetă, tipul produsului și de timpul de pregătire. Timpul de pregătire implicit – 12 minute. Volumul ingredientelor fără lichide nu trebuie să depășească nivelul de 2/5 a gradății de pe interiorul castronului.

Pregătirea supelor (presiune înaltă)

Pentru pregătirea diverselor supe și supe-puree este prevăzut un grup de programe automate „SOUP”. Acesta include 3 variante de setări care pot fi selectate în funcție de rețetă, tipul produsului și de timpul de pregătire. Timpul de pregătire implicit – 30 minute. Volumul total al ingredientelor, inclusiv lichide, nu trebuie să depășească nivelul maxima gradății de pe interiorul castronului.

Fierbere (presiune înaltă)

Pentru fierberea cărni, peștelui, legumelor, crenvuștilor, a compoturilor, pentru pregătirea piureurilor din fructe este prevăzut un grup de programe automate „BOIL”. Acesta include 3 variante de setări care pot fi selectate în funcție de rețetă, tipul produsului și de timpul de pregătire. Timpul de pregătire implicit – 20 minute. Volumul total al ingredientelor, inclusiv lichide, nu trebuie să depășească nivelul maxima gradății de pe interiorul castronului.

Prăjire (presiune normală)

În multicooker – pressure cooker REDMOND RMC-M110E este prevăzut un program automat special „FRY” care permite pregătirea mâncărilor (carne, legume, fructe de mare) cu o presiune normală cu un adăos redus de ulei sau grăsimi. Timpul de pregătire implicit în programul „FRY” este de 20 minute. Pentru prăjirea în friteuză folosiți cu ușoară cu mâner detașabil (face parte din setul multicooker – pressure cooker).



ATENȚIE! Nu închideți capacul aparatului când gătiți în programul „FRY”. În caz contrar poate fi declansat mecanismul de blocare automată a capacului (aștept în vești mai putea controla vizual procesul de prăjire, nu veți putea amesteca sau întoarce ingredientele care se prăjește). Dacă acest lucru s-a produs, atunci opriți procesul de pregătire, așteptați până când aparatul se va răci după care deschideți capacul. După aceasta puteți continua procesul de prăjire.

Pregătirea dulceturilor, deserturilor (presiune înaltă)

Pentru pregătirea gemurilor, dulceturilor, a diverselor deserturi este prevăzut un grup de programe automate „JAM/DESSERT”. Acesta include 3 variante de setări care pot fi selectate în funcție de rețetă, tipul produsului și de timpul de pregătire. Timpul de pregătire implicit – 22 minute. Volumul total al ingredientelor, inclusiv lichidele, nu trebuie să depășească nivelul maxima gradății de pe interiorul castronului.

Pregătirea pilafului (presiune înaltă)

Pentru pregătirea diverselor tipuri de pilaf este prevăzut un grup de programe automate „PILAF”. Acesta include 3 variante de setări care pot fi selectate în funcție de rețetă, tipul produsului și de timpul de pregătire. Timpul de pregătire implicit – 20 minute. Volumul total al ingredientelor fără lichide nu trebuie să depășească nivelul 3/5 a gradății de pe interiorul castronului.

Pregătirea terciurilor cu lapte (presiune înaltă)

Pentru pregătirea terciurilor cu lapte este prevăzut grup de programe automate „OATMEAL”. Acesta include 3 variante de setări care pot fi selectate în funcție de rețetă, tipul produsului și de timpul de pregătire.

Timpul de pregătire implicit – 5 minute. Volumul total al ingredientelor, inclusiv lichidele, nu trebuie să depășească nivelul 2/5 a gradății de pe interiorul castronului.

Pregătirea terciurilor în multicooker – pressure cooker necesită folosirea laptelui pasteurizat cu un procent de grăsime redus. Pentru a preveni clocotirea laptelui și a obține rezultatul scontat se recomandă respectarea următorilor pași:

- să spălați bine toate crupele cu bob mare (orez, hrîșcă, grâu etc.) până când apa a rămâne curată;
- înainte de preparare ungeți fundul castronului multicooker cu unt;
- respectați cu strictețe proporțiile ingredientelor, cântărindu-le conform indicațiilor din cartea de rețete, creșterea sau micșorarea cantității ingredientelor se va efectua în mod proporțional;

- în cazul folosirii laptelui integral se recomandă diluarea acestuia în proporție de 1:1 cu apă potabilă.

Particularitățile laptelui și a crupelor pot fi diferite datorită locului de proveniență sau producătorului, fapt care se reflectă uneori asupra rezultatelor pregătirii mâncărilor.

Pregătirea leguminoaselor (presiune normală)

Pentru pregătirea mazării, fasolei, lintei și a altor produse similare din culturile de leguminoase este prevăzut un grup de programe automate „BEANS”. Acesta include 3 variante de setări care pot fi selectate în funcție de rețetă, tipul produsului și de timpul de pregătire. Timpul de pregătire implicit – 40 minute. Volumul total al ingredientelor fără lichide nu trebuie să depășească nivelul 3/5a gradajiei de pe interiorul castronului.

Coacere (presiune normală)

Pentru pregătirea pișcoturilor, tartetelor, budincilor, dar și pentru a coace carnea, peștele sau legumele este prevăzut un grup de programe automate „BAKE”. Acesta include 3 variante de setări care pot fi selectate în funcție de rețetă, tipul produsului și de timpul de pregătire. Timpul de pregătire implicit – 30 minute. Volumul total al ingredientelor fără lichide nu trebuie să depășească nivelul 2/5a gradajiei de pe interiorul castronului.

Pregătirea vânatului (presiune înaltă)

Pentru pregătirea mâncărilor din vânat (carne uscată, a bucăților mari de carne), dar și pentru fierberea piftiei este prevăzut un grup de programe automate „GAME”. Acesta include 3 variante de setări care pot fi selectate în funcție de rețetă, tipul produsului și de timpul de pregătire. Timpul de pregătire implicit – 30 minute. Volumul total al ingredientelor, inclusiv lichidele, nu trebuie să depășească nivelul 4/5a gradajiei de pe interiorul castronului.

Pregătirea popcornului (presiune normală)

Pentru pregătirea popcornului este prevăzut un program automat special „POPCORN”.

1. Turnați boabele de popcorn (fără ambalaj, nu mai mult de 200 grame o dată!) în castron.
2. Introduceți castronul în corpul aparatului, verificați dacă este poziționat corect, dacă nu este înclinat și dacă intră în contact cu elementul de încălzire. Închideți și blocați capacul.
3. Scoateți comutatorul supapei evacuare aburi trăgându-l în sus. Conectați aparatul la o sursă electrică.
4. Apăsăți butonul „POPCORN”. Se va aprinde indicatorul butonului, peste câteva secunde pe ecran se va aprinde un indicator dinamic de încălzire și ca începe funcționarea programului. Numărătoarea inversă a timpului în acest program nu va fi afișată.
5. După expirarea timpului de pregătire aparatul va emite un semnal sonor iar pe ecran se va aprinde „0000”.
6. Așteptați până când nu se vor mai auzi zgomotele de la popcorn din interiorul castronului, apoi deschideți capacul și scoateți castronul cu popcorn.

ATENȚIE! În timpul pregătirii popcornului aparatul se încinge! Fiti atenți! Folosiți mănușile de bucatărie!

Înăbușire (presiune înaltă)

Pentru pregătirea preparatelor prin înăbușire este prevăzut un grup de programe automate „STEW”. Acesta include 12 variante de setări care pot fi selectate în funcție de rețetă, tipul produsului și de timpul de pregătire. Timpul de pregătire implicit depinde de tipul produsului („MEAT”, „VEGETABLES”, „POULTRY”, „FISH”). Volumul total al ingredientelor, inclusiv lichide, nu trebuie să depășească nivelul 4/5a gradajiei de pe interiorul castronului.

Pregătirea pe aburi (presiune înaltă)

Pentru pregătirea pe aburi a legumelor, peștelui, cărnii, a fructelor de mare, a mâncărilor dietetice și vegetariene, a mâncărilor pentru copii este prevăzut un grup de programe automate „STEAM”. Acesta include 12 variante de setări

care pot fi selectate în funcție de rețetă, tipul produsului și de timpul de pregătire. Timpul de pregătire implicit depinde de tipul produsului („MEAT”, „VEGETABLES”, „POULTRY”, „FISH”).

Pentru pregătirea pe aburi a mâncărilor folosiți un coș special destinat în acest sens și o sită-suport (fac parte din setul multicooker – pressure cooker):

1. Turnați în castron 300-350 ml apă.
2. Pregătiți ingredientele conform cantităților indicate în rețete, distribuiți-le uniform în coș pentru prepararea pe aburi. Așezați castronul pe sită apoi puneți coșul deasupra.
3. Urmați indicațiile pct. 2-11 din secțiunea „Instrucțiuni generale de utilizare a programelor automate de pregătire”.

Programul „MULTI-CHEF” (presiune înaltă/normală)

În cazul în care programele automate de pregătire nu permit crearea condițiilor necesare de pregătire a meniului pe care îl doriți, atunci vă puteți folosi de programul manual de setare „MULTI-CHEF”. Acest program permite pregătirea mâncărilor atât la presiune înaltă, cât și la presiune joasă cu setarea timpului de pregătire în intervalele la 2 minute pe până la 99 minute cu pasul de setare de 1 minut. În acest program puteți pune în practică orice idei culinare. Timpul de setare implicit este de 10 minute. Volumul total al ingredientelor, inclusiv lichidele, nu trebuie să depășească nivelul 4/5a gradajiei de pe interiorul castronului.

1. Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare conform rețetei. Distribuiți-le uniform în castron și turnați apă.
2. Introduceți castronul în corpul aparatului, răsușiți-l un pic și asigurați-vă că acesta are contact cu elementul de încălzire. Închideți și blocați capacul.
3. Rotiți comutatorul supapei de evacuare aburi de pe capacul aparatului și selectați poziția necesară: „HIGH PRESSURE” sau „NORMAL PRESSURE”. Conectați aparatul la o sursă electrică.
4. Apăsăți butonul „MULTI-CHEF”. Se va aprinde indicatorul butonului, pe ecran va începe să licărească valoarea timpului implicit.
5. Cuajutorul butoanelor „+” și „-” setați timpul necesar de pregătire.
6. Urmați indicațiile pct. 7-11 din secțiunea „Instrucțiuni generale de utilizare a programelor automate de pregătire”.

III. OPȚIUNI SUPLEMENTARE

- Pregătire mâncărilor pentru copii.
- Sterilizarea vaselor și a obiectelor de igienă personală.

IV. LISĂVARUSTEEET

Acesorii suplimentare pentru multicooker REDMOND RMC-M110E și mai multe informații despre noutățile REDMOND pot fi achiziționate sau vizionate pe siteul www.multicooker.com sau în magazinele distribuitorului oficial.

V. SFATURI REFERITOARE LA PREGĂTIRE

Timpul de pregătire recomandat pe aburi sub presiune

Produs	Greutatea, g / cant.	Cantitatea de apă, ml	Timpul de pregătire, min
File de porc/vită (cubice de 1,5-2 cm)	500	400	15/20
File de miel (cubice de 1,5-2 cm)	500	500	25
File de pui (cubice de 1,5-2 cm)	500	500	6
Chiftele/șnițeluri	500	500	15
Pește (file)	500	500	8
Cocktail de fructe de mare (proaspăt congelate)	500	500	8
Cartofi (dăiați în 4 bucăți)	500	500	8

Produs	Greutatea, g / cant.	Cantitatea de apă, ml	Timpul de pregătire, min
Morcov (cubice de 1,5-2 cm)	500	500	8
Sfeclă (tăiată în 4 bucăți)	500	500	12
Legume (proaspăt congelate)	500	500	3
Ouă de găină	5 buc.	500	4

i Trebuie să luți în considerare, că acestea sunt recomandări generale. Timpul real poate să diferenețeze de valorile recomandate în dependență de proprietățile produsului specific, precum și de preferințele gustului dumneavoastră.

Tabелul programelor de pregătire (setările de fabrică)

Grupurile de programe	Timpul de pregătire, min			Timpul implicit, min	Pornire declată	Încălzirea mâncărilor	
	Fast	Normal	Slow				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	da	da	
SOUP	15	30	45	30	da	da	
BOIL	18	20	45	20	da	da	
FRY		20			—	da	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	da	da	
PILAF	10	20	30	20	da	da	
OATMEAL	3	5	10	5	da	da	
BEANS	25	40	60	40	da	da	
BAKE	26	30	35	30	—	da	
GAME	15	30	45	30	da	da	
POPCORN	Se instalează automat				—	da	
STEW	Meat	30	40	50	40	da	da
	Vegetables	15	20	25	20	da	da
	Poultry	20	35	45	35	da	da
STEAM	Fish	15	20	30	20	da	da
	Meat	15	20	25	20	da	da
	Vegetables	6	10	15	10	da	da
MULTI-CHEF	Fish	8	10	15	10	da	da
	Poultry	10	15	20	15	da	da
MULTI-CHEF	Setarea se efectuează manual în limita cuprinsă între 2 minute până la 99 minute				—	da	da

VI. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de curățare verificați că aparatul să fie deconectat de la priză electrică și să fie răcit complet. Folosiți o pănză moale și soluții neabrazive pentru spăierea vaselor. Se recomandă curățarea aparatului imediat după folosire. Înainte de prima folosire sau pentru îndepărtarea mirosurilor neplăcute apăruite după întrebuințare se recomandă fierberea timp de 20 minute unei jumătăți de lămâie în program „BOIL” cu supapa de evacuare aburi închisă.

⚠ În timpul curățării aparatului este interzisă folosirea buretelui cu suprafață abrazivă și a substanțelor chimice agresive.

Corpul aparatului poate fi curățat în funcție de necesitate.

Castronul trebuie curățat după fiecare utilizare a aparatului (poate fi spălat și în mașina de spălat vase). La sfârșit ștergeți suprafața externă a castronului cu o cârpă uscată.


Suprafața interioară a capacului trebuie curățată după fiecare utilizare a aparatului:

1. Ridicați capacul aparatului. În centru pe partea interioară se află un șurub de fixare. Ținând capacul desurubați capacul (în sensul invers al acelor de ceasornic) și desprindeți-l cu acuratețe capacul de mânerul mecanismului articulată.
2. Curățați suprafața interioară a capacului și ștergeți-o cu o cârpă uscată.
3. Montați capacul la loc: aliniați orificiul din centru capacului cu șurubul de pe mânerul mecanismului articulată (mânerul de blocare a capacului trebuie să rămână deasupra) și, susținând capacul, înșurubați șurubul (în direcția acelor de ceasornic) până la refuz.

Pentru o curățare eficientă a suprafeței interioare a capacului aparatului vă recomandăm să scoateți mai întâi garnitura de etanșare și să demontați supapa de evacuare a aburilor.

Se recomandă curățarea supapei de evacuare a aburilor după fiecare utilizare a aparatului:

1. Scoateți comutatorul supapei de evacuare aburi de pe partea exterioară a capacului, ridicându-l în sus.
2. Deșurubați carcasa de protecție a supapei de evacuare aburi de pe partea interioară a capacului.
3. Spălați ambele părți ale supapei cu apă caldă curgătoare.
4. Înșurubați carcasa de protecție a supapei, montați la loc comutatorul supapei fixându-l printr-o apăsare ușoară.
5. De asemenea, pe partea interioară este amplasată supapa de închidere de reglare a presiunii. Îndepărtați cu grijă murdăria de pe supapa și guma de etanșare cu ajutorul buretei umede sau șervețelului de bucătărie.

 Se recomandă curățarea supapei de evacuare a aburilor și supapei de închidere după fiecare utilizare a dispozitivului.

Garnitura de etanșare, aflată pe partea interioară a capacului se recomandă să o spălați în funcție de necesitate: scoateți cu grijă garnitura, spălați-o și așezați-o la loc urmărind ca aceasta să rămână dreaptă, fără denivelări.

În timpul pregătirii mâncărilor se formează un condens care se acumulează în coșul pentru condens aflat în partea din spate a aparatului. Trageți ușor coșul spre sine și scoateți-l. Vărsați condensul acumulat; spălați coșul și așezați-l la loc.

VII. ÎNAINTE DE A VĂ ADRESA UNUI CENTRU DE REPARAȚII

Mesaj pe ecran referitor la erori	Cauze posibile	Îndepărtarea defecțiunii
E1	Eroarea traductorului de presiune	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Închideți ermetic capacul. Dacă problema persistă, atunci trebuie să vă deplasați la un centru de reparații autorizat
E3	Defecțiuni în sistem, este posibilă defectarea circuitului imprimat sau a traductorului termic.	Adresați-vă unui centru de reparații autorizat
E5	Supraîncălzirea aparatului	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească

Defecțiunea	Cauze posibile	Îndepărtarea defecțiunii
Nu se conectează	Nu aveți curent electric	Verificați tensiunea în rețeaua electrică
Capacul nu este conectat ermetic cu corpul aparatului. În timpul pregătirii iese abur de sub capac	Inelul de etanșare în capacul aparatului lipsește sau este strâmb aranjat	Aranjați corect inelul de etanșare
	Inelul de etanșare în capacul aparatului este murdar	Curățați inelul de etanșare
	Deformarea inelului de etanșare	Înlocuiți inelul de etanșare cu altul nou
Măncarea este pregătită prea mult timp	Abateri în furnizarea de energie electrică	Verificați tensiunea în rețeaua electrică
	Între castron și elementul de încălzire se află corpuri străine	Îndepărtați corpurile străine
	Castronul este așezat strâmb în corpul aparatului	Aranjați castronul drept, fără înclinări
	Elementul de încălzire este murdar	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire

VIII. RESPONSABILITĂȚILE DE GARANȚIE


Acest produs este garantat pentru o perioadă de 2 ani de la data cumpărării. În timpul perioadei de garanție, producătorul se angajează să repare prin reparație, înlocuirea pieselor sau înlocuirea întregului aparat oricare defecte din fabrică cauzate de calitatea joasă a materialelor sau ansamblării. Garanția intră în vigoare numai în cazul, în cazul în care data achiziției este confirmată de sigiliul și semnătura magazin vândătorului de pe certificatul de garanție original. Această garanție este valabilă doar în cazul, când produsul a fost utilizat în conformitate cu manualul de instrucțiuni, nu s-a reparat, nu s-a stricat și nu a fost deteriorat de manipulare necorespunzătoare, și de asemenea este păstrat setul întreg al dispozitivului. Această garanție nu se aplică pentru uzura fizică a produsului și materialele consumabile (filtre, becuri, acoperiri non-stick, sigilii ș.m.d.).

Perioada activității produsului și perioada de garanție se calculează de la data vânzării sau data fabricației produsului (în cazul, dacă data vânzării nu poate fi identificată).

Data de fabricație a dispozitivului poate fi găsită în numărul de serie, situat pe eticheta de identificare atașată pe carcasa produsului. Numărul de serie este constituit din 13 simboluri. Al 6-lea și al 7-lea simbol înseamnă luna, al 8-lea – anul lansării dispozitivului.

Durata activității dispozitivului setată de producător constituie 5 ani de la data achiziției, cu condiția, că funcționarea produsului se face în conformitate cu acest manual și standardele tehnice aplicabile.


Eliminarea ecologică (utilizarea echipamentelor electrice și electronice)

 Utilizarea ambalajului, ghidul utilizatorului, precum și dispozitivul însuși trebuie să fie efectuată în conformitate cu programele de reciclare locale. Arătați preocupare pentru mediu: nu aruncați aceste produse cu deșeurile menajere obișnuite.

Dispozitivele (vechi) nu trebuie aruncate împreună cu gunoiul menajer, ele trebuie eliminate separat. Posesorii echipamentelor vechi sunt obligați pentru a aduce dispozitive la centrele de recepție speciale sau organizațiilor în cauză. Astfel, ajutați programul la prețurarea materiilor prime valoroase, precum și curățarea de poluanți.

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EU, reglementează reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

Această directivă specifică cerințele de bază pentru eliminarea și reciclarea deșeurilor de la dispozitivele electrice și electronice, valabilă pe întreg teritoriul Uniunii Europene.

 Mielőtt használja a jelen készüléket, gondosan olvassa el a használati útmutatót és tájékoztatóként őrizze meg. A készülék helyes használata jelentősen hosszabbítja a szolgálati idejét.

BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- A gyártó nem vállal felelőséget a biztonsági követelményektől és a termék üzemeltetési szabályaitól való elállás következtében keletkezett károkért.
- Jelen elektromos készülék egy többfunkciós eszköz, amely ételkészítésre használandó lakásokban, falusi házakban, szállodai szobákban, üzletek háztartási helységeiben, irodákban vagy egyéb hasonló körülményű nem ipari üzemeltetésre. A készülék ipari vagy bármely egyéb helytelen használata a termék megfelelő üzemeltetésének feltételei megsértésének tekintendő. Ebben az esetben a gyártó nem vállal felelőséget az esetleges következményekért.
- Mielőtt áramosítaná a készüléket, ellenőrizze meg, egyezik-e a hálózati feszültség a készülék névleges feszültségi értékével (lásd a műszaki adatokat vagy a termék gyári tábláját).
- Használjon a készülék teljesítményének megfelelő hosszabbítót – a paraméterek eltérése rövidzárlathoz vagy kábelégéshez vezethet.

- A készüléket csak leföldelt konnektorba dugja, ez kötelező követelmény áramütés elkerülése céljából. Használjon hosszabbítót, győződjön meg arról, hogy annak is van földelése.

STOP *FIGYELEM!* A készülék működése során a készüléktest, főzőedény és fém részek melegeknek! Legyen óvatos! Használjon konyhai edényfogó kesztyűt. Forró gőz által kapott égési sérülések elkerülése érdekében ne dőljön a készülék fölé fedélnyitás közben.

- Húzza ki a készüléket a konnektorból használat után ill. tisztítás és áthelyezés közben. Az elektromos vezetékét száraz kézzel húzza ki, a csatlakozót fogva a vezeték helyett.
- Ne húzza át az elektromos vezetékét az ajtók nyílásain keresztül vagy hőforrás közelében. Figyeljen arra, hogy az elektromos vezeték ne legyen áttekeredve ill. behajlítva, ne érintkezzen éles tárgyakkal, sarkokkal és bútor széleivel.

STOP *EMLÉKEZZEN:* Az elektromos kábel véletlen károsodása olyan működési zavarokat idézhet elő, amelyek nem tartoznak a garanciális követelmények körébe, valamint áramütést okozhat. A sérült elektromos vezetékét sürgősen cserélni szükséges.

ges a szervizközpontban.

- Mindig ügyeljen a gőzkivezető szelep, nyomásszabályozó szelep, a fedél belső oldalán lévő tömítőgyűrű, a kondenzátum-gyűjtő tartály tisztaságára és működőképességére. Soha ne áramosítsa a készüléket, ha a belső fedél és a tömítőgyűrű sérült, eltömődött, a szelepek deformálódtak vagy megtelt a kondenzátum-gyűjtő tartály. A tömítőgyűrű önálló cseréjénél csakis a készlethez tartozó pótgűrűt használja.
- Nyomás alatti főzés esetén a főzőedényben kötelező a víz vagy egyéb folyadék jelenléte, amely aránya: a főzőedény térfogatának minimum 1/5 része.

STOP *Sütés és süteménysütés magas nyomás alatt tilos!*

- Gőzszelep eltömődés elkerülése érdekében a főzőedényt tölts meg élelmiszerral és vízzel a főzőedény térfogatának maximum 4/5 részére. Olyan termékek készítésénél, amelyek forró vízben megduzzadnak vagy habot képeznek – a főzőedény térfogatának maximum 3/5 részére.

STOP *Amennyiben a készülék fedele nincs teljesen rögzítve, magas nyomás alatt a főzési programot beindítani tilos!*

- A gőzszelep felnyitásakor főzés közben vagy a főzési

folyamat végén erős függőleges forró gőzkicsapódás lehetséges. Ne hajoljon a fedél fölé, és ne tartsa a kezét a gőzszelep rései fölött annak felnyitásakor.

- Nyomás növekedéskor a kamrában automatikusan aktiválódik a fedél zárrendszere. Ne próbálja kinyitni a készülék fedelét előzetes nyomásnormalizálás nélkül.
- Folyékony vagy krémes állagú ételek elkészítése után a nyomás csökkenése előtt hagyja a készüléket 10-15 percen belül lehűlni, hogy megakadályozza a forró folyadék kicsapódását a gőzkivezető szelepen keresztül.
- A készülék fedelét csak a felszerelt műanyag fogantyú segítségével nyissa fel. Felemelni a berendezést csak a készüléktest oldalán található speciális fogók által engedélyezett és csak kikapcsolt állapotban.
- Ne helyezze a készüléket puha felületre, ne takarja le működés közben – ez túlmelegedéshez vagy a készülék meghibásodásához vezethet.
- Tilos a készüléket szabadtéren használni – ez súlyos károsodáshoz vezethet, ha a készülék készüléktestébe nedvesség vagy idegen tárgyak kerülnek.

- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy a készülék áramtalanítva van és teljesen kihűlt. Szigorúan kövesse a készülék tisztításával kapcsolatos utasításait.
- **STOP** *TILOS a készüléktestet vízbe meríteni vagy vízszugár alá helyezni.*
- 8 éves és idősebb gyermekek, valamint elégtelen fizikai-, érzéki- ill. szellemi képességű, vagy tapasztalattal illetve ismerettel nem rendelkező személyek a készüléket csak felügyelet mellett használhatják és/vagy abban az esetben, ha utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatával kapcsolatban és tisztában vannak a készülék használatával összefüggő veszélyekkel. Gyermekek ne játszanak a készülékkel. A készüléket és az elektromos vezetéket tartsa elzárva 8 évnél fiatalabb gyermekektől. A készülék tisztítását és karbantartását ne végezzék gyermekek felnőtt felügyelete nélkül.
- A csomagoló anyag (fólia, polisztirol stb.) veszélyes lehet gyermekek számára. Fulladásveszélyes! Tartsa gyermekektől elzárt helyen.
- Tilos a készülék önálló javítása vagy a szerkezet megváltoztatása. A készülék javítását kizárólag a szervizközpont illetékes szakembere végezheti. A szakszerűtlenül elvégzett munka a készülék károsodásához, személyi sérüléshez vagy anyagi károkhoz vezethet.
- **STOP** *FIGYELEM! Bármely meghibásodásnál a készüléket használni tilos.*

Műszaki jellemzők

Tipus.....	RMC-M110E
Teljesítmény.....	900 W
Feszültség.....	220-240 V, 50/60 Hz
Az edény térfogata.....	4,8 l
Edény bevonat.....	Daikin® (Japán) tapadásálló
Kijelző.....	Digitális LED
Vezérlés típusa.....	elektromos
védelmi rendszer.....	4-szintű:
• gőzleeresztő szelep	
• elzáró szelep	
• hőkioldó	
• túlnyomás érzékelő	
Termék elkészültségét jelző hangjelzés.....	van

Automatikus főzési üzemmódok

RICE/GRAIN (RIZS/GABONAFÉLÉK).....	3	üzemmód
SOUP (LEVES).....	3	üzemmód
BOIL (FŐZÉS).....	3	üzemmód
JRY (SÜTÉS).....	1	üzemmód
FAM/DESSERT (DÖZSEM/DESSERT).....	3	üzemmód
PILAF (PILÁF).....	3	üzemmód
OTMEAL (TEJES KÁSA).....	3	üzemmód
BEANS (BABFÉLÉK).....	3	üzemmód
BAKE (SÜTÉMÉNYEK).....	3	üzemmód
GAME (VAD).....	3	üzemmód
POPCORN.....	1	üzemmód
STEW (PÁROLÁS).....	12	üzemmód
STEAM (GŐZ).....	12	üzemmód
MULTI-CHEF (KONYHAFŰNÖK).....	1	üzemmód

Funkciók

Ételmelegítés.....	8	órán keresztül
Készítel meleg tartása (automatikus melegítés).....	8	órán keresztül
Automatikus melegítés előzetes kikapcsolása.....		van
Késleltetett start.....	24	órán keresztül

Felszerelés

MultiCooking-kukta beszerelt edénnyel.....	1	db.
Gőzszeleplel ellátott fedél.....	1	db.
Párolásra használandó konténer.....	1	db.
Mérőpohár.....	1	db.
Rács.....	1	db.
Lapos kanál.....	1	db.
Merőkanál.....	1	db.
Olajsütődob használandó kosár.....	1	db.
„100 recept” szakácskönyv.....	1	db.
Tartalék O-gyűrű.....	1	db.
Használati utasítás.....	1	db.
Szervizkönyv.....	1	db.
Hálózatú csatlakozó kábel.....	1	db.

A gyártó, a termékek fejlesztése során, további értesítés nélkül fenntartja a design változtatási jogát, a felszereléség valamint a termék műszaki jellemzőinek változtatási jogát.

A készüléktípusleírítása A1

- A készülék burkolata
- Tapadásálló bevonattal ellátott kivethető edény
- Rögzítő anyát
- Vezérlőpanel és kijelző
- Váz gumirozétó lábakkal
- Hordozó fogantyú
- Hálózati kábel csatlakozóval
- A készülék levehető fedete
- A biztonsági szelep kimenete
- A fedélzár kézi kar
- Gőz leeresztő szelep

- védőburkolattal
- Gőz leeresztő szelep kapcsoló
- Tömítő O-gyűrű
- Fedél fogantyú
- Párolásra használandó konténer
- Rács
- Merőkanál
- Lapos kanál
- Mérőpohár
- Olajsütődob
- Kondenzátum gyűjtő tartály (a készülék hátsó paneljén)
- Elzáró szelep

Vezérlőpanel A2

- Automatikus főzési üzemmód (üzemmód csoport) kiválasztó gomb.
- „COOK TIME” gomb („ELKÉSZÍTÉSI IDŐ”) – az elkészítési idő kiválasztása.
- Elkészítési idő indikátor. A kiválasztott elkészítési időt mutatja („FAST” („ALACSONY”), „NORMAL” („KÖZEPES”), „SLOW” („MAGAS”) automatikus üzemmódokban).
- Kijelző. Az elkészítési, melegítési idő /késleltetett startidő/ visszazámlálását mutatja.
- „TIMER / KEEP WARM” gomb („KÉSELTETÉS / AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS”) – „Késleltetett startidő” funkció ideje beállítása. Automatikus melegítés előzetes kikapcsolása.
- „REHEAT/CANCEL” („MELEGÍTÉS/TÖRLÉS”) gomb – „Melegítés” funkció be- és kikapcsolása / összes elvégzett beállítás törlése / „Melegen tartás” funkció kikapcsolása / főzési üzemmód megszakítása.
- „MULTI-CHEF” gomb – a főzési időkezi üzemmód beállítás kiválasztása.
- „-” gomb – késleltetett start időérték csökkentése/főzési idő csökkentése.
- „+” gomb – késleltetett start időérték növelése/főzési idő növelése.
- Termékfajta kiválasztás indikátor („MEAT” („HÚS”), „FISH” („HAL”), „VEGETABLES” („ZÖLDSÉG”), „POULTRY” („BAROMFI”), „STEAM” és „STEW” automatikus üzemmód csoportban).

I. AZ ÜZEMELTETÉS ELŐTT

Övatosan csomagolja ki a készüléket és vegye ki a dobozból, távolítsa el minden csomagolóanyagot és reklámcímkeket, a sorozati számat tartalmazó címkén kívül.

⚠ *A készüléken levő sorozati szám hiánya automatikusan megfosztja azokat a jogaikat, hogy jótállási szolgáltatást kapjon.*

Törölje meg a készülék házat nedves szövetvel. Mossa meg a tányért meleg szappanos vízzel. Gondosan szárassa meg. Az első használatánál idegen illat keletkezhet, ami nem a készülék hibájának a következménye. Ebben az esetben tisztítsa a készüléket.

⚠ *Szállítás vagy raktdőzítés után alacsony hőmérsékleten, a készüléket használat előtt legalább 2 órán keresztül tartsa szobahőmérsékleten.*

Állítsa a a készüléket a szilárd egyenletes vízszintes felületre úgy, hogy a gőzszeleplel kimenő gőz ne kerüljen a tapétára, diszfedezetre, elektronikus gépre és más tárgyakra és anyagokra, amelyek a fokozott nedvesség vagy hőmérséklet miatt kárt szenvednek.

A készítés előtt győződjön meg arról, hogy a rotogyotató fazék külső és látható részeknek nincs rongálódása, letröt darabja vagy más üzemzavarja. A tányér és melegítőelem között ne legyen idegen tárgy.

II. ROTYOGTATÓ FAZÉK ÜZEMELTETÉSE**Fedél nyitás/zárás**

Zárókar a készülék fedele légmentesen illeszkedik a termék burkolatához, ami lehetővé teszi magas nyomás képződését a MultiCooking-kuktában. Amikor a készülék befejezi a nyomás a légnyomásnál magasabb lesz, a fedél automatikusan leblokkol. Abban az esetben, ha főzés befejeztével a fedél erőforrás nélkül nem nyílik, a nyomás a munkakamrában még nagyon magas. Nyissa ki a gőzleeresztő szelepet és várja meg a nyomás kiegyenlítését a készülékben. A fedél lezárásához erőzzesse a fedelet a burkolatra és fordítsa a kézi zárókart óramutató irányába ütközésig. A fedél nyitásához fordítsa a kézi zárókart óramutatóval ellentétes irányba

ütközésig és a záró karszelegével nyissa ki a fedelet.



FIGYELEM! A fedél nyitása előtt, győződjön meg, hogy a gőzleeresztő szelep nyitva van, és onnan nem jön ki gőz. Működés közben a készülék felmelegszik! Főzés közben és annak befejeztével, ne nyúljon a fedél fémfelületéhez. A fedelet csak a záró karszelegével nyissa. Ne emelje a készüléket a záró karnál fogva! A készülék emeléséhez és hordozásához használja a burkolaton lévő fogakat.

Gőzleeresztő szelep

A REDMOND RMC-M110E MultiCooking-kukta a fedélen elhelyezkedő gőzleeresztő szeleppel van ellátva. A gőzszelep kapcsolót „HIGH PRESSURE” („MAGAS NYOMÁS”), a szelep zárva) „NORMAL PRESSURE” („NORMÁL NYOMÁS”), a szelep nyitva) helyzetbeállítja, változtatni tudja a készülék működési elvét: zárt szeleppel a készülék kuktaként, nyitott szeleppel pedig multiCooking-ként működik.



A gőzleeresztő szelepkapcsoló technológiai holtjátéka nem számít hiányszágnak. Magasnyomású ételkészítés befejeztével a nyomás kiegyenlítéséhez ki kell nyitni a gőzleeresztő szelepet. A kis folyadékmennyiséget igénylő ételek készítésénél (plaf és más), a gőzleeresztő szelepet közvetlenül az ételkészítési folyamat befejezte után ki lehet nyitni. Abban az esetben, ha folyékony vagy porús állagotú étel készítése magas nyomás alatt, a folyamat befejezte után várunk 5-10 percet, amíg a készülék lehűl, és csak ezután nyitjuk a gőzleeresztő szelepet. Ellenkező esetben a kicsapódó forró gőzzel forró folyadék csapódhat ki. Magas nyomású ételkészítés befejeztével, a nyomás kiegyenlítés véget, ki kell nyitni a gőzleeresztő szelepet.



FIGYELEM! A gőzleeresztő szelep működés közbeni vagy utáni nyitásával, vertikálisan kicsapódó forró gőz fetszobadást jelent. Legyen óvatos!

„Startidő késleltetés” funkció

Az automata főzési üzemmódot választva, késleltetheti a startidőt 1 perc és 24 óra tartományban 1 perces lépésközzel (az alapértelmezett késleltetési idő – 2 óra):

- Az üzemmód és főzési idő kiválasztása után nyomja meg a „TIMER / KEEP WARM” gombot. A kijelzőn megjelenik a késleltetés ideje. Az időérték indikátor villogni fog.
- A gombok megnyomásával állítsa be a szükséges óraértéket, majd a perccéteket (a „TIMER / KEEP WARM” gombot újra nyomva). A gyors időmódostíthatarszta lenyomva a „+” vagy „-” gombot.
- Néhány másodperccel a késleltetett startidő beállítása után, a kijelzőn a számok villogása megszűnik és elkezdődik a beállítottidő visszazámlálása.
- A beállítások törléséhez nyomja meg a „REHEAT/CANCEL” gombot.



A „Késleltetett start” funkció „FRY”, „POPCORN”, „BAKE” üzemmódokban, valamint „Melegítés” üzemmódban nem működik. Nem ajánlott a késleltetett start funkció alkalmazása, ha a recept összetevőiként gyorsan romló termékeket tartalmaz [tojás, tej, tejszín, hús, hal, sajt és más]. A késleltetett start funkció idejének beállításakor vegye figyelembe, hogy az adott üzemmód és a visszazámlálás csak akkor kezdődik, amikor a készülék eléri az üzemi hőmérsékletet és nyomást. Abban az esetben, ha az időzítés 24 óra van beállítva, a perccétek másodtására nem lesz lehetőség.

„Melegen tartás” funkció (automatikus melegítés)

A főzési üzemmód befejeztével (amiről hangjelzéssel és az adott üzemmód gomb indikátorának kialsásával kapunk figyelemztetést) bekapcsol az automatikus melegítés (a kijelzőn megjelenik a melegen tartás ideje 1 óras lépésközzel). Az adott funkció 8 órán keresztül tudja 60-80°C-on tartani a készlet hőmérsékletét.

Az automatikus melegítést a „REHEAT/CANCEL” gomb megnyomásával lehet leállítani: a gomb indikátora kialszik, a készülék készleteti állapotba megy át. Szükség esetén, megnyomva a „TIMER / KEEP WARM” gombot, az automatikus melegítés funkciója elzöten is ki lehet kapcsolni (a „TIMER / KEEP WARM” gomb indikátora kialszik). Az automatikus melegítés funkció újraindításához, nyomja meg a „TIMER / KEEP WARM” gombot újra.

„Melegítés” funkció

Lehetővé teszi a hideg ételek 60-80°C-ra való felmelegítését és a forró állapot megőrzését 8 órán keresztül:

1. Rakja az ételt az edénybe, helyezze az edényt a készülékbe, győződjön meg, hogy az edény egyenesen van behelyezve és szorosan érintkezik a fűtőtesttel.
2. Zárja és blokkolja a készülék fedelét. A gőzleeresztő szelepet állítsa „HIGH PRESSURE” helyzetbe. Csatlakoztassa a hálózathoz.
3. Nyomja meg a „REHEAT/CANCEL” gombot. Kijelöl a gomb indikátora, a kijelzőn a melegítés időtartama visszaszámlálása jelenik meg 1 órás lépésközzel.
4. A melegítés kikapcsolásához nyomja meg a „REHEAT/CANCEL” gombot (a gomb indikátora kialszik).

A készülék védelmi rendszere

A REDMOND RCM-M110E multicooking-kukta többszintű biztonsági rendszerrel van ellátva. Ételkészítés folyamán, ha a hőmérséklet és a nyomás a munkakamrában meghaladja a szükséges értékeket, a főzési folyamat leáll addig, amíg ezek a paraméterek nem normalizálódnak. Ha addig idő alatt ez nem történik meg, a készülék működése teljesen leáll.

A készülék kiegészítő, a „FRY” és „POPCORN” üzemmodtólmelegedés elleni védelemmel is el van látva. Kritikus hőmérsékletnél a készülék leáll és csak teljes lehűlés (kb. 15 perc) után tudja a készülék bármely üzemmodját újra indítani. Abban az esetben, ha a „FRY” és „POPCORN” üzemmod újraindításakor „HH” jelzés jelenik meg, a készülék hőmérséklete még magas és az adott üzemmod indítása blokkolt. Ez a kijelzés a többi főzési üzemmodot nem érinti.

Főzés magas nyomásnál

Zárt gőzleeresztő szeleppel a készülék munkakamrája légmentesen lezár, és melegedés során magas nyomás keletkezik. 100°C-on felül a víz forrni kezd és gőz keletkezik, a főzési folyamat ideje több mint kétszeresére csökken. A készülő étel korlátozott oxigén hozzáféréssel együtt, ez lehetővé teszi az adott termékek maximális számú hasznos tulajdonságainak megőrzését.

Magas nyomásnál történő főzés alapvető szabályai:

- A multicooking-kukta edénye vizet vagy más folyadékok tart, tartalmazzon (minimális mennyiség 2 mérőpohár).
- A készülék nyomás alatti működése nem foglalja magába a termékek sültét olajban. Szükség esetén kis mennyiségű olajban vagy hűslevelesben a multicooking-kukta alján „FRY” üzemmodban nyitott fedélnél párologtatja a termékeket, miután rakja be a többi összetevőt, töltsse fel megfelelő mennyiségű folyadékkal, zárja le a készülék fedelét és folytassa a főzési nyomás alatt.
- A multicooking-kukta edényét nem ajánlott feltölteni több mint 4/5 részig és kevesebb, mint 1/5 részig. Olyan összetevők főzésénél, melyek forró vízben megduzzadnak vagy habzanak (spenót, rizs, babfélék, tészta, máris és más), a gőzszelvény elszennyeződése végett, ne töltsse az edényt 3/5 szintnél magasabbra.

i *Ne felejtse: az adott szabályok megsértése súlyosan károsíthatja a készüléket!*

Automatikus üzemmodok alkalmazásánál használandó alapvető szabályok

1. Készítse elő (mérje le) a szükséges összetevőket, egyenletesen helyezze az edénybe.
2. Helyezze az edényt a készülékbe, győződjön meg, hogy az edény egyenesen van behelyezve és szorosan érintkezik a fűtőtesttel.

3. Állítsa be a gőzleeresztő szelep kapcsolóját szükséges állásba:
 - „HIGH PRESSURE” – a készülék kuktaként működik („RICE / GRAIN”, „SOUP”, „BOIL”, „JAM/DESSERT”, „PILAF”, „OATMEAL”, „BEANS”, „GAME” üzemmodokban);
 - „NORMAL PRESSURE” – a készülék multicooking-ként működik („FRY”, „BAKE”, „POPCORN”).
4. Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra.
5. Megfelelően megnyomásával, válassza ki a szükséges főzési üzemmodot (üzemmod csoport) és termékfajtát („STEW” és „STEAM” üzemmod). Kijelöl a gomb indikátora a kijelzőn villogni kezd az alapértelmezett beállított főzési időérték (a főzési idő nem foglalja magába a készülék megfelelő hőmérséklet és nyomása eléréséig felhasználandó időt).
6. A „COOK TIME” gombot nyomva, válassza ki a szükséges főzési időt („FAST”, „NORMAL”, „SLOW”).
7. A készleltett startidő beállításához, nyomja meg a „TIMER / KEEP WARM” gombot. A „+” és „-” gombokkal állítsa be a szükséges időt.
8. Néhány másodperccel a beállítások végeztével, a kijelző abbahagyja a villogást és elkezdődik a beállított üzemmod futása. Megfelelő hőmérséklet és nyomás elérésekor elkezdődik az adott üzemmod idejének visszaszámlálása. „POPCORN” üzemmodban a főzési idő visszaszámlálása nem jelenik meg.
9. Szükség esetén elzöten kapcsolja ki az automatikus melegítés funkcióit. 10. Abban az esetben, ha nyomás alatt főzött, a fedelt kinyitással megelőzően a nyomás normalizálása céljából, óvatosan nyissa ki a gőzleeresztő szelepet.
11. Az összes elvégzett beállítás törölését vagy a főzési folyamat megszakítását bármikor a „REHEAT/CANCEL” gomb megnyomásával végezheti el.

Rizs és más gabonafélék készítése (magas nyomás)

Rizs, hajdina és kásák gyors elkészítéséhez más gabonafélékből, használja a „RICE/GRAIN” automatikus üzemmodokat, ahol 3 beállítás áll rendelkezésre és melyeket recept szerint, a felhasználandó termék fajtájától és elkészítési idejétől függően lehet kiválasztani. Az alapértelmezett elkészítési idő – 12 perc. Az összetevők térfogata viz nélkül nem lehet magasabb, mint a készülék belső falán megjelölt maximális szint 2/5-e.

Levesek készítése (magas nyomás)

Különböző levesek és krém-levesek készítéséhez „SOUP” automatikus üzemmod csoportbanbiztosítva, beleértve a 3 beállítást is, melyeket recept szerint, a felhasználandó termék fajtájától és elkészítési idejétől függően lehet kiválasztani. Az alapértelmezett elkészítési idő – 30 perc. Az összetevők összterfogata vízzel együtt nem lehet magasabb, mint a készülék belső falán megjelölt maximális szint.

Főzés (magas nyomás)

Hús, hal, zöldségfélék, virsli, kompost főzéséhez, gyümölcsök püré készítéséhez „BOIL” automatikus üzemmod csoportot biztosítva, beleértve a 3 beállítást is, melyeket recept szerint, a felhasználandó termék fajtájától és elkészítési idejétől függően lehet kiválasztani. Az alapértelmezett elkészítési idő – 20 perc. Az összetevők összterfogata vízzel együtt nem lehet magasabb, mint a készülék belső falán megjelölt maximális szint.

Sütés (normál nyomás)

A REDMOND RCM-M110E multicooking-kukta speciális „FRY” automatikus üzemmod biztosítja, mely lehetővé teszi az ételkészítést (hús, zöldségek, baromfi, tengeri termékek) normál nyomásnál kevés olaj vagy zsír hozzáadásával. A „FRY” üzemmod alapértelmezett üzemideje 20 perc. Olajtöltés alkalmazásánál használja a speciális kosarat lehetővé fogóval (multicooking-kukta készlet tartalmazza).

i *FIGYELEM! „FRY” üzemmodban ne zárja le a készülék fedelét. Ellenkező esetben lehetséges a fedél automatikus blokkolása (nem tudja vizuálisan kísérni a süti folyamatot, keverni vagy megfordítani a terméket). Ha mindez végül is megtörtén, állítsa le a süti folyamatot, várja meg amíg a készülék kihűl, nyissa ki a fedelét. Ezek után folytathatja az ételkészítést.*

Dzsem, desszert készítése (magas nyomás)

Dzsem, lekvár, különböző desszertek készítéséhez használja a „JAM/DESSERT” üzemmodokat, beleértve a 3 beállítást is, melyeket recept szerint, a felhasználandó termék fajtájától és elkészítési idejétől függően lehet kiválasztani. Az alapértelmezett elkészítési idő – 22 perc. Az összetevők összterfogata folyadékkal együtt nem lehet magasabb, mint a készülék belső falán megjelölt maximális szint.

Pilaf készítése (magas nyomás)

Pilaf készítéséhez használja a „PILAF” üzemmodot, beleértve a 3 beállítást is, melyeket recept szerint, a felhasználandó termék fajtájától és elkészítési idejétől függően lehet kiválasztani. Az alapértelmezett elkészítési idő – 20 perc. Az összetevők összterfogata folyadék nélkül nem lehet magasabb, mint a készülék belső falán megjelölt maximális szint 3/5-e.

Tejes kásák készítése (magas nyomás)

Tejes kásák készítéséhez használja a „OATMEAL” automatikus üzemmod csoportot, beleértve a 3 beállítást is, melyeket recept szerint, a felhasználandó termék fajtájától és elkészítési idejétől függően lehet kiválasztani.

Az összetevők összterfogata folyadékkal együtt nem lehet magasabb, mint a készülék belső falán megjelölt maximális szint 2/5-e. Az alapértelmezett elkészítési idő – 5 perc.

A multicooking-kuktában kásák elkészítéséhez használjon pasztórozott, zsírszegény tejet.

A tej kiforrásának és megfelelő eredmény elérése érdekében főzés előtt ajánlott a következő teendők elvégzése:

- az összes gabonafélék alaposan mossa (rizs, hajdina, köles és májsádjúg, amíg a víz nem lesz túlszátzó.
- elkészítés előtt kenje be a készülék belső falát teavajjal.
- Szigorúan tartsa be az arányokat, az összetevőket az adott receptkönyv szerinti receptek szerint mérve, az összetevők mennyiségének csökkentését vagy növelését csak arányosan lehet.
- magas zsírtartalmú tej arányoslatok ivóvízzel történő hígítását 1:1 arányban végezze.

A tej és gabonafélék tulajdonságai származási helyüktől és termelőtől függően változhatnak, ami esetenként kihatással van a főzés eredményére.

Babfélék készítése (magas nyomás)

Borsó, bab, lencse és más hasonló babfélék készítéséhez használja a „BEANS” automatikus üzemmod csoportot, beleértve a 3 beállítást is, melyeket recept szerint, a felhasználandó termék fajtájától és elkészítési idejétől függően lehet kiválasztani. Az alapértelmezett elkészítési idő – 40 perc. Az összetevők összterfogata folyadék nélkül nem lehet magasabb, mint a készülék belső falán megjelölt maximális szint 3/5-e.

Sütemények (normál nyomás)

Piskóták, pitek, rakott tészták készítéséhez, valamint hús, hal és zöldségek sültéséhez használja a „BAKE” automatikus üzemmod csoportot, beleértve a 3 beállítást is, melyeket recept szerint, a felhasználandó termék fajtájától és elkészítési idejétől függően lehet kiválasztani. Az alapértelmezett elkészítési idő – 30 perc. Az összetevők összterfogata nem lehet magasabb, mint a készülék belső falán megjelölt maximális szint 2/5-e.

Vadak készítése (magas nyomás)

Vadak, (kemény hús, nagy húsdarabok és szárnyas), valamint kocsnya készítéséhez használja a „GAME” automatikus üzemmod csoportot, beleértve a 3 beállítást is, melyeket recept szerint, a felhasználandó termék fajtájától és elkészítési idejétől függően lehet kiválasztani. Az alapértelmezett elkészítési idő – 30 perc. Az összetevők összterfogata folyadékkal együtt nem lehet magasabb, mint a készülék belső falán megjelölt maximális szint 4/5-e.

Popcorn készítése (normál nyomás)

Popcorn készítéséhez használja a speciális automatikus „POPCORN” üzemmodot.

1. Rakja a popcorn szemeket az edénybe (egy alkalommal csomagolás nélkül legfeljebb 200 gramm)

- Helyezze az edényt a készülékbe, győződjön meg, hogy az edény egyenletesen van behelyezve és szorosan érintkezik a fűtőtesttel. Zárja és blokkolja a készülék fedelét.
- Emelje le a gőzleeresztő szelep kapcsolóját. Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra.
- Nyomja meg a „POPCORN” gombot. Kigyullad a gomb indikátora, néhány másodpercet követően a kijelzőn dinamikus fűtés ikon jelenik meg és elkezdődik az adott üzemmód működése. Ebben az üzemmódban az üzemi idő visszaszámítása nem jelenik meg.
- Az elkészítési idő befejezte után hangjelzést hallhatunk és a kijelzőn „0000” jelenik meg.
- Várja meg, amíg az edényben a ropogás leáll, nyissa ki a készülék fedelét és vegye ki a kész popcornot.



FIGYELEM! Popcorn készítésekor a készülék alaposan felmelegszik! Legyen óvatos! Hasznádjon fogókesztyűt.

Pörkölt (magas nyomás)

Pörkölt készítéséhez használja a „STEW” automatikus üzemmód csoportot, beleértve a 12 beállítást is, melyeket recept szerint, a felhasználandó termék fajtájától és elkészítési idejétől függően lehet kiválasztani. Az alapértelmezett elkészítési idő a kiválasztott termékfajtától függ („MEAT”, „VEGETABLES”, „POULTRY”, „FISH”). Az összetevők összetérfogata folyadékkal együtt nem lehet magasabb, mint a készülék belső falán megjelölt maximális szint 4/5-e.

Párolás (magas nyomás)

Zöldsgöfélék, hal, hús, tengeri termékek, diétás és vegetáriánus ételkészítéséhez használja a „STEAM” automatikus üzemmód csoportot, beleértve a 12 beállítást is, melyeket recept szerint, a felhasználandó termék fajtájától és elkészítési idejétől függően lehet kiválasztani. Az alapértelmezett elkészítési idő a kiválasztott termékfajtától függ („MEAT”, „VEGETABLES”, „POULTRY”, „FISH”). Ételekpárolással történő készítéséhez, használja a speciális konténeret és rácsot (a multicooking-kukta készlet tartalmazza):

- Töltse az edénybe 300-350 ml vizet.
- Készítse elő a recept szerinti összetevőket, egyenletesen helyezze el a párolásra használandó konténerbe. Helyezze a rácsot az edénybe, rakja rá a konténeret.
- Kövesse „Az automatikus üzemmódban történő ételkészítés alapvető szabályai” fejezet 2-11 pontjaiban meghatározott utasításokat.

„KONYHAFŐNÖK” üzemmód (magas/normál nyomás)

Ha a felsorolt üzemmódok nem teszik lehetővé az eltervezett étel elkészítését, használhatja a kézi vezérlésű „MULTI-CHEF” beállítást. Ez a beállítás lehetővé teszi az ételék készítését úgy magas, mint normál nyomásnál is, az elkészítési idő 2-től 99 percig történő módosítás lehetőségével 1 perces lépésközzel. Az adott üzemmódban Ön képes megvalósítani gyakorlatilag minden kulináris ötletet. Az alapértelmezett elkészítési idő – 10 perc.

Az összetevők összetérfogata folyadékkal együtt nem lehet magasabb, mint a készülék belső falán megjelölt maximális szint 4/5-e.

- Mérje ki és készítse elő a recept szerint az összetevőket. Rakja az edénybe, töltse fel vizel.
- Helyezze az edényt a készülékbe, kissé fordítsa el, győződjön meg, hogy az edény egyenletesen van behelyezve és szorosan érintkezik a fűtőtesttel. Zárja le és blokkolja a fedelét.
- Állítsa be a gőzleeresztő szelep kapcsolóját a készülék fedelén szükséges helyzetbe: „HIGH PRESSURE” vagy „NORMAL PRESSURE”. Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra.
- Nyomja meg a „MULTI-CHEF” gombot. Kigyullad a gomb indikátora, a kijelzőn villogni kezd az alapértelmezett beállított főzési idő.
- Megnyomva a „+” és „-” gombot, állítsa be a szükséges főzési időt.
- Kövesse „Az automatikus üzemmódban történő ételkészítés alapvető szabályai” fejezet 7-11 pontjaiban meghatározott utasításokat.

III. TOVÁBBI LEHETŐSÉGEK

- Gyermek étel elkészítése
- Edény és személyes higiéniai tárgyak sterilizációja

IV. KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK

A REDMOND RMC-M110E kiegészítő tartozékaik meg lehet vásárolni, valamint érdeklődni lehet a REDMOND termékekkel kapcsolatos újdonságokról a www.multicooker.com honlapon, vagy a hivatalos képviselők boltjaiban.

V. FŐZÉSI AJÁNLATOK

Különböző termékek ajánlott párolási ideje nyomás alatt

Termék	Súly, g/ mennyiség	Víz mennyiség, ml	Elkészítési idő, perc
Sertés-/marhaszelet (1,5-2 cm-es kockák)	500	400	15/20
Bárányszelet (1,5-2 cm-es kockák)	500	500	25
Baromfi mellehúsa (1,5-2 cm-es kockák)	500	500	6
Húsgombóc/fasírt	500	500	15
Hal (filé)	500	500	8
Tenger gyümölcsei (frissen mélyhűtött)	500	500	8
Burgonya (4 részre vágva)	500	500	8
Sárgarépa (1,5-2 cm-es kockák)	500	500	8
Cékla (4 részre vágva)	500	500	12
Zöldsgöfék (frissen mélyhűtöttek)	500	500	3
Tyúktalaj	5 db.	500	4



Érdemes megjegyezni, hogy a fenti adatok általánosak. Meglehet, hogy gyakorlatban az idő nem egyezik az ajánlott értékkel, a konkrét termék tulajdonságai, illetve az egyéni íztés függvényében.

Főzési üzemmód összefoglaló táblázat (gyári beállítások)

Üzemmód csoportok	Elkészítési idő, perc			Alapértelmezett idő, perc	Késleteltett start	Ételmelegítés
	Fast	Normal	Slow			
RICE/GRAIN	8	12	16	12	van	van
SOUP	15	30	45	30	van	van
BOIL	18	20	45	20	van	van

Üzemmód csoportok	Elkészítési idő, perc			Alapértelmezett idő, perc	Késleteltett start	Ételmelegítés	
	Fast	Normal	Slow				
FRY	20				–	van	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	van	van	
PILAF	10	20	30	20	van	van	
OATMEAL	3	5	10	5	van	van	
BEANS	25	40	60	40	van	van	
BAKE	26	30	35	30	–	van	
GAME	15	30	45	30	van	van	
POPCORN	Automatikusan állítandó				–	van	
STEW	Meat	30	40	50	40	van	van
	Vegetables	15	20	25	20	van	van
	Poultry	20	35	45	35	van	van
STEAM	Fish	15	20	30	20	van	van
	Meat	15	20	25	20	van	van
	Vegetables	6	10	15	10	van	van
MULTI-CHEF	Fish	8	10	15	10	van	van
	Poultry	10	15	20	15	van	van
MULTI-CHEF	Kézi beállítás 2-től 99 percig			–	van	van	

HUN

VI. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Mielőtt a készülék tisztításához kezdene, győződjön meg, hogy a készülék a hálózatról le van kapcsolva és a készülék teljesen kihűlt. Hasznádjon puha rongyot és keményítő tisztítószert. Ajánlott a készülék tisztítását a használat után azonnal elvégezni. Első használat után vagy a használat utáni szakos eltávolításához, egy fél citromot 20 percen keresztül forraljunk „BOIL” üzemmódban zárt gőzleeresztő szeleppel.

△ Kemény vagy kopotató bevonatú szivacs/csiszolóeszköz és maró hatású anyag használata tilos.

A készülék burkolatát csak szükség esetén tisztítsa. Az edényt minden használat után tisztítsa (mosogatógép használata engedélyezett), miután a külső felületet törője szárazra.


A fedél belső felületét a készülék minden használatát után tisztítsa meg:

- A belső felületén, közepén, rögzítő csavar található. A fedelet fogva, távolítsa el a csavart (az áramutatóval ellenkező irányban) és óvatosan választza le a fedelet a mechanizmusról.
- Tisztítsa meg a fedél felületét és törője szárazra.
- Rakja vissza a fedelet: igazítsa a fedél közepén található lyukba a mechanizmus karján lévő csavart (a fedél blokkolását szolgáltató kar fent kell, elhelyezkedjen) és a fedelet fogva, csavarja be a rögzítő csavart (áramutató irányába) ütközésig.

A készülék fedél belső felületének hatékonyabb tisztítása céljából, ajánljuk, előzetesen vegye le a tömítőgumút és szedje szét a gőzleeresztő szelepet.

Ajánljuk a gőzleeresztő szelepet a készülék minden használata után tisztítani:

1. Felfelé húzva, távolítsa el a szelep kapcsolóját a fedél külső oldalán.
2. Csavarja le a védőburkolatot a fedél belső felületén.
3. Meleg vízzel mossa el a szelep mindkét részét.
4. Csavarja helyére a szelep burkolatát, a szelep kapcsolóját könnyed nyomással rögzítse a fedél lévő foglalatba.
5. A fedél belső felületén helyezkedik el az elzáró szabályzóselepe. Nedves szivacs vagy konyhai törölröuha segítségével alaposan tisztítsa meg a szennyződéstől a szelepet és tömitőgyűrűt.

 A gőzleeresztő- és elzáró szelepet javasolt a készülék minden egyes használata után megtisztítani.

A fedél belső felületén található tömitőgyűrűt csak szükség esetén tisztítsa: óvatosan vegye le a tömitőgyűrűt, meleg vízzel mossa le, helyezze vissza helyére egyenletesen, ferdülés nélkül.

Ételkészítés közben kondenzátum képződik, mely a készülék hátsó részén elhelyezkedő konténerben gyűl össze. A konténert lefelé húzva, távolítsa el és öntse ki az összegyűjtött vizet, helyezze a konténert vissza.

VII. MIELŐTT A SZERVIZHEZ FORDULNA

A kijelzén látható hibajelzés	Lehetséges meghibásodások	A hiba elhárítása
E1	Nyomásérzékelő hiba	Kapcsolja le a készüléket a hálózatról, várja meg amíg a készülék kihűl. Szorosan zárja le a fedélet. Ha probléma nem szűnik meg, forduljon a hivatalos szervizközpont-hoz
E3	Rendszerhiba, lehetséges vezérlőkártya vagy fűtőelem meghibásodása	Forduljon a hivatalos szervizközpont-hoz
E5	A készülék túlmelegedése	Kapcsolja le a készüléket a hálózatról, várja meg amíg a készülék kihűl

Meghibásodás	Meghibásodás lehetséges oka	A meghibásodás elhárítása
Nem kapcsol be	Nincs hálózati feszültség	Ellenőrizze a hálózati feszültséget
A fedél nem légmentesen zár. Ételkészítés közben a fedél alól gőz jön ki.	A fedél tömitőgyűrű hiányzik vagy ferdén van behelyezve	Megfelelően helyezze be a tömitőgyűrűt
	Szennyezett tömitőgyűrű a készülékben	Tisztítsa meg a tömitőgyűrűt
	A tömitőgyűrű deformációja	Cserélje ki a tömitőgyűrűt
Az étel túl sokáig készül	Hálózati feszültség ingadozás	Ellenőrizze a hálózati feszültséget
	Az edény és a fűtőtest közé idegen tárgy került	Távolítsa el az idegen tárgyat
	Az edény ferdén van a készülékbe helyezve	Helyezze az edényt a készülékbe egyenletesen
	A fűtőtest szennyeződött	Kapcsolja le a készüléket a hálózatról, várja meg amíg a készülék kihűl. Tisztítsa meg a fűtőtestet

VIII. JÓTÁLLÁSI KÖTELEZETTSÉGEK

Az adott termékre 2 év garancia biztosított a vásárlás idejétől kezdve. A garanciális időszak alatt a gyártó köteles javítás, alkatrész csere vagy az egész termék helyettesítése útján elhárítani bármilyen gyári hibát, amely nem megfelelő minőségű anyagok felhasználása vagy összeszerelés következtében keletkezett.

A garancia csak abban az esetben lép hatályba, ha a vásárlási idő az üzlet bélyegzőjével és az eladó aláírásával van igazolva az eredeti garancialevélben. Az eredeti garanciát csak abban az esetben ismerik el, ha a termék a használati utasítás szerint volt használva, nem esett át javításon, szétszerelésen és nem sérült helytelen kezelés következtében, valamint meg van őrizve a teljes készlet. Az adott garancia nem terjed ki a termék természetes kopására és fogyóeszközökre (szűrők, izzók, tapadásmentes bevonat, tömitőanyagok, stb.).

A termék élettartalma és a garanciális kötelezettségek érvényességi ideje az eladás napjától vagy a termék gyártási időpontjától számítódik (abban az esetben, ha az eladási dátumot lehetetlen meghatározni).

A termék gyártási időpontja megtalálható a sorozatszám, amely az azonosító címken található a termék készüléktestén. A sorozatszám 13 jeltől áll. A 6-ik és 7-ik jel a hónapot jelzi, a 8-ik pedig a készülék gyártási évét.

A gyártó által megadott készülék élettartalma: a vásárlás napjától számított 5 év, feltéve, hogy a készülék az utasításoknak és műszaki szabályoknak megfelelően van kezelve.

Környezetbarát hulladékkezelés (elektromos és elektronikus berendezések kezelése)




A csomagolás, a felhasználói kézikönyv, valamint maga a készülék újrafeldolgozását a helyi újrahasznosítási program keretében kell elvégezni. Gondoskodjon környezetéről: ne dobjon ki ilyen termékeket általános háztartási hulladékkal együtt.

A használt (rég) készülékek nem doborhatók ki a háztartási szeméttel együtt, ezek hulladékkezelését külön kell elvégezni. A régi, használt készülékeket a tulajdonosuk speciális hulladék átvevő helyekre kell szállítsa, illetve megfelelő szervezeteknél kell, hogy leadja. Ezzel, Ön segíti az értékes alapanyagok feldolgozásával és szennyezet anyagok tisztításával kapcsolatos programot.

A készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU számú irányelvnek megfelelő feliratokkal van ellátva.

Az irányelv az EU egészére érvényes kereteket állapít meg a használt készülékek visszavételére és újrahasznosítására vonatkozóan.

 *Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и пазете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му.*

МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неспазване на правилата за безопасност и експлоатация на продукта.
- Това е многофункционален уред за готвене на храна в домашни условия и може да бъде използван в апартаменти, вили, хотелски стаи, сервизни помещения на магазини, офиси или други подобни условия за непромишлена употреба. Промислено или всяко друго неправомерно използване на устройството ще се счита за нарушение на условията за правилно използване на продукта. В този случай производителят не поема никаква отговорност за евентуални последствия.
- Преди да свържете устройството към мрежата проверете дали неговото минимално напрежение и напрежението на устройството съвпадат (вж. Спецификации или продукт табелка).
- Използвайте удължител, предназначен за консумация на енергия и в съответствие с това на устройството

– несъответствието в параметрите може да доведе до късо съединение или изгаряне на кабела.

- Свържете уреда само в засимен контакт – това е изискване на защита срещу токов удар. Използвайте разклонител, като се уверите, че той също е зазимен.
- **STOP** **ВНИМАНИЕ!** *По време на работа на уреда, тялото, купата и металните части се нагриват! Бъдете внимателни! Използвайте ръкавици за фурна. За да се избегне изгарянето на горещата пара не се навеждайте над устройството, когато капакът е отворен.*
- Изключете този апарат след употреба, както и по време на неговото почистване или преместване. Извадете кабела със сухи ръце, като го държите за щепсела, а не за кабела.
- Не прекарвайте захранващия кабел през врати или в близост до източници на топлина. Уверете се, че кабелът не обърнат или увит, в близост с остри предмети и ръбове на мебелите.
- **STOP** **ПОМНЕТЕ:** *случайното повреждане на кабела за електрозахранване може да доведе до неизправност, която не съответства с условията на гаранция, а*

BGR

така също с електротоково изгаряне. Повреденият ел. кабел трябва незабавно да се смени в сервизния център.

- Винаги следете за чистотата и изправността на клапана за изпускане на пара, клапана за регулировка на налягането, уплътнителните пръстени от вътрешната страна на капака, контейнера за събиране на кондензата. В никакъв случай не включвайте прибора в електрическата мрежа при наличието на повреда, блокаж, деформация на клапана, вътрешния капак и уплътнителните пръстени или с напълнен контейнер за събиране на кондензата. При самостоятелно заместване на уплътнителните пръстени използвайте само резервното уплътнение, включен в комплекта на прибора.
- За приготвянето на храни под налягане е задължително наличието на вода в купата или друга течност – не по-малко от 1/5 от обема на купата.
- **STOP** *Пържене и печене под високо налягане е забранено!*
- За да се избегне блокирането на клапана за изпускането на пара запълнете купата с продукти и вода не повече от 4/5 от обема на купата. При варене на

продуктите, имащи способността да бухват в гореща вода или да отделят пяна, – не повече от 3/5 от обема на купата.

- **STOP** *Категорично се забранява пускането на програмата за приготвяне под високо налягане, ако капак на прибора не е фиксиран напълно!*
- При отваряне на клапана за изпускане на парата по време или при свършването на процеса на приготвяне е възможен силна вертикална емисия на гореща пара. Не се наклоняйте над капака и не дръжте ръцете си над отворието на клапана при неговото отваряне.
- При повишено налягане в работната камера автоматично заработва системата за блокировка на капака. Не се опитвайте да отворите капака на прибора без предварителна нормализиране на налягането в работната камера.
- След окончателното приготвяне на течни или пюреобразни ястия дайте възможност на прибора да поизстине в течение на 10-15 минути преди да се понижи налягането, за да се предотврати изтичането на гореща течност през клапана за изпускане на пара.

- Отваряйте капака на прибора само за инсталираната на него пластмасова дръжка. Повдигането на устройството може да става само със специалните дръжки от страни на корпуса на прибора и само в изключено състояние.
 - Не поставяйте прибора на мека повърхност, не го покривайте по време на работа – това може да доведе до прегряване и разваляне на устройството.
 - Не използвайте уреда на открито – на влага или чужди обекти да влезнат вътре в устройството, това може да причини сериозни щети.
 - Преди почистване на уреда, се уверете, че е изключен и охладен напълно. Стриктно следвайте инструкциите за почистване на устройството.
- STOP** *ЗАБРАНЯВА СЕ потапянето на корпуса на прибора във вода или поставянето му под струя вода!*
- Деца на възраст от 8 години и по-възрастни и лица с намалени физически, сензорни или умствени възможности или липса на опит или познания, могат да използват уреда само под надзора и/или, ако те са били инструктирани за безопасно използване на устройството и да осъзнаят, рисковете, свързани с

неговата употреба. Децата не трябва да си играят с уреда. Пазете уреда и хранящия кабел на място, недостъпно за деца под 8 години. Почистването и поддръжката на уреда, не трябва да се правят от деца без надзора на възрастен.

- Материалът на опаковката (пластмаса и полистирен, и т. н.) може да бъде опасно за децата. Опасност от задушаване! Съхранявайте го в недостъпни за децата места.
 - Забранява се правенето на ремонт на уреда или промяна в неговата структура. Ремонти по уреда могат да се извършват само от оторизиран сервизен център. Непрофесионалната работа може да доведе до повреда на устройството, наранявания и материални щети.
- STOP** *ВНИМАНИЕ! Забранено е използването на уреда при използване прибора при неизправност.*

Технически характеристики

Модел.....	RMC-M110E
Мощност.....	900 Вт
Напрежение.....	220-240 В, 50/60 Гц
Обем на чашата.....	4,8 л
Покритие на чашата.....	незалепващо Daikin® (Япония)
Дисплей.....	светодиоден цифров
Вид на управление.....	електронно
Система на защита.....	на 4 нива:
• клапан за изпускане на парата	
• възвратен клапан	
• температурен предпазител	
• датчик за свързването	
Звуков сигнал за готовност на продукта.....	има

Автоматични режими на готвене

RICE/GRAIN (ОРИЗ / ЗЪРНЕНИ ХРАНИ).....	3 режима
SOUP (СУПА).....	3 режима
BOIL (ВАРЕНЕ).....	3 режима
FRY (ПЪРЖЕНЕ).....	1 режим
JAM/DESSERT (СЛАДКО/ДЕСЕРТИ).....	3 режима
PILAF (ПИЛАФ).....	3 режима
OATMEAL (МЛЕЧНА КАША).....	3 режима
BEANS (БОБОВИ ХРАНИ).....	3 режима
BAKE (ПЕЧИВА).....	3 режима
GAME (ДИВЕЧ).....	3 режима
PORCORN (ПУКАНКИ).....	1 режим
STEW (ЗАДУШЕНО).....	12 режима
STEAM (ПАРА).....	12 режима
MULTI-CHEF (ШЕФ-ГОТВАЧ).....	1 режим

Функции

Подгряване на ястия.....	до 8 часа
Поддържане на температурата на готови ястия (автоматично подгряване).....	до 8 часа
Предварително изключване на автоматичното подгряване.....	има
Отложен старт.....	до 24 часа

Комплект

Комбиниран уред за бавно готвене – готвене под налягане, с поставяема вътре чаша.....	1 бр.
Клапък с клапан за изпускане на парата.....	1 бр.
Контролер за готвене на пара.....	1 бр.
Мерителна чаша.....	1 бр.
Решетка.....	1 бр.
Плоска лъжица.....	1 бр.
Черпак.....	1 бр.
Кошица за дълбоко пържене.....	1 бр.
Книга "100 рецепти".....	1 бр.
Резервен уплътнителен пръстен.....	1 бр.
Ръководство за експлоатация.....	1 бр.
Сервизна книжка.....	1 бр.
Захранващ кабел.....	1 бр.

Производителът има право да прави промени в дизайна, комплектоването и в техническите характеристики на izdelieto в процеса на усъвършенстване на продукцията си, без да уведомява предварително за тези изменения.

Конструкция на модела A1

1. Корпус на уреда
2. Подвижна чаша с незалепващо покритие
3. Определяне гайка
4. Панел за управление с дисплей

5. Основа с гумени крачета
6. Дръжки за пренасяне на уреда
7. Мрежов кабел с штепсел
8. Подвижен клапък на уреда
9. Изходен отвор на защитния клапан
10. Ръчка за ръчно блокиране на клапъка
11. Клапан за изпускане на парата със защитен кожух
12. Превключвател на клапъка за изпускане на парата
13. Уплътнителен пръстен
14. Дръжка на клапъка
15. Контролер за готвене на пара
16. Решетка
17. Черпак
18. Плоска лъжица
19. Мерителна чаша
20. Кошица за дълбоко пържене
21. Контролер за събиране на кондензата (на задния панел на уреда)
22. Възвратен клапан

Панел за управление A2

1. Бутон за избор на автоматичен режим (група режими) на готвене.
2. Бутон "COOK TIME" (ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ) – за избор на времето за приготвяне.
3. Индикатор на времето за приготвяне. Показва избраното време за приготвяне при автоматични режими: „FAST“ („КРАТКО“), „NORMAL“ („СРЕДНО“), „SLOW“ („ПРОДЪЛЖИТЕЛНО“).
4. Дисплей. Показва отчитането на времето за приготвяне/ за отложен старт/ за подгряване.
5. Бутон "TIMER / KEEP WARM" (ОТЛАГАНЕ / АВТОМАТИЧНО ПОДГРЯВАНЕ) – настройка на времето за функцията "Отложено старт"; предварително изключване на автоматичното подгряване.
6. Бутон "REHEAT/CANCEL" (ПОДГРЯВАНЕ/ОТМЯНА) – включване и изключване на функцията "Подгряване"/ отмяна на всички направени настройки / изключване на функцията "Поддържане на топлината"/ прекъсване на режима на готвене.
7. Бутон "MULTI-CHEF" (ШЕФ-ГОТВАЧ) – избор на режим за ръчна настройка на времето за приготвяне.
8. Бутон "-" – намаляване на стойността на времето за отложен старт / намаляване на времето за приготвяне
9. Бутон "+" – увеличаване на стойността на времето за отложен старт / увеличаване на времето за приготвяне
10. Индикатори за избор на вида на продукта („MEAT“ („МЕСО“), „FISH“ („РИБА“), „VEGETABLES“ („ЗЕЛЕНЧУЦИ“), „POULTRY“ („ПТИЦИ“)) в групите автоматични режими "STEAM" и "STEW".

I. ПРЕДИ ЗАПОЧВАНЕ НА ИЗПОЛЗ-ВАНЕ

Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и напете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му. Внимателно разпокавайте уреда и го извадете от кутия, премахнете всички опаковъчни материали и рекламни етикети, освен лепенка със серийен номер.

⚠ *Отсъствието на серийен номер върху izdelieto автоматично лишава Ви от правото на гаранционно обслужване.*

Протрийте корпуса на уреда с влажна кърпа. Измийте чашата с топла сапунена вода. Шателно изсушете. По време на първо използване възможно е появяване на чужда миризма, това е следствие на неизправност на уреда. В такъв случай почистете уреда.

⚠ *След транспортиране или съхраняване при ниски температура трябва*

да оставите уреда при стайна температура не по-малко от 2 часа, преди да го включите.

Поставете уреда върху твърда равна хоризонтална повърхност така, че излизаща от паров клапан гореща пара не докосвала до тапети, декоративни покрития, електрични уреди и други предмети или материали, които могат да пострадат от повишена влажност и температура. Преди приготвяне уверете се, че външните и вътрешните части на мултиварка нямат повреди и други дефекти. Между чашата и нагревателен елемент не трябва да бъдат странични предмети.

II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МУЛТИВАРКА

Отваряне/затваряне на клапъка

При затваряне клапъкът на уреда се съединява херметично с корпуса на уреда, което дава възможност в него да се създава високо налягане. Когато налягането в уреда е по-високо от атмосферното, клапъкът автоматично се блокира. Ако след приключване на готвеното клапъкът не се отваря лесно, това е знак, че налягането в работната камера е още твърде високо. Отворете клапъка за изпускане на парата и изчакайте налягането в уреда да се нормализира.

За да затворите клапъка, спуснете го и завъртете до упор ръчката за ръчно блокиране по посока на часовниковата стрелка.

За да отворите клапъка, завъртете до упор ръчката за ръчно блокиране по посока, обратна на часовниковата стрелка, и отворете клапъка, като го държите за дръжката.

⚠ *ВНИМАНИЕ! Преди да отворите клапъка се уверете, че клапъкът за изпускане на пара е отворен и от него не излиза пара.*

По време на работа приборът се нагрява! Не докосвайте металната част на клапъка по време и след приключване на готвеното. Отваряйте клапъка само с помощта на дръжката.

Не вдигайте уреда за дръжката на клапъка! За вдигане и пренасяне на устройството използвайте само дръжките на корпуса му.

Клапан за изпускане на пара

Комбинираният уред за бързо готвене – готвене под налягане REDMOND RMC-M110E е снабден с клапан за изпускане на парата, разположен на клапъка. Чрез поставане на клапъка в позиция "HIGH PRESSURE" (ВИСОКО НАЛЯГАНЕ), клапъкът е затворен или "NORMAL PRESSURE" (НОРМАЛНО НАЛЯГАНЕ), клапъкът е отворен) може да се променя принципът на работа на уреда: при затворен клапан устройството работи като уред за готвене под налягане, а при отворен клапан – като уред за бавно готвене.

i *Технологичният лъфт на превключвателя на клапъка за изпускане на пара не е дефект.*

След приключване на готвеното под високо налягане трябва да се отвори клапъкът за изпускане на парата за нормализиране на налягането в работната камера.

След приключване на готвеното под високо налягане трябва да се отвори клапъкът за изпускане на парата за нормализиране на налягането в работната камера. При готвене на ястия, които не изискват големи количества течности (пилаф и т.н.), клапъкът за изпускане на парата може да се отвори веднага след края на процеса и готвене. Ако под налягане се приготвят течни или подобни на пюре ястия, изчакайте 5-10 минути уредът да се охлади, и едва след това отворете клапъка. В противен случай може да се получи изхвърляне на горещи течности заедно с излизането на пара.

⚠ *ВНИМАНИЕ! При отваряне на клапъка за изпускане на пара по време или след приключване на процеса на готвене е възможно силно вертикално изхвърляне на горещи пара. Внимавайте!*

Функция "Отложен старт"

Когато изберете автоматичен режим на готвене, можете да зададете отлагане на старта му в диапазона от 1 минута до 24 часа със стъпка на регулиране от 1 минута (отлагане по подразбиране – 2 часа):

1. След избора на режим и време на приготвяне натиснете бутона "TIMER / KEEP WARM". На дисплея ще светне времето на отлагане на старта. Индикаторът със стойността на часа ще продължи да мига.
2. С натискане на бутона настройте нужната стойност на часа, после на минутите (като натиснете повторно бутона "TIMER / KEEP WARM"). За бърза промяна на значението натиснете и задържайте бутона "+" или "-".
3. Няколко секунди след края на настройката на времето на отлагане на старта цифрите на дисплея ще престанат да мигат и ще започне обратно отчитане на зададеното време.
4. За отмяна на настройките натиснете бутона "REHEAT/CANCEL".

i Функцията "Отложен старт" е недостъпна в режимите "FRY", "POPCORN", "BAKE", както и при използване на функцията "Подгряване".

Не се препоръчва използването на функцията за отложен старт, ако в рецептата се използват като съставки бързоразтварящи се продукти (ййа, мляко, сметана, месо, риба, сирене и т.н.).

При настройка на времето за отлагане на старта имайте предвид, че работата по зададения режим и началото на обратното отчитане на времето за приготвяне ще започне едва след като уредът достигне необходимата температура и налягане.

Ако на таймера са зададени 24 часа, няма да може да се измени значението на минутите.

Функция "Поддържане на топлината" (автоматично подгряване)

След приключване на режима на готвене (което се оповестява със звуков сигнал и изгасване на индикатора на бутона за режима) се включва автоматично подгряване (на дисплея светва времето за подгряване със стъпка от 1 час). Тази функция може да поддържа температурата на готовото ястие в диапазона 60-80°C в продължение на 8 часа.

Автоматичното подгряване може да бъде прекъснато с натискане на бутона "REHEAT/CANCEL"; индикаторът на бутона ще изгасне и уредът ще премине в режим на готовност.

При необходимост функцията за автоматично подгряване може да се изключи предварително с натискане на бутона "TIMER / KEEP WARM" (индикаторът на бутона "REHEAT/CANCEL" ще изгасне). За да включите отново функцията за автоматично подгряване, натиснете отново бутона "TIMER / KEEP WARM".

Функция "Подгряване"

Дава възможност за затопляне на студено ястие до температура 60-80°C и за поддържането му в топло състояние в продължение на 8 часа.

1. Изпълнете продукта в чашата, поставете я в корпуса на уреда, уверете се, че сток изправена, без наклоняване, и плътно се допира до нагревателния елемент.
2. Затворете и блокирайте капака. Поставете превключвателя на капака за изпускане на пара в позиция "HIGH PRESSURE". Включете уреда към електрическата мрежа.
3. Натиснете бутона "REHEAT/CANCEL". Светва индикаторът на бутона, на дисплея се показва прякото отчитане на времето на затопляне със стъпка от 1 час.
4. За изключване на подгряването натиснете бутона "REHEAT/CANCEL" (индикаторът на бутона изгасва).

Система за защита на уреда

Комбиниран уред за бавно готвене – готвене под налягане REDMOND RMC-M110E е снабден със система за защита на няколко нива. При готвене под налягане процесът ще бъде спрял, ако показвателите на температурата и налягането в работната камера превишат необходимите стойности, до момента, когато тези параметри не се върнат в нормата. Ако това не стане за

известно време, уредът ще се изключи.

Уредът е снабден също така с допълнителна защита от прегряване в режимите "FRY" и "POPCORN". При критично нагряване устройството прекъсва готвенето и трябва да изстине напълно (например в продължение на 15 минути), преди да можете отново да използвате някой от гореспоменатите режими. Ако при опит за повторно пускане на режима "FRY" или "POPCORN" на дисплея се извежда "NH", това означава, че температурата на уреда е още висока и ключването на режима е блокирано. Това ограничение не се отнася за другите режими на готвене.

Готвене на ястия под налягане

При затворен капака за изпускане на парата, работната камера на уреда се херметизира и в процеса на нагряване се създава и се поддържа високо налягане. Кипването на водата и образуването на пара става при температура над 100°C, а времето за приготвяне е повече от два пъти по-кратко. В съчетание с ограничаване достъп на кислород в пригответаната храна, това дава възможност в продуктите да се запази максимално количество полезни свойства.

Основни правила за готвене на ястия под налягане:

- В чашата на уреда непременно трябва да има вода или някаква друга течност (най-малко 2 мерителни чаши).
- Забранено е използването на уреда под налягане за пържене на продукти с олино. При необходимост можете да пасирате нарязаните зеленчуци с малко количество олино или в бульон на дъното на уреда в режим "FRY" при отворен капака, след което да сложите останалите продукти, да добавите течност, да затворите капака и да продължите готвенето под налягане.
- Уредът трябва да се пълни с продукти и вода на не повече от 4/5 и не по-малко от 1/5 от обема на чашата. При варене на продукти, които могат да набъбват в гореща вода или отделят пяна (спанак, ориз, бобови ястия, макарони и т.н.), не пълнете чашата на повече от 3/5 от обема ѝ, за да не се запуши клапанът за изпускане на парата.

i ПОМНЕТЕ: нарушаването на тези правила може да доведе до сериозна повреда на уреда!

Общи процедури при използване на автоматичните режими на готвене

1. Подгответе (измерете) необходимите съставки и ги разположете равномерно в чашата.
2. Поставете чашата в корпуса на уреда, уверете се, че сток изправена, без наклоняване, и плътно се допира до нагревателния елемент.
3. Поставете превключвателя на капака за изпускане на пара в необходимата позиция:
 - "HIGH PRESSURE" – уредът работи като уред за готвене под налягане (за групата режими „RICE/GRAIN“, „SOUP“, „BOIL“, „JAM/DESSERT“, „PILAF“, „OATMEAL“, „BEANS“, „GAME“);
 - "NORMAL PRESSURE" – уредът работи като уред за бавно готвене (за режимите „FRY“, „BAKE“, „POPCORN“).
4. Включете уреда към електрическата мрежа.
5. Изберете необходимия режим (група режими) на готвене и вида на продукта чрез натискане на съответния бутон (за група режими "STEW" и "STEAM"). Индикаторът на бутона светва, на дисплея започва да мига зададеното по подразбиране значение на времето за приготвяне (времето за приготвяне не включва времето за достигане на необходимите температура и налягане).
6. Чрез натискане на бутона "COOK TIME" изберете необходимата стойност на времето за приготвяне („FAST“, „NORMAL“, „SLOW“).
7. Задаването на времето за отложен старт става с натискане на бутона "TIMER / KEEP WARM". С помощта на бутоните "+" и "-" задайте необходимата стойност на времето.
8. Дисплеят ще престане да мига няколко секунди след приключване на настройките и ще започне изпълнението на зададения режим. След като

бъдат достигнати необходимата температура и налягане, ще започне обратното отчитане на времето за работа на уреда в дадения режим. В режима "POPCORN" не се показва обратно отчитане на времето за приготвяне.

9. При необходимост предварително изключете функцията за автоматично подгряване.
10. Ако сте готови под налягане, преди да отворите капака на уреда, внимателно отворете клапана за изпускане на парата, за да се нормализира налягането в работната камера.
11. Всички зададени настройки могат да бъдат отменени и процесът на готвене може да бъде прекъснат по всяко време с помощта на бутона "REHEAT/CANCEL".

Приготвяне на ориз и на други зърнени храни (под високо налягане)

За бързо приготвяне на ориз, елда, ронливи каши от зърнени храни е предвидена група автоматични режими "RICE/GRAIN", включваща 3 варианта настройки, които се избират в зависимост от рецептата, вида на продукта и времето за приготвяне. Време за приготвяне по подразбиране – 12 минути. Обемът на съставките без течността не трябва да превишава нивото на 2/5 от скалата от вътрешната страна на чашата.

Приготвяне на супи (под високо налягане)

За приготвяне на различни супи и крем-супи е предвидена група автоматични режими "SOUP", включваща 3 варианта настройки. Необходимият вариант се избира в зависимост от рецептата, вида на продукта и времето за приготвяне. Време за приготвяне по подразбиране – 30 минути. Общият обем на съставките, включително течността, не трябва да превишава максималното ниво на скалата на вътрешната повърхност на чашата.

Варене (под високо налягане)

За приготвяне на различни супи и крем-супи е предвидена група автоматични режими "BOIL", включваща 3 варианта настройки. Необходимият вариант се избира в зависимост от рецептата, вида на продукта и времето за приготвяне. Време за приготвяне по подразбиране – 20 минути. Общият обем на съставките, включително течността, не трябва да превишава максималното ниво на скалата от вътрешната страна на чашата.

Пържене (нормално налягане)

В комбиниран уред REDMOND RMC-M110E е предвиден специален автоматичен режим "FRY", който дава възможност да се приготвят храна (месо, зеленчуци, птици, морски дарове) при нормално налягане с прибавяне на малко количество олино или мазина. Времето за работа по подразбиране за режима "FRY" е 20 минути. За дълбоко пържене използвайте специалната кошница с подвижна дръжка (влиза в комплекта на комбинацията уред).

⚠ ВНИМАНИЕ! При готвене в режим "FRY" не затваряйте капака на уреда. В противен случай може да се задейства защитната автоматична блокировка на капака (няма да можете да контролирате визуално процеса на пържене, да разбърквате или обръщате продукта). Ако това все пак се случва, спрете процеса на готвене, изчакайте уредът да изстине и отворете капака. След това готвенето може да продължи.

Приготвяне на сладка, десерти (под високо налягане)

За приготвяне на сладка, конфитюри, мармалади, различни десерти е предвидена група автоматични режими "JAM/DESSERT", включваща 3 варианта настройки. Необходимият вариант се избира в зависимост от рецептата, вида на продукта и времето за приготвяне. Време за приготвяне по подразбиране – 22 минути. Общият обем на съставките, включително течността, не трябва да превишава максималното ниво на скалата от вътрешната страна на чашата.

Приготвяне на пилаф (под високо налягане)

За приготвяне на различни супи и крем-супи е предвидена група автоматични режими "SOUP", включваща 3 варианта настройки. Необходимият вариант се избира в зависимост от рецептата, вида на продукта и времето за приготвяне. Време за приготвяне по подразбиране – 20 минути. Обемът на съставките без течността не трябва да превишава нивото на 3/5 от скалата от вътрешната страна на чашата.

Приготвяне на млечни каши (под високо налягане)

За приготвяне на различни супи и крем-супи е предвидена група автоматични режими "SOUP", включваща 3 варианта настройки. Необходимият вариант се избира в зависимост от рецептата, вида на продукта и времето за приготвяне.

Обемът на съставките, включително течността, не трябва да превишава нивото на 2/5 от скалата от вътрешната страна на чашата. Време за приготвяне по подразбиране – 5 минути.

Приготвянето на каши в комбинираня уред предполага използване на нискомаслено пастьоризирано мляко.

За да се избегне изкипяването на млякото и да се получи необходимия резултат се препоръчва да се извършат следните действия, преди да започне приготвянето:

- внимателно да се измият всички зърнени храни (ориз, елда, просо и т. н.), докато водата не стане прозрачна;
- преди приготвяне да се смазва чашата на уреда с масло;
- строго да се спазват пропорциите на съставките съгласно препоръките в приложената книга с рецепти, количеството на съставките да се намалява и увеличава само пропорционално;
- при използване на пълномаслено мляко да се разрежда с вода в пропорция 1:1.

Свойствата на млякото и зърнените храни може да се различават в зависимост от мястото на производство и производителя, което понякога се отразява на резултатите от готвенето.

Приготвяне на бобови храни (под високо налягане)

За приготвяне на грах, фасул, леща и други аналогични продукти от бобови храни е предвидена група автоматични режими "BEANS", включваща 3 варианта настройки. Необходимият вариант се избира в зависимост от рецептата, вида на продукта и времето за приготвяне. Време за приготвяне по подразбиране – 40 минути. Обемът на съставките без течността не трябва да превишава нивото на 3/5 от скалата от вътрешната страна на чашата.

Печене (нормално налягане)

За печене на бисквити, баници, запечени ястия, както и за запичане на месо, риба и зеленчуци е предвидена група автоматични режими "BAKE", включваща 3 варианта настройки. Необходимият вариант се избира в зависимост от рецептата, вида на продукта и времето за приготвяне. Време за приготвяне по подразбиране – 30 минути. Общият обем на съставките, включително течността, не трябва да превишава нивото на 2/5 от скалата от вътрешната страна на чашата.

Приготвяне на дивеч (под високо налягане)

За приготвяне на ястия от дивеч (твърдо месо, големи късове месо и птици), както и за варене на пача, е предвидена група автоматични режими "GAME", включваща 3 варианта настройки, които могат да бъдат избрани в съответствие с рецептата, вида на продукта и времето за приготвяне. Време за приготвяне по подразбиране – 30 минути. Общият обем на съставките, включително течността, не трябва да превишава нивото на 4/5 от скалата от вътрешната страна на чашата.

Приготвяне на пуанки (нормално налягане)

За приготвяне на пуанки е предвиден специален автоматичен режим "POPCORN".

1. Изсипете зърната за пуанките (без опаковката, не повече от 200 грама на един път) в чашата.

2. Поставете чашата в корпуса на уреда, уверете се, че стои изправена, без накланяне, и плътно се допира до нагревателния елемент. Затворете и блокирайте капака.
3. Свалете превключателя на клапана за изпускане на пара, като го изтеглите нагоре. Включете уреда към електрическата мрежа.
4. Натиснете бутон "POPCORN". Светва индикаторът на бутона, след няколко секунди на дисплея светва динамичният знак за нагряване и започва готвенето в избрания режим. При този режим не се показва отчитане на времето на работа.
5. След приключаване на времето за приготвяне се чува звук сигнал, а на дисплея светва "0000".
6. Изчакайте, докато не престанат да се чуват пуанките в чашата, след което отворете капака и извадете чашата с готовите пуанки.

ВНИМАНИЕ! При приготвянето на пуанки уредът много се нагрява! Използвайте кухненски ръкавици.

Задушаване (под високо налягане)

За приготвяне на ястия с използване на задушаване е предвидена група автоматични режими "STEW", включваща 12 варианта настройки. Необходимият вариант се избира в зависимост от рецептата, вида на продукта и времето за приготвяне. Стойността на времето за приготвяне по подразбиране зависи от вида на избрания продукт ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH").

Общият обем на съставките, включително течността, не трябва да превишава нивото от 4/5 от скалата от вътрешната страна на чашата.

Готвене на пара (под високо налягане)

За готвене на пара на зеленчуци, риба, месо, морски дарове, диетични и вегетариански ястия и детско меню е предвидена група автоматични режими "STEAM", включваща 12 варианта настройки. Необходимият вариант се избира в зависимост от рецептата, вида на продукта и времето за приготвяне. Стойността на времето за приготвяне по подразбиране зависи от вида на избрания продукт ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH").

За готвене на пара използвайте специалния контейнер и решетката (включени са в комплекта на комбинираня уред за бавно готвене – готвене под налягане):

1. Налейте в чашата 300-350 мл вода.
2. Подгответе всички продукти според рецептата, разположете ги равномерно в контейнера за готвене на пара. Поставете решетката в чашата, а върху нея поставете контейнера.
3. Следвайте указанията в т. 2-11 от раздела "Общи процедури при използване на автоматичните режими на готвене".

Режим "MULTI-CHEF" (високо/нормално налягане)

Ако предвидените автоматични режими не дават възможност за създаване на необходимите условия за приготвяне на замисленото в ас ястие, можете да използвате режима за ръчна настройка "MULTI-CHEF". Този режим позволява да се готви както под високо, така и при нормално налягане, със задаване на времето за приготвяне в диапазона от 2 до 99 минути със стъпка на регулиране от 1 минута. Използвайки този режим, ще можете да реализирате практически всяка кулинарна идея. Време за приготвяне по подразбиране – 10 минути.

Обемът на съставките, включително течността, не трябва да превишава нивото на 4/5 от скалата от вътрешната страна на чашата.

1. Измерете и подгответе съставките съгласно рецептата. Сложете ги в чашата и налейте вода.
2. Поставете чашата в корпуса на уреда, завъртете я леко, уверете се, че стои изправена, без накланяне, и плътно се допира до нагревателния елемент. Затворете и блокирайте капака.
3. Поставете превключателя на клапана за изпускане на пара на капака на уреда в необходимото положение: "HIGH PRESSURE" или "NORMAL PRESSURE". Включете уреда към електрическата мрежа.
4. Натиснете бутон "MULTI-CHEF". Светва индикаторът на бутона, на дис-

плея се извеща и започва да мига настроеното по подразбиране време за приготвяне.

5. С натискане на бутона "+" и "-" задайте необходимото време за приготвяне.
6. Следвайте указанията в т. 7-11 от раздела "Общи процедури при използване на автоматичните режими на готвене".

III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

- Приготвяне на детска храна
- Стерилизация на съдове и предмети за лична хигиена

IV. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

Може да си набавите допълнителните аксесоари към уреда REDMOND RMC-M110E и да научите за новите изделия на REDMOND на сайта www.multicooker.com, както и в магазините на официалните дилъри.

V. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Препоръчително време за приготвяне на продукти на пара под налягане

Продукт	Тегло, г / кол-во	Количество вода, ml	Време за приготвяне, мин
Филе свинско/овеждо (кубчета по 1,5-2 см)	500	400	15/20
Филе овнешко (кубчета по 1,5-2 см)	500	500	25
Филе пилешко (кубчета по 1,5-2 см)	500	500	6
Фрикадели/котлети	500	500	15
Риба (филе)	500	500	8
Морски деликатеси (свежозамразени)	500	500	8
Картофи (разрязани на 4 части)	500	500	8
Моркови (кубчета по 1,5-2 см)	500	500	8
Цвекло (разрязани на 4 части)	500	500	12
Зеленчуци (свежозамразени)	500	500	3
Яйце кокоше	5 бр.	500	4

i Следва да се отбележи, че това са общи препоръки. Действителното време може да се различава от препоръчителните стойности, в зависимост от конкретните свойства на продукта, както и вашите вкусови предпочитания.

Обща таблица на режимите за приготвяне (фабрични настройки)

Групи режими	Време за приготвяне, мин			Време по подразбиране, мин	Отложен старт	Подграване на ястия
	Fast	Normal	Slow			
RICE/GRAIN	8	12	16	12	има	има

Групи режими	Време за приготвяне, мин			Време по подразбиране, мин	Отложен старт	Подгряване на ястия	
	Fast	Normal	Slow				
SOUP	15	30	45	30	има	има	
BOIL	18	20	45	20	има	има	
FRY			20		–	има	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	има	има	
PILAF	10	20	30	20	има	има	
OATMEAL	3	5	10	5	има	има	
BEANS	25	40	60	40	има	има	
BAKE	26	30	35	30	–	има	
GAME	15	30	45	30	има	има	
POPCORN		Настройва се автоматично			–	има	
STEW	Meat	30	40	50	40	има	има
	Vegetables	15	20	25	20	има	има
	Poultry	20	35	45	35	има	има
	Fish	15	20	30	20	има	има
STEAM	Meat	15	20	25	20	има	има
	Vegetables	6	10	15	10	има	има
	Fish	8	10	15	10	има	има
	Poultry	10	15	20	15	има	има
MULTI-CHEF		Настройва се ръчно в диапазона от 2 до 99 минути			–	има	има

VI. ЧИСТЕНЕ И ПОДДРЪЖКА

Към почистване на устройството може да се пристъпи едва след като е било изключено от електрическата мрежа и е напълно изстигало. Използвайте мекo кърпа и неабразивни средства за миене на съдове. Препоръчваме почистване на уреда да става веднага след използване. Преди първото използване или за отстраняване на миризми, препоръчваме след края на готвенето в продължение на 20 минути да се остави да ври вода с половинка лимон в режим "BOIL" при затворен клапан за изпускане на пара.

⚠ *Забранено е използването на гъби с твърдо или абразивно покритие, на абразивни почистващи препарати и химически агресивни вещества.* Корпусът на уреда трябва да се почиства според необходимостта. Чашата трябва да се почиства след всяко използване (може да се използва и съдомиялна машина), след което вътрешната ѝ повърхност да се подсуши. Вътрешната повърхност на капака се почиства след всяко използване на уреда:

- Отворете капака на уреда. В центъра му от вътрешна страна има фиксираща гайка. Като придържате капака, отвинтете гайката (в посока, обратна на часовниковата стрелка), и внимателно отделете капака от лоста на шарнирния механизъм.
- Почистете вътрешната повърхност на капака и го избършете добре.
- Поставете капака на мястото му: изравнете отвора в центъра на капака с винта на лоста на шарнирния механизъм (лостът за блокиране на капака трябва да бъде отгоре), и, като придържате капака, затегнете до упор фиксиращата гайка.

За по-ефективно почистване на вътрешната повърхност на капака на уреда

препоръчваме предварително да свалите уплътнителната гума и да разглобите клапана за изпускане на парата.

Препоръчва се клапанът за изпускане на парата да се почиства след всяко използване на устройството.

- Свалете превключателя на клапана от външната страна на капака, като го изтеглите нагоре.
- Отвинтете предпазния кожух от вътрешната страна на капака.
- Извийте двете части на клапана с топла вода.
- Завийтете кожуха на клапана на мястото му и с леко натискане фиксирайте превключателя на клапана в гнездото на капака.
- Също на вътрешната страна на капака се намира възвратния клапан за регулиране на налягането. Внимателно почистете самия клапан и уплътнителната гума с влажна гъба или кухненска хартия.

⚠ *Препоръчва се клапанът за изпускане на пара и възвратният клапан да се почистват след всяко използване на устройството.*

Уплътнителният пръстен от вътрешната част на капака трябва да се почиства в зависимост от необходимостта: внимателно свалете пръстена, извийте го с топла вода и го поставете на мястото му, като внимавате да не се изкриви. По време на готвенето се образува конденз, който се събира в контейнера, разположен от задната част на корпуса на уреда. Дръгнете контейнера надолу, свалете го, излейте събралата се вода и го поставете отново на мястото му.

VII. ПРЕДИ ДА ПОЗВЪНИТЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР

Съобщение за грешка на дисплея	Възможни неизправности	Отстраняване на грешката
E1	Грешка в датчика за налягане	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Затворете плтно капака. Ако проблемът не бъде отстранен, обикнете се към авторизиран сервиз
E3	Системна грешка, възможно е да се е повредила платка на управлението или на нагревателния елемент	Обикнете се към авторизиран сервиз
E5	Прегряване на уреда	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине

Неизправност	Възможна причина	Отстраняване на неизправността
Не се включва	Прекъсване в електрическото захранване	Проверете напрежението на електрическата мрежа
Капацит не се свързва херметично с корпуса на уреда. По време на приготвяне изпод капака излиза пара	Няма уплътнителен пръстен в капака на уреда или е поставен с изкривяване Уплътнителният пръстен на капака не е замърсен Деформация на уплътнителния пръстен	Поставете пръстена правилно Почистете пръстена Сменете пръстена с нов

Неизправност	Възможна причина	Отстраняване на неизправността
Ястнето се готви прекалено дълго	Прекъсване в електрическото захранване	Проверете напрежението на електрическата мрежа
	Между чашата и нагревателния елемент е попаднал чужд предмет	Отстранете чуждия предмет
	Чашата е поставена накриво в корпуса на уреда	Поставете чашата изправена, без да е наклонена
	Нагревателният елемент е замърсен	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Почистете нагревателния елемент

VIII. ГАРАНЦИЯ

Този продукт е с гаранция за срок от 2 години, считано от датата на покупката. По време на гаранционния период, производителят се задължава за ремонт, резервни части или подмяна на целия продукт, всякакви дефекти, дължащи се на недостатъчно добро качество на материала или монтаж. Гаранцията влиза в сила само ако датата на покупката, се потвърждава, с печат и подпис от магазин на продавача на оригиналната гаранционна карта. Този гаранция е валидна само в случай, ако продуктът се използва в съответствие с инструкциите за експлоатация, не е бил ремонтиран или разглобен и не е бил повреден в резултат от неправилно боравене, както и за поддръжка на пълен набор от продукта. Този гаранция не покрива нормалното износване на елементите и консумативите (филтри, лампички, противозаплаващо покритие, уплътнители и т. н.).


Срокът на експлоатация на продукта и на гаранционния срок, се изчислява от датата на продажбата или от датата на производството на продукта (ако датата на продажба, не може да се определи).

Датата на производството на устройството може да се намери в серийния номер намиращ се на идентификационния етикет прикрепен към продукта. Серийният номер се състои от 13 цифри. 6-ти и 7-ми символи показват месеца, 8 – годината на производство на устройството.

Установеният от производителя срок на годност на устройството е 5 години, считано от датата на закупуване, при условие, че експлоатацията на изделието е в съответствие с настоящото ръководство и приложимите технически стандарти.

Екологично безвредна утилизация (утилизация на електрическо и електронно оборудване)

Изхвърлянето на опаковката, ръководствата, както и самият уред трябва да се извърши в съответствие с местните програми за рециклиране. Провеете загриженост за околната среда и не изхвърляйте тези продукти с обикновените битови отпадъци. Използваните (стари) уреди не трябва да се изхвърлят с другите битови отпадъци, те трябва да се утилизират отделно. Собствениците на старо оборудване трябва да отнесат уредите в специалните пунктове за събиране на такива отпадъци или да ги предадат в съответните организации. Така ще подпомогнете програмата за преработка на ценни суровини, както и за прецизиране на замърсяващи вещества. Даденият прибор е произведен в съответствие с Европейските директиви 2012/19/EU, регулиращи използването на електрически електронни уреди. Даденият директива определя основните изисквания за използване и преработка на отпадъците от електрически електронни прибори, действащи на територията на целия Европейски Съюз.

 Prije korištenja ovog proizvoda, pažljivo pročitajte upute za uporabu i zadržite ga kao podsjetnik. Pravilna uporaba višenamjenskog uređaja će znatno produžiti njegovo trajanje.

MJERE SIGURNOSTI

- Proizvođač ne snosi odgovornost za ozljede izazvane nepoštovanjem zahtjeva glede tehnike sigurnosti i propisa za upotrebu proizvoda.
 - Ovaj električni uređaj je višefunkcionalni aparat za pripremu hrane u kućanskim uvjetima i može se koristiti u stanovima, domovima za odmor, hotelskim sobama, u zasebnim prostorijama prodavaona, ureda ili u drugim sličnim uvjetima izvan industrijske namjene. Industrijska ili bila koja nenamjenska upotreba uređaja smatra se narušavanjem uvjeta predviđene upotrebe proizvoda. U takvom slučaju proizvođač ne snosi odgovornost za eventualne posljedice.
 - Prije uključivanja uređaja na električnu mrežu provjerite da li njegov napon odgovara nominalnom naponu napajanja uređaja (vidi tehničke karakteristike ili tvorničku tablicu proizvoda).
 - Koristite produžni kabel predviđen za priključnu snagu uređaja – nesaobraznost parametara može izazvati kratak spoj ili pregrijavanje kabla.
 - Priključujte uređaj isključivo na utičnice koje imaju uzemljenje – to je obavezan uvjet zaštite od udara električne struje. Kada koristite produžni kabel, provjerite da li isti ima uzemljenje.
- STOP** *PAŽNJA! Za vrijeme rada uređaja njegovo se kućište, posuda i metalni dijelovi griju! Budite oprezni! Koristite kuhinjske rukavice. Da bi se izbjegle opekotine vrelom parom ne naginjite se nad uređajem sa otvorenim poklopcem.*
- Isključujte uređaj poslije upotrebe, te za vrijeme njegovog čišćenja ili prenošenja. Izvlačite električni gajtan suhim rukama, držeći ga za utikač a ne za vodič.
 - Ne provlačite električni gajtan kroz otvore za vrata ili u blizini izvora topline. Vodite računa o tome da se gajtan ne uvrće ili savija, da ne dotiče oštre predmete, kutove i bridove namještaja.
- STOP** *UPAMTITE: slučajno oštećenje kabla za elektro napajanje može dovesti do poremećaja u radu koji ne odgovaraju uvjetima garancije, te do udara električne struje. Oštećeni električni kabel potrebno je bez odlaganja zamijeniti u ovlaštenom servisu.*
- Uvijek proveravajte čistoću i ispravnost klapana za izlaz pare, klapana reguliranja pritiska, prstena za

sažimanje sa unutrašnje strane poklopca, kontejnera za skupljanje kondenzata. Nikad nemojte priključiti uređaj na struju ako ste zapazili kvarove, prljanje, deformaciju klapana, unutrašnjeg poklopca ili prstena za sažimanje ili sa punim kontejnerom za skupljanje kondenzata. Pri samostalnoj zamjeni prstena za sažimanje koristite samo rezervni prsten, koji ulazi u komplet uređaja.

- Za spremanje hrane pod pritiskom obavezno se treba u posudi nalaziti voda ili druga tekućina, ne manje od 1/5 opsega posuda.
- Striktno se zabranjaju prženje i pečenje pod velikim pritiskom!
- Kako biste izbjegli prljanja klapana za izlaz pare, punite posudu vodom i hranom na ne više od 4/5 od njenog kapaciteta. Pri kuhanju proizvoda, koji mogu nabujati u vrućoj vodi ili pustiti pjenu – ne više od 3/5 od kapaciteta posude.
- Strogo se zabranjuje pokretanje programa spremanja pod visokim pritiskom ako poklopac nije potpuno fiksiran!
- Pri otvaranju ventila za izlaz pare u toku ili na kraju

procesa spremanja moguće je snažno vertikalno izbacivanje vruće pare. Nemojte se naginjati iznad poklopca i ne držite ruke iznad otvora ventila pri otvaranju.

- Pri povećanju pritiska u radnoj komori automatski se uključuje sustav blokiranja poklopca. Ne pokušavajte otvoriti poklopac uređaja bez predhodne normalizacije pritiska u radnoj komori.
- Nakon završetka spremanja tekućih jela ili jela u obliku pirea pričekajte dok se uređaj ne ohladi u toku od 10 do 15 minuta pred smanjenjem pritiska, kako biste izbjegli izbacivanje vruće tekućine kroz ventil za izlaz pare.
- Otvarajte poklopac uređaja samo uz pomoć drške koja je na njemu učvršćena. Možete dizati uređaj samo uz pomoć specijalnih drški na stranama uređaja i samo kad je uređaj isključen.
- Ne postavljajte uređaj na meku površinu, ne prekrivajte ga tijekom rada – to može dovesti do pregrijavanja i kvara uređaja.
- Nije dozvoljena upotreba uređaja na otvorenom zraku – dospijeće vlage ili stranih predmeta u kućište

uređaja može dovesti do njegovih ozbiljnih oštećenja.

- Prije čišćenja uređaja provjerite da li je isti isključen iz električne mreže, te da li se potpuno ohladio. Strogo se pridržavajte uputa za čišćenje uređaja.

STOP *ZABRANJENO je uranjati kućište uređaja u vodu ili ga stavljati pod mlaz vode!*

- Djeca uzrasta do 8 godina i starija, te osobe s ograničenim fizičkim, čulnim ili intelektualnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva ili znanja, mogu da koriste uređaj samo pod prismotrom i/ili u slučaju ako su isti prošli obuku glede propisa za sigurnu upotrebu uređaja i poimaju opasnosti vezane za njegovu upotrebu. Djeca se ne smeju igrati sa uređajem. Držite uređaj i njegov gajtan za napa-

janje strujom na mjestu nedostupnom za djecu mlađu od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja ne smije obavljati djeca bez nadzora odraslih.

- Materijali za pakiranje (folija, penoplast i t. d.) mogu biti opasni za djecu. Opasnost od gušenja! Čuvajte ga na mjestu nedostupnom za djecu.
- Nije dozvoljeno samostalno obavljanje popravki uređaja ili mijenjanje njegovog dizajna. Popravke aparata mora provoditi samo ovlašteni servisni centar. Neprofesionalno obavljen posao može dovesti do kvara aparata, ozljeda i oštećenja imovine.

STOP *PAŽNJA! Zabranjena je upotreba uređaja ako isti nije ispravan.*

Tehničke karakteristike

Model.....	RMC-M110E
Snaga.....	900 W
Napon.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volumen posude.....	4,8 l
Unutarnji sloj.....	protiv zagorijevanja Daikin® (Japan)
Display.....	sa LED diodama, digitalni
Tip upravljanja.....	elektronički
Sustav zaštite.....	4 razine:
• parni ventil	
• ventil za zatvaranje	
• termički osigurač	
• senzor prevelikog pritiska	
Zvučni signal za završetak pripreme jela.....	da

Automatski režimi pripreme jela

RICE/GRAIN (RIŽA/KRUPICE).....	3 režima
SOUP (JUHA).....	3 režima
BOIL (KUHANJE).....	3 režima
FRY (PRŽENJE/FRITEZA).....	1 režim
JAM/DESSERT (DŽEM/DESSERT).....	3 režima
PILAF (PILAV).....	3 režima
OATMEAL (MLIJEČNA KAŠA).....	3 režima
BEANS (MAHUNARKE).....	3 režima
BAKE (PEČENJE).....	3 režima
GAME (DIVLJAC).....	3 režima
POPCORN (POPCORN).....	1 režim
STEAM (PIRANJE).....	12 režima
STEAM (PARA).....	12 režima
MULTI-CHEF (GLAVNI KUCHAR).....	1 režim

Funkcije

Grijanje jela.....	do 8 sati
Održavanje temperature pripremljenih jela (automatsko grijanje).....	do 8 sati
Prethodno isključivanje automatskog grijanja.....	ima
Odgodeni start.....	do 24 sata

Kompletiranje

Višenamjenski aparat za brzu pripremu jela skupa sa posudom.....	1 kom.
Poklopac s ventilom za paru.....	1 kom.
Zdjela za pripremu jela na pari.....	1 kom.
Mjerna čaša.....	1 kom.
Cjediljka.....	1 kom.
Ravna žlica.....	1 kom.
Kutlača.....	1 kom.
Košara za prženje u fritezi.....	1 kom.
Knjigica "100 receptata".....	1 kom.
Priljučni brtvjeni prsten.....	1 kom.
Uputa za upotrebu.....	1 kom.
Servisna knjžićica.....	1 kom.
Kabel električni.....	1 kom.

i *Proizvođač ima pravo na unošenje izmjena u dizajn, kompletiranje, te tehničke karakteristike proizvoda u cilju usavršavanja svojih proizvoda bez dodatnog obavještanja o tim izmjenama.*

Izvedba modela

1. Kućište aparata
2. Ddjela koja se skida sa slojem protiv zagorijevanja
3. Navrtka za fiksiranje
4. Ploča za upravljanje displayom
5. Osnova sa gumiranim nožicama

- Ručice za nošenje aparata
- Mrežni kabeL s utikačem
- Poklopac aparata koji se može skidati
- Izlazni otvor zaštitnog ventila
- Poluga za ručnu blokadu poklopca
- Ventil za ispuštanje pare sa zaštitnom obojkom
- Prebacivač ventila za ispuštanje pare
- Brveni prsten
- Ručica poklopca
- Posuda za pripremu jela na pari
- Cjediljka
- Kutlača
- Ravna žlica
- Mjerna čašica
- Košara za prženje u fritezi
- Posuda za sakupljanje kondenzata (na stražnjoj ploči aparata)
- Ventil za zatvaranje

Upravljačka ploča

- Tipke za izbor automatskog režima (skupine režima) pripreme jela.
- Tipka "COOK TIME" ("VRIJEME PRIPREME JELA") – izbor vremena pripreme jela.
- Indikator vremena pripreme jela. Prikazuje izabrano vrijeme pripreme jela u automatskim režimima: "FAST" ("KRATKO"), "NORMAL" ("SREDNJE"), "SLOW" ("VELIKO").
- Display. Prikazuje odbrojavanje vremena pripreme jela / odgođenog starta / zgrijevanja.
- Tipka "TIMER / KEEP WARM" ("ODGODA / AUTOMATSKO GRIJANJE") – podešavanje vremena za funkciju "Odgodeni start"; prethodno isključivanje automatskog grijanja jela.
- Tipka "REHEAT/CANCEL" ("GRIJANJE/PONIŠTAVANJE") – uključivanje i isključivanje funkcije "Grijanje"/poništanje svih podešavanja/ isključivanje funkcije "Održavanje toplote"/preki režima pripreme jela.
- Tipka "MULTI-CHEF" ("GLAVNI KUHAR") – izbor režima ručnog podešavanja vremena pripreme jela.
- Tipka "+" – smanjivanje vremena odgođenog starta/skraćenje vremena pripreme jela.
- Tipka "*" – povećanje vremena odgođenog starta/povećanje vremena pripreme jela.
- Indikator za izbor tipa namirnice u skupinama automatskih režima "STEAM" i "STEW": "MEAT" ("MESO"), "FISH" ("RIBA"), "VEGETABLES" ("POVRĆE"), "POULTRY" ("PERAD").

I. PRIJE PRVOG UKLJUČIVANJA APARATA

Oprezno izvadite proizvod i pripadajuće dijelove iz kutije. Uklonite sve materijale za pakiranje i reklamne naljepnice izuzen naljepnice sa serijskim brojem.

⚠ *Nepostojanje serijskog broja na proizvodu automatski Vas lišava prava na njegovo jamstveno održavanje.*

Obrisite kućište aparata vlažnom krpom. Isperite posudu sa toplom vodom sa sapunikom. Temeljno je osušite. Kod prve upotrebe aparata moguća je pojava stranog mirisa, što nije posljedica neispravnosti aparata. U tom slučaju treba aparat očistiti (vidi "Održavanje višenamjenskog kuhinjskog aparata").

⚠ *Poslije prijevoza ili čuvanja proizvoda na niskim temperaturama, uređaj treba ostaviti na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata prije njegove upotrebe.*

Stavite aparat na tvrdnu ravnu horizontalnu plohu tako, da para koja izlazi iz ventila za paru ne pada na tapete, dekorativne elemente, elektroničke uređaje i druge predmete ili materijale koji mogu da se oštete uslijed visoke vlažnosti i temperature.

Prije pripreme jela uvjerite se da vanjski i vidni unutarnji dijelovi višenamjenskog aparata nemaju oštećenja i druge nedostatke. Između posude i grejnoj elementa ne smije biti stranih tijela.

II. KORIŠTENJE VIŠENAMJENSKOG APARATA

Otvaranje/zatvaranje poklopca

Kod zatvaranja poklopca aparata se hermetički priljubljuje uz kućište aparata, što omogućava stvaranje visokog tlaka u višenamjenskom aparatu za brzu pripremu hrane. Kada je tlak u aparatu iznad atmosferskog, poklopac se automatski blokira. Ako je nakon završetka pripreme jela potrebno upotrebiti snagu za otvaranje poklopca, to znači da je tlak u radnoj komori još uvijek suviše visok. Otvorite ventil za ispuštanje pare i sačekajte normaliziranje tlaka u aparatu. Za zatvaranje poklopca spustite ga i zakrenite polugu za ručnu blokadu u smjeru kretanja kazaljke na satu do kraja. Za otvaranje poklopca zakrenite polugu za ručnu blokadu u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu do kraja.

⚠ *PAŽNJA! Prije otvaranja poklopca provjerite da li je ventil za ispuštanje pare otvoren i da iz njega ne izlazi para.*

Tijekom rada aparat se grije! Ne dotičite metalne dijelove poklopca tijekom procesa i neposredno po završetku pripreme jela. Otvorajte poklopac samo uz pomoć ručice.

Nemojte podizati aparat držeći ga za ručicu poklopca! Za podizanje i nošenje aparata koristite ručice na njegovom kućištu.

Ventil za ispuštanje pare

Višenamjenski aparat za brzu pripremu hrane REDMOND RMC-M110E opremljen je ventilom za ispuštanje pare, koji se nalazi na poklopcu. Postavljanjem prebacivača ventila u položaj "HIGH PRESSURE" ("VISOKI TLAK" – ventil je zatvoren) ili "NORMAL PRESSURE" ("NORMALNI TLAK" – ventil je otvoren) može se mijenjati princip rada aparata: sa zatvorenim ventilom, aparat radi kao aparat za brzu pripremu hrane, a kod otvorenog ventila aparat radi kao višenamjenski uređaj.

i *Tehnološki zazor prebacivača ventila za ispuštanje pare ne predstavlja njegovu neispravnost.*

Po završetku pripreme jela pod visokim tlakom potrebno je otvoriti ventil za ispuštanje pare u cilju normalizacije tlaka u radnoj komori. Kod pripreme jela koja ne zahtijevaju velike količine tekućine (pilav i sl.), ventil za ispuštanje pare me se otvori odmah nakon završetka procesa pripreme jela. Ako se pod tlakom pripremaju tekuća ili kašasta jela, potrebno je sačekati 5-10 minuta kako bi se aparat ohladio i tek potom otvoriti ventil. U suprotnom moguće je izbacivanje vruće tekućine skupa sa izlazećom parom.

⚠ *PAŽNJA! Kod otvaranja ventila za ispuštanje pare tijekom procesa pripreme jela ili nakon njegovog završetka, moguće je silno okomito izbacivanje vruće pare. Budite oprezni!*

Funkcija "Odgodeni start"

U automatskom režimu pripreme jela možete podestati odgodu početka pripreme jela u vremenskom opsegu od 1 minute do 24 sata s korakom podešavanja od 1 minute (pretpostavljena odgoda je 2 sata).

- Nakon izbora režima i vremena pripreme jela stisnite tipku "TIMER / KEEP WARM". Na displayu će zasvijetleti vrijeme odgođenog starta. Indikator prikaza sati će treptati.
- Pritisnom na tipku podesite potrebno vrijeme u satima, a zatim u minutama (ponovnim stiskanjem na tipku "TIMER / KEEP WARM"). Za brzu promjenu vrijednosti pritisnite i držite tipku "+" ili "-".
- Nekoliko sekundi poslije završetka podešavanja vremena odgođenog starta cifre na displayu prestaju treptati i počinje obrnuto očitavanje podesenog vremena.
- Za poništavanje podesenosti pritisnite tipku "REHEAT/CANCEL".

i *Funkcija odgođenog starta nedostupna je u programima "FRY", "POPCORN", "BAKE", a također i kod korištenja funkcije "Grijanje".*

Ne preporučuje se korištenje funkcije odgođenog starta ako se u receptu, kao sastojci koriste lako kvarljive namirnice (jaja, mlijeko, vrhnje, meso, riba, sir i t. d.). Kod podešavanja vremena odgođenog starta, treba imati u vidu da će funkcioniranje odabranog programa i obrnuto računanje vremena za pripremu jela početi tek nakon što aparat dostigne potrebnu temperaturu i tlak. Ako je na tajmeru podešeno vrijeme od 24 sata, promjene u minutama nisu moguće.

Funkcija "Održavanje topline" (automatsko grijanje)

Po završetku režima pripreme jela (o čemu nas obavještava zvučni signal i gasi se indikator tipke režima) uključuje se automatsko grijanje jela (na displayu se pali sijalica za vrijeme grijanja sa korakom od 1 sata). Ova funkcija omogućava održavanje temperature pripremljenog jela u granicama od 60-80°C tijekom 8 sati.

Prekid automatskog grijanja ostvaruje se pritiskom na tipku "REHEAT/CANCEL": indikator tipke se gasi i aparat prelazi u režim čekanja. Ako je potrebno, funkcija automatskog grijanja se može i ranije isključiti, pritiskom na tipku "TIMER / KEEP WARM" (indikator tipke "Reheat/Cancel" se gasi). Za ponovno uključivanje funkcije automatskog grijanja stisnite tipku "TIMER / KEEP WARM" još jednom.

Funkcija "Grijanje"

Omogučava podgrijavanje hladnog jela do temperature od 60-80°C i njegovo održavanje u toplom stanju tijekom 8 sati:

- Prebacite namirnicu u posudu, stavite je u kućište aparata. Provjerite da li posuda dobro natiježe na element za grijanje, t.j. da posuda stoji ravno i bez ukošenja.
- Zatvorite i blokirajte poklopac. Postavite prebacivač ventila za ispuštanje pare u položaj "HIGH PRESSURE". Uključite aparat u električnu mrežu.
- Pritisnite tipku "REHEAT/CANCEL". Upaliti će se indikator tastera, na displayu će se prikazati izravno očitavanje vremena grijanja jela s korakom od 1 sata.
- Za isključivanje režima grijanja pritisnite tipku "REHEAT/CANCEL" (indikator tipke se gasi).

HRV

Sustavi zaštite aparata

Višenamjenski aparat za brzu pripremu hrane REDMOND RMC-M110E opremljen je sustavom zaštite u više razina. Kod pripreme jela pod tlakom, ako pokažete temperaturu i tlaka iznad izvan potrebnih granica, proces pripreme jela će se privremeno zaustaviti, sve dok se ti parametri ne vrate u normalu. Ako se to tijekom određenog vremena ne dogodi, rad aparata se u potpunosti prekida. Aparat je, također, opremljen dodatnom zaštitom od pregrijavanja u režimima "FRY" i "POPCORN": Kod kritičnog grijanja uređaj prekida pripremu jela i mora se u potpunosti ohladiti (približno tijekom 15 minuta), prije nego budete u mogućnosti ponovno koristiti neki od spomenutih režima. Ako se, kod ponovljenog pokušaja startovanja režima "FRY" ili "POPCORN" na displayu pali "FH", znači da je temperatura aparata još uvijek suviše visoka i uključivanje režima je zablokirano. Ovo ograničenje se ne odnosi na ostale režime pripreme.

Priprema jela pod tlakom

Kada je zatvoren ventil za ispuštanje pare dolazi do hestimizacije radne komore aparata, u kojoj se u procesu grijanja stvara i održava visoki tlak. Ključanje vode i stvaranje pare odvija se na temperaturi iznad 100°C, što rezultira skraćivanjem vremena pripreme jela za više od dva puta. U kombinaciji s ograničenim dostupom kisika u pripremano jelo, ovo omogućava maksimalno očuvanje korisnih svojstava namirnica u pripremljenom jelu.

Osnovna pavila za pripremu jela pod tlakom:

- U posudi višenamjenskog aparata za brzu pripremu hrane obavezno je prisustvo vode ili neke druge tekućine (najmanje 2 mjerne čaše).
- Rad aparata pod tlakom ne pretpostavlja prženje namirnica na utju. Ukoliko je neophodno možete isparisati narezano povrće u manjoj količini ulja ili u bujoni za dva višenamjenska aparata za brzu pripremu hrane u režimu "FRY" sa otvorenim poklopcem, zatim ubaciti ostale namirnice, dodati tekućinu, zatvoriti aparat i dalje pripremati pod tlakom.

- Posudu višenamjenskog aparata za brzu pripremu hrane treba puniti namirnicama i vodom u granicama ne više od 4/5 i ne manje od 1/5 volumena posude. Kod kuhanja namirnica koje buje u vreloj vodi ili koje stvaraju pjenu (špinat, riža, mahunarke, makarone i t. d.), nemojte puniti posudu više od 3/5 njezinog volumena, kako se ne bi zaprljao ventil za ispuštanje pare.

⚠ UPAMTITE: Ne pridržavanje ovih pravila može dovesti do ozbiljnih kvarova aparata!

Opći redoslijed radnji kod korištenja automatskih režima pripreme jela

1. Pripremite (izmjerite) neophodne sastojke i ravnomjerno ih razmjestite u posudi.
2. Ubacite posudu u kućište aparata, provjerite da li ista stoji ravno i bez ukošenja, te da li se dobro priljubljuje uz element za grijanje.
3. Postavite prebacivač ventila za ispuštanje pare u neophodan položaj:
 - "HIGH PRESSURE" – aparat radi kao ekspres lonac (za skupine režima "RICE/GRAIN"; "SOUP"; "BOIL"; "JAM/DESSERT"; "PILAF"; "OATMEAL"; "BEANS"; "GAME");
 - "NORMAL PRESSURE" – aparat radi kao kao višenamjensko kuhalo (za režime "FRY"; "BAKE"; "POPCORN").
4. Uključite aparat u električnu mrežu.
5. Pritisnom ko dugovjaku tipku odaberite potreban režim (skupinu režima) za pripremu jela i vrstu namirnice (za skupine režima "STEAM" i "STEAM"). Upaliti će se indikator tipke, na displayu će početi treperiti podrazumijevano vrijeme pripreme jela (vrijeme pripreme jela ne obuhvata vrijeme koje je potrebno aparata za dostizanje odgovarajuće temperature i tlaka).
6. Pritisnite tipku "COOK TIME", odaberite potrebno vrijeme pripreme jela ("FAST"; "NORMAL"; "SLOW").
7. Ako želite zadati vrijeme odgođenog starta, pritisnite tipku "TIMER / KEEP WARM". Tipkama "+" i "-" podesite potrebnu vrijednost vremena.
8. Nekoliko sekundi nakon završetka podešavanja vremena display prestaje treptati i počinje izvršavanje zadanoj reži. Kada se dostigne neophodna temperatura i tlak, počinje obrnuto očitavanje vremena rada aparata u dotičnom režimu. U režimu "POPCORN" obrnuto očitavanje vremena pripreme se ne prikazuje.
9. Ukoliko je neophodno, ranije isključite funkciju automatskog podgrijavanja jela.
10. Ako se pripremali jelo pod tlakom, prije otvaranja poklopca aparata, pažljivo otvorite ventil za ispuštanje pare, kako bi normalizovali tlak u radnoj komori aparata.
11. Poništavanje svih zadanih vrijednosti, ili prekidanje pripreme jela, moguće je u bilo kojoj fazi pripreme jela, uz pomoć tipke "REHEAT/CANCEL".

Priprema riže i drugih krupica (visoki tlak)

Za brzu pripremu riže, heljde, sipkavih kašica od griza, predviđena je skupina automatskih režima "RICE/GRAIN" koja obuhvata 3 varijante podešavanja koje se mogu podesiti u skladu sa receptom, vrstom namirnice i vremenom pripreme jela. Podrazumijevano vrijeme pripreme jela iznosi 12 minuta. Količina sastojaka bez tekućine ne smije biti veća od 2/5 razine skale na unutarnjoj površini posude aparata.

Priprema juha (visoki tlak)

Za pripremu različitih juha i krem-juha predviđena je skupina automatskih režima "SOUP", koja obuhvata 3 varijante podešavanja koje se mogu podesiti u skladu sa receptom, vrstom namirnice i vremenom pripreme jela. Podrazumijevano vrijeme pripreme jela iznosi – 30 minuta. Ukupna količina sastojaka, uključujući i tekućinu, ne smije biti iznad maksimalne razine skale na unutarnjoj površini posude aparata.

Kuhanje (visoki pritisak)

Za juhanje mesa, ribe, povrća, hrenovki, kompota, pripremu voćnih kašica, predviđena je skupina automatskih režima "BOIL", koja obuhvata 3 varijante pod

šavanja koje se mogu podesiti u skladu sa receptom, vrstom namirnice i vremenom pripreme jela. Podrazumijevano vrijeme pripreme jela iznosi – 20 minuta.

Ukupna količina sastojaka, uključujući i tekućinu, ne smije biti iznad maksimalne razine skale na unutarnjoj površini posude aparata.

Prženje (normalni tlak)

U višenamjenskom aparatu za brzu pripremu hrane REDMOND RMC-110E predviđen je specijalni automatski režim "FRY", koji omogućava pripremu hrane (meso, povrće, perad, plodovi mora) na normalnom tlaku uz dodavanje manjih količina ulja ili masti. Podrazumijevano vrijeme rada režima "FRY" iznosi 20 minuta. Za prženje u fritizi koristite specijalan košaru sa skidajućom ručicom (ulazi u komplet višenamjenskog aparata za brzu pripremu hrane).

ⓘ PAŽNJA! Ne zatvarajte poklopac aparata kod pripreme jela u režimu "FRY". U protivnom slučaju može doći do aktiviranja zaštite za automatsku blokadu poklopca (ne možete vizuelno kontrolirati proces prženja, miješati ili obrtati namirnice). Ako je do ovoga, ipak, došlo, zaustavite proces pripreme jela, sačekajte da se aparat ohladi i onda otvorite poklopac. Poslije toga proces pripreme jela možete nastaviti.

Priprema slatkog, deserta (visoki tlak)

Za pripremu slatkog, pekmeza, džemova, različitih deserta, predviđena je skupina automatskih režima "JAM/DESSERT" koja obuhvata 3 varijante podešavanja koje se mogu podesiti u skladu sa receptom, vrstom namirnice i vremenom pripreme jela. Podrazumijevano vrijeme pripreme jela iznosi 22 minute. Ukupna količina sastojaka, uključujući i tekućinu, ne smije biti iznad maksimalne razine skale na unutarnjoj površini posude aparata.

Priprema pilava (visoki tlak)

Za pripremu različitih vrsta pilava predviđena je skupina automatskih režima "PILAF", koja obuhvata 3 varijante podešavanja koje se mogu podesiti u skladu sa receptom, vrstom namirnice i vremenom pripreme jela. Podrazumijevano vrijeme pripreme jela iznosi – 20 minuta. Ukupna količina sastojaka bez tekućine ne smije biti veća od 3/5 skale na unutarnjoj površini posude aparata.

Priprema mliječnih kaša (visoki tlak)

Za pripremu različitih mliječnih kaša predviđena je skupina automatskih režima "OATMEAL", koja obuhvata 3 varijante podešavanja koje se mogu podesiti u skladu sa receptom, vrstom namirnice i vremenom pripreme jela. Ukupna količina sastojaka, uključujući i tekućinu ne smije biti veća od 2/5 skale na unutarnjoj površini posude aparata. Podrazumijevano vrijeme pripreme jela iznosi 5 minuta.

Priprema kaša u višenamjenskom aparatu za brzu pripremu hrane pretpostavlja upotrebu pasteuriziranog mlijeka sa malim sadržajem masnoće. Da mlijeke ne iskipi iz posude i za dobijanje neophodnog rezultata, preporučuje se prije pripreme jela obaviti sljedeće radnje:

- temeljito oprati sve zrnaste žitarice (rižu, heljdu, prosu itd.) kod voda ne postane čista;
- namazati posudu višenamjenskog aparata maslacem prije pripreme;
- strogo se pridržavajte omjera, mjerite sastojke prema receptima iz priložene kuharice (smanjivati ili povećavati količinu sastojaka samo proporcionalno);
- prilikom korištenja punomasnog mlijeka, možete ga razblažiti vodom u omjeru 1:1.

Svojstva mlijeka i krupica mogu se razlikovati u ovisnosti od mjesta podrijetla i proizvođača, što ponekad utječe na rezultate pripreme jela.

Priprema mahunarli (visoki tlak)

Za pripremu graska, graha, leća i drugih analognih namirnica od mahunarli, predviđena je skupina automatskih režima "BEANS", koja obuhvata 3 varijante podešavanja koje se mogu podesiti u skladu sa receptom, vrstom namirnice i vremenom pripreme jela. Podrazumijevano vrijeme pripreme jela iznosi 40 minuta. Ukupna količina sastojaka bez tekućine ne smije biti veća od 3/5 skale na unutarnjoj površini posude aparata.

Proces pečenja (normalni tlak)

Za pečenje biskvita, kolača, zapečenih jela, te ka pečenje mesa, ribe, povrća, predviđena je skupina automatskih režima "BAKE" koja obuhvata 3 varijante podešavanja koje se mogu podesiti u skladu sa receptom, vrstom namirnice i vremenom pripreme jela. Podrazumijevano vrijeme pripreme jela iznosi 30 minuta. Ukupna količina sastojaka bez tekućine ne smije biti veća od 2/5 skale na unutarnjoj površini posude aparata.

Priprema divljači (visoki tlak)

Za pripremu jela od divljači (tvrdog mesa, krupnih komada mesa i divljih ptica), te za kuhanje hladatine, predviđena je skupina automatskih režima "GAME", koja obuhvata 3 varijante podešavanja koje se mogu podesiti u skladu sa receptom, vrstom namirnice i vremenom pripreme jela. Podrazumijevano vrijeme pripreme jela iznosi 30 minuta. Ukupna količina sastojaka bez tekućine ne smije biti veća od 4/5 skale na unutarnjoj površini posude aparata.

Priprema popcorna (normalni tlak)

Za pripremu popcorna predviđen je specijalni automatski režim "POPCORN".

1. Stavite zrna za pripremu popcorna (bez ambalaza, najviše 200 grama odjednom) u posudu aparata.
2. Stavite posudu u kućište aparata, provjerite da li ista stoji ravno, bez ukošenja, te da li dobro naliježe na element za grijanje. Zatvorite i zablokirajte poklopac.
3. Skinite prebacivač ventila za ispuštanje pare, povlačenjem nagore. Uključite aparat u električnu mrežu.
4. Pritisnite tipku "POPCORN". Upaliti će se indikator tipke, nakon nekoliko sekundi na displayu će zasvijetliti dinamička oznaka grijanja i počinje rad u odabranom režimu pripreme popcorna. Očitavanje vremena u ovome režimu se ne prikazuje.
5. Po završetku vremena pripreme čuje se zvučni signal i na displayu će zasvijetliti "0000".
6. Sačekajte da presanu pucanja zrna u posudi, zatim otvorite posudu i izvadite je iz kućišta aparata skupa sa popcornom.

⚠ PAŽNJA! Kod pripreme popcorna aparat je silno grije! Budite opazivi! Koristite kuhinjske rukavice.

Pirjanje (visoki tlak)

Za pripremu jela postupkom pirjanja predviđena je skupina automatskih režima "STEAM", koja obuhvata 12 varijanti podešavanja koje se mogu podesiti u skladu sa receptom, vrstom namirnice i vremenom pripreme jela. Vrijednosti podrazumijevanih vremena ovise od odabrane vrste namirnice ("MEAT"; "VEGETABLES"; "POULTRY"; "FISH"). Ukupna količina sastojaka, uključujući tekućinu, ne smije biti veća od 4/5 skale na unutarnjoj površini posude aparata.

Priprema na pari (visoki tlak)

Za pripremu na pari povrća, ribe, mesa, plodova mora, djetaltnih i vegetarijanskih jela, dječje hrane, predviđena je skupina automatskih režima "STEAM", koja obuhvata 12 varijanti podešavanja koje se mogu podesiti u skladu sa receptom, vrstom namirnice i vremenom pripreme jela. Vrijednosti podrazumijevanih vremena ovise od odabrane vrste namirnice ("MEAT"; "VEGETABLES"; "POULTRY"; "FISH"). Za pripremu jela na pari koristite specijalnu posudu i cijediljku-podmetač (ulazi u komplet višenamjenskog aparata za brzu pripremu hrane):

1. Nalije u posudu 300-350 ml vode.
2. Pripremite sve namirnice u skladu sa receptom, ravnomjerno ih porjedajte u posudu za pripremu na pari. Ubacite u posudu cjediljku, stavite na nju posudu.
3. Pridržavajte se uputa koje su dane u t. 2-11 razdjela "Opći redoslijed radnji kod korištenja automatskih režima pripreme jela".

Režim "MULTI-CHEF" (visoki/normalni tlak)

Ako predviđeni automatski režimi ne omogućavaju stvaranje neophodnih uvjeta za pripremu jela koje ste zamislili, možete se koristiti režimom ručnog po-

dešavanja "MULTI-CHEF": On omogućava pripremu hrane kako pod visokim, tako i na normalnom tlaku, sa podešavanjem vremena pripreme u opsegu od 2 do 99 minuta sa korakom od 1 minute. U ovom režimu možete realizirati praktički sve kulinarske ideje. Podrazumijevano vrijeme pripreme je 10 minuta. Ukupna količina sastojaka, uključujući tekućine, ne smije biti veća od 4/5 skale na unutarnjoj površini posude aparata.

1. Odmjerite i pripremite namirnice u skladu s receptom. Stavite ih u posudu, nalijte vodu.
2. Stavite posudu u kućište aparata, malo ga zakrenite, provjerite da li ista stoji ravno, bez ukošenja, te da li dobro naliježe na element za grijanje. Zatvorite i izablockirajte poklopac.
3. Postavite prebacivač ventila za ispuštanje pare aparata u potreban položaj ("HIGH PRESSURE" ili "NORMAL PRESSURE"). Uključite aparat u električnu mrežu.
4. Pritisnite tipku "MULTI-CHEF". Pali se indikator tipke, na displayu se pali i počinje treptati podrazumijevano vrijeme pripreme jela.
5. Pritiskanjem tipki "+" i "-", podesite potrebno vrijeme pripreme jela.
6. Pridržavajte se uputa koje su dane u t. 7-11 razdjela "Opći redoslijed radnji kod korištenja automatskih režima pripreme jela".

III. DOPUNSKA MOGUĆNOSTI

- Priprema dječje hrane
- Sterilizacija posude i predmeta za osobnu upotrebu

IV. DODATNI PRIBOR

Nabaviti dodatnu opremu za multi-kuhalu REDMOND RMC-M110E i saznati o novim proizvodima REDMOND je moguće na web stranici www.multicooker.com ili u trgovinama ovlaštenih dilera.

SAVJETI ZA PRIPREMU JELA

Preporučeno vrijeme pripreme različitih jela na pari

Jelo	Težina, g / Kol, kom.	Količina vode, ml	Vrijeme pripreme, min.
File svinjetine/govedine (kockice od 1,5-2 cm)	500	400	15/20
Jagnjeći file (kockice od 1,5-2 cm)	500	500	25
Pileći file (kockice od 1,5-2 cm)	500	500	6
Mijeveno meso/Kotteti	500	500	15
Riba (file)	500	500	8
Plodovi mora-koktel (svježe smrznuti)	500	500	8
Kumpir (isečen na 4 dijela)	500	500	8
Mrkva (kockice od 1,5-2 cm)	500	500	8
Kikla (isečena na 4 dijela)	500	500	12
Povrće (svježe smrznuto)	500	500	3
Jaja	5 kom.	500	4

i Treba imati na umu da su ovo opće preporuke. Realno vrijeme može da se razlikuje od preporučenih vrijednosti u ovisnosti od kvalitete konkretnog proizvoda, kao i od važes okusa.

Tablica režima pripremanja jela (tvorničke podešenosti)

Skupine režima	Vrijeme pripreme, min			Podrazumijevano vrijeme, min	Odgodeni start	Grijanje jela
	Fast	Normal	Slow			
RICE/GRAIN	8	12	16	12	Ima	Ima
SOUP	15	30	45	30	Ima	Ima
BOIL	18	20	45	20	Ima	Ima
FRY	20				--	Ima
JAM/DESSERT	13	22	30	22	Ima	Ima
PILAF	10	20	30	20	Ima	Ima
OATMEAL	3	5	10	5	Ima	Ima
BEANS	25	40	60	40	Ima	Ima
BAKE	26	30	35	30	--	Ima
GAME	15	30	45	30	Ima	Ima
POPCORN	Podešava se automatski				--	Ima
STEW	Meat	30	40	50	40	Ima
	Vegetables	15	20	25	20	Ima
	Poultry	20	35	45	35	Ima
	Fish	15	20	30	20	Ima
STEAM	Meat	15	20	25	20	Ima
	Vegetables	6	10	15	10	Ima
	Poultry	8	10	15	10	Ima
	Fish	10	15	20	15	Ima
MULTI-CHEF	Podešava se ručno u opsegu od 2 do 99 minuta			--	Ima	Ima

V. ODRŽAVANJE APARATA

Prije početka čišćenja aparata provjerite da li je isti isključen iz električne mreže i da li se potpuno ohladio. Koristite meku tkaninu i neabrazivna sredstva za pranje posude. Savjetujemo da se uređaj očisti odmah nakon upotrebe. Prije prvog korištenja ili za uklanjanje mirisa poslije pripreme jela, preporučujemo da tijekom 20 minuta prokuhate polovicu litru u režimu "BOIL" sa zatvorenim ventilom za ispuštanje pare.

⚠ Prilikom čišćenja zabranjuje se upotreba abrazivnih sredstava, gumica na abrazivnom površinom i kemijskih agresivnih tvari.

Kućište aparata čistite ukoliko je potrebno. Posudu očistite nakon svake upotrebe (dozvoljava se pranje u perilici za posuđe), a nakon toga obrišite vanjske površine do suhog stanja.

Unutarnje površine poklopca čistite nakon svake upotrebe aparata:

1. Otvorite poklopac aparata. U središtu, na njegovoj unutarnjoj strani nalazi se fiksna matica. Pridržavajući poklopac, odvrnite navrtku (u smjeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu), i pažljivo odvojite poklopca od poluge uglobnog mehanizma.
2. Očistite unutarnju površinu poklopca i odbrišite je do suhog stanja.
3. Vratite poklopac na svoje mjesto: neka se poklope otvori i u središtu poklopca sa navojem na poluzi uglobnog mehanizma (potluga za blokadu poklopca mora biti odgore) i, pridržavajući poklopac, pritegnete fiksnu

navrtku (u smjeru kretanja kazaljke na satu) do kraja.

Za učinkovitije čišćenje unutarnje površine poklopca aparata preporučujemo skidanje brtvene gume i rasklapanje ventila za ispuštanje pare.

Čišćenje ventila za ispuštanje pare i zapornog ventila preporučuje se nakon svake upotrebe aparata:

1. Skinite prebacivač ventila za ispuštanje pare, povlačenjem nagore.
2. Odvrnite zaštitnu oblogu na unutarnjoj površini poklopca.
3. Operite oba dijela ventila toplom vodom.
4. Zavrnite oblogu ventila na svoje mjesto, prebacivač ventila fiksirajte u gnijezdu poklopca lakim pritiskanjem.
5. Također, na unutarnjoj strani poklopca se nalazi ventil za zatvaranje za reguliranje pritiska. Temeljito ukloniti zaogadivanje sa samog ventila i brtvene gumice pomoću vlažne spužve ili kuhinjske salвете.

⚠ Preporučuje se čišćenje parnog ventila i ventila za zatvaranje posle svake upotrebe uređaja.

Brtveni prsten na unutarnjem dijelu poklopca čistite po potrebi: pažljivo skinite prsten, operite toplom vodom i vratite ga na svoje mjesto – ravno, bez ukošenja. Tijekom pripreme jela stvara se kondenzat koji se sakuplja u posudi na stražnjem dijelu kućišta aparata. Povlačenjem posude nadolje, skinite je, izlize sakupljenu vodu i stavite posudu na svoje mjesto.

VI. PRIJE OBRACANJA U SERVISNI CENTAR

Poruka o pogrešci na displayu	Moguće neispravnosti	Otklanjanje pogrešaka
E1	Pogreška davača tlaka	Isključite aparat iz električne mreže ostavite ga da se ohladi. Dobro zatvorite poklopac. Ako problem nije otklonjen, obratite se u ovlaštenu servisni centar
E3	Pogreška sustava (mogući kvar na upravljačkoj ploči ili elementa za grijanje)	Obratite se u ovlaštenu servisni centar
E5	Aparat se pregrijao	Isključite aparat iz električne mreže i pustite ga da se ohladi

HRV

Neispravnost	Mogući uzrok	Otklanjanje neispravnosti
Ne uključuje se	Nema napona u električnoj mreži	Provjerite napon u električnoj mreži
Poklopac nema hermetičku vezu sa kućištem aparata. Tijekom pripreme jela ispod poklopca izlazi para	Brtveni prsten na poklopcu aparata je postavljen ukošio ili ga nema	Postavite brtveni prsten ispravno
	Brtveni prsten na poklopcu aparata je zaprljan	Očistite brtveni prsten
Jelo se priprema suviše dugo	Deformacija brtvenog prstena	Zamijenite brtveni prsten
	Prekidi u napajanju električnom energijom	Provjerite napon u električnoj mreži
	Između posude i elementa za grijanje upao je strani predmet	Uklonite strani predmet
Element za grijanje je zaprljan	Posuda je u kućištu aparata postavljena ukošio	Postavite posudu ravno, bez ukošenja
		Iskopčajte aparat iz električne mreže, ostavite ga da se ohladi. Očistite element za grijanje

VII. GARANCIJSKE OBVEZE

Za ovaj se proizvod daje garancija od 2 godine od momenta njegove nabavke. Tijekom garantnog roka proizvođač se obvezuje otkloniti putem popravke, zamjene dijela ili zamjene cijelog proizvoda koji su posljedica tvorničkog defekta, ili koji su nastali uslijed kvalitete materijala ili sklapanja proizvoda u tvornici. Garancija je pravosnažna samo u slučaju kada je datum kupnje potvrđen pečatom prodavaone i potpisom prodavatelja na izvornom garancijskom talonu. Ova garancija se priznaje samo u slučaju ako se proizvod koristi sukladno uputama danim u uputama za upotrebu, ako proizvod nije popravljivan, nije rastavljan, te ako nije došlo do njegovog oštećenja uslijed nepravilnog rukovanja i kada je sačuvana kompletnost proizvoda. Ova se garancija ne odnosi na prirodno habanje proizvoda i potrošnih materijala (filteri, lampice, premaz protiv zagorijevanja, brtvila i t. d.). Rok trajanja proizvoda i rok valjanosti garancijskih obveza za isti, računaju se od dana prodaje ili od dana proizvodnje proizvoda (u slučaju ako je datum prodaje nemoguće odrediti).

Datum proizvodnje proizvoda može se naći u serijskom broju koji se nalazi na identifikacijskoj naljepnici na kućištu proizvoda. Serijski se broj sastoji od 13 znakova. U njemu 6. i 7. znak označavaju mjesec, 8. znak označava godinu proizvodnje uređaja.

Rok trajanja proizvoda koji je utvrdio proizvođač uređaja iznosi 5 godina od dana njegove nabavke pod uvjetom da se isti koriste u skladu sa ovim uputama i primjenjivim tehničkim standardima.

Ekološki neškodljivo iskorištavanje (iskorištavanje električnih i elektroničkih uređaja)



Utilizacija ambalaže, uputa za upotrebu, te samog uređaja potrebno je izvesti u skladu s lokalnim propisima za preradu otpada. Vodite računa o zaštiti okoliša: ne bacajte ove proizvode skupa sa običnim komunalnim smećem.

Iskorišteni (stari) uređaji se ne smiju bacati s ostalom kućanskom tehnikom, isti se moraju iskorištavati odvojeno. Vlasnici starih uređaja moraju donijeti uređaj na mjesta njihovog prijema ili ih predati za to specijaliziranim tvrtkama. Na taj način pomažete program za preradu dragocijenih sirovina, te očuvanju okoliša.

Ovaj je uređaj označen sukladno Europskoj direktivi 2012/19/EU, kojom se regulira korištenje uređaja nakon isteka životnog vijeka električnih i elektroničkih uređaja.

Ova direktiva utvrđuje osnovne zahtjeve glede korištenja i prerade otpada od električnih i elektroničkih uređaja koji se primjenjuju na cijelom teritoriju Europske unije.



Pre korišćenja ovog proizvoda, pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu i zadržite ga kao podsetnik. Pravilna upotreba višenamenskog uređaja će znatno produžiti njegovo trajanje.

MERE BEZBEDNOSTI

- Proizvođač nije odgovoran za štetu prouzrokovanu nepridržavanjem pravila bezbednosti i pravila korišćenja uređaja.
- Ovaj elektronski pribor je mnogofunkcionalan uređaj za kuvanje hrane u kućnim uslovima i može se koristiti u stanovima, vikendicama, hotelskim sobama, prostorijama za odmor, u prodavnicama, kancelarijama i drugim sličnim prostorijama, gde nije predviđena industrijska upotreba. Korišćenje uređaja u industrijskim prilikama ili bilo koje drugo necelishodno korišćenje smatraće se prekršajem uslova odgovarajuće eksploatacije uređaja. U takvom slučaju proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za eventualne posledice.
- Pre priključivanja uređaja u struju proverite da li njen mrežni napon odgovara navedenom naponu uređaja (vidi specifikacije i tehničke karakteristice na fabričnoj pločici).
- Koristite produžni kabl, koji odgovara potrošnji ener-

gije uređaja – neusklađenost može izazvati kratak spoj ili paljenje kabla.

- Priključujte uređaj samo utičnici sa uzemljenjem – ovo je obavezan uslov zaštite od električnog udara. Kada koristite produžni kabl isto tako proverite da li ima uzemljenje.
- **STOP** *UPOZORENJE! Tokom rada telo uređaja, činija i metalni delovi se zagrevaju! Budite oprezni! Koristite rukavice za rernu! Kako biste izbegli vrelu paru nemojte se naginjati prema uređaju kada orvarate poklopac.*
- Isključite uređaj iz utičnice nakon korišćenja. Isto tako i tokom pranja i premeštanja. Isključite kabl iz mreže držeći ga suvim rukama za utikač, a ne za sam kabl.
- Potrebno je voditi računa o mogućem oštećenju kabla uređaja. Ne sme biti blizu izvora toplote, oštarih predmeta, koji mogu oštetiti kabl.
- **STOP** *NAPOMENA! Slučajno oštećenje kabla može izazvati probleme koje ne pokriva garancija a isto tako i udar struje. Oštećen kabl mora se hitno zameniti u servisnom centru.*
- Nemojte stavljati uređaj na meku površinu, nemojte ga pokrivati tokom rada. To može dovesti do pregre-

vanja i kvara uređaja.

- Zabranjeno je korišćenje uređaja na otvorenom. Ako vlaga ili strani predmeti uđu unutar tela uređaja, to može izazvati ozbiljno oštećenje.
- Pre nego što počnete čistiti uređaj, proverite da li je on isključen iz struje i potpuno ohlađen. Striktno pratite uputstvo za čišćenje uređaja.

STOP **UPOZORENJE!** Zabranjeno je skvasiti telo uređaja, stavljati ga u vodu ili pod vodu koja teče!

- Deci starijoj od 8 godina a isto tako i osobama sa ograničnim fizičkim, sensornim, mentalnim sposobnostima ili sa nedodatkom iskustva ili znanja, dozvoljeno je koristiti uređaj samo pod nadzorom odraslih ili u tom slučaju ako su im bila data detaljna uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i da su oni svesni svih opasnosti vezanih za njegovo korišćenje. Deca se ne smeju igrati uređajem. Čuvajte pribor i njegov kabl van domašaja dece manje od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja moraju se obavljati strogo pod nadzorom odraslih.
- Materijal za pakovanje (plastika, polisteren) može biti opasan za decu (opasnost od gušenja!). Čuvajte ga

van domašaja dece.

- Zabranjena je samostalna popravka uređaja ili promena njegove konstrukcije. Popravka uređaja mora biti obavljena isključivo od strane specialiste ovlašćenog servisnog centra. Neprofesionalna popravka može dovesti do kvara uređaja, trauma i oštećenja imovine.

STOP **UPOZORENJE!** Zabranjeno korišćenje uređaja sa bilo kakvim oštećenjem.

Tehničke karakteristike

Model	RMC-M110E
Snaga	900 wata
Napon	220-240 V, 50/60 Hz
Volumen činije	4,8 l
Premaz činije	nelepljivi Daikin® (Japan)
Display	digitalni LED
Upravljanje	elektronsko
Sistem zaštite	sa 4 nivoa:

- parni ventil
 - ventil za zatvaranje
 - termički osigurač
 - senzor prevelikog pritiska
- Zvukni signal o spremnosti proizvoda..... postoji

Automatski programi spremanja jela

RICE/GRAIN (PIRINAC/ZITARICE).....	3 režima
SOUP (SUPA).....	3 režima
BOIL (KUVANJE).....	3 režima
FRY (PRŽENJE/DUBOKO PRŽENJE).....	1 režim
JAM/DESSERT (SLATKO/DESSERT).....	3 režima
PILAF (PILAF).....	3 režima
OATMEAL (MLEČNA KAŠA).....	3 režima
BEANS (MAHUNARKI).....	3 režima
BAKE (PEČENJE).....	3 režima
GAME (PTICA).....	3 režima

i Proizvođač ima pravo da promeni dizajn, kompletiranje, kao i tehničke parametre proizvoda, tokom poboljšanja svojih proizvoda, bez opomene.

Uređenje modela A1

1. Kučite uređaja
2. Činija sa nelepljivim premazom na skidanje
3. Zatežna navrtka
4. Kontrolna ploča sa displejem
5. Osnov sa gumiranim nožicama

POPCORN (POPKORN)	1 režim
STEW (DINSTANJE)	12 režimova
STEAM (PARENJE)	12 režimova
MULTI-CHEF (ŠEF-KUVAR)	1 režim

Funkcije

Podgrevanje	do 8 sati
Održavanje temperature gotovih jela (automatsko podgrevanje)	do 8 sati
Preliminarno isključivanje automatskog podgrevanja	postoji
Odloženi početak	do 24 sata

Kompletiranje

Multi-kuvala sa postavljenom unutra činijom	1 kom.
Poklopac sa parnim ventilom	1 kom.
Kontejner za parenje	1 kom.
Čaša za merenje	1 kom.
Rešetka	1 kom.
Pljosnata kašika	1 kom.
Crpac	1 kom.
Košara za duboko prženje	1 kom.
Knjiga "100 recepta"	1 kom.
Rezervna zaptivna karika	1 kom.
Uputstvo za upotrebu	1 kom.
Servisna knjiga	1 kom.
Kabl za napajanje	1 kom.

6. Ručka za nošenje
7. Kabl za napajanje
8. Poklopac uređaja
9. Izlazni otvor sigurnosnog ventila
10. Poluga ručnog blokiranja poklopca

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 11. Parni ventil sa zaštitnim kućhom | 17. Crpac |
| 12. Prebacivač parnog ventila | 18. Pljosnata kašika |
| 13. Zaptivna karika | 19. Čaša za merenje |
| 14. Ručica poklopca | 20. Košara za duboko prženje |
| 15. Kontejner za parenje | 21. Kontejner za prikupljanje kondenzate (na zadnjoj strani uređaja) |
| 16. Rešetka | 22. Ventil za zatvaranje |

Kontrolna ploča **A2**

- Dugme izbora automatskog programa (grupe režimova) spremanja jela.
- Dugme "COOK TIME" ("VREME SPREMANJA JELA") – izbor vremena spremanja jela.
- Indikator vremena spremanja jela. Prikazuje izabrano vreme spremanja jela na automatskim programima: "FAST" ("KRATKO"), "NORMAL" ("SREDNJE"), "SLOW" ("DUGACKO").
- Displej. Prikazuje odbrojavanje vremena spremanja jela/odloženo početka/podgrevanja.
- Dugme "TIMER / KEEP WARM" ("ODLOŽENI POČETAK / AUTOMATSKO PODGREVANJE") – podešavanje vremena odloženo početka; preliminarno isključivanje automatskog podgrevanja.
- Dugme "REHEAT/CANCEL" ("PODGREVANJE/PONIŠTENJE") – uključivanje i isključivanje podgrevanja/poništenje svih napravljenih podešavanja/ isključivanje održavanja temperature gotovih jela/prekid programa spremanja jela.
- Dugme "MULTI-CHEF" ("SEF-KUVAR") – izbor programa ručnog podešavanja vremena spremanja jela.
- Dugme "+" – smanjenje vremena odloženo početka/smanjenje vremena spremanja jela.
- Dugme "-" – povećanje vremena odloženo početka/ povećanje vremena spremanja jela.
- Indikator izbora vrste proizvoda u grupama režimova "STEAM" i "STEW": "MEAT" ("MESO"), "FISH" ("RIBA"), "VEGETABLES" ("POVRĆE"), "POULTRY" ("PTICA").

I. PRE PRVOG UKLJUČIVANJA

Pažljivo otpakirajte proizvod, uklonite sve materijale pakovanja i reklamne nalepnice, osim nalepnice sa serijskim brojem.

! Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski prekida vaša prava na garancijsko održavanje.

Počistite kućište vlažnom krpom. Operite činišu sa toplom sapunjavom vodom. Temeljno osušite. Prilikom prvog korišćenja, moguća pojava stranog mirisa, što nije kvar višenamenskog uređaja. U tom slučaju, počistite višenamenski uređaj (pogledajte "Njega multi-kuvale").

! Nakon prevoza ili čuvanja na niskim temperaturama, potrebno držati uređaj na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata pre uključivanja.

Postavite višenamenski uređaj na čvrstu ravnu površinu da vruća para iz parnog ventila ne bi došla na pozadinu, dekorativne premaze, električne uređaje i druge predmete ili materijale koje mogu biti oštećene visokom vlažnošću i temperaturom. Pre kuvanja, proverite se da spoljne i vidljive unutrašnje delove multi-kuvale nemaju oštećenja, rasepe i druge nedostatke. Između činiše i grejača ne sme biti strane objekte.

II. KORIŠĆENJE MULTI-KUVALE

Otvaranje/zatvaranje poklopca

Zatvoreni poklopac uređaja hermetično se spaja sa kućištem uređaja, što omogućava stvaranje visokog pritiska u multi-kuvall/skoro-kuvall. Kad pritisak unutar uređaja veći od atmosferskog, poklopac se automatski blokira. Ako nakon završetka spremanja jela poklopac se ne otvara bez napora, pritisak u radnoj komori još je previsok. Otvorite parni ventil i dočekajte normalizaciju pritiska u uređaju.

Za zatvaranje poklopca spustite ga i okrenite polugu ručnog blokiranja u pravcu kretanja kazaljki na satu do uporišta.

Za otvaranje poklopca okrenite polugu ručnog blokiranja suprotno od kretanja kazaljki na satu do uporišta i otvorite poklopac za ručicu.

! **PAŽNJA!** Pre otvaranja poklopca proverite se da parni ventil otvoren i iz njega ne izlazi para.

! Prilikom rada, uređaj se greje! Ne dodirujte metalni deo poklopca tokom i nakon završetka spremanja jela. Otvorajte poklopac samo pomoću ručice. Ne podizajte uređaj pomoću ručice na poklopcu! Zapodizanje i prenošenje uređaja koristeći ručice na kućištu.

Parni ventil

Multi-kuvall/skoro-kuvall REDMOND RMC-M110E opremljena parnim ventilom koji se nalazi na poklopcu. Pomoću postavljanja prebacivač parnog ventila u položaj "HIGH PRESSURE" ("VISOKI PRITISAK" – ventil je zatvoren) ili "NORMAL PRESSURE" ("NORMALNI PRITISAK" – ventil je otvoren), može se menjati princip rada uređaja: sa zatvorenim ventilom uređaj radi kao skoro-kuvall, sa otvorenim ventilom – kao multi-kuvall.

Tehnološki zazor prebacivač parnog ventila nije kvar uređaja. Nakon završetka spremanja jela pod visokim pritiskom, treba otvoriti parni ventil za normalizaciju pritiska u radnoj komori. U slučaju spremanja jela bez velike količine tečnosti (pilav, itd), parni ventil može se otvoriti odmah nakon završetka spremanja jela. Ako pod pritiskom se spremaju tečna jela ili jela u obliku pire, treba sačekati 5-10 minuta da bi uređaj se ohladio, a zatim otvoriti parni ventil. U suprotnom slučaju, moguće izbacivanje vruće tečnosti zajedno sa parom.

! **PAŽNJA!** Prilikom otvaranja parnog ventila tokom ili nakon završetka spremanja jela, moguće je kao veriklatno izbacivanje vruće pare. Budite oprezni!

Funkcija "Odloženi početak"

Automatski program spremanja jela omogućava podešavanje vremena odloženo početka. Raspon je od 1 minuta do 24 sata, korak je 1 minut (posedeni odloženi početak je 2 sata):

- Nakon izbora režima i vremena spremanja jela, pritisnite dugme "TIMER / KEEP WARM". Na displeju će početi prikazivanje vremena odloženo početka. Indikator količine sati će treptati.
- Pritisckivanjem dugmeta, podesite količinu sati, kao i minuta (ponovnim pritisckivanjem dugmeta "TIMER / KEEP WARM"). Za brzu promenu vremena spremanja jela pritisnite i držite dugme "+" ili "-".
- Nekoliko sekundi nakon završetka podesavanja vremena odloženo početka treptanje brojeva na displeju će prestati i početi obratno odbrojavanje podeseseno vremena.
- Za zbacivanje napravljenih podešavanja pritisnite dugme "REHEAT/CANCEL".

i **!** **Odloženi početak nije dostupan u programima "FRY", "POPCORN", "BAKE", kao i prilikom korišćenja podgrevanja.**

Ne preporučuje se korišćenje odloženo početka, ako recept koristi kao ingredijente tako kvarljive proizvode (jaja, sveže mleko, meso, sir, itd). Prilikom podešavanja vremena odloženo početka, treba imati na umu da rad programa i obratno odbrojavanje vremena spremanja jela će početi nakon postizanja neophodnih temperature i pritiska.

Ako na tajmeru podeseno vreme 24 sata, nebiće omogućena promena količine minuta.

Funkcija održavanja temperature gotovih jela (automatsko podgrevanje)

Nakon završetka programa spremanja jela (o tome će obavestiti zvučni signal i indikator dugmeta režima koji će se ugasiti), se uključuje automatsko podgrevanje (na displeju će se prikazivati vreme podgrevanja, korak je 1 sat). Automatsko podgrevanje omogućava održavanje temperature spremnog jela 60-80°C tokom 8 sati.

Automatsko podgrevanje može se prekinuti pomoću pritisckivanja dugmeta "REHEAT/CANCEL". indikator dugmeta će se ugasiti, uređaj će preći u režim čekanja. Ak je potrebno, automatsko podgrevanje može se unapred isključiti pomoću pritisckivanja dugmeta "TIMER / KEEP WARM" (indikator dugmeta "REHEAT/

CANCEL" će se ugasiti). Za ponovno uključivanje automatskog podgrevanja pritisnite dugme "TIMER / KEEP WARM".

Funkcija podgrevanja jela

- Omogućava podgrevanje jela i održavanje temperature 60-80°C tokom 8 sati:
- Stavite proizvod u činišu, a činišu u kućište uređaja, proverite se da ona stoji ravno, bez iskrvljenja, čvrsto se dodiruje sa grejnim elementom.
 - Zatvorite i blokirajte poklopac. Postavite prebacivač parnog ventila u položaj "HIGH PRESSURE". Priključite uređaj na napajanje.
 - Pritisnite dugme "REHEAT/CANCEL". Upaliće se indikator dugmeta, na displeju će se prikazivati direktno odbrojavanje vremena podgrevanja, korak je 1 sat.
 - Za isključivanje podgrevanja pritisnite dugme "REHEAT/CANCEL" (indikator dugmeta će se ugasiti).

Sistem zaštite uređaja

Multi-kuvall/skoro-kuvall REDMOND RMC-M110E opremljena sistemom zaštite sa više nivoa. Ako temperatura ili pritisak u radnoj komori prilikom spremanja jela pod pritiskom će preći potrebne vrednosti, spremanje jela će se zaustaviti, dok se svi parametri neće vratiti u normalu. Ako tokom podeseseno vremena to neće se desiti, rad uređaja će se potpuno zaustaviti.

Takođe uređaj opremljen dodatnom zaštitom od pregrevanja u režimima "FRY" i "POPCORN". U slučaju kritičnog grejanja, uređaj će zaustaviti spremanje jela i može se potpuno ohladiti (otprilike tokom 15 minuta) pre toga. Što biće omogućeno ponovno korišćenje jednog od režimova. Ako prilikom ponovnog uključivanja režima "FRY" ili "POPCORN" na displeju se prikazuje "HH", temperatura uređaja još je visoka i uključivanje režima se blokira. Ovo ograničenje se ne odnosi na druge režimove spremanja jela.

Spremanje jela pod pritiskom

Kada parni ventil je zatvoren, izvršuje se hermetizacija radne komora uređaja, gde se tokom grejanja održava visoki pritisak. Vrenje vode i stvaranje pare se izvršuje i slugaju temperature iznad 100°C, a vreme spremanja jela se smanjuje za više od dva puta. U kombinaciji sa ograničenim pristupom kiseonika ka jelu koje se spremanje jela to omogućava sačuvati u proizvodima maksimalan broj mineralnih svojstava.

Osnovna pravila spremanja jela pod pritiskom:

- U činiži multi-kuvale/skoro-kuvale mora obavezno biti voda ili bilo koja druga tečnost (najmanje 2 čaše za merenje).
- Rad uređaja pod pritiskom ne predviđa prženje proizvoda na ulju. Ako je potrebno, povrće može se pržiti u maloj količini ulja ili bujona na znu multi-kuvale/skoro-kuvale u režimu "FRY" s otvorenim poklopcem, zatim treba staviti ostale ingredijente, dodati tečnost, zatvoriti uređaj i spremati jelo pod visokim pritiskom.
- Činišu multi-kuvale/skoro-kuvale treba puniti proizvodima i vodom najviše na 4/5 i najmanje na 1/5 od osteb volumena. Prilikom kuvanja proizvoda koji mogu se naduvati u vrućoj vodi ili izdavaju puni (spanać, pirinac, mahunarki, makaronne, itd), ne punite činišu više od 3/5 volumena da ne bi se zaprljali parni ventil.

! **ZAPAMTITE:** kršenje ovih pravila može dovesti do ozbiljnog kvara uređaja!

Opšti postupak korišćenja automatskih programa

- Pripremite (odmerite) potrebne ingredijente, stavite ih u činišu.
- Stavite činišu u kućište uređaja, proverite se da ona stoji ravno, bez iskrvljenja, čvrsto se dodiruje sa grejnim elementom. Postavite prebacivač parnog ventila u potreban položaj:
- "HIGH PRESSURE" – uređaj radi kao skoro-kuvall (za programe "RICE/ GRAIN", "SOUP", "BOIL", "JAM/DESSERT", "PILAF", "OATMEAL", "BEANS", "GAME");
- "NORMAL PRESSURE" – uređaj radi kao multi-kuvall (za programe "FRY", "BAKE", "POPCORN").
- Priključite uređaj na napajanje.
- Pritisckivanjem odgovarajućeg dugmeta, izaberite potreban program (grupu režimova) spremanja jela i vrstu proizvoda (za grupu režimova "STEAM" i "STEAM"). Upaliće se indikator dugmeta, na displeju će početi treptanje podeseseno vremena spremanja jela (ne uključuje vreme stizanja potrebnih temperature i pritiska).
- Pritisckivanjem dugmeta "COOK TIME", izaberite potrebno vreme spremanja

- jela ("FAST", "NORMAL", "SLOW").
- Za podešavanje vremena odloženo početka pritisnite dugme "TIMER/KEEP WARM". Dugmetima "+" i "-" podesite neophodno vreme.
 - Nekoliko sekundi nakon završetka podešavanja na displeju će prestati treptanje i početi izvršenje podesenog režima. Prilikom postizanja potrebnih temperature i pritiska, će početi obratno odbrojavanje vremena rada uređaja. U režimu "POPCORN" obratno odbrojavanje vremena spremanja jela se ne prikazuje.
 - Ako je potrebno, unapred isključite automatsko podgrejvanje.
 - Ako ste spremali jelo pod pritiskom, pre otvaranja poklopca uređaja oprezno otvorite parni ventil za normalizaciju pritiska u radnoj komori.
 - Za zbacivanje napravljenih podešavanja ili prekid spremanja jela pritisnite dugme "REHEAT/CANCEL".

Spremanje pirinca i ostalih žitarica (visoki pritisak)

Za brzu spremanje pirinca, heljde, mrvljivih kaša od žitarica predviđena grupa režimova "RICE/GRAIN" uključujuća 3 varijante podešavanja koje mogu se birati u skladu sa receptom, vrstom proizvoda i vremenom spremanja jela. Podrazumevano vreme kuvanja je 12 minuta.

Količina ingredijenata bez tečnosti ne mora prelaziti nivo 2/5 skale na unutrašnjoj površini činije.

Spremanje supi (visoki pritisak)

Za spremanje različitih supi i krem-pire predviđena grupa režimova "SOUP" uključujuća 3 varijante podešavanja koje mogu se birati u skladu sa receptom, vrstom proizvoda i vremenom spremanja jela. Podrazumevano vreme kuvanja je 30 minuta.

Opšta količina ingredijenata, uključujući tečnost, ne mora prelaziti maksimalnu vrednost skale na unutrašnjoj površini činije.

Kuvanje (visoki pritisak)

Za kuvanje mesa, ribe, povrća, višnji, kompota, spremanje voćnih pire predviđena grupa režimova "BOIL" uključujuća 3 varijante podešavanja koje mogu se birati u skladu sa receptom, vrstom proizvoda i vremenom spremanja jela. Podrazumevano vreme kuvanja je 20 minuta.

Opšta količina ingredijenata, uključujući tečnost, ne mora prelaziti maksimalnu vrednost skale na unutrašnjoj površini činije.

Prženje (normalan pritisak)

U multi-kuvalji/skoro-kuvalji REDMOND RMC-110E predviđen specijalni automatski režim "FRY" koji omogućava spremanje jela (mesa, povrća, ptice, plodova mora) pod normalnim pritiskom sa minimalnim korišćenjem ulja i masti. Podrazumevano vreme rada režima "FRY" je 20 minuta. Za duboko prženje koristite specijalnu košaru sa ručicom na skidanje (u kompletu).

⚠ PAŽNJA! Ne zatvarajte poklopac uređaja prilikom spremanja jela u režimu "FRY". U suprotnom slučaju, moguće značajno automatsko blokiranje poklopca (bice onemogućena vizuelna kontrola prženja, mešanje ili prevrtanje proizvoda). Ako se to desilo, prekinite spremanje jela, sačekajte da uređaj se hladi i otvorite poklopac. Nakon toga, spremanje jela može se nastaviti.

Spremanje slatkog, deserta (visoki pritisak)

Za spremanje jela slatkog, džemova, različitih deserta predviđena grupa režimova "JAM/DESSERT" uključujuća 3 varijante podešavanja koje mogu se birati u skladu sa receptom, vrstom proizvoda i vremenom spremanja jela. Podrazumevano vreme kuvanja je 22 minuta. Opšta količina ingredijenata, uključujući tečnost, ne mora prelaziti maksimalnu vrednost skale na unutrašnjoj površini činije.

Spremanje pilava (visoki pritisak)

Za spremanje različitih vrsta pilava predviđena grupa režimova "PILAF" uključujuća 3 varijante podešavanja koje mogu se birati u skladu sa receptom, vrstom proizvoda i vremenom spremanja jela. Podrazumevano vreme kuvanja je 20 minuta. Količina ingredijenata bez tečnosti ne mora prelaziti nivo 3/5 skale na unutrašnjoj površini činije.

Spremanje mlečnih kaša (visoki pritisak)

Za spremanje različitih mlečnih kaša predviđena grupa režimova "OATMEAL" uključujuća 3 varijante podešavanja koje mogu se birati u skladu sa receptom, vrstom proizvoda i vremenom spremanja jela.

Opšta količina ingredijenata, uključujući tečnost, ne mora prelaziti nivo 2/5 skale na unutrašnjoj površini činije. Podrazumevano vreme kuvanja je 5 minuta. Preporučuje se spremanje kaša u multi-kuvalji/skoro-kuvalji sa korišćenjem pastereziranog mleka niske masnoće.

- Da bi se izbeglo vrenje mleka i bio dobitan željeni rezultat, preporučuje se:
- temeljno oprati sve celovite prekrupе (pirinac, heljdu, proso, itd) dok voda ne postane čista;
 - podmazati činiju multi-kuvale maslacem pri kuvanju;
 - strogo se pridržavati omera, meriti ingredijente u skladu sa preporukama knjige recepta, smanjivati ili povećati količinu ingredijenata samo srazmerno;
 - pri korišćenju punomasnog mleka, razrediti ga sa pijaćom vodom u odnosu 1:1. Svojstva mleka i žitarica mogu se varirati, u zavisnosti od porekla i proizvođača, što ponekad utiče na rezultate spremanja jela.

Spremanje mahunarki (visoki pritisak)

Za spremanje graška, pasulja, sočiva i drugih sličnih mahunarki predviđena grupa režimova "BEANS" uključujuća 3 varijante podešavanja koje mogu se birati u skladu sa receptom, vrstom proizvoda i vremenom spremanja jela. Podrazumevano vreme kuvanja je 40 minuta. Količina ingredijenata bez tečnosti ne mora prelaziti nivo 3/5 skale na unutrašnjoj površini činije.

Pečenje (normalni pritisak)

Za pečenje biskvitne torte, kolača, tepsije, kao i za pečenje mesa, ribe, povrća predviđena grupa režimova "BAKE" uključujuća 3 varijante podešavanja koje mogu se birati u skladu sa receptom, vrstom proizvoda i vremenom spremanja jela. Podrazumevano vreme kuvanja je 30 minuta. Opšta količina ingredijenata ne mora prelaziti nivo 2/5 skale na unutrašnjoj površini činije.

Spremanje ptice (visoki pritisak)

Za spremanje ptice (teškog mesa, velikih komada mesa i živine), kao i za kuvanje hladetnine predviđena grupa režimova "GAME" uključujuća 3 varijante podešavanja koje mogu se birati u skladu sa receptom, vrstom proizvoda i vremenom spremanja jela. Podrazumevano vreme kuvanja je 30 minuta. Opšta količina ingredijenata, uključujući tečnost, ne mora prelaziti nivo 4/5 skale na unutrašnjoj površini činije.

Spremanje popkorna (normalni pritisak)

- Za spremanje popkorna predviđen srećijalni režim "POPCORN".
- Prenesite kukuruz za kokice (bez pakiranja), najviše 200 grama odjednom! u činiju.
 - Stavite činiju u kućište uređaja, uverite se da ona stoji ravno, bez iskrivljenja, čvrsto se dodiruje sa grejnim elementom. Zatvorite i blokirajte poklopac.
 - Skinite prebacivač parnog ventila, povučeci ga gore. Priključite uređaj na napajanje.
 - Pritisnite dugme "POPCORN". Upaliće se indikator dugmeta, za nekoliko sekundi na displeju će se upaliti dinamička ikona grejanja i početi rad programa spremanja jela. Odbrojavanje vremena se ne prikazuje.
 - Nakon završetka vremena spremanja jela, bice zvučni signal i na displeju će se upaliti "0000".
 - Sačekajte dok se neće zaustaviti šklokanje unutar činije, otvorite poklopac i izvadite činiju sa spremnim popkornom.

⚠ PAŽNJA! Prilikom spremanja popkorna, uređaj se jako greje! Budite oprezni! Koristite kuhinjske rukavice.

Dinstanje (visoki pritisak)

Za dinstanje predviđena grupa režimova "STEW" uključujuća 12 varijanti podešavanja koje mogu se birati u skladu sa receptom, vrstom proizvoda i vremenom spremanja jela. Vreme se može podesiti, u zavisnosti od proizvoda ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH"). Opšta količina ingredijenata, uključujući tečnost, ne mora prelaziti nivo 4/5 skale na unutrašnjoj površini činije.

Parenje (visoki pritisak)

Za parenje pice, ribe, mesa, plodova mora, dijetetskih i vegetarijanskih jela, dečije hrane predviđena grupa režimova "STEAM" uključujuća 12 varijanti podešavanja koje mogu se birati u skladu sa receptom, vrstom proizvoda i vreme-

nom spremanja jela. Vreme se može podesiti, u zavisnosti od proizvoda ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH"). Za parenje koristite specijalni kontejner i rešetku (u kompletu):

- Sipajte u činiju 300-350 ml vode.
- Odmerite i pripremite proizvode prema receptu, ravnomerno stavite ih u kontejner za parenje. Stavite u činiju rešetku, postavite kontejner na nju.
- Sledite tačke 2-11 odeljka "Opšti postupak korišćenja automatizovanih programa".

Režim "MULTI-CHEF" (visoki/normalan pritisak)

Ako predviđeni režimi ne omogućavaju stvaranje potrebnih uslova za spremanje jela, može se iskoristiti režim ručnog podešavanja "MULTI-CHEF". On omogućava spremanje jela pod visokim i normalnim pritiskom sa podešavanjem vremena u rasponu od 2 do 99 minuta, korak je 1 minut. U ovom režimu se može ostvariti skoro svaka kulinarska ideja. Podrazumevano vreme kuvanja je 10 minuta. Opšta količina ingredijenata, uključujući tečnost, ne mora prelaziti nivo 4/5 skale na unutrašnjoj površini činije.

- Odmerite i pripremite proizvode prema receptu, stavite ih u činiju, ulijte vodu.
- Stavite činiju u kućište uređaja, uverite se da ona stoji ravno, bez iskrivljenja, čvrsto se dodiruje sa grejnim elementom. Zatvorite i blokirajte poklopac.
- Stavite prebacivač parnog ventila na poklopcu uređaja u potreban položaj ("HIGH PRESSURE" ili "NORMAL PRESSURE"). Priključite uređaj na napajanje.
- Pritisnite dugme "MULTI-CHEF". Upaliće se indikator dugmeta, na displeju će se prikazati podeseno vreme spremanja jela i početi njegovo treptanje.
- Pritisnivanjem dugmetova "+" i "-", podesite potrebno vreme spremanja jela.
- Sledite tačke 7-11 odeljka "Opšti postupak korišćenja automatizovanih programa".

III. DODATNE MOGUĆNOSTI

- Kuvanje dečije hrane
- Sterilizacija posuda i stvari lične higijene

IV. DODATNA OPREMA

Dodatna oprema nije uključena u komplet multi-kuvale/skoro-kuvale REDMOND RMC-PM110. Da bi ste je kupili ili saznali o novim proizvodima REDMOND posetite sajt www.multicooker.com ili prodavnice ovlašćenih distributera.

V. SAVETI ZA KUVANJE

Preporučeno vreme parenja pod pritiskom

Proizvod	Težina, g / količina, kom.	Količina vode, ml	Vreme spremanja, min
File od svinskog/goveđeg mesa (kockice 1,5-2 cm)	500	400	15/20
File od jagnjetine (kockice 1,5-2 cm)	500	500	25
Piteći file (na kockice 1,5-2 cm)	500	500	6
Mesne okruglice/kotteti	500	500	15
Riba (file)	500	500	8
Morski plodovi, oguljeni, kuvani i smrznuti	500	500	8
Krompir (kockice 1,5-2 cm)	500	500	8
Sargarepa (kockice 1,5-2 cm)	500	500	8
Cvekla (kockice 1,5-2 cm)	500	500	12

Proizvod	Težina, g / količina, kom.	Količina vode, ml	Vreme spremanja, min
Smrzuto povrće	500	500	3
Pileće jaje	5 kom.	500	4

i Treba reći da ovo su opšte preporuke. Realno vreme se može razlikovati od brojeva koji su ovdje preporučeni zavisno od osobina proizvoda a isto tako i od vašeg ukusa.

Sažeti prikaz programa kuvanja (tvornička podešavanja)

Grupe režimova	Vreme spremanja jela, min			Zadano vreme, min	Odloženi početak	Podgrevanje	
	Fast	Normal	Slow				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	postoji	postoji	
SOUP	15	30	45	30	postoji	postoji	
BOIL	18	20	45	20	postoji	postoji	
FRY	20				–	postoji	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	postoji	postoji	
PILAF	10	20	30	20	postoji	postoji	
OATMEAL	3	5	10	5	postoji	postoji	
BEANS	25	40	60	40	postoji	postoji	
BAKE	26	30	35	30	–	postoji	
GAME	15	30	45	30	postoji	postoji	
POPCORN	Automatsko podešavanje				–	postoji	
STEW	Meat	30	40	50	40	postoji	postoji
	Vegetables	15	20	25	20	postoji	postoji
	Poultry	20	35	45	35	postoji	postoji
	Fish	15	20	30	20	postoji	postoji
STEAM	Meat	15	20	25	20	postoji	postoji
	Vegetables	6	10	15	10	postoji	postoji
	Poultry	8	10	15	10	postoji	postoji
	Fish	10	15	20	15	postoji	postoji
MULTI-CHEF	Ručno podešavanje u rasponu od 2 do 99 minuta			–	postoji	postoji	

VI. NEGA UREĐAJA

Pre čišćenja višenamenskog uređaja, uverite se da je on isključen sa napajanja i potpuno ohlađen. Koristite meku krpu i neabrazivno sredstvo za pranje posuđa. Preporučuje se sprovesti čišćenje višenamenskog uređaja odmah nakon upotrebe. Pre prve upotrebe ili pre ukunjanja mirisa, nakon kuvanja, preporučuje se prokuvati pola limuna tokom 20 minuta u režimu "BOIL" sa zatvorenim parnim ventilom.

⚠ Pri čišćenju, zabranjeno korišćenje abrazivnih supstanci, sundera sa abrazivnim premazom i hemijski agresivnih supstanci.

Kućište uređaja čistite, ako je to potrebno. Činiju preporučuje se čistiti nakon svake upotrebe uređaja (omogućeno kori-

šćenje stroja za pranje posuđa). Nakon čišćenja, sasvim suvo obrišite unutrašnju površinu činije.

Unutrašnji aluminijski poklopac čistite nakon svake upotrebe uređaja.

- Otvorite poklopac uređaja. U centru na unutrašnjoj strani se nalazi fiksirajuća navrtka. Držeći poklopac, odignite navrtku (suprotno od kretanja kazaljki na satu) i oprezno odvojite poklopac od poluge šarnirskog mehanizma.
- Očistite i osušite sasvim suvo unutrašnju površinu poklopca.
- Postavite poklopac na njegovo mesto: ujedinite otvor u centru poklopca sa šrafova na poluzi šarnirskog mehanizma (poluga blokiranja poklopca mora biti sa gornje strane) i, držeći poklopac, čvrsto zašrafite fiksirajuću navrtku (u pravcu kretanja kazaljki na satu).

Za efikasno čišćenje unutrašnje površine poklopca uređaja se preporučuje prethodno skinuti zaptivnu gumu i rastaviti parni ventil.

Čišćenje parnog ventila i ventila za zatvaranje se preporučuje sprovesti nakon svake upotrebe uređaja:

- Skinite prekidač ventila na spoljnoj strani poklopca, povucite ga gore.
- Odnirite zaštitni kožuh ventila na unutrašnjoj strani poklopca.
- Operite oba dela ventila toplom vodom.
- Zavrnite kožuh na njegovo mesto, prekidač ventila fiksirajte u гнезд poklopca lakim pritiskivanjem.
- Takođe, na unutrašnjoj strani poklopca se nalazi ventil za zatvaranje za regulisanje pritiska. Temeljno uklonite zagadivanje sa samog ventila i zaptivne gumice pomoću vlažne spužve ili kuhinjske salвете.

⚠ Preporučuje se čišćenje parnog ventila i ventila za zatvaranje poste svake upotrebe uređaja.

Zaptivna karika na unutrašnjoj strani čistite, ako je potrebno: oprezno skinite kariku, operite toplom vodom i postavite na njeno mesto – ravno i bez iskrvljenja.

Prilikom spremanja jela, se stvara kondenzata koja se prikuplja u kontejneru na zadnjoj strani uređaja. Povucite kontejner dole, skinite ga, izlize vodu i postavite kontejner na njegovo mesto.

VII. PRE OBRACENJA SERVISNOM CENTRU

Poruka o grešci na displeju	Mogući kvarovi	Ispravljanje
E1	Greška senzora pritiska	Isključite uređaj sa napajanja, ostavite ga da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac. Ako problem i dalje postoji, obratite se ovlašćenom servisnom centru
E3	Sistemska greška, moguć je kvar kontrolne table grejnog elementa	Obratite se ovlašćenom servisnom centru
E5	Pregrevanje uređaja	Isključite uređaj sa napajanja, ostavite ga da se ohladi

Kvar	Mogući uzrok	Ispravljanje kvara
Ne uključuje se	Nema električnog napajanja	Proverite električno napajanje
Poklopac nije čvrsto spojen sa kućištem uređaja. Prilikom spremanja jela, para izlazi iz poklopca.	Zaptivna karika u poklopcu uređaja ne postoji ili postavljena iskrvljeno	Postavite zaptivnu kariku pravilno
	Zaptivna karika u poklopcu uređaja je prljava	Počistite zaptivnu kariku
	Deformacija zaptivne karike	Postavite novu zaptivnu kariku

Kvar	Mogući uzrok	Ispravljanje kvara
Jelo se sprema previše dugo.	Prekidi u napajanju	Proverite električno napajanje
	Između činije i grejnog elementa je strani predmet	Uklonite strani predmet
	Činija iskrvljeno postavljena u kućište uređaja	Postavite činiju ravno, bez iskrvljenja
	Grejni element je prljav	Isključite uređaj sa napajanja, ostavite ga da se ohladi. Počistite grejni element

VIII. GARANTNA IZJAVA


Za ovaj proizvod je predviđena garancija od 2 godine od datuma kupovine. Tokom perioda garancije, proizvođač se obavezuje popravkom, zamenom rezervnih delova ili zamenom celokupnog proizvoda ukoliko sve fabričke nedostatke izazvane nedovoljnim kvalitetom materijala ili izrade. Garancija važi samo ukoliko se datum kupovine može potvrditi pečatom prodavnice i potpisom prodavca na originalnom garantnom listu. Ova garancija važi samo u slučaju da je proizvod bio korišćen u skladu sa uputstvom za upotrebu, ako nije bio popravljan ili rastavljan od strane kupca, ako nije bio oštećen kao rezultat nepravilnog rukovanja sa njim i ako su sačuvani svi delovi za kompletiranje. Ova garancija ne pokriva prirodnu amortizaciju proizvoda kao i potrošne materijale (filtere, sijalice, teflon, sažmače, itd.).

Rok rada proizvoda i rok trajanja garancije računa se od datuma prodaje ili od datuma proizvodnje (ukoliko se datum prodaje ne može utvrditi).

Datum proizvodnje uređaja može se naći u serijskom broju, koji se nalazi na identifikacionoj oznaci pričvršćenoj na korpusu proizvoda. Serijski broj se sastoji od 13 cifara. Šesta i sedma cifra označava mesec, a osma godinu proizvodnje uređaja.

Rok rada proizvoda predviđen od strane proizvođača je 5 godina od datuma kupovine, pod uslovom da se korišćenje proizvoda vrši u skladu sa ovim uputstvom i važećim tehničkim standardima.


Ekološko odlaganje (odlaganje električne i elektronske opreme)

 Pakovanje, uputstvo za upotrebu, kao i sam uređaj moraju biti prerađeni u skladu sa lokalnim programom za iskoriscavanje otpada. Nemojte bacati proizvode ovog tipa zajedno sa običnim kućnim otpadom.

Ne treba odbacivati iskorišćene (stare) uređaje sa ostalim domaćim smećem, već reciklirati ih posebno. Vlasnici stare opreme se obavezuju doneti uređaje na specijalna mesta ili predati ih ovlašćenim organizacijama. Samim tim se doprinosi programu recikliranja vrednih sirovina, kao i čišćenja zagade-nih supstanci.

Ovaj je uređaj obeležen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU, koja reguliše prerađivanje električnih i elektronskih aparata.

Ova direktiva određuje osnovne zahteve za prerađivanje i recikliranje električnih i elektronskih aparata, koji su u snazi na celokupnom području EU.

 *Pred používaním tohto výrobku dôkladne si prečítajte návod na používanie zariadenia a uschovajte ho ako informačnú príručku. Poriadne používanie výrobku značne predĺži jeho životnosť.*

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Výrobca nie je zodpovedný za škody vzniknuté v dôsledku nedodržania bezpečnostných predpisov a prevádzku výrobku.
- Tento prístroj je multifunkčné zariadenie určené na varenie potravín v domácom prostredí a môže byť použitý v bytoch, chalupách, hotelových izbách, obytných priestoroch obchodov, kanceláriách alebo iných, ktoré vyhovujú podmienkam použitia. Priemyselné alebo akékoľvek iné zneužitie zariadenia bude považované za porušenie správneho používania výrobku. V tomto prípade výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné dôsledky.
- Pred zapojením zariadenia do siete skontrolujte, či sa jeho napätie zhoduje s napätím zariadenia (pozri Špecifikácie výrobku alebo výrobné nastavenia výrobku).
- Použite predlžovací kábel určený na spotrebu elektrickej energie zariadenia – nesúlad parametrov môže spôsobiť skrat alebo požiar kábla.
- Spotrebič zapájajte iba do zásuvky, ktoré sú uzemnené

– je to povinná požiadavka ochrany pred úrazom elektrickým prúdom. Uistite sa, že predlžovací kábel je tiež uzemnený.

- **STOP** *UPOZORNENIE! Počas fungovania prístroja jeho sú kryt, nádoba a kovové časti vyhrievané! Budte opatrní a použite kuchynské rukavice! Aby nedošlo k obareniu horúcou parou, nenakláňajte sa nad prístroj, keď je kryt otvorený.*
- Prístroj vždy po použití ako aj počas jeho čistenia alebo prenášania, vypnite zo zásuvky. Elektrický šnúru vypínajte suchými rukami a držte ju za zásuvku, nie za kábel.
- Neukladajte kábel do dverí a neschraňujte ho v blízkosti zdrojov tepla. Dbajte o to, aby sa kábel neotáčal a neohýbal a nedotýkal sa ostrých predmetov a hrán nábytku.
- **STOP** *ZAPAMÄTAJTE SI: náhodné poškodenie napájacieho kábla môže spôsobiť problémy, ktoré nie sú v súlade s podmienkami záruky, rovnako ako k úrazu elektrickým prúdom. Poškodený elektrický kábel si vyžaduje naliehavú výmenu u servisnom stredisku.*
- Vždy dbajte o čistotu a funkčnosť ventilu na vypúšťanie pary, regulačného ventilu, tesniaceho krúžku na

vnútornej strane veka nádoby na zber kondenzátu. V žiadom prípade nezapínajte prístroj do siete ak sú vnútorné veko a tesniaci krúžok poškodené, blokované, či zanesené vodným kameňom a keď je nádoba na zber kondenzátu plná. Ak tesniaci krúžok meníte sami, používajte iba náhradný krúžok, ktorý je súčasťou balenia zariadenia.

- Aby ste mohli využívať funkciu príprava jedla pod tlakom, do nádoby musíte naliať vodu alebo inú tekutinu minimálne do polovičky objemu nádoby.

STOP *Vyprázať a piecť za použitia vysokého tlaku je prísne zakázané!*

- Aby ste predišli upchatiu uvoľňovacieho parného ventilu, vždy plňte nádobu potravinami a vodou iba do jej 4/5. Ak varíte potraviny, ktoré počas varenia napučia alebo sa okolo nich vytvorí pena, nalejte do misy vodu nie viac ako do 3/5 objemu nádoby.

STOP *Nikdy nespúšťajte program pri vysokom tlaku ak kryt zariadenia nedrží pevne!*

- Pri otvorení parného ventilu počas alebo po skončení programu varenia sa môže stať, že sa z misy uvoľní horúca para. Preto keď otvárate ventil nenakláňajte

sa nad veko a nedržte ruky nad jeho otvormi.

- Pri zvýšení tlaku v mise sa automaticky zapne systém blokovania veka. Nesnažte sa preto pred znížením tlaku veko prístroja otvárať.
- Po skončení prípravy tekutých jedál alebo pyr, predtým než znížite tlak, nechajte zariadenie na 10-15 minút vychladnúť, aby ste predišli úniku horúcej kvapaliny cez vypúšťací parný ventil.
- Veko prístroja otvárajte iba za pomoci plastovej rúkoväte. Dvíhať prístroj môžete len za špeciálne úchyty na boku prístroja a iba keď je prístroj vypnutý.
- Neukladajte prístroj na mäkký povrch, nezakrývajte ho počas prevádzky – môže to viesť k prehriatiu a následnej poruche.
- Nespúšťajte spotrebič vonku – vlhkosť alebo cudzie predmety sa môžu dostať dovnútra prístroja čo môže spôsobiť vážne poškodenie.
- Pred čistením prístroja sa uistite, že je odpojený a úplne vychladnutý. Postupujte podľa pokynov pre čistenie spotrebiča.

STOP *JE ZAKÁZANÉ ponárať prístroj do vody alebo pod tečúcu vodu!*

- Deti vo veku 8 rokov a staršie osoby, osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať prístroj iba pod dohľadom inej osoby a / alebo v prípade, že boli poučené o jeho bezpečnom používaní a sú si vedomé nebezpečenstva spojeného s jeho používaním. Deti by sa nemali hrať so spotrebičom. Udržujte prístroj a napájací kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržba zariadenia nesmú vykonávať deti bez dozoru dospeléj osoby.
- Obalový materiál (film, pena, atď.) môže byť pre deti nebezpečný. Nebezpečenstvo udusenía! Uchovávať mimo dosahu detí.
- Je zakázané spotrebič samostatne opravovať alebo zmeniť jeho kon-

štrukciu. Opravy spotrebiča smie vykonávať iba autorizované servisné stredisko. Neprofesionálne opravy môžu viesť k zlyhaniu zariadenia, k zraneniu a škodám na majetku.

STOP **UPOZORNENIE!** Je zakázané používať zariadenie pri akomkoľvek jeho poškodení.

Technické vlastnosti

Model	RMC-M110E
Prikon	900 W
Napätie	220-240 V, 50/60 Hz
Kapacita misy	4,8 l
Povrch misy	nepríľnavý Daikin® (Japonsko)
Displej	tuminiscenčný, digitálny
Ovládací systém	elektronický
Ochranný systém	4 úrovne: <ul style="list-style-type: none"> • ventil vypúšťania pary • uzatvárací ventil • istič teploty • snímač nadmerného tlaku
Zvukový signál o ukončení prípravy potravín	je

Automatické režimy prípravy potravín

RICE/GRAIN (RYŽA/KRUPY)	3 režim
SOUP (POLIEVKA)	3 režim
BOIL (VARENIE)	3 režim
FRY (PRAŽENIE/FRITOVANIE)	1 režim
JAM/DESSERT (DŽEMY/DEZERTY)	3 režim
PILAF (RIZOTO)	3 režim
OATMEAL (MLIEČNA KAŠA)	3 režim
BEANS (STRUKOVINY)	3 režim
BAKE (PEČENIE)	3 režim
GAME (HYDINA)	3 režim
POPCORN (POPCORN)	1 režim
STEAM (DUŠENIE)	12 režimov
STEAM (PARA)	12 režimov
MULTI-CHEF (ŠÉF-KUCHÁR)	1 režim

Funkcie

Zohrievanie jedál	až do 8 hodín
Udržiavanie teploty hotových jedál (autozohrievanie)	až do 8 hodín
Možnosť predbežného vypnutia autozohrievania	je
Odložený štart	až do 24 hodín

Zloženie

Multifunkčný a tlakový hrniec s misou, namontovanou do vnútra	1 ks
Kryt s parným ventilom	1 ks
Kontejner na varenie na pare	1 ks
Odmerný pohár	1 ks
Mriežka	1 ks
Plochá lyžica	1 ks
Lyžica	1 ks
Kôš na fritovanie	1 ks
Kuchárska kniha «100 receptov»	1 ks
Náhradný tesniaci prstenec	1 ks
Návod na použitie	1 ks
Servisná knižka	1 ks
Prívodový kábel	1 ks

Výrobca má právo meniť design, zloženie aj technické charakteristiky výrobku v rámci zdokonaľovania svojho tovaru bez predčasného oznámenia o týchto zmenách.

Súprava modelu A1

1. Teleso spotrebiča
2. Snímateľná misa s nepríľnavým povrchom
3. Fixačná matica
4. Ovládací panel s displejom
5. Podstavec s gumovými nožičkami
6. Držiaky na premiestnenie spotrebiča
7. Sieťová šnúra s vidlicou
8. Snímateľný kryt spotrebiča
9. Výstupný otvor poistného ventilu
10. Blokovacia páka krytu
11. Ventil na vypúšťanie pary s ochranným puzdrom
12. Prepínač ventilu na vypúšťanie pary
13. Tesniaci prstenec
14. Držiak krytu
15. Kontejner na varenie na pare
16. Mriežka
17. Lyžica
18. Plocha lyžica
19. Odmerný pohár
20. Kôš na fritovanie
21. Kontejner na zber kondenzátu (na zadnom panelu spotrebiča)
22. Uzatvárací ventil

Ovládací panel A2

1. Tlačidlo voľby automatického režimu (viacerých režimov) varenia.
2. Tlačidlo «COOK TIME» («ČAS PRÍPRAVY») – voľba času prípravy.
3. Kontrolka času prípravy. Zobrazuje zvolený čas prípravy v automatických režimoch: «FAST» («MALÝ»), «NORMAL» («STREDNÝ»), «SLOW» («DLHÝ»).
4. Displej. Zobrazuje odpočítavanie času prípravy / odloženého štartu / zohrievania.
5. Tlačidlo «TIMER / KEEP WARM» («ODLOŽENIE/AUTOZOHRIEVANIE») – nastavenie času pre funkciu odloženého štartu; predbežné vypnutie autozohrievania.
6. Tlačidlo «REHEAT/CANCEL» («ZOHRIEVANIE/ZRUŠENIE») – zapnutie a

vypnutie dŕnky «Zohrievanie» / zrušenie všetkých zadaných nastavení / vypnutie funkcie «Udržiavanie teploty» / prerušenie režimu varenia.

- Tlačidlo «MULTI-CHEF» – voľba ručného režimu nastavenia času prípravy.
- Tlačidlo «←» – zmenšenie časovej hodnoty odloženého štartu / skrátenie času prípravy.
- Tlačidlo «→» – zväčšenie časovej hodnoty odloženého štartu / predĺženie času prípravy.
- Kontroly voľby typu potravín s skupinách automatických režimov «STEAM» a «STEW»: «MEAT» («MÄSO»), «FISH» («RYBA»), «VEGETABLES» («ZELENI-NA»), «POULTRY» («HYDINA»).

I. PRED PRVÝM ZAPNUTÍM

Opatrne vyťahnite prístroj a jeho súčiastky z krabice. Odstráňte všetky baliace materiály. Nachajte na mieste upozorňovacie nalepené etikety, orientačné nálepky a tabuľku s uvedeným sériovým číslom na kostre prístroja!

⚠ Chýbanie sériového čísla výrobku automaticky zbaví Váš práva záručného servisu.

Prerite kostre zariadenia vlhku tkaninou. Opláchnite misu teplou mydlinou. Dôkladne vysušte. Pri prvom použití je možný vznik cudzieho zápachu, čo nie je dôsledkom poruchy zariadenia. V tomto prípade zariadenie treba vyčistiť (viď. «Udržba multifunkčného hrnca»).

⚠ Po prepravovaní alebo uschovaní za nízkej teploty vydržíte zariadenie pri izbovej teplote minimálne 2 hodiny pred zapnutím.

Zariadenie umiestnite na tvrdej rovnej horizontálnej ploche takým spôsobom, aby vychádzajúci z parného ventilu horúci par nepoškodil tapety, ozdobné plochy, elektronické prístroje a iné predmety a materiály, ktoré by mohla poškodiť zvýšená vlhkosť a teplota.

Pred varením sa presvedčte, že vonkajšie a viditeľné časti multifunkčného hrnca nemajú poruchy, odseknuté miesta a iné defekty. Medzi misou a nahrievacím prvkom nesmie sa nachádzať žiadny cudzí predmet.

II. POUŽITIE MULTIFUNKČNÉHO HRNCA

Otváranie/zatváranie vrchnáku

Pri zatváraní sa vrchnák hermeticky spojí s telesom spotrebiča, čo umožňuje v multifunkčnom a tlakovom hrnci zvýšenie tlaku. Keď tlak vnútri zariadenia prevyší atmosférický tlak vrchnák sa automaticky zablokuje. V prípade ak sa po ukončení procesu prípravy vrchnák neotvorí bez dodatočných fyzických úsilí, to bude znamenať, že tlak v pracovnej komore je ešte dosť vysoký. Otvorte ventil na vypúšťanie pary a počkajte, až sa tlak v zariadení nenormalizuje.

Pre zatvorenie vrchnáku treba ho spustiť otočiť blikoviacu páku smerom hodinových ručičiek až na doraz.

Pre otvorenie vrchnáku otočte blikoviacu páku proti smeru hodinových ručičiek až na doraz a otvorte vrchnák s pomocou držiaku.

⚠ POZOR! Pred otvorením vrchnáku presvedčte sa, že ventil na vypúšťanie pary je otvorený a z neho sa vypúšťa para.

Počas prevádzkovania sa zariadenie zohrieva! Nedotýkajte sa kovovej časti vrchnáku počas prípravy a po jej ukončení. Otvárajte vrchnák len s pomocou držiaku.

Nevdŕhajte prístroj s pomocou držiaku na vrchnák! Pre zdvihnutie a premiestnenie zariadenia používajte držiaky na jeho telese.

Ventil na vypúšťanie pary

Multifunkčný a tlakový hrniec REDMOND RMC-M110E je zabezpečený ventilom na vypúšťanie pary, ktorý sa nachádza na vrchnáku. Keď nastavujete prepínač ventilu do polohy «HIGH PRESSURE» («Vysoký tlak» – ventil je zatvorený) alebo do «NORMAL PRESSURE» («Normálny tlak» – ventil je otvorený) môžete si zmeniť princíp práce zariadenia: pri zatvorení ventilu zariadenie funguje ako tlakový hrniec, pri otvorení ventilu ako multifunkčný hrniec.

Technologická medzera prepínača ventilu na vypúšťanie pary nie je poruchou. Po ukončení procesu prípravy s vysokým tlakom otvorte ventil na vypúšťanie pary pre normalizáciu tlaku v pracovnej komore. Počas prípravy jedál, ktoré nepotrebujú veľa tekutiny (rizoto atp.), môžete si ventil na vypúšťanie pary otvoriť hneď po ukončení procesu prípravy. V prípade ak sa s vysokým tlakom varia jedlá, ktoré obsahujú veľa tekutiny alebo pyré a podobné, počkajte 5-10 minút, pokiaľ prístroj nevychladne, a len potom začnete otvárať ventil. V inom prípade je možný výron horúcej tekutiny spolu s vychádzajúcou parou.

⚠ POZOR! Pri otvorení ventilu na vypúšťanie pary počas procesu prípravy alebo po jeho ukončení je možný dost silný výron horúcej pary. Buďte opatrní!

Funkcia odloženého štartu

Po zvolení automatického režimu prípravy môžete si nastaviť odloženie jeho naštartovania v rozsahu 1 minúta až 24 hodín s krokom nastavenia 1 minúta (predvolený čas odloženia štartu je 2 hodiny):

- Po zvolení režimu a času prípravy stlačte tlačidlo «TIMER / KEEP WARM». Na displeji sa začne svietiť čas odloženého štartu. Kontrola hodinovej hodnoty bude miháť.
- Stlačením tlačidla nastavíte si potrebnú hodinovú hodnotu a potom minútovú hodnotu (opätovným stlačením tlačidla «TIMER / KEEP WARM»). Pre rýchlu zmenu hodnotu stlačte a udrzte tlačidlo «+» alebo «-».
- Po niekoľkých sekundách po ukončení nastavenia času odloženého štartu čísla na displeji prestanú miháť a začne sa späťočítanie odpočítavania nastaveného času.
- Stlačením tlačidla «REHEAT/CANCEL» si nastavenia môžete zrušiť.

i Režimy «FRY», «POPCORN», «BAKE», ako aj funkcia «Zohrievanie» túto funkciu nemajú.

Neodporiada sa používať funkciu odloženého štartu v prípade, ak podľa receptu sa používajú potraviny, rýchlo podliehajúce skaze (vajcia, mlieko, sladká smotana, mäso, ryba, syr atď.)

Počas nastavenia času odloženého štartu dávajte pozor na to, že spustenie zadaného režimu a odpočítavanie času prípravy začne len od tej chvíli, keď prístroj dosiahne potrebnú teplotu a tlak.

V prípade ak bol na časovači nastavený čas 24 hodín, zmení minútovú hodnotu už za nedľa.

Funkcia udržiavania teploty hotových jedál (autozohrievanie)

Po ukončení režimu prípravy (čo oznámí zvukový signál a zhasnutá kontrolka tlačidla v režimu) sa zapne autozohrievanie (na displeji sa začne svietiť čas na zohrievanie s krokom 1 hodina). Táto funkcia umožňuje udržiavať teplotu hotového jedla v rozsahu 60-80°C počas 8 hodín.

Stlačením tlačidla «REHEAT/CANCEL» funkciu autozohrievania sa dá prerušiť: kontrolka tlačidla prestane svietiť, prístroj sa prepne do pohotovostného režimu. Podľa potreby stlačením tlačidla «TIMER / KEEP WARM» môžete vypnúť funkciu autozohrievania (kontrolka tlačidla «REHEAT/CANCEL» prestane svietiť). Pre opätovné spustenie funkcie autozohrievania znovu stlačte tlačidlo «TIMER / KEEP WARM».

Funkcia «Zohrievanie»

Umožňuje zohriať studené jedlo až na teplotu 60-80°C a udržiavať ho horúcim počas 8 hodín:

- Dajte potraviny do misy, umiestnite ju do telesa prístroja, presvedčte sa, že bola rovne umiestnená, nie je skosená a tesne sa dotýka vyhrievacieho telesa.
- Zatvorte a zablokujte vrchnák. Nastavte prepínač ventilu na vypúšťanie pary do polohy «HIGH PRESSURE». Zapnite prístroj do elektrickej siete.
- Stlačte tlačidlo «REHEAT/CANCEL». Rozsvieti sa kontrolka tlačidla, na displeji sa zobrazí priame odpočítavanie času zohrievania s krokom 1 hodiny.
- Pre vypnutie zohrievania stlačte tlačidlo «REHEAT/CANCEL» (kontrolka tlačidla prestane svietiť).

Ochranný systém spotrebiča

Multifunkčný a tlakový hrniec REDMOND RMC-M110E je zabezpečený ochranným systémom, ktorý má viac úrovní. Počas procesu prípravy, ak teplotné a tlakové ukazovatele v pracovnej komore budú prevyšovať žiaduce hodnoty, proces prípravy sa zastaví a nezapne, pokiaľ sa tieto ukazovatele nenormalizujú. V prípade ak sa v priebehu určitého času to nestane, spotrebič sa úplne vypne. Zároveň spotrebič je zabezpečený ochranou proti prehrievaniu v režimoch «FRY» a «POPCORN». V prípade kritického prehrievania spotrebič preruší varenie, pokiaľ úplne nevychladne (približne počas 15 minút), a len po vychladnutí si znovu môžete používať akýkoľvek z hore uvedených režimov. V prípade ak pri opätovnom spustení režimu «FRY» alebo «POPCORN» sa na displeji zobrazí «HH», to znamená, že teplota spotrebiča je ešte dosť vysoká a systém spustenia režimu je ešte zablokovaný. Toto obmedzenie sa nevzťahuje na ostatné režimy varenia.

Príprava potravín pod tlakom

Pri zatvorení ventilu na vypúšťanie pary dochádza do hermetizácie pracovnej komory, v ktorej sa počas zohrievania zvyšuje a udržiava vysoký tlak. Voda prichádza do varu a vzniká para pri teplote viac ako 100°C, a počas prípravy jej objem dvojnásobne znižuje. Spolu s obmedzeným prístupom kyslíku do pripravovaných potravín to umožňuje zachovať u potravín maximálny obsah užitočných vlastností.

Základné pokyny pri prípravovaní potravín pod tlakom:

- V mise multifunkčného a tlakového hrnca nevyhnutne by mala byť voda alebo akákoľvek iná tekutina (minimálne 2 odmerné poháriky).
- Prevádzkovanie spotrebiča pod tlakom nepredpokladá zariadenie potravín na oleji. Podľa potreby si môžete vyprážiť jemne narezané zeleninu v malom objeme oleja alebo vo vývare na dno multifunkčného a tlakového hrnca v režimu «FRY» s otvoreným vrchnákom, potom doložiť ostatné ingrediencie, pridať tekutinu, zatvoriť spotrebič a ďalej pokračovať vo varení.
- Kapacitu multifunkčného a tlakového hrnca treba naplniť potravinami a vodou maximálne do 4/5 a minimálne 1/5 celkovej kapacity misy. Počas varenia potravín, ktoré sa môžu zväčšovať v horúcej vode alebo vylučovať penu (špenát, ryža, strukoviny, cestoviny atď.), treba naplniť misu viac ako 3/5 celkovej kapacity, aby nedošlo do zašpenenia parného ventilu.

⚠ PAMÄTAJTE SI: porušenie týchto pravidiel môže spôsobiť závažné poškodenia spotrebiča!

Všeobecný poriadok úkonov pri použití automatických programov

- Prípravte (odmerajte) ingrediencie podľa receptu, vložte do nádoby.
- Umiestnite nádobu do telesa, pootočte ju, ubezpečte sa, že sa tesne dotýka ohrievacieho telesa.
- Nastavte prepínač ventilu na vypúšťanie pary do potrebnej polohy:
 - «HIGH PRESSURE» – spotrebič funguje ako tlakový hrniec (pre skupiny režimov «RICE/GRAIN», «SOUP», «BIL», «JAM/DESSERT», «PILAF», «OATMEAL», «BEANS», «GAME»);
 - «NORMAL PRESSURE» – spotrebič funguje ako multifunkčný hrniec (pre

režimy «FRY», «BAKE», «POPCORN»).

- Spotřebič pripojte do elektrickej siete.
- Stlačením príslušného tlačidla zvolíte si potrebný režim (skupinu režimov) prípravy a druh potravín (pre skupinu režimov «STEW» a «STEAM»). Začne svietiť kontrolka tlačidla, na displeje bude mihať nastavená predvolená hodnota času prípravy (do času prípravy sa nezapočíta čas, potrebný na dosiahnutie žiadanej teploty a tlaku v spotrebiči).
- Stlačením tlačidla «COOK TIME» zvolíte si potrebné hodnoty času prípravy («FAST», «NORMAL», «SLOW»).
- Pre nastavenie času odloženého štartu stlačte tlačidlo «TIMER / KEEP WARM». S pomocou tlačidla «+» a «-» nastavíte si žiaduce hodnoty času.
- Po niekoľkých minútach po ukončení nastavenia displej prestane mihať a nastavený režim bude spustený. Po dosiahnutí žiadajúcej teploty a tlaku sa začne odpočítavanie času fungovania spotrebiča v tomto režime. V režime «POPCORN» sa spätiočne odpočítavanie času prípravy nezobrazuje.
- Podľa potreby vopred vypnite funkciu autozohrievania.
- V prípade ak ste varili pod tlakom, pred otvorením vrchnáku spotrebiča opatrne otvorte ventil na vypúšťanie pary, aby normalizoval tlak v pracovnej komore.
- Stlačením tlačidla «REHEAT/CANCEL» si môžete zrušiť všetky nastavenia alebo prerušiť proces prípravy na akejkoliv etape prípravy.

Varenie ryže a iných krúp (vysoký tlak)

Pre rýchle varenie ryže, pohánky, sypkých kaší z krúp je určená skupina automatických režimov «RICE/GRAIN», vrátane 3 variantov nastavení, ktoré sa dá zvoliť podľa receptu, druhu potravín a času varenia. Predvolený čas varenia je 12 minút. Objem ingrediencií bez tekutiny nemal by prevyšovať úroveň 2/5 stupnice na vnútornom povrchu misy.

Príprava polievok (vysoký tlak)

Na prípravu rôznych polievok a vývarov je určená skupina automatických režimov «SOUP», vrátane 3 variantov nastavení, ktoré sa dá zvoliť podľa receptu, druhu potravín a času varenia. Predvolený čas varenia je 30 minút. Celkový objem ingrediencií, vrátane tekutiny nemal by prevyšovať maximálnu úroveň stupnice na vnútornom povrchu misy.

Varenie (vysoký tlak)

Na varenie mäsa, ryby, zeleniny, párkov, kompótov, prípravu ovocných puré je určená skupina automatických režimov «BOIL», vrátane 3 variantov nastavení, ktoré sa dá zvoliť podľa receptu, druhu potravín a času varenia. Predvolený čas varenia je 20 minút. Celkový objem ingrediencií, vrátane tekutiny nemal by prevyšovať maximálnu úroveň stupnice na vnútornom povrchu misy.

Práženie (normálny tlak)

V multifunkčnom a tlakovom hrnci REDMOND RMC-110E je určený špeciálny automatický režim «FRY», ktorý umožňuje pripravovať potraviny (mäso, ovocie, hydinu, morské plody) pri normálnom tlaku s pridaním malého množstva oleja a tuka. Predvolený čas fungovania režimu «FRY» tvorí 20 minút. Na fritovanie používajte špeciálny kôš so snímateľným držiakom (ktorý patrí do súpravy multifunkčného a tlakového hrnca).

⚠ POZOR! Nezatvárajte vrchnák spotrebiča počas varenia v režime «FRY». V inom prípade sa môže spustiť ochranný systém pre automatické blokovanie vrchnáku (vizuálne sa nedá kontrolovať práženie, miešať alebo odčítať potraviny). V prípade ak sa to náhodou stane, zastavte proces prípravy, počkajte, pokiaľ spotrebič nevychladne a otvorte vrchnák. Potom si kludne môžete ďalej pokračovať vo varení.

Príprava zaváraniny, rôznych druhov dezertov (vysoký tlak)

Na prípravu zaváraniny, lektarov, džemov, rôznych druhov dezertov je určená skupina automatických režimov «JAM/DESSERT», vrátane 3 variantov nastavení, ktoré sa dá zvoliť podľa receptu, druhu potravín a času varenia. Predvolený čas varenia je 22 minút. Celkový objem ingrediencií, vrátane tekutiny nemal by prevyšovať maximálnu úroveň stupnice na vnútornom povrchu misy.

Príprava rizota (vysoký tlak)

Na prípravu rôznych druhov rizota je určená skupina režimov «PILAF», vrátane 3 variantov nastavení, ktoré sa dá zvoliť podľa receptu, druhu potravín a času varenia. Predvolený čas varenia je 20 minút. Objem ingrediencií bez tekutiny nemal by prevyšovať úroveň 3/5 stupnice na vnútornom povrchu misy.

Varenie mliečnych kaší (vysoký tlak)

Na varenie rôznych druhov mliečnych kaší je určená skupina automatických režimov «OATMEAL», vrátane 3 variantov nastavení, ktoré sa dá zvoliť podľa receptu, druhu potravín a času varenia. Objem ingrediencií bez tekutiny nemal by prevyšovať úroveň 2/5 stupnice na vnútornom povrchu misy. Predvolený čas varenia je 5 minút. Varenie kaše v multifunkčnom a tlakovom hrnci predpokladá použitie pasteri-zovaného nízkotukového mlieka. Aby nedošlo do vypárania mlieka a pre dosiahnutie žiadúceho výsledku, odporúča sa pred začiatkom varenia vykonať ďalšie kroky:

- dôkladne umyte všetky celozrnné krúpy (ryža, pohánka, pšeno atď.), kým voda nebude priehľadná;
- pred začiatkom varenia namažte nádobu multifunkčného hrnca maslom pred prípravou jedál;
- prísne dodržujte pomery uvedené v príkladanej knihe receptov (znížujte alebo zvýšujte počet ingrediencií len proporcionálne);
- plnotučné mlieko riedte pitnou vodou v pomere 1:1.

Vlastnosti mlieka a krúp sa môžu líšiť v závislosti na mieste pôvodu a výrobcu, čo sa môže odraziť na výsledkoch prípravy.

Varenie strukovín (vysoký tlak)

Na varenie hrachu, fazule, šošovky a iných podobných strukovín je určená skupina automatických režimov «BEANS», vrátane 3 variantov nastavení, ktoré sa dá zvoliť podľa receptu, druhu potravín a času varenia. Predvolený čas varenia je 40 minút. Objem ingrediencií bez tekutiny nemal by prevyšovať úroveň 3/5 stupnice na vnútornom povrchu misy.

Pečenie (normálny tlak)

Na pečenie piškôt, kolačov, nákovcov, ako aj na zapiečenie mäsa, ryby a zeleniny je určená skupina automatických režimov «BAKE», vrátane 3 variantov nastavení, ktoré sa dá zvoliť podľa receptu, druhu potravín a času varenia. Predvolený čas varenia je 30 minút. Objem ingrediencií bez tekutiny nemal by prevyšovať úroveň 2/5 stupnice na vnútornom povrchu misy.

Príprava diviny (vysoký tlak)

Na prípravu jedál z diviny (tvrdého mäsa, veľkých kusov mäsa a hydiny), ako aj na varenie huspeniny je určená skupina automatických režimov «GAME», vrátane 3 variantov nastavení, ktoré sa dá zvoliť podľa receptu, druhu potravín a času varenia. Predvolený čas varenia je 30 minút. Objem ingrediencií bez tekutiny nemal by prevyšovať úroveň 4/5 stupnice na vnútornom povrchu misy.

Príprava popcornu (normálny tlak)

Na prípravu popcornu je určený špeciálny automatický režim «POPCORN».

1. Preložte zrná pre popcorn (bez balenia, nie viac ako 200 za jeden krát) do misy.
2. Umiestnite misu do telesa spotrebiča, presvedčte sa, že bola umiestnená rovne, nie je skosená a tesne sa dotýka nahrievacieho telesa. Zatvorte a

zablokujte vrchnák.

3. Odstráňte prepínač ventilu na vypúšťanie pary a potiahnite ho smerom nahoru. Pripojte spotrebič k elektrickej sieti.
4. Stlačte tlačidlo «POPCORN». Začne svietiť kontrolka tlačidla, niekoľko sekúnd neskôr sa na displeje začne svietiť dynamické označenie ohrievania a program sa spustí v zvolenom režime. Odpočítavanie času fungovania v tomto režime sa nezobrazuje.
5. Po ukončení času prípravy počujete zvukový signál a na displeje sa zobrazí "0000".
6. Počkajte, kým ne skončí praskanie vnútri misy, potom otvorte vrchnák a vytiahnite misu s hotovým popcornom.

⚠ POZOR! Počas prípravy popcornu sa spotrebič silne nahrieva! Buďte opatrní! Používajte kuchynské rukavice.

Dusenie (vysoký tlak)

Na prípravu jedál s pomocou procesu dusenia je určená skupina automatických režimov «STEW», vrátane 12 variantov nastavení. Predvolený čas varenia závisí od zvoleného druhu potravín («MEAT», «VEGETABLES», «POULTRY», «FISH»). Celkový objem ingrediencií bez tekutiny nemal by prevyšovať úroveň 4/5 stupnice na vnútornom povrchu misy.

Varenie na pare (vysoký tlak)

Na varenie na pare zeleniny, ryby, mäsa, morských plodov, dietickej a vegetariánskych jedál, detskej výživy je určená skupina automatických režimov «STEAM», vrátane 12 variantov nastavení, ktoré sa dá zvoliť podľa receptu, druhu potravín a času varenia. Predvolený čas varenia závisí od zvoleného druhu potravín («MEAT», «VEGETABLES», «POULTRY», «FISH»). Na prípravu jedál na pare používajte špeciálny kontajner a mriežku ako podstavec (patrí do súpravy multifunkčného a tlakového hrnca):

1. Nalejte do nádoby 300-350 ml vody.
2. Pripravte všetky ingrediencie podľa receptu, rovnomerne ich vyložte do kontajneru na varenie na pare. Umiestnite mriežku do nádoby a hore dajte kontajner.
3. Postupujte podľa pokynov bodov č. 2 až 11 časti «Všeobecný postup pri použití automatických režimov prípravy».

Režim «MULTI-CHEF» (vysoký/normálny tlak)

V prípade ak všetky určité automatické režimy neumožňujú vytvoriť potrebné podmienky na prípravu jedla, ktoré ste zamysleli, môžete využiť režim núžného nastavenia «MULTI-CHEF». Tento režim dovoľuje pripravovať jedlo aj za vysokého, aj za normálneho tlaku s nastavovaným časom prípravy v rozsahu 2 až 99 minút s krokom nastavenia 1 minúta. V tomto režime si môžete zrealizovať prakticky všetky kuchárske idey. Predvolený čas prípravy je 10 minút. Celkový objem ingrediencií bez tekutiny nemal by prevyšovať úroveň 4/5 stupnice na vnútornom povrchu misy.

1. Odmerajte a pripravte ingrediencie podľa receptu. Vložte ich do nádoby a zalejte vodou.
2. Dajte nádobu do telesa, trochu ju otočte, presvedčte sa, že bola rovne umiestnená, nie je skosená a tesne sa dotýka vyhrievacieho telesa. Zatvorte vrchnák a zablokujte.
3. Nastavte prepínač ventilu na vypúšťanie pary na vrchnáku spotrebiča do žiadúcej polohy («HIGH PRESSURE» alebo «NORMAL PRESSURE»). Pripojte spotrebič k elektrickej sieti.
4. Stlačte tlačidlo «MULTI-CHEF». Kontrolka tlačidla začne svietiť, na displeje sa zobrazí a začne mihať predvolený čas prípravy.
5. Stlačením tlačidla «+» a «-» nastavíte si potrebný čas prípravy.
6. Postupujte podľa pokynov bodov č. 7 až 11 časti Všeobecný postup pri použití automatických režimov prípravy.

III. DODATOČNÉ MOŽNOSTI

- Príprava detskej výživy
- Sterilizácia riadu a predmetov osobnej hygieny

IV. DODATOČNÉ PRÍSLUŠENSTVO

DDodatočné vybavenie nie je súčasťou multifunkčného tlakového hrnca REDMOND RMC-PM110E. Objednať alebo dozvedieť sa o novinkách firmy REDMOND a jej výrobkoch môžete na web-stránke www.multicooker.com alebo v obchodoch autorizovaných predajcov.

V. ODPORÚČANIA NA PRÍPRAVU

Doporučený čas prípravy potravín na pare pod tlakom

Potraviny	Hmotnosť, g / počet	Objem vody, ml	Čas prípravy, min
Bravčové/Hovädzie filé (1,5-2 cm kocky)	500	400	15/20
Baranie filé (1,5-2 cm kocky)	500	500	25
Kuracie filé (1,5-2 cm kocky)	500	500	6
Karbonátky/kotlety	500	500	15
Ryba (filé)	500	500	8
Morský koktejl (Ďerstvo zamrazený)	500	500	8
Zemiaky (narezané na 4 časti)	500	500	8
Mrkva (1,5-2 cm kocky)	500	500	8
Čvickla (narezaná na 4 časti)	500	500	12
Zelenina (Ďerstvo zamrazená)	500	500	3
Slepačie vajce	5 ks	500	4

i Uvedené v tabuľke hodnoty sú priemerné a slúžia len ako doporučené. Môžu sa líšiť od reálnych hodnôt a závisia od konkrétneho druhu potravín, jeho čerstvosti a Vašich osobných preferencií.

Súhrnná tabuľka režimov prípravy (predvolené nastavenia)

Skupiny režimov	Čas prípravy, min			Predvolený čas, min	Odložený štart	Zhríevanie jedla
	Fast	Normal	Slow			
RICE/GRAIN	8	12	16	12	áno	áno
SOUP	15	30	45	30	áno	áno
BOIL	18	20	45	20	áno	áno
FRY		20			–	áno

Skupiny režimov	Čas prípravy, min			Predvolený čas, min	Odložený štart	Zhríevanie jedla	
	Fast	Normal	Slow				
JAM/DESSERT	13	22	30	22	áno	áno	
PILAF	10	20	30	20	áno	áno	
OATMEAL	3	5	10	5	áno	áno	
BEANS	25	40	60	40	áno	áno	
BAKE	26	30	35	30	–	áno	
GAME	15	30	45	30	áno	áno	
POPCORN	Nastavuje sa automaticky			–	–	áno	
STEW	Meat	30	40	50	40	áno	áno
	Vegetables	15	20	25	20	áno	áno
	Poultry	20	35	45	35	áno	áno
	Fish	15	20	30	20	áno	áno
STEAM	Meat	15	20	25	20	áno	áno
	Vegetables	6	10	15	10	áno	áno
	Poultry	8	10	15	10	áno	áno
	Fish	10	15	20	15	áno	áno
MULTI-CHEF	Nastavuje sa ručne v rozsahu 2 až 99 minút			–	áno	áno	

VI. BEŽNÁ ÚDRŽBA SPOTREBIČA

Pred čistením spotrebiča sa ubezpečte, že je odpojený od elektrickej siete a vychladol. Použite mäkkú latku a neabrazívne čistiace prostriedky. Odporúča sa čistiť spotrebič hneď po použití. Pred prvým použitím alebo pre odstránenie zápachov po príprave odporúča sa variť polovicu citróna 20 minút za programu «BOIL» so zatvoreným ventilom na vypustenie pary.

! Pri čistení sa nesmú používať abrazívne prostriedky, špongie s abrazívnym povrchom a chemicky agresívne prostriedky.

Teleso spotrebiča treba čistiť podľa potreby. Nádobu sa odporúča čistiť po každom použití spotrebiča (dá sa používať myčku na riad). Po ukončení čistenia utrite vonkajší povrch nádoby do sucha. Vnútorý povrch vrchnáku treba čistiť po každom použití spotrebiča:

1. Otvorte vrchnák spotrebiča. V centre na vnútornej strane vrchnáku sa nachádza fixačná matica. Pridržiujte vrchnák a odšrobujte maticu (proti smeru hodinových ručičiek), potom opatrne odpojte vrchnák od páky kĺbového zariadenia.
2. Vyčistite vnútorný povrch vrchnáku a utrite ho do sucha.
3. Umiestnite vrchnák na pôdné miesto: zlučte otvor v centre vrchnáku so skrútkou na páke kĺbového zariadenia (blokovacia páka by sa mala nachádzať hore), pridržiujte vrchnák a súčasne zašrobujte fixačnú maticu

(v smere hodinových ručičiek) na doraz.

Pre čo najefektívnejšie čistenie vnútorného povrchu vrchnáku spotrebiča odporúča sa predbežne odstrániť tesniacu gumu a rozobrať ventil na vypustenie pary.

Očistenie ventilu na vypustenie pary a uzatváracieho ventilu odporúča sa po každom použití spotrebiča vykonávať ďalšie kroky:

1. Odstráňte prepínač ventilu na vonkajšej strane vrchnáku a potiahnite ho smerom na horu.
2. Odšrobujte ochranné puzdro na vnútornej strane vrchnáku.
3. Vymyte obidve časti ventilu teplou vodou.
4. Príšrobujte puzdro ventilu na pôdné miesto, prepínač ventilu upevnite v spodku vrchnáku ľahkým priláčením.
5. Taktiež na vnútornej strane veka sa nachádza uzatvárací ventil regulácie tlaku. Dôkladne odstráňte nečistoty zo samotného ventilu a tesniaceho krúžku pri pomoci vlhkej hubky alebo kuchynskej servítky.

! Odporúčame vykonávať čistenie ventilu vypúšťania pary a tiež uzatváracieho ventilu po každom použití zariadenia.

Tesniaci prstenec na vnútornej časti vrchnáku treba vždy čistiť podľa potreby: opatrne odstráňte prstenec, vymyte teplou vodou a umiestnite ho znovu na pôdné miesto, rovne a bez skosení.

Počas prípravy jedla sa vytvára kondenzát, ktorý sa zhromažďuje v kontejneri, ktorý sa nachádza v zadnej časti telesa spotrebiča. Potiahnite kontajner dolu, odpojte ho, vylejte vodu, ktorá sa v ňom zhromažďila a znovu namontujte kontajner na pôvodné miesto.

VII. PRED OBRÁTENÍM SA NA SERVISNÉ CENTRUM

Oznam chyby na displeje	Pripadné poruchy	Odstánenie poruchy
E1	Chyba snímača tlaku	Odpojte spotrebič od elektrickej siete, nechajte ho vychladnúť. Tesne zatvorte vrchnák. V prípade ak sa problém neodstráni obráťte sa na autorizované servisné centrum
E3	Systemová chyba, je možné, že bol vyradený z prevádzky ovládací panel alebo nahrievacie teleso	Obráťte sa na autorizované servisné centrum
E5	Prehrievanie spotrebiča	Odpojte spotrebič od elektrickej siete, nechajte ho vychladnúť

SVK

Poruch	Pripadná príčina	Odstánenie poruchy
Nezapína sa	Chyba elektrické napájanie	Zkontrolujte napájanie v sieti
Povrch sa hermeticky nepripojuje ku telesu spotrebiča. Počas varenia a spod vrchnáku vychádza para	Chyba tesniaci prstenec alebo je skosený	Správne umiestnite prstenec
	Zašpinený tesniaci prstenec vo vrchnáku spotrebiča	Vyčistite prstenec
	Deformácia tesniaceho prstenca	Vymeňte prstenec na nový

Poruch	Pripadná príčina	Odstránenie poruchy
Jedlo sa varí veľmi dlho	Nedostatok elektrického napájania v sieti	Zkontrolujte napájanie v sieti
	Medzi nádobou a nahrievacím telesom sa dostal cudzí predmet	Odstraňte cudzí predmet
	Nádoba v telese spotrebiča nebola rovn umiestnená a je skosená	Umiestnite nádobu rovne, bez skosení
	Zašpinené nahrievacie teleso	Vypnite spotrebič z elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Vyčistite nahrievacie teleso

VIII. ZÁRUKA

Na tento prístroj je poskytovaná záruka na 2 roky od dátumu zakúpenia. Počas záručnej doby sa výrobca zaväzuje opravou alebo výmenou celého prístroja odstrániť prípadné vady vyplývajúce z chyby materiálu alebo spracovania. Záruka sa vzťahuje na prístroj iba vtedy, ak je v deň dátumu nákupu potvrdená pečiatkou a podpisom predajcu na originálnom záručnom liste. Táto záruka je platná len v prípade, že bol prístroj používaný v súlade s návodom na použitie, nie je opravený alebo rozložený a nebol poškodený v dôsledku nesprávnej manipulácie, rovnako a tiež v prípade, že je kompletný. Táto záruka sa nevzťahuje na bežné opotrebenie a spotrebný materiál (filtre, žiarovky, protihorľavé pokrytie, tmely, atď.).

Životnosť prístroja a záručnej doby plynie od dátumu predaja alebo od dátumu výroby produktu (v prípade, ak dátum predaja nemožno určiť).

Dátum výroby zariadenia možno nájsť na sériovom číste, uvedenom na typovom štítku výrobku. Sériové číslo sa skladá z 13 číslíc. 6. a 7. číslice označujú mesiac, 8. – rok výroby zariadenia.

Záruka výrobcu na prístroj je 5 rokov od dátumu zakúpenia, za predpokladu, že sa používa v súlade s týmto návodom a platnými technickými normami.

Ekologický neškodlivá recyklácia (recyklácia elektrického spotrebiča)




Likvidácia obalu, manuálu, ako aj samotného zariadenia musí byť vykonaná v súlade s miestnymi programami recyklácie. Prejavte záujem o ochranu životného prostredia: nevyhadzujte takéto prístroje do bežného komunálneho odpadu.

Opotrebované (staré) prístroje nemôžu byť vyhodnené spolu s ostatnými bežnými smetami. Musia byť recyklované zvlášť. Majitelia opotrebovaných zariadení musia odniesť prístroje do špeciálnych zberných alebo ich odovzdať zodpovedajúcim organizáciám. Takouto činnosťou podporujete program na recykláciu cenných surovín a taktiež chránite ovzdušie od škodlivých látok.

Tento spotrebič v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ, ktorá sa riadi likvidáciu elektrických a elektronických zariadení.

Táto smernica definuje základné požiadavky na likvidáciu a recykláciu odpadov z elektrických a elektronických zariadení, ktoré platia v celej Európskej únii.

 *Dříve než tento výrobek poprvé použijete, přečtěte si pozorně návod k jeho použití a návod pak uschovejte k pozdějšímu nahlédnutí. Správné používání přístroje výrazně prodlouží jeho životnost.*

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Výrobce neodpovídá za poškození, vyzvaná nedodržetím bezpečnostních pokynů a pravidel pro použití výrobku.
- Tento elektrický přístroj se jeví vícefunkčním zařízením pro přípravu pokrmů v domácím prostředí a může být používáno v bytech, venkovských domech, hotelových pokojích, společenských místnostech prodejen, kanceláří a nebo jiných podobných podmínkách nevýrobního charakteru. Použití pro výrobu a jiné podobné využití, se bude považovat za narušení podmínek náležitého použití výrobku. V tom případě výrobce nenese odpovědnost za možné následky.
- Před připojením přístroje do elektrické sítě prověřte, zda odpovídá napětí v síti nominálnímu napětí na přístroji (viz. technické údaje a výrobní tabulku na přístroji).
- Používejte prodlužovací kabel odpovídající příkonu přístroje – nesoulad parametrů může způsobit zkrat a nebo vzplanutí kabelu.
- Připojujte přístroj pouze k zásuvkám s uzemněním – to

je bezpodmínečný požadavek ochrany před zásahem elektrického proudu. Při použití prodlužovacího kabelu se přesvědčete, zda také on má uzemnění.

STOP *POZOR! V době činnosti se přístroj nahřívá! Budte opatrní! Bezpodmínečně, před použitím navlékejte kuchyňské rukavice. Předcházejte opaření, nenaklánejte se nad přístrojem při otevírání víka.*

- Odpojte síťový kabel ze zásuvky po použití a také při čištění nebo přenášení přístroje. Vytahujte vidlici kabelu suchými rukami přidržující vidlici a ne za kabel.
- Neprotahujte přívodní kabel dveřními otvory a nebo blízko zdrojů tepla. Hlídejte, aby přívodní kabel nebyl pokroucený a přehnutý, nedotýkal se ostrých předmětů, úhlů a hran nábytku.

STOP *NEZAPOMEŇTE: poškození přívodního kabelu může přivést k poškozením, na které se nevztahují podmínky záruky. Jestli je přívodní kabel poškozen a nebo potřebuje výměnu, je nutno se obrátit do servisního centra, aby se předešlo možným rizikům.*

- Pořád dbejte o čistotu a správné používání ventilu na výstup páry, regulačního ventilu tlaku, těsnicího kroužku z vnitřní strany víčka a kontejneru, kde se shroma-

žduje kondenzát. V žádném případě nezapínejte přístroj do elektrické sítě, když jsou poškození, zašpinění, deformace ventilů, vnitřního víčka a těsnicího kroužku nebo za naplněného kontejneru, který slouží k shromaždění kondenzátu. V případě když budete samostatně měnit těsnicí kroužek vždy používejte jen náhradní kroužek, který je v soupravě přístroje.

- Při vaření jídla za tlaku musíte zkontrolovat, jestli v míse je voda nebo jiná tekutina, minimálně 1/5 kapacity mísy.

STOP *Smažení a pečení za vysokého tlaku se kategoricky zakazuje!*

- Aby nedošlo k zašpinění ventilu na výstup páry je třeba naplnit mísu potravinami na maximálně 4/5 kapacity mísy. Při vaření potravin, které se obvykle nabobtnávají v horké vodě a vytváří pěnu objem nemusí přesahovat 3/5 kapacity mísy.

STOP *Kategoricky se zakazuje spouštět program vysokého tlaku, když víčko není úplně upevněno!*

- Při otevření ventilu na výstup páry během vaření nebo hned po ukončení je možný prudký vertikální výstup horké páry. Nesklánějte se nad víčkem a nedržte ruce nad otvory ventilu při jeho otevření.

- Během zvýšení tlaku v pracovní komoře se automaticky zapíná systém blokování víčka. Nepokoušejte se otevřít víčko přístroje, než nedojde ke předběžné normalizaci tlaku v pracovní komoře.
- Po ukončení vaření vodových a tekutých jídel, jako jsou pyre a kaše, nechejte přístroj vychladnout během 10 až 15 minut, až dojde k poklesu tlaku, aby se vyhnout výstupu horké tekutiny přes ventil na výstup páry.
- Při otevření víčka přístroje přidržujte namontovanou na přístroji plastovou rukojeť. Když chcete zvednout přístroj musíte přidržovat speciální držátka, která se nachází na bočních stranách kostry a jen za podmínky, že byl předběžně vypnut z elektrické sítě.
- Nestavte přístroj na měkký povrch. V době činnosti nezakryvejte přístroj tkaninou nebo papírovými ubrousky – může dojít k přehřátí a poruše zařízení.
- Není dovoleno použití přístroje na otevřeném prostranství – vliv působení vlhkosti nebo cizích předmětů uvnitř tělesa přístroje může mít za následek jeho vážné poškození.
- Před čištěním přístroje se přesvědčete, jestli je odpojen od elektrické sítě a vystydlý. Přesně dodržujte instrukce.

ce čištění přístroje.

STOP *ZAKAZUJE SE ponořovat těleso přístroje do vody a nebo umísťovat jej pod proud vody!*

- Příklad může být používán dětmi ve věku od 8 let a také lidmi s fyzickými, smyslovými, duševními odchylkami nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi tehdy, jestli je nad nimi dozor a byly-li proškoleny se zaměřením na bezpečné používání tohoto přístroje a v případě, mají-li představu o potenciálním nebezpečí, spojeném s používáním přístroje. Děti si nesmí hrát s přístrojem. Skladujte přístroj v místě nedostupném pro děti mladší 8 let. Čištění a obsluhu přístroje nemusí provádět děti bez dozoru dospělých.
- Obalový materiál (folie, polystyren

a t. p.) může být nebezpečný pro děti. Nebezpečí udušení! Chraňte jej v místě nedostupném pro děti.

- Jsou zakázány samostatné opravy přístroje nebo provedení změn v konstrukci přístroje. Oprava přístroje musí být prováděna pouze specialistou autorizovaného servisního centra. Neprofesionálně provedená oprava může mít za následek poruchu přístroje, úraz a poškození majetku.

STOP *POZOR! Je zakázáno použití přístroje při libovolné poruše.*

Technické charakteristiky

Model.....	RMC-M110E
Příkon.....	900 W
Napětí.....	220-240 V, 50/60 Hz
Objem misky.....	4,8 l
Povrch misky.....	nepřilnavý Daikin® (japonsko)
Displej.....	LED, digitální
Typ ovládání.....	elektronický
Bezpečnostní systém.....	čtyři úrovně: <ul style="list-style-type: none"> • odvodňovací parní ventil • uzavírací ventil • teplotní pojistka • snímač přetlaku
Zvukový signál při ukončení vaření.....	je k dispozici

Automatické režimy vaření

RICE/GRAIN (RYŽE/KROUPY).....	3 režim
SOUP (POLEVKA).....	3 režim
BOIL (VAŘENÍ).....	3 režim
FRY (SMAŽENÍ).....	1 režim
JAM/DESSERT (DŽEM/DEZERTY).....	3 režim
PILAF (PILAF).....	3 režim
OATMEAL (MLÉČNÁ KAŠE).....	3 režim
BEANS (LUŠTĚNINY).....	3 režim
BAKE (PEČENÍ).....	3 režim
GAME (ZVĚŘINA).....	3 režim
POPCORN (POPCORN).....	1 režim
STEW (DUŠENÍ).....	12 režimů
STEAM (V PÁRE).....	12 režimů
MULTI-CHEF (ŠÉFKUCHAŘ).....	1 režim

Funkce

Zahřátí jídla.....	do 8 hodin
Udržení teploty hotových jídel (automatické ohřívání).....	do 8 hodin
Předčasné vypnutí automatického ohřívání.....	je k dispozici
Odložený start.....	do 24 hodin

Kompletace

Multifunkční tlakový hrnc s instalovanou dovnitř miskou.....	1 ks.
Víko s parním ventilem.....	1 ks.
Nádoba na vaření v páře (paňák).....	1 ks.
Odměrný pohár.....	1 ks.
Mřížka.....	1 ks.
Plochá lžička.....	1 ks.
Naběračka.....	1 ks.
Koš na fritování.....	1 ks.
Kniha 100 receptů.....	1 ks.
Rezervní těsnící kroužek.....	1 ks.
Návod k použití.....	1 ks.
Servisní knížka.....	1 ks.
Napájecí kabel.....	1 ks.

Výrobce má právo provádět změny designu, kompletace a rovněž i změny technických parametrů během zdokonalení své produkce bez předěžného oznámení takových změn.

Seznam multifunkčního tlakového hrnce A1

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Kostra přístroje | 6. Rukojeť pro přenášení přístroje |
| 2. Sňatelná miska s nepřilnavým povrchem | 7. Napájecí kabel s zástrčkou |
| 3. Upevňovací matice | 8. Sňatelné víko přístroje |
| 4. Ovládací panet s displejem | 9. Výstupní otvor pojistného ventilu |
| 5. Základ s pogumovanými nožičkami | 10. Páka ručního blokování víka |
| | 11. Parní ventil s ochranným krytem |
| | 12. Přepínač parního ventilu |

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 13. Těsnící kroužek | 19. Odměrný pohár |
| 14. Rukojeť vika | 20. Koš na fritování |
| 15. Nádobka na vaření v páře (pařák) | 21. Nádobka na kondenzát (na zadním panelu přístroje) |
| 16. Mřížka | 22. Uzavírací ventil |
| 17. Naběračka | |
| 18. Plochá tžička | |

Ovládací panel A2

1. Tlačítka pro výběr automatického režimu (skupiny režimů) vaření.
2. Tlačítko «COOK TIME» («DOBA VAŘENÍ») – nastavení doby vaření.
3. Indikátor doby vaření. Ukazuje zvolenou Vámi dobu vaření v automatických režimech: «FAST» («MALÁ»), «NORMAL» («STŘEDNÍ»), «SLOW» («VĚTŠÍ»).
4. Displej. Zobrazuje odpočítávání doby vaření / odloženého startu/ Zahřátí jídla.
5. Tlačítko «TIMER / KEEP WARM» («ODLOŽENÝ START / AUTOMATICKÉ OHŘÍVÁNÍ») – nastavení časových hodnot pro funkci «Odložení startu»; Předčasné vypnutí automatického ohřívání.
6. Tlačítko «REHEAT/CANCEL» («ZAHŘÁTÍ/ZRUŠENÍ») – zapnutí a vypnutí funkce Zahřátí / Zrušení všech zadaných nastavení / vypnutí funkce «Udržení teploty» / přerušení režimu vaření.
7. Tlačítko «MULTI-CHEF» – výběr režimu manuálního nastavení doby vaření.
8. Tlačítko «←» – snížení časových hodnot odloženého startu / snížení doby vaření.
9. Tlačítko «→» – zvýšení časových hodnot odloženého startu / zvýšení doby vaření.
10. Indikátory výběru typu potravin («MEAT» («MASO»), «FISH» («RYBA»), «VEGETABLES» («ZELENINA»), «POULTRY» («DRŮBEŽ»)) ve skupinách automatických režimů «STEAM» a «STEW».

I. NEŽ ZAČNETE PŘÍSTROJ POUŽÍVAT

Přístroj opatrně rozbalte a vyjměte jej z krabice, odstraňte obalový materiál a reklamní nálepky, s výjimkou nálepky se sériovým číslem.

⚠ Není-li na přístroji sériové číslo, automaticky nemáte nárok na záruční servis.

Plašt přístroje otevírejte vlnkou utěrkou. Nádobu vymyjte teplou vodou se saponátem. Vše pečlivě osušte. Při prvním používání je možné, že ucítíte nepříjemný zápach – ten však není způsoben závadou na přístroji. V takovém případě přístroj očištěte.

⚠ Po převozu nebo skladování při nízkých teplotách je třeba nechat stát přístroj před zapnutím nejméně 2 hodiny při pokojové teplotě.

Přístroj složené na pevný, rovný a vodovodný povrch tak, aby horká pára, která vychází z parního ventilu, nedopadala na tapetu, dekorativní látky, elektronické přístroje a jiné předměty či materiály, které by mohly trpět v důsledku působení zvýšené vlhkosti a teploty.

Před vařením se ujistěte o tom, že vnější a viditelná vnitřní části multifunkčního hrnce nejsou poškozeny, otlučeny či jinak poničeny. Mezi nádobou a topným tělesem nejsou být žádné cizí předměty.

II. POUŽITÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE

Otevření/zavření vika

Víko se zavárá hermeticky a pevně se spojuje s kroužkou výrobkou, což dovoluje zvětšovat a udržovat vysoký tlak uvnitř multifunkčního tlakového hrnce. Kdy tlak uvnitř přístroje přesáhne atmosférický, bude víko automaticky zablokováno. V případě, když se po skončení vaření víko neotvírá bez jakéhokoli úsilí, to znamená, že je ještě tlak v pracovní komoře stále vysoký. Otevřete parní ventil a čekejte až se tlak v přístroji normalizuje.

Chcete-li zavřít víko, sklopte ho a přesuňte páku ručního blokování vika směrem chodu hodinových ručiček až do krajní polohy.

Chcete-li otevřít víko, přesuňte páku ručního blokování vika proti směru chodu hodinových ručiček až do krajní polohy a otevřete víko pomocí rukojeti.

⚠ POZOR! Než otevřete víko, zjistěte, že parní ventil je otevřen a nejde z něho pára.

Během provozu se přístroj zahřívá! Nedotýkejte se kovové části vika v průběhu a hned po ukončení procesu vaření. Otevřete víko pouze pomocí rukojeti. Nezděbejte přístroj za rukojeť na víku! K tomu účelu, pro zvednutí a přenesení přístroje, použijte rukojeť pro přenosné přístroje na jeho kostce.

Parní ventil

Multifunkční tlakový hrnc REDMOND RMC-M110E je vybaven parním ventilem, který je umístěn na víku. Přepnutím parního ventilu do režimu «HIGH PRESSURE» («VYSOKÝ TLAK», ventil je zavřen) či «NORMAL PRESSURE» («NORMÁLNÍ TLAK», ventil je otevřen) můžete měnit pracovní fungování přístroje: když je ventil zavřen funguje přístroj jako tlakový hrnc, když je ventil otevřen funguje přístroj jako multifunkční hrnc.

i *Technologická mezera přepínače parního ventilu není jeho závadou. Po ukončení procesu vaření v režimu vysokého tlaku je třeba otevřít parní ventil pro normalizaci tlaku v pracovní komoře. Po ukončení vaření pod vysokým tlakem otevřete ventil páry, aby tlak v provozní komoře se normalizoval. Při přípravě jídla, která nepotřebují velkého objemu tekutiny (píla a pod), ventil páry můžete otevřít ihned po ukončení procesu vaření. Pokud pad tlakem se vaříla tekutina jídla nebo pyré, je třeba počkat 5-10 minut, aby přístroj vychladl, jen potom otevřete ventil. Inak vařící tekutina může vyhrstít spolu s párou.*

⚠ POZOR! Při otevření parní ventil v průběhu či po ukončení procesu vaření může dojít k silnému vertikalínmu úniku horké páry. Buďte opatrní!

Funkce odloženého startu

Automatický režim vaření Vám dovoluje nastavit čas odloženého startu v rozsahu nastavení od 1 minuty až do 24 hodin s postupem nastavení o 1 minuta (předvolená doba odloženého startu – 2 hodiny):

1. Po výběru režimu a doby vaření stlačte tlačítko «TIMER / KEEP WARM». Na displeji se zobrazí doba odloženého startu. Časový spínač začne blikat.
2. Stlačením tlačítek nastavte potřebné hodinové pak minutové hodnoty (opětovným stlačením tlačítka «TIMER / KEEP WARM»). Pro zrychlenou změnu časových hodnot přidržeťte tlačítko «←» či «→».
3. Po ukončení nastavení času odloženého startu za několik vteřin čísla na displeji přestanou blikat a začne zpětně odpočítávání nastaveného času.
4. Zrušit vykonaná nastavení můžete stlačením tlačítka «REHEAT/CANCEL».

i *Funkce odloženého startu není v režimech «FRY», «POPCORN», «BAKE» k dispozici, stejně jako i při použití funkce «Zahřátí». Nedoporučuje se používat funkce odloženého startu, obsahuje-li recept rychle se kvažící potraviny (vejce, čerstvé mléko, smetana, maso, ryba, sýry apod.). Při nastavení času odloženého startu je třeba si uvědomovat, že se uvedený režim spustí a odpočet času začne pouze po dosažení přístrojem potřebné provozní teploty a tlakové úrovně. Pokud na časovém spínači byly nastaveny 24-hodinové časové hodnoty, pak není možné změnit nastavení minotových hodnot.*

Funkce odložení teploty hotových jídel (automatické ohřívání)

Po ukončení režimu vaření (oznámi to zvukový signál a zhasnutí indikátoru tlačítka režimu) zapne se automatické ohřívání (na displeji se zobrazí čas ohřívání s postupem nastavení 1 hodina). Tato funkce umožňuje udržovat teplotu hotového jídla v rozahu 60-80°C během 8 hodin. Přerušit automatické ohřívání můžete stlačením tlačítka «REHEAT/CANCEL»: indikátor tlačítka zhasne, přístroj se přepne do režimu spánku (stand-by). V případě potřeby můžete funkci automatického ohřívání vypnout stlačením tlačítka «TIMER / KEEP WARM» (indikátor tlačítka «REHEAT/CANCEL» zhasne). Opětovným stlačením tlačítka «TIMER / KEEP WARM» můžete zase zapnout funkci automatického ohřívání.

Funkce «Zahřátí jídel»

Umožňuje ohřát chladné jídlo na teplotu 60-80°C a udržovat teplotu hotového jídla během 8 hodin:

1. Přeložte potraviny do misky, umístěte misku do přístroje. Přesvědčte se, že miska je umístěna přímo, bez zešikmání a těsně styká s topným tělesem.
2. Zavřete a zablokujte víko. Posuňte přepínač parního ventilu do polohy «HIGH PRESSURE». Připojte zařízení do elektrické sítě.
3. Stlače tlačítko «REHEAT/CANCEL». Rozsvítí se indikátor tlačítka, na displeji se zobrazí příme odpočítávání času zahřátí s postupem nastavení 1 hodina.
4. Opětovným stisknutím tlačítka «REHEAT/CANCEL» si můžete vypnout funkci zahřátí (indikátor zhasne).

Bezpečnostní systém přístroje

Multifunkční tlakový hrnc REDMOND RMC-M110E je vybaven víceúrovňovým bezpečnostním systémem. Pokud v průběhu procesu vaření v režimu tlaku hodnoty teploty nebo tlaku v pracovní komoře překročí požadované hodnoty, bude proces vaření přerušeno do té doby, dokud se tyto parametry nevrátí do normálu. V tom případě, že za určitý čas se tak nestane, přístroj úplně přestane fungovat.

Taky je přístroj vybaven dodatečnou ochranou proti přehřátí v režimech «FRY» a «POPCORN». Když úroveň přehřátí bude kritický, přístroj přeruší proces vaření. Musíte nechat přístroj úplně vychladnout (přibližně 15 minut), než budete moci využít jakýkoliv ze zmíněných režimů opětovně. Pokud při opětovném spuštění režimu «FRY» nebo «POPCORN» se na displeji objeví nápis «HH», pak to znamená, že je teplota v přístroji stále vysoká a zapnutí tohoto režimu je zablokováno. Toto omezení se netýká jiných režimů vaření.

Vaření jídla pod tlakem

Při zavěšení parním ventilem se pracovní kamera přístroje hermetizuje. V této komoře při ohřevu se zvětšuje a udržuje vysoká úroveň tlaku. Při teplotách nad 100°C voda vše a tvoří se pára, pak doba vaření se zkracuje téměř dvojnásobně. V kombinaci s omezeným přístupem kyslíku k vařenému jídlu všechny tyto faktory přispívají k zachování a potravinách maximálního počtu užitečných vlastností.

Základní pravidla vaření pod tlakem:

- V misce multifunkčního tlakového hrnce vždy musí být voda nebo jakákoliv jiná tekutina (minimálně 2 odměrné poháry).
- Funkce vaření pod tlakem však nedovoluje smažení potravin v oleji. V případě potřeby můžete osmažit nakrájenou zeleninu v malém objemu oleje nebo vyvaru na dně multifunkčního tlakového hrnce v režimu «FRY» s otevřeným víkem. Potom položte ostatní potraviny, přidejte tekutinu, zavřete přístroj a můžete vařit pod tlakem dále.
- Objem nádoby multifunkčního tlakového hrnce dovoluje již zaplňovat potraviny a vodou maximálně na 4/5 a minimálně na 1/5 celkového objemu misky. U potravin, které při vaření nabobtnají je vroucí voda nebo se při jejich vaření objevuje pěna (špenát, rýže, listěný, těstoviny, středoaasijské mnty apod.), dbejte o to, aby se všechny ingredience nacházely maximálně na 3/5 celkového objemu misky. Inak by mohlo dojít k ucpaní parního ventilu.

i *PAMATUJE SI: porušení těchto pravidel může vést k vážné poruše přístroje!*

Všeobecný postup při použití automatických režimů vaření

1. Připravte (odměřte) potřebné ingredience podle receptu a uložte je rovnoměrně do misky.
2. Umístěte misku do kostry přístroje. Přesvědčte se, že miska je umístěna přímo, bez zešikmání a těsně styká s topným tělesem.
3. Posuňte přepínač parního ventilu do žádoucí polohy:
 - «HIGH PRESSURE» – přístroj funguje jako tlakový hrnc (pro skupiny režimů «RICE/GRAIN», «SOUP», «BOLL», «JAM/DESSERT», «PLAF», «OATMEAL», «BEANS», «GAME»);
 - «NORMAL PRESSURE» – přístroj funguje jako multifunkční hrnc (pro

režimy «FRY», «BAKE», «POPCORN»).

- Připojte zařízení do elektrické sítě.
- Stlačením odpovídajícího tlačítka zvolíte režim (skupinu režimů) vaření a typ potravin (pro skupiny režimů «STEAM» a «STEAM»). Rozsvítí se indikátor tlačítka, na displeji začne blikat automaticky zadané časové hodnoty doby vaření (odpočet doby vaření začíná pouze po dosažení přístrojem potřebné provozní teploty a tlakové úrovně).
- Stlačením tlačítka «COOK TIME» vybere si potřebné časové hodnoty doby vaření («FAST», «NORMAL», «SLOW»).
- Nastavíte čas odloženého startu můžete stlačením tlačítka «TIMER / KEEP WARM». Pomocí tlačítek «+» a «-» nastavíte žadoucí časové hodnoty.
- Po ukončení nastavení času odloženého startu za několik vteřin displej přestane blikat a zapne se zadaný režim. Po dosažení potřebné provozní teploty a tlakové úrovně začne přístroj zpáteční odpočítávání času fungování přístroje v tomto režimu. V režimu «POPCORN» se zpáteční odpočítávání doby vaření nezobrazuje.
- V případě potřeby předčasně vypněte funkci automatického ohřívání.
- Pokud jste vařili v režimu pod tlakem, pak než otevřete víko přístroje, opatrně otevřete parní ventil pro normalizaci tlaku v pracovní komoře.
- Zrušit vykonaná úroveň nebo přerušit proces vaření můžete kdykoliv stlačením tlačítka «REHEAT / CANCEL».

Vaření rýže a jiných krup (vysoký tlak)

Pro rychlé vaření rýže, pohanky, sypkých kaší je k dispozici skupina automatických režimů «RICE / GRAIN», která má 3 varianty nastavení. Tato nastavení si můžete zadávat ve shodě s receptem, typem potravinářského produktu a dobou vaření. Předvolená doba vaření je 12 minut.

Objem ingredience bez tekutiny nesmí překračovat úroveň 2/5 rýsky na vnitřním povrchu misky.

Příprava polévek (vysoký tlak)

Pro vaření různých polévek a krémových polévek je k dispozici skupina automatických režimů «SOUP», která má 3 varianty nastavení. Tato nastavení si můžete zadávat ve shodě s receptem, typem potravinářského produktu a dobou vaření. Předvolená doba vaření je 30 minut.

Ceklový objem ingredience včetně tekutiny nesmí překračovat maximální úroveň rýsky na vnitřním povrchu misky.

Vaření (vysoký tlak)

Pro vaření masa, ryby, zeleniny, páráků, kompotů, přípravu zeleninových pyré je k dispozici skupina automatických režimů «BOLL», která má 3 varianty nastavení. Tato nastavení si můžete zadávat ve shodě s receptem, typem potravinářského produktu a dobou vaření. Předvolená doba vaření je 20 minut.

Ceklový objem ingredience včetně tekutiny nesmí překračovat maximální úroveň rýsky na vnitřním povrchu misky.

Smažení (normální tlak)

V multifunkčním tlakovém hrnci REDMOND RMC-M110E je k dispozici speciální automatický režim «FRY», který Vám umožní vaření jídla (maso, zeleninu, drůbež, dary moře) za normálního tlakového úrovní s dodáním určitého množství oleje nebo tuku. Předvolená doba fungování režimu «FRY» trvá 20 minut. Na smažení je fritovacím oleji, pro fritování, použijte speciální koš se snimatelnou rukovětí (je součástí sady multifunkčního tlakového hrnce).

⚠ POZOR! Za vaření v režimu «FRY» nezavírejte víko přístroje, jinak se může vyskytnout automatické bezpečnostní blokování víka (nebudete mít možnost vizuálně kontrolovat proces smažení, pochmáchat nebo převracet potraviny). Pokud se tak stalo, přerušete proces vaření, počkejte, až se přístroj vychladne a otevřete víko. Potom můžete pokračovat vaření.

Vaření džemů, dezertů (vysoký tlak)

Pro vaření džemů, zavařeniny, povidel, různých dezertů je k dispozici skupina automatických režimů «JAM / DESSERT», která má 3 varianty nastavení. Tato nastavení si můžete zadávat ve shodě s receptem, typem potravinářského produktu a dobou vaření. Předvolená doba vaření je 22 minut. Ceklový objem ingredience včetně tekutiny nesmí překračovat maximální úroveň rýsky na vnitřním povrchu misky.

Příprava pilafu (vysoký tlak)

Pro přípravu různých druhů pilafu je k dispozici skupina automatických režimů «PILAF», která má 3 varianty nastavení. Tato nastavení si můžete zadávat ve shodě s receptem, typem potravinářského produktu a dobou vaření. Předvolená doba vaření je 20 minut. Objem ingredience bez tekutiny nesmí překračovat úroveň 3/5 rýsky na vnitřním povrchu misky.

Příprava mléčných kaší (vysoký tlak)

Pro přípravu různých mléčných kaší je k dispozici skupina automatických režimů «OATMEAL», která má 3 varianty nastavení. Tato nastavení si můžete zadávat ve shodě s receptem, typem potravinářského produktu a dobou vaření. Ceklový objem ingredience včetně tekutiny nesmí překračovat úroveň 2/5 rýsky na vnitřním povrchu misky. Předvolená doba vaření je 5 minut.

Při přípravě kaší v multifunkčním tlakovém hrnci se předpokládá použití pasteurizovaného mléka s malou tučností.

Abyste mléko nevyvařilo a aby bylo dosaženo žadoucích výsledků, doporučujeme se před vařením vykonat následující opatření:

- důkladně umýt všechny celozrnné kroupy (rýže, pohanka, jáhly apod.), až voda nebudou čista;
- před přípravou jídla natřít misku multifunkčního hrnce máslem;
- písně dodržovat poměry, odměřující složky podle doporučení z knihy receptů (kuchářky), smížovat či zvyšovat množství ingredienci písně a velmi uměrně;
- používejte-li plnotučné mléko, je třeba ho rozedít pitnou vodou v poměru 1:1. Vlastnosti mléka a kroup se v závislosti od jejich původu a výrobci mohou lišit, což se občas odráží na výsledcích procesu vaření.

Příprava luštěnin (vysoký tlak)

Pro přípravu hrachu, fazole, čočky a jiných analogických luštěnin je k dispozici skupina automatických režimů «BEANS», která má 3 varianty nastavení. Tato nastavení si můžete zadávat ve shodě s receptem, typem potravinářského produktu a dobou vaření je 40 minut. Objem ingredience bez tekutiny nesmí překračovat úroveň 3/5 rýsky na vnitřním povrchu misky.

Pečení (normální tlak)

Pro pečení píškotků, kvasnicových koláčů, námpů, a rovněž pro zapečení masa, ryby a zeleniny je k dispozici skupina automatických režimů «BAKE», která má 3 varianty nastavení. Tato nastavení si můžete zadávat ve shodě s receptem, typem potravinářského produktu a dobou vaření je 30 minut. Ceklový objem ingredience nesmí překračovat úroveň 2/5 rýsky na vnitřním povrchu misky.

Příprava drůbeže (vysoký tlak)

Pro přípravu jídel z drůbeže (tvrdého masa, velkých kusů masa a drůbeže) a taky pro přípravu aspiku je k dispozici skupina automatických režimů «GAME», která má 3 varianty nastavení. Tato nastavení si můžete zadávat ve shodě s receptem, typem potravinářského produktu a dobou vaření. Předvolená doba vaření je 30 minut. Ceklový objem ingredience včetně tekutiny nesmí překračovat úroveň 4/5 rýsky na vnitřním povrchu misky.

Příprava popcornu (normální tlak)

Pro přípravu popcornu je k dispozici speciální automatický režim «POPCORN».

1. Položte kukurice na popcorn (bez balení), maximálně 200 gramů najednou) do misky.
2. Umístěte misku do kostry zařízení. Přesvědčte se, že miska je umístěna přímo, bez zešikmení a těsně styká s topným tělesem. Zavřete a zablokujte víko.
3. Posuňte přepínač parního ventilu do žadoucí polohy směrem nahoru. Připojte zařízení do elektrické sítě.
4. Stlaďte tlačítko «POPCORN». Rozsvítí se indikátor tlačítka, pak se za několik vteřin na displeji zobrazí dynamické označení procesu zahřátí a přístroj začne fungovat v zadaném režimu vaření. Odpočítávání času fungování přístroje se v tomto režimu nezobrazuje.

5. Ukončení doby vaření oznámí zvukový signál a na displeji se zobrazí označení «0000».
6. Počkejte, až už nebudou žádná cvaknutí uvnitř misky, potom otevřete víko a vyndáte misku s již hotovým popcornem.

⚠ POZOR! V průběhu přípravy popcornu se přístroj silně zahřívá! Buďte opatrní! Použijte kuchyňské chlapky.

Dušení (vysoký tlak)

Pro přípravu jídel pomocí procesu dušení je k dispozici skupina automatických režimů «STEAM», která má 12 variant nastavení. Tato nastavení si můžete zadávat ve shodě s receptem, typem potravinářského produktu a dobou vaření. Předvolená doba vaření závisí na zvoleném typu potravin («MEAT», «VEGETABLES», «POULTRY», «FISH»).

Ceklový objem ingredience včetně tekutiny nesmí překračovat úroveň 4/5 rýsky na vnitřním povrchu misky.

Vaření v páře (vysoký tlak)

Pro vaření v páře zeleniny, ryby, masa, darů moře, dietetických a vegetariánských jídel, dětského menu je k dispozici skupina automatických režimů «STEAM». Tato nastavení si můžete zadávat ve shodě s receptem, typem potravinářského produktu a dobou vaření. Předvolená doba vaření závisí na zvoleném typu potravin («MEAT», «VEGETABLES», «POULTRY», «FISH»).

Na vaření v páře použijte speciální nádobu a mížku-podstavce (je součástí sady multifunkčního tlakového hrnce):

1. Nalejte do misky 300-350 ml vody.
2. Odměřte a připravte potraviny podle receptu, rovnoměrně je uložte do nádoby na vaření v páře (pařáku). Umístěte do misky mížku, pak umístěte na ni nádobu.
3. Postupujte podle návodu z čl. 2-1.21 části Všeobecný postup při použití automatických režimů vaření.

Režim «MULTI-CHEF» (vysoký/normální tlak)

Pokud automatické režimy přípravy jídla, které jsou k dispozici v tomto přístroji, nevyhovují určitému procesu vaření a nevytvářejí potřebné podmínky pro přípravu jídla, které chcete uvařit, můžete použít režim ručního nastavení «MULTI-CHEF». Dovoluje vařit jak při vysokém tlaku i při normálním tlaku s zadáním časových hodnot v rozptěti od 2 až na 99 minut s postupem nastavení 1 minuta. Těto režim Vám umožní realizovat prakticky všechny Vaše kulinářské nápady. Předvolená doba vaření je 10 minut.

Ceklový objem ingredience včetně tekutiny nesmí překračovat úroveň 4/5 rýsky na vnitřním povrchu misky.

1. Odměňte a připravte potřebné ingredience podle receptu, uložte je do misky a nalejte vodu.
2. Umístěte misku do kostry zařízení, trochu ji otočte. Přesvědčte se, že miska je umístěna přímo, bez zešikmení a těsně styká s topným tělesem. Zavřete a zablokujte víko.
3. Posuňte přepínač parního ventilu na víku přístroje do žadoucí polohy: «HIGH PRESSURE» nebo «NORMAL PRESSURE». Připojte zařízení do elektrické sítě.
4. Stlaďte tlačítko «MULTI-CHEF». Rozsvítí se indikátor tlačítka, na displeji se zobstají a začnou blikat automaticky zadané časové hodnoty doby vaření.
5. Stlačením tlačítek «+» a «-» nastavíte žadoucí časové hodnoty doby vaření.
6. Postupujte podle návodu z čl. 7-11 části Všeobecný postup při použití automatických režimů vaření.

III. DODATEČNÉ MOŽNOSTI

- Příprava dětské výživy
- Sterilizace nádobí a předmětů osobní hygieny

IV. DODATEČNÉ VYBAVENÍ

Dodatečná vybavení nejsou součástí multifunkčního tlakového hrnce REDMOND RMC-PM190. Pořídít si je nebo dozvědět o novinkách firmy REDMOND a její produkci můžete na webové stránce www.multicooker.com či v obchodech autorizovaných prodejců.

V. RADY PŘI VAŘENÍ

Doporučený čas vaření v páře pro různé potraviny v páře pod tlakem

Produkt	Hmotnost, g / množství		Objem vody, ml	Doba vaření, min
	Fast	Normal		
Filé z vepřového/hovězího masa (kostkami na 1,5-2 cm)	500	400	400	15/20
Filé ze skopového masa (kostkami na 1,5-2 cm)	500	500	500	25
Kuřečí filé (kostkami na 1,5-2 cm)	500	500	500	6
Masové knedlíčky/karbanátky	500	500	500	15
Ryba (filé)	500	500	500	8
Mošský koktejl (rychle zmrazený)	500	500	500	8
Brambory (rozřezané na čtvrtiny)	500	500	500	8
Mrkev (kostkami na 1,5-2 cm)	500	500	500	8
Řepa (rozřezaná na čtvrtiny)	500	500	500	12
Zelenina (žerstvě zamražená)	500	500	500	3
Večce kuřečí	5 ks.	500	500	4

i Je třeba připomenout, že se jedná o všeobecná doporučení. Skutečná doba přípravy se může lišit od doporučených hodnot v závislosti od vlastností konkrétní potraviny a také od Vašich chutových návyků.

Souhrnná tabulka programů vaření (výrobní nastavení)

Skupina režimů	Doba avření, min			Automaticky nastavený čas, min	Odložený start	Zahřátí jídla
	Fast	Normal	Slow			
RICE/GRAIN	8	12	16	12	je k dispozici	je k dispozici
SOUP	15	30	45	30	je k dispozici	je k dispozici
BOIL	18	20	45	20	je k dispozici	je k dispozici
FRY	20				–	je k dispozici

Skupina režimů	Doba avření, min			Automaticky nastavený čas, min	Odložený start	Zahřátí jídla	
	Fast	Normal	Slow				
JAM/DESSERT	13	22	30	22	je k dispozici	je k dispozici	
PILAF	10	20	30	20	je k dispozici	je k dispozici	
OATMEAL	3	5	10	5	je k dispozici	je k dispozici	
BEANS	25	40	60	40	je k dispozici	je k dispozici	
BAKE	26	30	35	30	–	je k dispozici	
GAME	15	30	45	30	je k dispozici	je k dispozici	
POPCORN	Automatické nastavení			–	–	je k dispozici	
STEW	Meat	30	40	50	40	je k dispozici	je k dispozici
	V e g e - tables	15	20	25	20	je k dispozici	je k dispozici
	Poultry	20	35	45	35	je k dispozici	je k dispozici
STEAM	Fish	15	20	30	20	je k dispozici	je k dispozici
	Meat	15	20	25	20	je k dispozici	je k dispozici
	V e g e - tables	6	10	15	10	je k dispozici	je k dispozici
MULTI-CHEF	Fish	8	10	15	10	je k dispozici	je k dispozici
	Poultry	10	15	20	15	je k dispozici	je k dispozici
MULTI-CHEF	Ruční nastavení, zadává se v rozptěli od 2 až na 99 minut			–	je k dispozici	je k dispozici	

VI. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištením přístroje přesvědčte se, že je odpojen od elektrické sítě a úplně vychladl. Používejte měkké tkaniny a nebrusné prostředky na mytí nádobí. Doporučujeme provádět čištení přístroje hned po používání. Před prvním použitím či pro odstranění zápachu po vaření doporučujeme se během 20 minut vyvařit půlku citronu v režimu «BOIL». Parní ventil přitom musí být zavřen.

Během čištení se zakazuje používat brusných hub, brusných prostředků a chemicky agresivních látek.

Kostru přístroje čistěte jen v případě potřeby. Misku se doporučuje čistit po každém použití přístroje. Taký si k tomu můžete používat myčku nádobí. Po ukončení čištení nasucho otřete vnější povrch misky. Vnitřní povrch misky čistěte po každém použití přístroje:

1. Otevřete víko přístroje. Uprostřed vnitřní strany víka se nachází upevňovací matice. Přidrže víko a odšroubujte matici (proti směru hodinové ručičky), pak opatrně odstraňte víko od páky kloubového mechanismu.
2. Očistěte vnitřní povrch misky a otřete ho nasucho.
3. Namontujte víko na místo: vyrovnejte otvor ve středu víka se šroubem páky kloubového mechanismu (páka blokování víka musí být nahore), pak přidrže víko a zašroubujte matici (po směru hodinové ručičky) až do krajní polohy.

Pro nejeefektivnější čištení vnitřního povrchu víka přístroje se doporučuje napřed vyndat těsnící kroužek a rozebrat parní ventil.

Parní ventil je třeba čistit po každém použití přístroje:

1. Lehkým potáhnutím směrem nahoru odstraňte přepínač ventilu na vnější straně víka.
2. Odšroubujte ochranný kryt na vnitřní straně víka.
3. Vymyjte obě části ventilu teplou vodou.
4. Namontujte kryt ventilu na místo a upevněte ho. Přepínač ventilu lehkým přitlačáním upevněte a zajistěte v lůžku víka.
5. Na vnitřní straně víka je také umístěn uzavírací ventil regulace tlaku. S pomocí vládné houbičky nebo kuchyňského ubrousku důkladně odstraňte nečistoty ze samotného ventilu i těsnící gumičky.

⚠ Doporučuje se, čistit odvodušovací parní ventil i uzavírací ventil po každém použití přístroje.

Těsnící kroužek na vnitřní části víka je třeba čistit jen v případě potřeby; opatrně ho vyndejte, omyjte teplou vodou a namontujte na místo – přím a bez zeškmení.

Během vaření se vytváří kondenzát, který se zhromažďuje v nádobce umístěné v zadní části kostry přístroje. Zatáhnete nádobku směrem dolů a odstraňte ji. Vylejte nahromaděnou vodu a vraťte nádobku zpět na místo.

VII. NEŽ SE OBRÁTÍTE NA SERVISNÍ STŘEDISKO

Chybové hlášení na displeji	Možné poruchy	Odstranění chyby
E1	Chyba snímáče tlaku	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte ho vychladnout. Pevně zavřete víko. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko
E3	Systémová chyba, možnost selhání řídící desky resp. ohřívacího prvku (topného tělesa)	Obraťte se na autorizované servisní středisko
E5	Přehřátí přístroje	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte ho vychladnout

Porucha	Možná příčina	Odstranění chyby
Nezapíná se	Chyba napájení od elektrické sítě	Zkontrolujte napětí v elektrické síti
Víko se nezavírá pevně. Během vaření uniká pára mimo víko	Ve víku přístroje chybí těsnící kroužek resp. není uložen správně (např. s zeškmením) Těsnící kroužek ve víku přístroje je zašpiněný	Uložte těsnící kroužek správně Očistěte kroužek
Vaření trvá příliš dlouho	Deformace těsnícího kroužku	Vyměňte kroužek za nový
	Přerušeno napájení v elektrické síti	Zkontrolujte napětí v elektrické síti
	Mezi miskou a ohřívacím prvkem (topným tělesem) se nachází cizí předmět	Odstřete cizí předmět
	Miska uvnitř přístroje nebyla umístěna přímo (umístěna s zeškmením)	Umístěte misku přímo, aby nedocházelo k zeškmení
	Topné těleso (ohřívací prvek) je zašpiněné	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte ho vychladnout. Očistěte topné těleso (ohřívací prvek)

VIII. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na daný výrobek se vztahuje záruka v délce 2 let od doby nákupu. V průběhu záruční doby se výrobce zavazuje odstranit opravou, záměnou detailů, nebo záměnou celého výrobku libovolné výrobní defekty, zaviněné špatnou kvalitou materiálu nebo montáže. Záruka je platná pouze tehdy, je-li datum koupě potvrzeno razítkem prodejny a podpisem prodáváče na originálním záručním listu. Úplná záruka bude uznána pouze v tom případě, jestli byl výrobek používán v souladu s návodem k použití, nebyl opravován a rozebírán, nebyl poškozen v důsledku nesprávného použití a zůstal plně zkompletován. Tato záruka se nevztahuje na běžné opotřebování výrobku a spotřební materiál (filtry, žárovky, antipřipalovací povrchy, těsnění atd.).

Doba použití výrobku a doba trvání záručních závazků k němu se počítají od data prodeje nebo od data výroby výrobku (v případě, jestli datum prodeje nelze určit).

Datum výroby přístroje je možné najít v seriovém čísle, které se nachází na identifikačním štítku na tělese výrobku. Seriové číslo obsahuje 13 znaků. 6. a 7. znaky označují měsíc, 8. znak označuje rok výroby výrobku.

Výrobem určená doba služby přístroje je 5 let ze dne nákupu při podmínce, že výrobek je používán v souladu s tímto návodem a použitými technickými standardy.

Ekologicky čisté upotřebení (likvidace elektrického a elektronického zařízení).




Likvidaci obalu, návodu k použití a také samotného přístroje je nutné provádět v souladu s místním programem na zpracování druhotných odpadů. Projevte zájem o ochranu životního prostředí: nevyhazujte takové předměty spolu s běžným bytovým odpadem.

Použité (staré) přístroje se nemají vyhazovat s běžným domácím odpadem, musí se likvidovat odděleně. Majitelé starého zařízení jsou povinni je přinést do specializovaných sběrných míst, nebo odevzdat v příslušné organizaci. Pomáháte tím programům na zpracování druhotných odpadů a ochraně od zamořujících látek.

Tento přístroj je označen v souladu s Evropskou direktivou 2012/19/EU, regulující likvidaci elektrického a elektronického zařízení.

Daná direktiva vymezuje základní požadavky na zpracování a likvidaci odpadů od elektrických a elektronických přístrojů, platné na celém území Evropské unie.

 Ostrożnie rozpakuj urządzenie i wyjmij je z pudełka, zdejmij wszystkie opakowania i naklejki reklamowe, za wyjątkiem naklejki z numerem seryjnym.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia, spowodowane nieprzestrzeganiem wymogów bezpieczeństwa i zasad eksploatacji wyrobu.
- Dane urządzenie elektryczne jest sprzętem wielofunkcyjnym do przygotowywania jedzenia w warunkach domowych i może być używane w mieszkaniach, domach podmiejskich, pokojach hotelowych, pomieszczeniach socjalnych magazynów, biur lub w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej. Przemysłowe lub inne niezgodne z powyższymi zasadami korzystanie z urządzenia będzie uznane za naruszenie warunków prawidłowej eksploatacji wyrobu. W takim wypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe skutki.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej sprawdź, czy jej napięcie jest zgodne z wartością nominalną napięcia urządzenia (patrz: charakterystyki techniczne lub tabliczkę fabryczną wyrobu).
- W przypadku korzystania z przedłużacza, zwróć uwa-

gę, aby odpowiadał on mocy urządzenia – niezgodność z parametrów może doprowadzić do zwarcia lub przegrzania się kabla.

- Urządzenie podłączaj tylko do gniazdek, posiadających uziemienie – jest obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa w celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym. Korzystając z przedłużacza, upewnij się, że on także posiada uziemienie.

STOP *UWAGA! Podczas pracy urządzenia jego korpus, misa i elementy metalowe nagrzewają się! Zachowaj ostrożność! Korzystaj z rękawic kuchennych. W celu uniknięcia oparzeń gorącą parą nie nachylaj się na urządzeniem podczas otwierania pokrywy.*

- Odłączaj urządzenie od zasilania zaraz po zakończeniu korzystania, podczas czyszczenia lub przenoszenia go. Kabel zasilana odłączaj suchymi rękoma, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.
- Nie przeciągaj kabla zasilający w przejściach drzwiowych lub w pobliżu źródeł ciepła. Zwracaj uwagę, aby kabel zasilający nie skręcał się i nie zaginał, nie stykał się z ostrymi przedmiotami, rogami i krawędziami mebli.

STOP *PAMIĘTAJ: przypadkowe uszkodzenie kabla może doprowadzić*

do usterek, które nie są objęte warunkami gwarancji, a także do porażenia prądem elektrycznym. Uszkodzony kabel zasilający wymaga bezzwłocznej wymiany w centrum serwisowym.

- Zawsze dbaj o czystość i zwracaj uwagę na sprawność zaworu wypuszczania pary, zaworu regulującego, pierścienia uszczelniającego od strony wewnętrznej pokrywy, naczynia do zbierania kondensatu. W żadnym wypadku nie podłączaj urządzenia do sieci elektrycznej w razie wystąpienia uszkodzeń, zanieczyszczenia, deformacji zaworów, wewnętrznej pokrywy i pierścienia uszczelniającego lub z pełnym naczyniem do zbierania kondensatu. W przypadku samodzielnej wymianie pierścienia uszczelniającego skorzystaj wyłącznie z pierścienia uszczelniającego, znajdującego się w zestawie z urządzeniem.
- W celu gotowania pod ciśnieniem niezbędne jest nalać do miski wody lub innego płynu – nie mniej niż 1/5 objętości miski.
- **STOP** *Smażenie i wypiekanie pod wysokim ciśnieniem są kategorycznie zabronione!*
- W celu uniknięcia zaśmiecenia zaworu wypuszczania

pary napełniaj miskę produktami i wodą nie więcej niż do 4/5 poziomu objętości miski. Podczas gotowania produktów mogących pęcznieć w gorącej wodzie lub wytwarzać pianę, – nie więcej niż 3/5 objętości miski.

- **STOP** *Kategorycznie zabrania się uruchamiać program przygotowywania pod wysokim ciśnieniem, jeżeli pokrywa urządzenia nie jest całkowicie zamocowana!*
- Podczas otwierania zaworu wypuszczania pary lub po zakończeniu procesu przygotowywania możliwy jest silny pionowy wyrzut gorącej pary. Nie nachylaj się nad pokrywą i nie trzymaj rąk nad wylotami pokrywy podczas jej otwierania.
- W przypadku przekroczenia poziomu ciśnienia w komorze roboczej automatycznie uruchamia się system blokady pokrywy. Nie próbuj otwierać pokrywy urządzenia bez wstępnej normalizacji ciśnienia w komorze roboczej.
- Po zakończeniu przygotowywania dań ciekłych lub o postaci puree odczekaj 10-15 minut, aż urządzenie ostygnie przed obniżeniem poziomu ciśnienia, aby uniknąć wyrzutu gorącej pary przez zawór wypuszczania pary.
- Pokrywę urządzenie otwieraj wyłącznie za zamocowaną na niej plastikową rączkę. Urządzenie należy podno-

sić wyłącznie za specjalne rączki, znajdujące się po bokach obudowy i wyłącznie w stanie wyłączonym.

- Nie stawiaj urządzenia na miękkiej powierzchni, nie nakrywaj go podczas pracy – może to doprowadzić do przegrzania i awarii urządzenia.
- Korzystanie z urządzenia na wolnym powietrzu jest niedopuszczalne – dostanie się wilgoci lub przedmiotów postronnych do wnętrza korpusu urządzenia może doprowadzić do jego poważnego uszkodzenia.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie ostygło. Uważnie przestrzegaj wskazówek w zakresie czyszczenia urządzenia.

STOP *ZABRANIA SIĘ zanurzać korpus urządzenia w wodzie lub umieszczać go pod strumieniem wody!*

- Dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub nieposiadające wiedzy lub doświadczenia mogą korzystać z urządzenia pod warunkiem, że będą one nadzorowane i/lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w sposób bezpieczny oraz mają świadomość potencjalnych zagrożeń, wynikających

z jego użytkowania. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby nie dopuścić do zabawy z urządzeniem. Urządzenie oraz kabel zasilający przechowuj w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat. Czyszczenie i obsługa urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.

- Materiały pakunkowe (pianka, styropian itd.) mogą być niebezpieczne dla dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia! Przechowuj je w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Zabroniona jest samodzielna naprawa urządzenia lub wprowadzanie zmian w jego budowie. Naprawę urządzenia powinien przeprowadzać wyłącznie specjalista autoryzowanego centrum serwisowego. Niefachowo wykonana naprawa może doprowadzić do zepsucia urządzenia, obrażeń i uszkodzenia mienia.

STOP *UWAGA! Zabronione jest używanie urządzenia przy jakimkolwiek wadliwym działaniu.*

Charakterystyka techniczna

Model	RMC-M110E
Moc	900 W
Napięcie	220-240 V, 50/60 Hz
Pojemność miski	4,8 l
Pokrycie miski	powłoka antyadhezyjna DAIKIN® (Japonia)
Wyświetlacz	cyfrowy, LED
Typ sterowania	elektroniczny
System ochrony	4-poziomowy:

- zawór wypuszczania pary
- zawór zamykający
- bezpiecznik temperatury
- czujnik nadciśnienia

Sygnal dźwiękowy o gotowości produktu..... jest

Automatyczne tryby gotowania

RICE/GRAIN (RYZ/KASZE)	3 tryby
SOLIP (ZUPA)	3 tryby
BOIL (GOTOWANIE)	3 tryby
FRY (SMAŻENIE)	1 tryb
JAM/DESSERT (KONFITURY/DESERY)	3 tryby
PILAF (PILAW)	3 tryby
OATMEAL (KASZA NA MLEKU)	3 tryby
BEANS (STRACZKOWE)	3 tryby
BAKE (WYPIEKI)	3 tryby
GAME (DZICZYŻNA)	3 tryby
POPCORN (POPCORN)	1 tryb
STEW (DUSZENIE)	12 trybów
STEAM (PARA)	12 trybów
MULTI-CHEF (SZEZ KUCHNI)	1 tryb

Funkcje

Odgrywanie potraw	do 8 godzin
Podtrzymywanie temperatury gotowych potraw (podgrzewanie automatyczne)	do 8 godzin
Wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego	jest
Opóźniony start	do 24 godzin

Zestaw

Multicooker-szybkowar ze wstawioną wewnątrz misą	1 szt.
Pokrywa z zaworem wypuszczania pary	1 szt.
Naczynie do gotowania na parze	1 szt.
Miarka	1 szt.
Siatka	1 szt.
Łyżka płaska	1 szt.
Chochla	1 szt.
Koszki do smażenia na głębokim oleju	1 szt.
Książka „100 przepisów kulinarnych”	1 szt.
Zapasy pierścieni uszczelniających	1 szt.
Instrukcja obsługi	1 szt.
Książeczka serwisowa	1 szt.
Przewód zasilający	1 szt.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian w designie i zestawie wyrobów, a także do zmiany jego charakterystyk technicznych w procesie doskonalenia swojej produkcji, bez dodatkowego powiadomienia o tych zmianach.

Budowa modelu A1

1. Obudowa urządzenia
2. Wymywana miska z powłoką antyadhezyjną ceramiczną
3. Nakrętka mocująca
4. Panel sterowania z wyświetlaczem
5. Podstawa z nożkami gumowymi
6. Uchwyty do przenoszenia urządzenia
7. Przewód zasilający z wtyczką

8. Zdejmowana pokrywa urządzenia
9. Otwór wyjściowy zaworu zabezpieczającego
10. Dźwignia ręcznego blokowania pokrywy
11. Zawór wypuszczania pary z ostoną ochronną
12. Przelicznik zaworu wypuszczania pary
13. Pierścieni uszczelniający
14. Uchwyt pokrywy
15. Naczynie do gotowania na parze
16. Siatka
17. Chochla
18. Łyżka płaska
19. Miarka
20. Koszki do smażenia na głębokim oleju
21. Pomnik do zbierania skroplin (na tylnym panelu urządzenia)
22. Zawór zamykający

Przeznaczenie przycisków A2

1. Przyciski wyboru trybu automatycznego (grupy trybów) gotowania.
2. Przycisk „COOK TIME” („CZAS GOTOWANIA”) – wybór czasu gotowania.
3. Lampka kontrolna czasu gotowania. Pokazuje wybrany czas gotowania w trybach automatycznych: „FAST” („MAŁE”), „NORMAL” („ŚREDNIE”), „SLOW” („DUŻE”).
4. Wyświetlacz pokazuje odczytanie czasu gotowania / opóźnionego startu / podgrzewania.
5. Przycisk „TIMER / KEEP WARM” („OPÓŹNIONY START / AUTO PODGRZEWANIE”) – ustawienie czasu dla funkcji „Opóźniony start”; wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego.
6. Przycisk „REHEAT/CANCEL” („ODGRZEWANIE/ANULUJ”) – włączenie i odłączenie funkcji „Odgrywanie/anulowanie” wszystkich dokonanych ustawień / odłączenie funkcji „Potrzymanie ciepła” / przerwanie trybu gotowania.
7. Przycisk „MULTI-CHEF” – wybór trybu ręcznego ustawienia czasu gotowania.
8. Przycisk „-” – zmniejszenie czasu opóźnionego startu / zmniejszenie czasu gotowania.
9. Przycisk „+” – zwiększenie czasu opóźnionego startu / zwiększenie czasu gotowania.
10. Lampki kontrolne wyboru typu produktu – „MEAT” („MIĘSO”), „FISH” („RYBY”), „VEGETABLES” („WARZYWA”), „POULTRY” („DRÓB”) – w grupach trybów automatycznych „STEAM” i „STEW”.

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Ostrożnie rozpakuj wyrób, usuń wszystkie materiały opakunkowe i naklejki reklamowe za wyjątkiem naklejki z numerem seryjnym.

⚠ Brak numeru seryjnego na urządzeniu powoduje automatyczne pozbawienie gwarancji producenta.

Przetnij obudowę urządzenia wilgotną szmatką. Przemij misę ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Przy pierwszym użyciu może pojawić się nieprzyjemny zapach, nie świadczy to jednak o uszkodzeniu urządzenia. W takim przypadku należy przeczyszczyć urządzenie.

⚠ Po transportowaniu lub przechowywaniu urządzenia w niskiej temperaturze należy pozostawić je w temperaturze pokojowej na co najmniej 2 godziny przed włączeniem.

Postaw urządzenie na równej poziomej powierzchni tak, aby wychodząca przez zawór gorąca para nie trafiała na tapetę, powłoki dekoracyjne, urządzenia elektryczne oraz inne przedmioty lub materiały, które mogą zostać uszkodzone wskutek podwyższonej wilgotności i temperatury. Przed gotowaniem upewnij się, że zewnętrzne i widoczne wewnętrzne elementy multicookera nie mają żadnych uszkodzeń, odprysków i innych wad. Między misą i płytą grzewczą nie powinny znajdować się żadne przedmioty.

II. OBSŁUGA URZĄDZENIA**Otwieranie /zamykanie pokrywy**

Po zamknięciu pokrywa urządzenia szczelnie łączy się z obudową wyrobu, co pozwala podnosić ciśnienie w multicookerze – szybkowarze. Gdy ciśnienie wewnątrz urządzenia jest wyższe od atmosferycznego, pokrywa jest automatycznie blokowana. Jeżeli po zakończeniu gotowania pokrywa nie otwiera się bez wysiłku, to znaczy, że ciśnienie w komorze roboczej jest jeszcze zbyt wysokie. Otwórz zawór wypuszczania pary i poczekaj na normalizowanie ciśnienia w urządzeniu.

Aby zamknąć pokrywę opuść ją i obróć dźwignię ręcznego blokowania w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do oporu.

W celu otwarcia pokrywy obróć dźwignię ręcznego blokowania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do oporu i otwórz pokrywę za uchwyt.

⚠ UWAGA! Przed otwarciem pokrywy upewnij się, że zawór wypuszczania pary jest otwarty i para z niego nie wychodzi.

Podczas działania urządzenia nagrzewa się! Nie dotykaj do metalowej części pokrywy w procesie i po zakończeniu gotowania. Otwieraj pokrywę tylko za uchwyt.

Nie podnoś urządzenia za uchwyt na pokrywie! Do podnoszenia i przenoszenia urządzenia korzystaj z uchwytu na jego obudowie.

Zawór wypuszczania pary

Multicooker-szybkowar REDMOND RMC-M110E jest wyposażony w zawór wypuszczania pary, który znajduje się w pokrywie. Ustawiając przelicznik w pozycji „HIGH PRESSURE” („WYSOKIE CIŚNIENIE”) – zawór jest zamknięty! W „NORMAL PRESSURE” („NORMALNE CIŚNIENIE”) – zawór jest otwarty! Można zmieniać zasadę działania urządzenia: przy zamkniętym zaworze urządzenie działa jako szybkowar, przy otwartym zaworze – jako multicooker.

i Luz technologiczny przelicznika zaworu wypuszczania pary nie jest wadą produktu.

Po zakończeniu gotowania pod wysokim ciśnieniem należy otworzyć zawór wypuszczania pary w celu normalizacji ciśnienia w komorze roboczej.

Po zakończeniu gotowania pod wysokim ciśnieniem należy otworzyć zawór wypuszczania pary w celu normalizacji ciśnienia w komorze roboczej. Podczas przygotowania potraw, nie wymagających dużej ilości pary (pilaw itd.), zawór wypuszczania pary można otworzyć od razu po zakończeniu procesu gotowania. Jeśli pod ciśnieniem gotowane są potrawy płynne lub przeciey, należy poczekać 5-10 minut, żeby urządzenie wystygło, i dopiero po tym otworzyć zawór. Inaczej możliwy jest wyrzut gorącego płynu wraz z wychodzącą parą.

⚠ UWAGA! Po otwarciu zaworu wypuszczanie pary podczas lub po zakończeniu procesu gotowania możliwy jest mocny pianowy wyrzut gorącej pary. Zachowaj ostrożność!

Funkcja „Opóźniony start”

Po wybraniu automatycznego trybu gotowania, możesz ustawić czas jego opóźnionego startu w zakresie od 1 minuty do 24 godzin z dokładnością ustawienia do 1 minuty (opóźniony start domyślnie – 2 godziny):

1. Po wybraniu trybu i czasu gotowania nacisnij przycisk „TIMER / KEEP WARM”. Na wyświetlaczu wyświetlił się czas opóźnionego startu. Lampka kontrolna godzin będzie migotała.
2. Naciskając przyciski „+” lub „-” ustaw pożądaną ilość godzin, następnie – minut (ponownie naciskając przycisk „TIMER / KEEP WARM”). W celu szybkiej zmiany wartości nacisnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk „+” lub „-”.
3. Kilka sekund po zakończeniu ustawiania czasu opóźnionego startu cyfry na wyświetlaczu przestaną migotać i rozpoczną się wsteczne odczytanie ustawionego czasu.

4. Aby anulować ustawienia nacisnij przycisk „REHEAT/CANCEL”. Funkcja „Opóźniony start” jest niedostępna w trybach „FRY”, „POPCORN”, „BAKE” oraz przy użyciu funkcji „Odgrywanie”.

Nie jest zalecane używanie funkcji opóźnionego startu, jeśli przepis zawiera

produkty szybko psując się (jajka, świeże mleko, śmietanka, mięso, ryba, ser itd.). Podczas ustawiania czasu opóźnionego startu uwzględnij to, że działanie wprowadzonego trybu i odliczanie wsteczne czasu gotowania rozpocznie się tylko od momentu osiągnięcia przez urządzenie wymaganej temperatury i ciśnienia.

Jeżeli minutnik jest ustawiony na 24 godziny, to zmiana ilości minut jest nie-możliwa.

Funkcja „Auto podgrzewanie” (podgrzewanie automatyczne)

Po zakończeniu trybu gotowania (o czym zawiadamia sygnał dźwiękowy i zgaśnięcie lampki kontrolnej przycisku trybu) włącza się podgrzewanie automatyczne (na wyświetlaczu wyświetla się czas podgrzewania z dokładnością do 1 godziny). Dana funkcja może podtrzymywać temperaturę gotowego dania w zakresie 60-80°C w ciągu 8 godzin.

Przerwać podgrzewanie automatyczne można poprzez naciśnięcie przycisku „REHEAT/CANCEL”: Lampka kontrolna przycisku zgaśnie, urządzenie przejdzie do trybu oczekiwania.

W razie potrzeby można zawsze odłączyć funkcję podgrzewania automatycznego poprzez naciśnięcie przycisku „TIMER / KEEP WARM” (lampka kontrolna przycisku „REHEAT/CANCEL” zgaśnie). Aby ponownie włączyć funkcję podgrzewania automatycznego, naciśnij przycisk „TIMER / KEEP WARM” powtórnie.

Funkcja „Odgrywanie”

Pozwala odgrzać zimne danie do temperatury 60-80°C i podtrzymywać go w stanie gorącym w ciągu 8 godzin:

1. Przetóż produkt do misy, wstaw ją do obudowy urządzenia, upewnij się, że misa ściśle przylega do elementu grzewczego.
2. Zamknij i zablokuj pokrywę. Ustaw przełącznik zaworu wypuszczania pary w pozycji „HIGH PRESSURE”. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
3. Naciśnij przycisk „REHEAT/CANCEL”. Zapali się lampka kontrolna przycisku, na wyświetlaczu rozpocznie się bezpośrednie odliczanie czasu odgrzewania z dokładnością do 1 godziny.
4. Aby wyłączyć podgrzewanie naciśnij przycisk „REHEAT/CANCEL” (lampka kontrolna przycisku zgaśnie).

Systemy zabezpieczenia urządzenia

Multicooker-szybkowar REDMOND RMC-M110E jest wyposażony w wielopozomowy system bezpieczeństwa. Podczas gotowania pod ciśnieniem, jeżeli wskaźniki temperatury lub ciśnienia w komorze roboczej przekroczą wymagane wartości, proces gotowania będzie wstrzymany, dopóki parametry te nie wrócą do normy. Jeżeli w określonym czasie to nie nastąpi, urządzenie całkowicie przestanie działać.

Urządzenie wyposażone jest również w dodatkowe zabezpieczenie od przegrzania w trybach „FRY” i „POPCORN”. Przy krytycznym nagrzaniu się urządzenie przerywa gotowanie i powinno całkowicie wystygnąć (mniej więcej w ciągu 15 minut), zanim ponownie można będzie użyć jakiegokolwiek z wymienionych trybów gotowania. Jeżeli podczas próby ponownego uruchomienia trybu „FRY” lub „POPCORN” na wyświetlaczu wyświetli się „HH”, oznacza to, że temperatura urządzenia jest jeszcze wysoka i włączenie trybu jest zablokowane. Dane ograniczenie nie dotyczy pozostałych trybów gotowania.

Gotowanie posiłków pod ciśnieniem

Przy zamkniętym zaworze wypuszczania pary następuje uszczelnianie komory roboczej urządzenia, gdzie w procesie nagrzewania wzrasta i przytrzymuje się wysokie ciśnienie. Zagotowanie wody i powstawanie pary następuje przy temperaturze powyżej 100°C, a czas gotowania zmniejsza się ponad dwukrotnie. W połączeniu z ograniczonym dostępem tlenu do gotowanego pożywienia pozwala to zachować w produktach maksymalną ilość pozytywnych właściwości.

Podstawowe zasady gotowania posiłków z użyciem ciśnienia:

- W misie multicookera-szybkowaru obowiązkowo powinna być woda lub jakikolwiek inny płyn (minimum, 2 łyżki).
- Działanie urządzenia pod ciśnieniem nie przewiduje smażenia produktów na tłuszczu. W razie potrzeby możesz obsmażyć pokrojone warzywa w niewielkiej ilości tłuszczu lub w bulionie na dnie multicookera-szybkowa-

ru w trybie „FRY” z otwartą pokrywą, następnie położyć pozostałe produkty, dodać płynu, zamknąć urządzenie i gotować dalej pod ciśnieniem.

- Pojemnik multicookera-szybkowaru należy napełniać produktami i wodą nie więcej niż 4/5 i nie mniej niż 1/5 objętości misy. Podczas gotowania produktów, które mogą pęcznieć w gorącej wodzie lub tworzyć pianę (szpinak, rzędy, rośliny strączkowe, makaron, itd.), nie napełnij misy ponad 3/5 jej objętości, aby nie zatkał się zawór parowy.

! PAMIĘTAJ! naruszenie danych zasad może doprowadzić do poważnego uszkodzenia urządzenia!

Ogólny tryb działania przy użyciu automatycznych trybów gotowania

1. Przygotuj (odmierz) potrzebne składniki, równomiernie rozłóż je w misie.
2. Wstaw misę do obudowy urządzenia, upewnij się, że ściśle przylega ona do elementu grzewczego.
3. Ustaw przełącznik zaworu wypuszczania pary w potrzebnej pozycji:

 - „HIGH PRESSURE” – urządzenie działa jako szybkowar (dla grup trybów „RICE/GRAIN”, „SOUP”, „BOIL”, „JAM/DESSERT”, „PILAF”, „OATMEAL”, „BEANS”, „GAME”;
 - „NORMAL PRESSURE” – urządzenie działa jako multicooker (dla trybów „FRY”, „BAKE”, „POPCORN”;

4. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
5. Poprzez naciśnięcie właściwego przycisku wybierz potrzebny tryb (grupę trybów) gotowania i rodzaj produktu (dla grupy trybów „STEAM”, „STEAM”). Zapali się lampka kontrolna przycisku, na wyświetlaczu zacznie migotać ustawiona domyślnie wartość czasu gotowania (czas gotowania nie włącza się do czasu osiągnięcia przez urządzenie wymaganej temperatury i ciśnienia).
6. Naciśnij przycisk „COOK TIME” wybierz niezbędny czas gotowania („FAST”, „NORMAL”, „SLOW”).
7. Aby uruchomić tryb opóźnionego startu, naciśnij przycisk „TIMER / KEEP WARM”. Przyciskami „+” i „-” ustaw potrzebną wartość czasu.
8. Kilka sekund po zakończeniu ustawiania wyświetlacz przestanie migotać i wybrany tryb zacznie działać. Po osiągnięciu niezbędnej temperatury i ciśnienia rozpocznie się wsteczne odliczenie czasu działania urządzenia w danym trybie. W trybie „POPCORN” wsteczne odliczenie czasu gotowania nie jest uwzględnione.
9. W razie potrzeby zawsze odłącz funkcję podgrzewania automatycznego.
10. Jeżeli gotowałeś pod ciśnieniem, przed otwarciem pokrywy urządzenia ostrożnie otwórz zawór wypuszczania pary, aby normalizować ciśnienie w komorze roboczej.
11. Aby anulować wszystkie ustawienia lub przerwać proces gotowania można na dowolnym etapie przyciskiem „REHEAT/CANCEL”.

Gotowanie ryżu i innych kasz (wysokie ciśnienie)

Do szybkiego gotowania ryżu, kaszy gryczanej, innych kasz na szybko przewidziana jest grupa trybów automatycznych „RICE/GRAIN”, oferująca 3 warianty ustawień, które można wybierać zgodnie z przepisem kulinarnym, rodzajem produktu i czasem gotowania. Domyślny czas gotowania – 12 minut. Objętość składników bez płynu nie powinna przekraczać poziomu 2/5 podziałki na wewnętrznej powierzchni misy.

Gotowanie zup (wysokie ciśnienie)

Do gotowania różnych zup i zup-przecierów przewidziana jest grupa trybów automatycznych „SOUP”, oferująca 3 warianty ustawień, które można wybierać zgodnie z przepisem kulinarnym, rodzajem produktu i czasem gotowania. Domyślny czas gotowania – 30 minut.

Ogólna objętość składników, łącznie z płynem, nie powinna przekraczać poziomu maksymalnego na podziałce na wewnętrznej powierzchni misy.

Gotowanie (wysokie ciśnienie)

Do gotowania mięsa, ryb, warzyw, parówek, kompotów, przygotowania przecierów owocowych przewidziana jest grupa trybów automatycznych „BOIL”, oferująca 3 warianty ustawień, które można wybierać zgodnie z przepisem kulinarnym, rodzajem produktu i czasem gotowania. Domyślny czas gotowania – 20 minut. Ogólna objętość składników, łącznie z płynem, nie powinna przekraczać maksymalnego poziomu na podziałce na wewnętrznej powierzchni misy.

Smażenie (normalne ciśnienie)

W multicookerze-szybkowarze REDMOND RMC-M110E przewidziany jest specjalny tryb automatyczny „FRY”, który pozwala gotować jedzenie (mięso, warzywa, drób, owoce) przy normalnym ciśnieniu z dodaniem pewnej ilości masła lub tłuszczu. Domyślny czas działania trybu „FRY” wynosi 20 minut. Do smażenia na głębokim oleju używaj specjalnego koszyka ze zdejmowanym uchwytem (wchodzi w skład multicookera-szybkowaru).

! UWAGA! Nie zamykaj pokrywy urządzenia podczas gotowania w trybie „FRY”. W przeciwnym wypadku możliwe jest zadziałanie automatycznej blokady zabezpieczającej pokrywę (nie będziesz mieć możliwości wzrokowo kontrolować procesu smażenia, mieszania lub przewracania produktów). Jeżeli jednak to nastąpiło, wstrzymaj proces gotowania, poczekać, dopóki urządzenie nie wystygnie i otwórz pokrywę. Następnie gotowanie możesz kontynuować.

Gotowanie konfitur, deserów (wysokie ciśnienie)

Do gotowania konfitur, powidła, dżemów, różnych deserów przewidziana jest grupa trybów automatycznych „JAM/DESSERT”, oferująca 3 warianty ustawień, które można wybierać zgodnie z przepisem kulinarnym, rodzajem produktu i czasem gotowania. Domyślny czas gotowania – 22 minuty. Ogólna objętość składników, łącznie z płynem, nie powinny przekraczać maksymalnego poziomu na podziałce na wewnętrznej powierzchni misy.

Gotowanie pilawu (wysokie ciśnienie)

Do gotowania różnych rodzajów pilawu przewidziana jest grupa trybów „PILAF”, oferująca 3 warianty ustawień, które można wybierać zgodnie z przepisem kulinarnym, rodzajem produktu i czasem gotowania. Domyślny czas gotowania – 20 minut. Objętość składników bez płynu nie powinna przekraczać poziomu 3/5 podziałki na wewnętrznej powierzchni misy.

Gotowanie kasz mącznych (wysokie ciśnienie)

Do gotowania różnych kasz mącznych przewidziana jest grupa trybów automatycznych „OATMEAL”, oferująca 3 warianty ustawień, które można wybierać zgodnie z przepisem kulinarnym, rodzajem produktu i czasem gotowania. Ogólna objętość składników, łącznie z płynem, nie powinna przekraczać poziomu 2/5 podziałki na wewnętrznej powierzchni misy. Domyślny czas gotowania – 5 minut.

Gotowanie kasz w multicookerze-szybkowarze przewiduje używanie mleka pasteryzowanego o małej zawartości tłuszczu.

W celu uniknięcia wygotowywania się mleka i uzyskania pożądanego wyniku, zalecane jest przed gotowaniem wykonanie następujących działań:

- dokładnie przepłukać wszystkie kasze zbożowe (ryż, kasza gryczana, kasza jaglana itp.), dopóki woda nie będzie czysta;
- przed gotowaniem nasmarować misę multicookera masłem;
- ściśle przestrzegać proporcji, odmierzając składniki zgodnie z zaleceniami książką przepisów kulinarnych, zmniejszając lub zwiększając ilość składników tylko proporcjonalnie;
- jeżeli używasz mleka pasternostowego rozcieńcz go wodą pitną w proporcji 1:1.

Właściwości mleka i kasz mogą różnić się w zależności od miejsca pochodzenia i producenta, co czasem wpływa na rezultaty gotowania.

Gotowanie roślin strączkowych (wysokie ciśnienie)

Do gotowania grochu, fasoli, soczewicy i innych analogicznych roślin strączkowych przewidziana jest grupa trybów automatycznych „BEANS”, oferująca 3 warianty ustawień, które można wybierać zgodnie z przepisem kulinarnym, rodzajem produktu i czasem gotowania. Domyślny czas gotowania – 40 minut.

Objętość składników bez płynu nie powinna przekraczać poziomu 3/5 podziałki na wewnętrznej powierzchni misy.

Wypieki (normalne ciśnienie)

Do wypiekania biszkoptów, ciast, zapiekanków oraz do zapiekania mięsa, ryba i warzyw przewidziana jest grupa trybów automatycznych „BAKE”, oferująca 3 warianty ustawień, które można wybierać zgodnie z przepisem kulinarnym, rodzajem produktu i czasem gotowania. Domyślny czas gotowania – 30 minut. Ogólna objętość składników nie powinna przekraczać poziomu 2/5 podziałki na wewnętrznej powierzchni misy.

Gotowanie dziczyzny (wysokie ciśnienie)

Do gotowania dań z dziczyzny (twardego mięsa, dużych kawałków mięsa i drobiu) oraz do gotowania galarety mięsnej przewidziana jest grupa trybów automatycznych „GAME”, oferująca 3 warianty ustawień, które można wybierać zgodnie z przepisem kulinarnym, rodzajem produktu i czasem gotowania. Domyślny czas gotowania – 30 minut. Ogólna objętość składników, łącznie z płynem, nie powinna przekraczać poziomu 4/5 podziałki na wewnętrznej powierzchni misy.

Gotowanie prażonej kukurydzy (normalne ciśnienie)

Do gotowania prażonej kukurydzy przewidziany jest specjalny tryb automatyczny „POPCORN”.

- Przetłóź ziarną prażonej kukurydzy (bez opakowania, nie więcej niż 200 gramów na raz!) do misy.
- Wstaw misę do obudowy urządzenia, upewnij się, że ściśle przylega do elementu grzewczego. Zamknij i zablokuj pokrywę.
- Zdejmij przełącznik zaworu wypuszczanie pary, pociągając go do góry. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
- Naciśnij przycisk „POPCORN”. Zapali się lampka kontrolna przycisku, po kilku sekundach na wyświetlaczu wyświetli się dynamiczny symbol nagrzewania i rozpocznie się działanie w wybranym trybie gotowania. Odcienzenie czasu pracy urządzenia w danym trybie nie jest uwzględniane.
- Po zakończeniu czasu gotowania zabrzmi sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu wyświetli się „0000”.
- Poczekaj, dopóki nie zakończy się potrząskiwanie wewnątrz misy, następnie otwórz pokrywę i wyjmij misę z gotową prażoną kukurydzą.

UWAGA! Podczas gotowania prażonej kukurydzy urządzenie silnie nagrzewa się! Bądź ostrożny! Używaj rękawic kuchennych.

Duszenie (wysokie ciśnienie)

Do gotowania dań duszonych przewidziana jest grupa trybów automatycznych „STEAM”, oferująca 12 wariantów ustawień, które można wybierać zgodnie z przepisem kulinarnym, rodzajem produktu i czasem gotowania. Domyślny czas gotowania zależy od wybranego rodzaju produktu („MEAT”, „VEGETABLES”, „POULTRY”, „FISH”).

Ogólna objętość składników, łącznie z płynem, nie powinna przekraczać poziomu 4/5 podziałki na wewnętrznej powierzchni misy.

Gotowanie na parze (wysokie ciśnienie)

Do gotowania na parze warzyw, ryb, mięsa, owoców morza, potraw dietetycznych i wegetariańskich, menu dziecięcego przewidziana jest grupa trybów automatycznych „STEAM”, oferująca 12 wariantów ustawień, które można wybierać zgodnie z przepisem kulinarnym, rodzajem produktu i czasem gotowania. Domyślny czas gotowania zależy od wybranego rodzaju produktu („MEAT”, „VEGETABLES”, „POULTRY”, „FISH”).

Do gotowania dań na parze korzystają ze specjalnego naczynia i siatki-podstawki (wchodzi w skład zestawu multicookera-szybkiowaru):

- Nalej do misy 300-350 ml wody.
- Przygotuj wszystkie produkty zgodnie z przepisem kulinarnym, równomierne rozłóż w naczyniu do gotowania na parze. Wstaw do misy kratkę, postaw na niej naczynie.
- Kieruj się wskazówkami p. 2-11 w rozdziale „Ogólny tryb działania przy użyciu automatycznych trybów gotowania”.

Tryb „MULTI-CHEF” (wysokie/normalne ciśnienie)

Jeżeli przewidziane tryby automatyczne nie pozwalają stworzyć warunków niezbędnych do gotowania wybranego przez Ciebie dania, można skorzystać z trybu ręcznego ustawiania „MULTI-CHEF”. Pozwala on gotować potrawy zarówno pod wysokim ciśnieniem, jak również przy normalnym ciśnieniu z ustawieniem czasu gotowania w zakresie od 2 do 99 minut z dokładnością do 1 minuty. W danym trybie możesz zrealizować praktycznie każdą ideę kulinarną. Domyślny czas gotowania – 10 minut.

Ogólna objętość składników, łącznie z płynem, nie powinna przekraczać poziomu 4/5 podziałki na wewnętrznej powierzchni misy.

- Odmierz i przygotuj składniki zgodnie z przepisem kulinarnym. Wtóż je do misy, zalej wodą.
- Wstaw misę do obudowy urządzenia, trochę pokręć, upewnij się, że misa stoi równo, bez skosów i ściśle przylega do elementu grzewczego. Zamknij i zablokuj pokrywę.
- Przełącz przełącznik zaworu wypuszczanie pary w pokrywce urządzenia do niezbędnego położenia: „HIGH PRESSURE” lub „NORMAL PRESSURE”. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
- Naciśnij przycisk „MULTI-CHEF”. Zapali się lampka kontrolna przycisku, na wyświetlaczu zapali się i zacznie migotać ustawiony domyślnie czas gotowania.
- Naciskając na przyciski „+” i „-”, ustaw potrzebny czas gotowania.
- Kieruj się wskazówkami p. 7-11 w rozdziale „Ogólny tryb działania przy użyciu automatycznych trybów gotowania”.

III. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE

- Gotowanie posiłków dla dzieci
- Sterylizacja naczyń i przedmiotów higieny osobistej

IV. AKCESORIA DODATKOWE

Nabyć akcesoria dodatkowe do multicookera REDMOND RMC-M110E i dowiedzieć się o nowościach produkcji REDMOND można na stronie www.multicooker.com lub w sklepach oficjalnych dealerów.

V. PORADY, DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Zalecany czas gotowania produktów na parze pod ciśnieniem

Produkt	Waga, g / szt.	Pojemność wody, ml	Czas gotowania, min
Poledwica wieprzowa / wotowa (kostki 1,5-2 cm)	500	400	15/20
Poledwica barania (kostki 1,5-2 cm)	500	500	25
Filet kurczaka (kostki 1,5-2 cm)	500	500	6
Pułpecki/kotlety	500	500	15
Ryba (filet)	500	500	8
Mieszanka owoców morza (świeżo mrożona)	500	500	8
Ziemniaki (kostki 1,5-2 cm)	500	500	8
Marchew (kostki 1,5-2 cm)	500	500	8

Produkt	Waga, g / szt.	Pojemność wody, ml	Czas gotowania, min
Buraki (kostki 1,5-2 cm)	500	500	12
Warzywa świeżo zamrożone	500	500	3
Jajka	5 szt.	500	4

i Należy uwzględnić, że są to zalecenia ogólne. Rzeczywisty czas może różnić się od zalecanych wartości w zależności od jakości konkretnego produktu oraz od indywidualnych upodobań.

Tabela zbiorcza trybów gotowania (ustawienia fabryczne)

Grupy trybów	Czas gotowania, min			Czas domyślny, min	Opóźnienie start	Odręczenie dania	
	Fast	Normal	Slow				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	jest	jest	
SOUP	15	30	45	30	jest	jest	
BOIL	18	20	45	20	jest	jest	
FRY	20					jest	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	jest	jest	
PILAF	10	20	30	20	jest	jest	
OATMEAL	3	5	10	5	jest	jest	
BEANS	25	40	60	40	jest	jest	
BAKE	26	30	35	30	–	jest	
GAME	15	30	45	30	jest	jest	
POPCORN	Ustawiany automatycznie			–	–	jest	
STEAM	Meat	30	40	50	40	jest	jest
	Vegetables	15	20	25	20	jest	jest
	Poultry	20	35	45	35	jest	jest
	Fish	15	20	30	20	jest	jest
STEAM	Meat	15	20	25	20	jest	jest
	Vegetables	6	10	15	10	jest	jest
	Fish	8	10	15	10	jest	jest
	Poultry	10	15	20	15	jest	jest
MULTI-CHEF	Ustawiany ręcznie w zakresie od 2 do 99 minut				jest	jest	

POL

VI. CZYSZCZENIE I OBSŁUGA

Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło. Używaj miękkiej tkaniny i nieścieranych środków do mycia naczyń. Radzimy czyścić urządzenie bezpośrednio po użyciu. Przed pierwszym użyciem lub w celu usunięcia obcych zapachów po gotowaniu zalecamy przez 20 minut gotować potowę cytryny w trybie „BOIL” przy zamkniętym zaworze wypuszczania pary.

⚠ Zabronione jest używanie gąbek z powłoką szorstką lub ścierną, ściernych środków czyszczących i substancji agresywnych chemicznie.

Obudowę urządzenia czyść w miarę potrzeb.

Misę czyść po każdym użyciu (można użyć do tego zmywarki), następnie wytrzyj powierzchnię zewnętrzną do sucha.

Wewnętrzną powierzchnię pokrywy czyść po każdym użyciu urządzenia:

1. Otwór pokrywy urządzenia. W środku w części wewnętrznej znajdują się nakrętka mocująca. Przytrzymując pokrywę, odkręć nakrętkę (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara) i ostrożnie oddziel pokrywę od dźwigni mechanizmu przegubowego.
2. Oczyszcz wewnętrzna powierzchnię pokrywy i wytrzyj ją do sucha.
3. Załóż pokrywę na miejsce, połącz otwór w środku pokrywy z gwintem na dźwigni mechanizmu przegubowego (dźwignia blokowania pokrywy powinna znajdować się z góry) i przytrzymując pokrywę, zakręć nakrętkę mocującą (zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara) do oporu.

W celu bardziej efektywnego czyszczenia powierzchni wewnętrznej pokrywy urządzenia zalecamy wstępnie zdjąć gumę uszczelniającą i rozebrać zawór wypuszczania pary.

1. Czyszczenie zaworu wypuszczanie pary zalecamy przeprowadzać po każdym użyciu urządzenia.
2. Zdejmij przetłacznik zaworu z zewnętrznej strony pokrywy, pociągając go do góry.
3. Odkręć osłonę zabezpieczającą na wewnętrznej stronie pokrywy.
4. Przemyj obie części zaworu ciepłą wodą. Przykręć osłonę zaworu na miejsce, przetłacznik zaworu zamocuj w gnieździe pokrywy przez lekkie naciśnięcie.
5. Na wewnętrznej stronie pokrywy znajduje się również zawór odcinający, regulujący ciśnienie. Dokładnie usuń zanieczyszczenia z samego zaworu i uszczelki gumowej przy pomocy wilgotnej gąbki lub serwetki kuchennej.

Zalecane jest czyszczenie zaworu wypuszczania pary i zaworu odcinającego po każdym użyciu urządzenia.

⚠ Pierścień uszczelniający na wewnętrznej części pokrywy czyść w miarę potrzeb: ostrożnie zdejmij pierścień, przemij ciepłą wodą i wstaw na miejsce – równo i bez skosów.

Podczas gotowania jedzenia powstają skropliny, które zbierają się w pojemniku, znajdującym się w tylnej części korpusu urządzenia. Pociągając pojemnik do dołu, zdejmij go, zlej zgromadzoną wodę i wstaw pojemnik na miejsce.

VII. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO

Komunikat o błędzie na wyświetlaczu	Możliwe błędy	Usunięcie błędu
E1	Błąd czujnika ciśnienia	Odcłóż urządzenie od źródła zasilania, niech wystygnie. Szczelnie zamknij pokrywę. Jeżeli problemu nie udało się usunąć, zwróć się do autoryzowanego punktu serwisowego

Komunikat o błędzie na wyświetlaczu	Możliwe błędy	Usunięcie błędu
E3	Błąd systemowy, możliwe jest uszkodzenie płyty sterowania lub elementu grzewczego	Zwróć się do autoryzowanego punktu serwisowego
E5	Przegrzanie urządzenia	Odcłóż urządzenie od źródła zasilania, niech wystygnie

Usterka	Możliwa przyczyna	Usunięcie błędu
Nie włącza się	Brak zasilania w sieci elektrycznej	Sprawdź napięcie w sieci elektrycznej
Pokrywa nieuszczelnia się przy otwarciu. Podczas gotowania spod pokrywy wychodzi para	Nie ma pierścienia uszczelniającego lub pokrywa urządzenia lub jest on ustawiony ze skosem	Wstaw pierścień prawidłowo
	Pierścień uszczelniający w pokrywie urządzenia jest brudny	Oczyszć pierścień
	Deformacja pierścienia uszczelniającego	Zamień pierścień na nowy
Danie gotuje się zbyt długo	Przerwy zasilania w sieci elektrycznej	Sprawdź napięcie w sieci elektrycznej
	Między misą a elementem grzewczym znajduje się obcy przedmiot	Usuń obcy przedmiot
	Misa w obudowie urządzenia jest wstawiona ze skosem	Wstaw misę równo, bez skosów
	Element grzewczy jest zabrudzony	Odcłóż urządzenie od źródła zasilania, niech wystygnie. Oczyszć element grzewczy

VIII. WARUNKI GWARANCJI

Dany produkt objęty jest 2 lata gwarancją liczoną od daty zakupu. W ciągu całego okresu gwarancyjnego producent zobowiązuje się do usunięcia wad fabrycznych (spowodowanych nieodpowiednią jakością materiałów lub błędem w produkcji urządzenia) poprzez naprawę, wymianę części lub całego urządzenia.

Gwarancja nabiera mocy tylko wówczas, jeśli data zakupu potwierdzona jest pieczęcią sklepu i podpisem sprzedawcy na karcie gwarancyjnej. Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia, które były używane zgodnie z instrukcją obsługi, nie były naprawiane, nie były rozkładane na części oraz nie były uszkodzone wskutek nieprawidłowego użytkowania, a także urządzenia które posiadają komplet akcesoriów. Gwarancja nie obejmuje zwykłego zużycia eksploatacyjnego urządzenia oraz takich elementów jak filtry, żarówki, pokrycia ceramiczne i teflonowe, gumowe uszczelki itp.

Okres eksploatacji wyrobu i czas trwania zobowiązań gwarancyjnych liczony jest od dnia sprzedaży lub od daty produkcji wyrobu (w przypadku, gdy okre-

ślenie daty sprzedaży jest niemożliwe).

Datę produkcji przyrządu można znaleźć w numerze seryjnym, umieszczonym na naklejce identyfikacyjnej na korpusie wyrobu. Numer seryjny składa się z 13 znaków. 6-y i 7-y znaki oznaczają miesiąc, 8-y – rok produkcji urządzenia.

Ustalony przez producenta okres użytkowania urządzenia wynosi 5 lat od dnia jego kupna pod warunkiem, że urządzenie użytkowane jest zgodnie z niniejszą instrukcją i obowiązującymi normami technicznymi.


Ekologicznie nieszkodliwa utylizacja (utylizacja sprzętu elektrycznego i elektronicznego)



Po zakończeniu okresu użytkowania opakowanie, instrukcję użytkowania, a także samo urządzenie należy oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie należy wyrzucać tego typu wyrobów wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego.

Używanych (starych) urządzeń nie należy wyrzucać z pozostałymi odpadami bytowymi, należy je utylizować oddzielnie. Posiadacze starych urządzeń powinni dostarczyć je do specjalnych punktów odbiorczych. Jednocześnie Twój wkład w prawidłową utylizację niniejszego produktu przyczynia się do oszczędnego wykorzystywania zasobów naturalnych oraz przyczynia się do nieprzedostawiania się do środowiska naturalnego potencjalnie niebezpiecznych substancji.

Dane urządzenie oznaczone jest zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU, regulującą utylizację sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

 Πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή αυτή διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης της και φυλάξτε το εγχειρίδιο αυτό για μελλοντική αναφορά. Η σωστή χρήση της συσκευής θα παρατείνει σημαντικά τον χρόνο ζωής της.

ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημιές που προκλήθηκαν από τη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους κανόνες χρήσης.
- Το παρόν προϊόν είναι πολυλειτουργική συσκευή για το μαγείρεμα τροφίμων σε οικιακό περιβάλλον και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε διαμερίσματα, εξοχικές κατοικίες, δωμάτια ξενοδοχείων, βοηθητικούς χώρους σε καταστήματα, γραφεία, ή σε άλλες τέτοιες συνθήκες μη βιομηχανικής χρήσης. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη εξουσιοδοτημένη χρήση της συσκευής θα πρέπει να θεωρηθεί ως παράβαση της ορθής χρήσης του προϊόντος. Στην περίπτωση αυτή, ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τις ενδεχόμενες συνέπειες. Η βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη ανάρμοστη χρήση της συσκευής θα πρέπει να θεωρείται παράβαση των όρων της ορθής χρήσης του προϊόντος.

Σε αυτή την περίπτωση, ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τυχόν συνέπειες.

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο, ελέγξτε αν η τάση του δικτύου είναι ίδια με ονομαστική τάση τροφοδοσίας της συσκευής (βλέπε τα τεχνικά χαρακτηριστικά ή την εργοστασιακή πινακίδα του προϊόντος).
- Χρησιμοποιήστε καλώδιο προέκτασης που θα έχει κατάλληλες προδιαγραφές για να υποδεχτεί την ισχύ καταναλούμενη από την συσκευή, γιατί η αναντιστοιχία των παραμέτρων μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα ή ανάφλεξη του καλωδίου.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο με τη γειωμένη πρίζα – είναι μια υποχρεωτική απαίτηση για την προστασία από ηλεκτροπληξία. Χρησιμοποιώντας ένα καλώδιο επέκτασης, βεβαιωθείτε ότι και αυτό έχει γείωση.
- **STOP** **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη λειτουργία το περίβλημα της συσκευής, το μπολ και τα μεταλλικά μέρη θερμαίνονται! Προσέξτε! Χρησιμοποιήστε τα γάντια του φούρνου. Για την αποφυγή εγκαυμάτων, μην σκύβετε πάνω από την συσκευή όταν ανοίγετε το καπάκι.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη

χρήση καθώς και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή της μετακίνησης. Αφαιρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας με στεγνά χέρια κρατώντας το από το βύσμα και όχι από το ίδιο το καλώδιο.

- Μην τοποθετείτε το καλώδιο τροφοδοσίας σε πόρτες ή κοντά σε πηγές θερμότητας. Προσέξτε να μην λυγίζεται ή περιστρέφεται το καλώδιο, να μην αγγίζει αιχμηρά αντικείμενα, γωνιές και τις άκρες των επίπλων.

STOP *ΘΥΜΗΘΕΙΤΕ: τυχαία βλάβη του καλωδίου τροφοδοσίας μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργίες, οι οποίες δεν αντιστοιχούν στην εγγύηση, καθώς και μπορεί να προκαλέσει ένα ηλεκτρικό σοκ. Πρέπει οπωσδήποτε να αντικαταστασθήσετε το κατεστραμμένο ηλεκτρικό καλώδιο στο κέντρο επισκευών.*

- Να έχετε υπ'όψιν σας και πάντα να ακολουθείτε τις οδηγίες για τον καθαρισμό και τη συντήρηση της βαλβίδας ατμού, της βαλβίδας ελέγχου πίεσης, όπως και της λαστιχένιας βάσης στην εσωτερική πλευρά του καπακιού, καθώς και του δοχείου συγκέντρωσης συμπυκνωμάτων. Σε καμία περίπτωση να μην ενεργοποιήσετε τη συσκευή εάν υπάρχουν βλάβες, μπλοκαρίσματα, ραγίσματα, προβλήματα λειτουργίας

βαλβίδων, βλάβες εσωτερικής μεριάς του καπακιού, της λαστιχένιας βάσης, καθώς και του δοχείου συγκέντρωσης συμπυκνωμάτων. Εάν χρειαστεί να αλλάξετε τη λαστιχένια βάση καπακιού, χρησιμοποιήστε μόνο την ανταλλακτική βάση η οποία περιλαμβάνεται στη συσκευασία της συσκευής.

- Για να μαγειρέψετε υπό πίεση, το μπολ του πολμάγειρα πρέπει να περιέχει νερό ή άλλο υγρό τουλάχιστον 1/5 του όγκου.

STOP *Απαγορεύονται αυστηρά υπό πίεση το τηγάνισμα και το ψήσιμο!*

- Για να αποφευχθεί η απόφραξη της βαλβίδας ατμού, να γεμίσετε το μπολ με συστατικά και νερό για μαγείρεμα το πολύ έως 4/5 όγκου δοχείου. Σε περίπτωση ενεργοποίησης προγράμματος για βράσιμο προϊόντων που έχουν τάση για φούσκωμα και διόγκωμα στο ζεστό νερό είτε άλλο υγρό – έως 3/5 όγκου δοχείου.

STOP *Απαγορεύεται αυστηρά η ενεργοποίηση προγράμματος μαγειρέματος υπό υψηλή πίεση, εάν το καπάκι δεν έχει κλείσει πλήρως!*

- Όταν ανοίγετε την βαλβίδα ατμού, κατά τη διάρκεια ή μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος, μπορεί

να γίνει κάθετη ισχυρή απελευθέρωση του ζεστού ατμού. Μην σκύψετε πάνω από το καπάκι και μην τοποθετήσετε τα χέρια σας πάνω από το άνοιγμα της βαλβίδας όταν είναι ανοικτή. Όταν κατά την ενεργοποίηση του μαγειρέματος, αυξάνεται η πίεση, το καπάκι στο θάλαμο πολυμάγειρα κλειδώνει αυτόματα. Μην προσπαθήσετε να ανοίξετε το καπάκι χωρίς να γίνει η προκαταρκτική ομαλοποίηση της πίεσης στο θάλαμο πολυμάγειρα.

- Μετά την ολοκλήρωση μαγειρέματος υγρών φαγητών είτε πουρέ, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 10-15 λεπτά πριν ανοίξετε το καπάκι υπό πίεση, προκειμένου να αποφευχθεί η απελευθέρωση του ζεστού έως καυτού υγρού μέσω της βαλβίδας ατμού.
- Ανοίξτε τη συσκευή μόνο με τη βοήθεια της ειδικής λαβής που διαθέτει ο πολυμάγειρας. Η ανύψωση της συσκευής επιτρέπεται μόνο όταν έχει γίνει η απενεργοποίησή της και μόνο με τη βοήθεια των ειδικών λαβών που είναι τοποθετημένες από τις δυο μεριές του πολυμάγειρα.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μια μαλακή επιφάνεια, μη την σκεπάζετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμαν-

ση και δυσλειτουργία της συσκευής.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στον ύπαιθρο, η επαφή του εσωτερικού της συσκευής με υγρασία ή ξένα αντικείμενα μπορεί να προκαλέσει σοβαρές φθορές στη συσκευή.
- Πριν τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο και έχει κρυώσει εντελώς. Να ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής.

STOP *ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βυθίζετε το περίβλημα της συσκευής σε νερό και να το τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό!*

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών ηλικίας 8 ετών και άνω) που έχουν σωματική, νευρολογική ή νοητική αναπηρία ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός όταν αυτά τα άτομα επιτηρούνται ή λαμβάνουν οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και έχουν επίγνωση των κινδύνων που συνδέονται με τη χρήση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών. Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής

δεν πρέπει να ασκούνται από τα παιδιά χωρίς την επίβλεψη ενηλίκου.

- Τα υλικά συσκευασίας (πλαστικό, πολυστυρένιο, κλπ) μπορεί να είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κίνδυνος ασφυξίας! Κρατήστε τα μακριά από τα παιδιά.

- Απαγορεύεται να επισκευάζετε οι ίδιοι ή να επιφέρετε αλλαγές στον μηχανισμό της συσκευής. Όλες οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Αντιεπαγγελματικώς εκτελούμενη εργασία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και υλικές ζημιές.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής σε περίπτωση οποιασδήποτε δυσλειτουργίας της

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο	RMC-M110E
Ισχύς	900 W
Τάση	220-240 V, 50/60 Hz
Χωρητικότητα μπόλ	4,8 λίτρα
Επίστρωση του μπόλ	Αντικολλητική DAIKIN® (Ιαπωνία)
Οθόνη	Ψηφιακή LED
Τύπος ελέγχου	Ηλεκτρονικός
Σύστημα προστασίας	4-επίπεδο:
• βαλβίδα ατμού	
• βαλβίδα κλειδί	
• θερμική ασφάλεια	
• αισθητήρας υπερπίεσης	
Ακουστικό σήμα στο τέλος μαγειρέματος	Υπάρχει

Αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος

RICE/GRAIN (ΡΥΖΙ/ΛΑΦΙΤΑ).....	3 λειτουργίες
SOUP (ΣΟΥΠΑ).....	3 λειτουργίες
BOIL (ΒΡΑΣΙΜΟ).....	3 λειτουργίες
FRY (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ).....	1 λειτουργία
JAM/DESSERT (ΤΙΖΕΜ / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ)	3 λειτουργίες
PILAF (ΠΙΛΑΦ).....	3 λειτουργίες
OATMEAL (ΧΥΛΟΣ ΓΑΛΛΑΤΟΣ)	3 λειτουργίες
BEANS (ΟΣΠΙΡΙΑ).....	3 λειτουργίες
BAKE (ΨΗΣΙΜΟ).....	3 λειτουργίες
GAME (ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ).....	3 λειτουργίες
PORCORN (ΠΟΠ ΚΟΡΝ).....	1 λειτουργία
STEAM (ΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ).....	12 λειτουργίες
STEAM (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ).....	12 λειτουργίες
MULTI-CHEF (ΣΕΦ).....	1 λειτουργία

Λειτουργίες

Αναθέρμανση πιάτων	έως 8 ώρες
Διατήρηση θερμοκρασίας μαγειρεμένων πιάτων (αυτόματη ζέσταση)	έως 8 ώρες
Προκαταρκτικό σβήσιμο αυτόματης ζέστασης	υπάρχει
Καθυστέρηση έναρξης.....	έως 24 ώρες

Κομπλέ

Πολυβράστια-Χύτρα ταχύτητας με μπόλ μέσα του	1 τεμ.
Σκέπασμα με βαλβίδα ατμού	1 τεμ.
Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό	1 τεμ.
Μεζούρα	1 τεμ.
Σχάρα	1 τεμ.
Επίπεδο κουτάλι	1 τεμ.
Κουτάλα	1 τεμ.
Καλάθι για τηγάνισμα στι λάδι.....	1 τεμ.
Το βιβλίο «100 συνταγές»	1 τεμ.
Συμπυκνωτικό ελαστικό δαχτύλιο	1 τεμ.
Οδηγίες χρήσης	1 τεμ.
Βιβλίο εξυπηρέτησης.....	1 τεμ.
Καλώδιο τροφοδοσίας.....	1 τεμ.

Κατασκευαστής δικαιούται να τροποποιεί το σχεδιασμό, το κομπλέ καθώς και τις τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος λόγω βελτίωσης του προϊόντος χωρίς προειδοποίηση σχετικά με αυτές τις τροποποιήσεις.

Σύστημα της συσκευής

1. Κορμί της συσκευής
2. Αφαρούμενο μπόλ με αντικολλητική επίστρωση
3. Πιξιδάκι στερέωσης
4. Πίνακας ελέγχου με οθόνη
5. Βάση με καουτσούκ πόδια
6. Λαβές μεταφοράς της συσκευής

7. Το καλώδιο ρεύματος και το φις
8. Αφαρούμενη σκέπασμα της συσκευής
9. Τρύπα της βαλβίδας ασφαλείας
10. Μοχλός μπλοκαρίσματος του σκέπασμα με το χέρι
11. Βαλβίδα ατμού με προστατευτικό σκέπασμα
12. Ιδιακόπτης της βαλβίδας ατμού
13. Συμπυκνωτικό ελαστικό δαχτύλιο
14. Χερούλι του σκέπασματος
15. Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό
16. Σχάρα
17. Κουτάλα
18. Επίπεδο κουτάλι
19. Μεζούρα
20. Καλάθι για τηγάνισμα στο λάδι
21. Δοχείο συλλογής συμπυκνώματος (στο πίσω μέρος της συσκευής)
22. Βαλβίδα κλειδί

Πίνακας ελέγχου

1. Κομπιτί επιλογής της αυτόματης λειτουργίας (ομάδας λειτουργιών) μαγειρέματος.
2. Κομπιτί «COOK TIME» («ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ»), επιλογή του χρόνου μαγειρέματος.
3. Ο δείκτης του χρόνου μαγειρέματος, δείχνει τον επιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος σε αυτόματες λειτουργίες: «FAST», «NORMAL», «SLOW» («ΓΡΗΓΟΡΗ», «ΑΝΟΝΙΚΗ», «ΑΓΡΗ»).
4. Οθόνη, δείχνει το χρόνο μαγειρέματος / καθυστέρημένης έναρξης / αναθέρμανσης.
5. Κομπιτί «TIMER / KEEP WARM» («ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ / ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΖΕΣΤΑΝΣΗ») καθορισμός χρόνου για λειτουργίες «Καθυστέρηση έναρξης», προκαταρκτική απενεργοποίηση αυτόματης ζέστασης.
6. Κομπιτί «REHEAT/CANCEL» («ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ/ΑΚΥΡΩΣΗ») – ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της λειτουργίας «Αναθέρμανση» / Ακύρωση όλων των ρυθμίσεων σας / Ακύρωση της λειτουργίας «διατηρώ ζεστό» / διακοπή της λειτουργίας μαγειρέματος.
7. Κομπιτί «MULTI-CHEF» – επιλογή της λειτουργίας χειροκίνητου καθορισμού του χρόνου μαγειρέματος.
8. Κομπιτί «<->» για να μειώσετε την αξία του χρόνου καθυστέρημένης έναρξης / για να μειώσετε το χρόνο μαγειρέματος.
9. Κομπιτί «>» για να αυξήσετε την αξία του χρόνου καθυστέρημένης έναρξης / για να αυξήσετε το χρόνο μαγειρέματος.
10. Δείκτες επιλογής τύπου προϊόντος («MEAT», «FISH», «VEGETABLES», «POULTRY» («ΚΡΕΑΣ», «ΨΑΡΙ», «ΛΑΧΑΝΙΚΑ», «ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ») σε ομάδες αυτόματων λειτουργιών «STEAM» και «STEW».

I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Ανοίξτε προσεκτικά την συσκευασία και εξάγετε το προϊόν από το κουτί, αφαιρέστε όλα τα συσκευαστικά υλικά και διαφημιστικά αυτοκόλλητα εκτός από το αυτοκόλλητο με οειριακό αριθμό.

Η απόσταση του οειριακού αριθμού στο προϊόν αυτόματα σας στερεί από τα δικαιώματα για την εγγύησή του.

Σκουπίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα υγρό πανί. Πλύνετε το μπόλ με ζεστό νερό και σαπούνι. Στεγνώστε το καλά. Κατά την πρώτη χρήση υπάρχει πιθανότητα εμφάνισης μιας περιερίτης οσμής που οφείλεται σε δυσλειτουργία της συσκευής. Στην περίπτωση αυτή καθαρίστε την συσκευή.

Μετά τη μεταφορά ή αποθήκευση σε χαμηλές θερμοκρασίες αφήστε τη συσκευή σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον 2 ώρες πριν από την ενεργοποίηση.

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σκληρή επίπεδη επιφάνεια, έτσι ώστε

ο καυτός ατμός που βγαίνει από τη βαλβίδα ατμού να μην έρχεται σε επαφή με την ταπεταρία, διακοσμητικά επιχρίσματα, ηλεκτρονικές συσκευές και άλλα αντικείμενα ή υλικά τα οποία ενδέχεται να υποστούν ζημιές από την υψηλή υγρασία και τη θερμοκρασία. Πριν από το μαγείρεμα βεβαιωθείτε ότι τα εξωτερικά και ορατά εσωτερικά μέρη της συσκευής δεν έχουν μηχανικές φθορές, διαρροές και άλλα ελαττώματα. Μεταξύ του γυαλιού και του θερμομονωτικού στοιχείου δεν πρέπει να βρίσκονται άλλα αντικείμενα.

II. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΥΧΥΤΡΑΣ

Πώς ανοίγετε / Κλείνετε το σκέπασμα

Όταν το κλείνετε, το σκέπασμα ερμητικά συνδέεται με το κορμί της συσκευής, πρόμα που επιτρέπει στο Πολυβρώστη-Χύτρα ταχύτητας να εγχέεται υψηλή πίεση. Όταν η πίεση είναι πάνω από την ατμοσφαιρική μέγιστη στην συσκευή, το σκέπασμα κλειδώνει αυτόματα. Αν μετά το μαγείρεμα το σκέπασμα δεν ανοίγει χωρίς καμία προσπάθεια, συνειπώς, η πίεση στο θάλαμο είναι πολύ υψηλή. Ανοίξτε τη βαλβίδα ατμού και να περιμένετε την ομοιοποίηση της πίεσης στη συσκευή.

Για να κλείσετε το σκέπασμα κατεβάστε το και γυρίστε το χειροκίνητο μοχλό κλειδώματος προς τα δεξιά μέχρι να σταματήσει. Για να ανοίξετε το σκέπασμα, γυρίστε το χειροκίνητο μοχλό κλειδώματος προς τα αριστερά και ανοίξτε το από τη λαβή.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Πριν το άνοιγμα του σκεπασματος βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα ατμού είναι ανοικτή και δεν έχει από αέρι από εκεί. Την ώρα της λειτουργίας η συσκευή ζεσταίνεται! Μην αγγίζετε το μεταλλικό μέρος του σκεπασματος κατά τη διάρκεια και μετά το μαγείρεμα. Ανοίξτε το σκέπασμα αποκλειστικά από τη λαβή. Μην ανασηκώνετε τη συσκευή από τη λαβή στο σκέπασμα! Για να σηκώσετε και να μεταφέρετε το μηχάνημα υπάρχουν λαβές στο κορμί της συσκευής.

Βαλβίδα ατμού

Η συσκευή Πολυβρώστη-Χύτρα ταχύτητας REDMOND RMC-M110E είναι εξοπλισμένη με βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού, το οποίο βρίσκεται στο σκέπασμα. Όταν θέσετε τον διακόπτη της βαλβίδας στην θέση «HIGH PRESSURE» («ΥΨΗΛΗ ΠΙΕΣΗ»), βαλβίδα κλειστή ή «NORMAL PRESSURE», («ΚΑΝΟΝΙΚΗ ΠΙΕΣΗ»), βαλβίδα ανοικτή, μπορείτε να αλλάξετε την αρχή της λειτουργίας της συσκευής με την κλειστή κλειστή η συσκευή λειτουργεί ως χύτρα ταχύτητας, με ανοικτή βαλβίδα – ως πολυβρώστης.

Τεχνολογική πατεντωμένη κίνηση του διακόπτη της βαλβίδας ατμού δεν αποτελεί δυσλειτουργία. Μετά το μαγείρεμα υπό υψηλή πίεση πρέπει να ανοίξετε τη βαλβίδα ατμού για την εξομάλυνση της πίεσης στο θάλαμο. Μετά το μαγείρεμα σε υψηλή πίεση πρέπει να ανοίξετε τη βαλβίδα εκκρόης ατμού για την εξομάλυνση της πίεσης στο θάλαμο. Κατά το μαγείρεμα τα πάντα που δεν απαιτούν μεγάλη ποσότητα υγρού (πιλάφι, κλπ.), τη βαλβίδα εκκρόης ατμού μπορείτε να ανοίξετε αμέσως μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος. Αν υπό πίεση μαγειρεύονται υγρά ή ποικιλία πιάτα, να περιμένετε 5-10 λεπτά για να κρυώσει η συσκευή, και μόνον ύστερα να ανοίξετε τη βαλβίδα. Αλλιώς δυνατό το ριζικό θερμό υγρού μαζί με εκκρότα ατμού.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Όταν ανοίξετε τη βαλβίδα ατμού κατά τη διάρκεια ή στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος μπορεί να γίνει κάποια εκτόξευση θερμού ατμού. Να είστε προσεκτικοί!

Λειτουργία «Καθυστέρηση έναρξης»

Με την επιλογή αυτόματης ρύθμισης μαγειρέματος μπορείτε να ορίσετε την καθυστέρηση έναρξης από 1 λεπτό έως 24 ώρες σε βήμα 1 λεπτό (καθυστέρηση από προεπιλογή είναι 2 ώρες).

1. Μετά την επιλογή της ρύθμισης και του χρόνου μαγειρέματος πα-

τήστε το πλήκτρο «TIMER / KEEP WARM». Η οθόνη θα δείξει την καθυστέρηση έναρξης. Η ώρα αναβοβλίνει.

2. Πατώντας τα κουμπιά επιλέξετε την επιθυμητή τιμή ώρας, και ύστερα τα λεπτά (πάλι πατώντας το «TIMER / KEEP WARM»). Για να αλλάξετε γρήγορα την τιμή, πατήστε και κρατήστε πατημένο το «+» ή «-».
3. Λίγα δευτερόλεπτα μετά τον καθορισμό της ώρας καθυστέρησης έναρξης ψηφία στην οθόνη θα σταματήσουν να αναβοβλίνουν και θα αρχίσουν η αντίστοιχη μέτρηση του χρόνου.
4. Για να ακυρώσετε τις ρυθμίσεις, πατήστε το κουμπί «REHEAT/CANCEL».

Η λειτουργία «Καθυστέρηση έναρξης» δεν είναι διαθέσιμη για προγράμματα «FRY», «POPCORN», «BAKE», καθώς και κατά τη χρήση της «Αναθέρμανσης».

Δεν συνιστάται η χρήση της καθυστέρησης έναρξης, αν η συνταγή περιέχει ως συστατικά ευαίσθη τρόφιμα (αυγά, γάλα, κρέμα γάλακτος, κρέας, ψάρι, τυρί, κλπ.).

Όταν ρυθμίσετε το χρόνο καθυστέρησης έναρξης, να έχετε κατά νου ότι η λειτουργία της επέλεχθείς ρύθμισης και η έναρξη της αντίστοιχης μέτρησης του χρόνου μαγειρέματος θα αρχίσει μόνο μετά η συσκευή να φτάσει απαιτούμενη θερμοκρασία και πίεση. Αν επιλέξετε τις 24 ώρες, είναι αδύνατη η αλλαγή λεπτών.

Λειτουργία «Διατήρηση θερμοκρασίας» (αυτόματη ζέστανση)

Στο τέλος της λειτουργίας μαγειρέματος (που αποδεικνύεται με ηχητικό σήμα συναγερμού και οθόνη του δείκτη λειτουργίας) ενεργοποιείται η αυτόματη ζέστανση (η οθόνη δείχνει την ώρα της ζέστανσης με βήμα 1 ώρα). Αυτή η λειτουργία είναι σε θέση να διατηρήσει τη θερμοκρασία του τελικού πιάτου στο εύρος 60-80°C για 8 ώρες.

Μπορείτε να διακόψετε την αυτόματη ζέστανση πατώντας το «REHEAT/CANCEL». Δείκτης του κουμπιού θα οθόνη, η συσκευή θα μεταβεί σε λειτουργία αναμονής.

Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να απενεργοποιήσετε την αυτόματη ζέστανση προκαταβολικά πατώντας το «TIMER / KEEP WARM» (θα οθόνη δείκτης του «REHEAT/CANCEL»). Για να ενεργοποιήσετε ξανά την αυτόματη ζέστανση, πατήστε εκ νέου το κουμπί «TIMER / KEEP WARM».

Λειτουργία «Αναθέρμανση»

Σας επιτρέπει να ζεσταθεί το κρύο πιάτο έως τη θερμοκρασία 60-80°C και να το διατηρήσει σε θερμή κατάσταση έως 8 ώρες:

1. Τοποθετήστε το πιάτο στο μπλ, τοποθετήστε το μέσα στη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι στάθηκε σωστά, χωρίς στρεβλώσεις και είναι σε επαφή με το θερμομονωτικό στοιχείο.
2. Κλείστε και κλειδώστε το σκέπασμα. Ρυθμίστε τη βαλβίδα ατμού σε θέση «HIGH PRESSURE». Συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
3. Πατήστε το κουμπί «REHEAT/CANCEL». Θα ανάψει ο δείκτης του κουμπιού, η οθόνη θα μετρήσει το χρόνο θέρμανσης με βήμα 1 ώρα.
4. Για να απενεργοποιήσετε την αναθέρμανση, πατήστε το κουμπί «REHEAT/CANCEL» (δείκτης του κουμπιού θα οθόνη).

Σύστημα προστασίας συσκευής

Πολυβρώστης-Χύτρα ταχύτητας REDMOND RMC-M110E είναι εξοπλισμένη με πολυεπίπεδο σύστημα ασφαλείας. Κατά το μαγείρεμα υπό πίεση, εάν η μετρηθείσα θερμοκρασία ή η πίεση στον θάλαμο να υπερβούν τις επιθυμητές τιμές η διαδικασία μαγειρέματος διακόπεται μέχρι αυτές οι παράμετροι να επανέλθουν σε κανονικές τιμές. Αν για κάποιο χρονικό διάστημα δεν θα επανέλθουν, η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί εντελώς.

Η συσκευή είναι επίσης εξοπλισμένη με μια πρόσθετη θερμική προστασία για προγράμματα «FRY» και «POPCORN». Κατά την κρίσιμη θέρμαν-

ση η συσκευή διακόπτει το μαγείρεμα και πρέπει να κρυωθεί εντελώς (περίπου για 15 λεπτά) πρώτου να μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε οποιαδήποτε από αυτό τα προγράμματα και πάλι. Αν προσπαθήσετε να ξαναρχίσετε να προγράμματα «FRY», ή «POPCORN» και στην οθόνη εμφανίζεται «H!» τότε η θερμοκρασία της συσκευής εξακολουθεί να είναι υψηλή και το πρόγραμμα κλειδώθηκε. Ο περιορισμός αυτός δεν ισχύει για άλλα προγράμματα μαγειρέματος.

Μαγείρεμα υπό πίεση

Όταν η βαλβίδα ατμού είναι κλειστή, ο θάλαμος εργασίας της συσκευής είναι σφραγισμένος, όπου κατά τη θέρμανση αντλείται και διατηρείται υψηλή πίεση. Το νερό βράζει και ο ατμός σχηματίζεται με θερμοκρασία πάνω από 100°C και χρόνος μαγειρέματος μειώνεται περισσότερο από δύο φορές. Σε συνδυασμό με την περιορισμένη πρόβωση του οζονόγνου προς το φαγητό αυτό σας επιτρέπει να συντηρήσετε το μέγιστο αριθμό ωφέλιμων ουσιών στο προϊόν.

Βασικοί κανόνες μαγειρέματος υπό πίεση:

- Στο μπλ πολυβρώστη-χύτρας ταχύτητας πρέπει να υπάρχει νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό (τουλάχιστον 2 μεζούρες).
- Η λειτουργία υπό πίεση δεν περιλαμβάνει τηγνώσιμα φαγητού σε λάδι. Εάν θέλετε, μπορείτε να τηγνώσιμα ψυλοκομμένα λαχανικά σε λίγο λάδι ή ζωμό στο βάθος του πολυβρώστη-χύτρας ταχύτητας με πρόγραμμα «FRY» και με το σκέπασμα ανοιχτό, στη συνέχεια, βάλτε τα υπόλοιπα τρόφιμα, προσθέστε υγρό, κλείστε τη συσκευή και συνεχίστε το βράσιμο υπό πίεση.
- Ο όγκος του πολυβρώστη-χύτρας ταχύτητας θα πρέπει να συμπληρωθεί με τρόφιμα και νερό όχι περισσότερο από 4/5 και όχι λιγότερο από το 1/5 του όγκου του μπλ. Όταν μαγειρεύετε τρόφιμο που μπορεί να διογκωθεί σε ζεστό νερό ή να αφαιρέσει αερό (πατάκι, ρύζι, όσπρια, ζωμάρια, σαλάχι, κλπ.), μην γεμίζετε το μπλ πάνω από τα 3/5 του όγκου του ώστε να μην φράξει τη βαλβίδα ατμού.

Θυμηθείτε: η παραβίαση αυτών των κανόνων μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρή βλάβη στη συσκευή!

Κανόνες διαδικασίας χρήσης αυτόματων λειτουργιών μαγειρέματος

1. Προστατίστε (μετρήστε) τα απαραίτητα συστατικά για να τα τοποθετήσετε ομοιόμορφα στο μπλ.
2. Τοποθετήστε το μπλ μέσα στη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι στάθηκε σωστά, χωρίς στρεβλώσεις και είναι σε επαφή με το θερμομονωτικό στοιχείο.
3. Ρυθμίστε τη βαλβίδα ατμού στην κατάλληλη θέση:
 - «HIGH PRESSURE» – η συσκευή λειτουργεί ως χύτρα ταχύτητας (για ομάδες προγραμμάτων «RICE/GRAIN», «SOUP», «BOIL», «JAM/DESSERT», «PILAF», «OATMEAL», «BEANS», «GAME»).
 - «NORMAL PRESSURE» – η συσκευή λειτουργεί ως πολυβρώστης (για προγράμματα «FRY», «BAKE», «POPCORN»).
4. Συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
5. Πατήστε το κατάλληλο κουμπί για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία (ομάδα λειτουργιών) μαγειρέματος και τον τύπο του προϊόντος (για την ομάδα λειτουργιών «STEAM» και «STEAM»). Θα ανάψει δείκτης του κουμπιού, στην οθόνη θα αναβοβλίνει η προεπιλεγμένη τιμή του χρόνου μαγειρέματος (χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει το χρόνο που απαιτείται για να φτάσει η συσκευή στις απαραίτητες θερμοκρασία και πίεση).
6. Πατήστε το κουμπί «COOK TIME» και επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος «FAST», «NORMAL», «SLOW»).
7. Για να καθορίσετε την καθυστέρησης έναρξης, πατήστε το κουμπί «TIMER / KEEP WARM». Χρησιμοποιήστε το «+» και «-» για να ρυθμίσετε την επιθυμητή τιμή του χρόνου.

- Λίγα δευτερόλεπτα μετά τον καθορισμό, η οθόνη θα σταματήσει να αναβοσβήνει και να αρχίσει η λειτουργία που επιλέξατε. Μετά την επίτευξη της απαιτούμενης θερμοκρασίας και πίεσης, θα αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου λειτουργίας σε αυτό το πρόγραμμα. Στο πρόγραμμα «POPCORN» η αντίστροφη μέτρηση χρόνου μαγειρέματος δεν εμφανίζεται.
- Εάν είναι απαραίτητο, απενεργοποιήστε από πριν την αυτόματη ζέστανση.
- Εάν μαγειρεύετε υπό πίεση, πριν το άνοιγμα του σκεπάζματος της συσκευής προσεκτικά να ανοίξετε την βαλβίδα ατμού για να ομαλοποιηθεί η πίεση στο θάλαμο.
- Για ακύρωση όλων των ρυθμίσεων ή για να σταματήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος σε οποιοδήποτε στάδιο πατήστε το κουμπί «REHEAT/CANCEL».

Φτιάξιμο του ρυζιού και άλλων άλφικτων (υψηλή πίεση)

Για γρήγορο μαγείρεμα του ρυζιού, του μαυροσίταρου, εύθρυπτων χυλών από άλφικτα υπάρχει μία ομάδα αυτόματων λειτουργιών «RICE/GRAIN», που περιέχει 3 είδη ρυθμίσεων που μπορούν να επιλεγούν ανάλογα με τη συνταγή, το είδος προϊόντος και του χρόνου μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 12 λεπτά. Ογκος συστατικών χωρίς υγρό δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2/5 της κλίμακας πάνω στην εσωτερική επιφάνεια του μπολ.

Φτιάξιμο σουπών (υψηλή πίεση)

Για μαγειρεύετε διάφορες σούπες και σούπες-πουρέ προβλέπεται μία ομάδα από αυτόματες λειτουργίες «SOUP», η οποία περιλαμβάνει 3 είδη ρυθμίσεων που μπορούν να επιλεγούν ανάλογα με τη συνταγή, το είδος προϊόντος και του χρόνου μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 30 λεπτά. Συνολικός όγκος συστατικών, συμπεριλαμβανομένων των υγρών, δεν πρέπει να υπερβαίνει το μέγιστο επίπεδο της κλίμακας πάνω στην εσωτερική επιφάνεια του μπολ.

Βράσιμο (υψηλή πίεση)

Για να μαγειρεύετε κρέας, ψάρι, λαχανικά, αλλαντικά, κομπόσες, πουρέ από φρούτα προβλέπεται μία ομάδα από αυτόματες λειτουργίες «BOLL», η οποία περιλαμβάνει 3 είδη ρυθμίσεων που μπορούν να επιλεγούν ανάλογα με τη συνταγή, το είδος προϊόντος και του χρόνου μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 20 λεπτά. Συνολικός όγκος συστατικών, συμπεριλαμβανομένων των υγρών, δεν πρέπει να υπερβαίνει το μέγιστο επίπεδο της κλίμακας πάνω στην εσωτερική επιφάνεια του μπολ.

Τηγάνισμα (κανονική πίεση)

Στον πολυβράστη-χύτρα ταχύτητας REDMOND RMC-110E προβλέπεται ειδική αυτόματη λειτουργία «FRY», η οποία σας επιτρέπει να μαγειρεύετε φαγητά (κρέας, λαχανικά, πουλερικά, θαλασσινά) υπό κανονική πίεση με προσθήκη λίγου λαδιού ή λίπους. Από προεπιλογή, ο χρόνος μαγειρέματος της «FRY» είναι 20 λεπτά. Για τηγάνισμα στο λάδι χρησιμοποιήστε ειδικό καλδί με αφαιρούμενη λαβή (παρέχεται στοκομπλέ του πολυβράστη-χύτρας ταχύτητας).

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην κλείσετε το σκέπασμα της συσκευής κατά το μαγείρεμα στη λειτουργία «FRY». Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκαλέσει την αυτόματη κλείδωση ασφαλείας σκεπάζματος (δεν θα είστε σε θέση να παρακολουθήσετε οπτικά τη διαδικασία τηγανίσματος, να ανακατεύετε ή στριφογυρίζετε το φαγητό). Εάν αυτό έχει όμως συμβεί, σταματήστε τη διαδικασία μαγειρέματος, περιμένετε μέχρι η συσκευή να κρυώσει και να τη ανοίξετε. Μετά από αυτό μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

Φτιάξιμο μαρμελάδας, επιδόρπων (υψηλή πίεση)

Για να μαγειρεύετε μαρμελάδα, τζέμ, γλυκά, διάφορα επιδόρπια προ-

βλέπεται μία ομάδα από αυτόματες λειτουργίες «JAM/DESSERT», η οποία περιλαμβάνει 3 είδη ρυθμίσεων που μπορούν να επιλεγούν ανάλογα με τη συνταγή, το είδος προϊόντος και του χρόνου μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 22 λεπτά. Συνολικός όγκος συστατικών, συμπεριλαμβανομένων των υγρών, δεν πρέπει να υπερβαίνει το μέγιστο επίπεδο της κλίμακας πάνω στην εσωτερική επιφάνεια του μπολ.

Φτιάξιμο πιαλαφιού (υψηλή πίεση)

Για να μαγειρεύετε διάφορα είδη πιαλαφιού προβλέπεται μία ομάδα από αυτόματες λειτουργίες «PIAFA», η οποία περιλαμβάνει 3 είδη ρυθμίσεων που μπορούν να επιλεγούν ανάλογα με τη συνταγή, το είδος προϊόντος και του χρόνου μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 20 λεπτά. Ογκος συστατικών χωρίς υγρό δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 3/5 της κλίμακας πάνω στην εσωτερική επιφάνεια του μπολ.

Φτιάξιμο χυλού γάλακτος (υψηλή πίεση)

Για να μαγειρεύετε διάφορους χυλούς γάλακτος προβλέπεται μία ομάδα από αυτόματες λειτουργίες «OATMEAL», η οποία περιλαμβάνει 3 είδη ρυθμίσεων που μπορούν να επιλεγούν ανάλογα με τη συνταγή, το είδος προϊόντος και του χρόνου μαγειρέματος. Συνολικός όγκος συστατικών, συμπεριλαμβανομένων των υγρών, δεν πρέπει να υπερβαίνει εσωτερική τα 2/5 της κλίμακας πάνω στην εσωτερική επιφάνεια του μπολ. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 5 λεπτά.

Μαγείρεμα χυλού στον πολυβράστη-χύτρα ταχύτητας προβλέπει τη χρήση του παστεριωμένου γάλακτος με χαμηλά λιπαρά.

Για να αποφύγετε το βράσιμο του γάλακτος και να λάβετε το επιθυμητό αποτέλεσμα, συνιστάται πριν το μαγείρεμα να κάνετε τα εξής:

- πλύνετε καλά όλα τα ολικά αλέσεως δημητριακά (ρύζι, μαυροσίταρο, κεχρί, κλπ.), μέχρι το νερό να γίνει διαυγές,
- πριν το μαγείρεμα να αλείψετε το μπολ με βούτυρο,
- διατηρήστε σταθερά αναλογία κλίμακωσης, μετρίαντας τα συστατικά σύμφωνα με συνταγές από το συνοδευόμενο βιβλίο μαγειρικής, μειάνετε ή ακούσετε τον αριθμό των συστατικών μόνον κατ'αναλογία,
- όταν χρησιμοποιείτε το πλήρες γάλα, να το αραιώσετε με πόσιμο νερό σε αναλογία 1:1.

Ιδιότητες του γάλακτος και των άλφικτων μπορούν να διαφέρουν ανάλογα με τον τόπο προέλευσης και τον κατασκευαστή, πράγμα που μπορεί φορές επηρεάζει τα αποτελέσματα του μαγειρέματος.

Φτιάξιμο όσπρων (υψηλή πίεση)

Για να μαγειρεύετε μπιζέλια, φασόλια, φακές και άλλα όσπρια προβλέπεται μία ομάδα από αυτόματες λειτουργίες «BEANS», η οποία περιλαμβάνει 3 είδη ρυθμίσεων που μπορούν να επιλεγούν ανάλογα με τη συνταγή, το είδος προϊόντος και του χρόνου μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 40 λεπτά. Ογκος συστατικών χωρίς υγρό δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 3/5 της κλίμακας πάνω στην εσωτερική επιφάνεια του μπολ.

Ψήσιμο (κανονική πίεση)

Για το ψήσιμο μπακλαβών, πτιτών, φαγητών κασαρόλας, και για ψήσιμο κρέατος, ψαριών και λαχανικών προβλέπεται μία ομάδα από αυτόματες λειτουργίες «BAKE», η οποία περιλαμβάνει 3 είδη ρυθμίσεων που μπορούν να επιλεγούν ανάλογα με τη συνταγή, το είδος προϊόντος και του χρόνου μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 30 λεπτά. Ογκος συστατικών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2/5 της κλίμακας πάνω στην εσωτερική επιφάνεια του μπολ.

Φτιάξιμο πουλερικών (υψηλή πίεση)

Για μαγειρέματα πιάτων από πουλερικά (σολινό κρέας, μεγάλα κομμάτια κρέατος και πουλερικών), καθώς και για το μαγείρεμα ζελέ από κρέας προβλέπεται μία ομάδα από αυτόματες λειτουργίες «GAME», η οποία

περιλαμβάνει 3 είδη ρυθμίσεων που μπορούν να επιλεγούν ανάλογα με τη συνταγή, το είδος προϊόντος και του χρόνου μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 30 λεπτά. Συνολικός όγκος συστατικών, συμπεριλαμβανομένων των υγρών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 4/5 της κλίμακας στην εσωτερική επιφάνεια του μπολ.

Φτιάξιμο του Ποπ κορν (κανονική πίεση)

Για φτιάξιμο του ποπ κορν προβλέπεται η ειδική αυτόματη λειτουργία «POPCORN».

- Βάλτε το καλαμπόκι σε σπύρο για ποπ κορν (χωρίς συσκευασία, όχι πάνω από 200 γραμμάρια μια στιγμή) στο μπολ.
- Τοποθετήστε το μπολ μέσα στο κομψί, βεβαιωθείτε ότι στάθηκε σωστά, χωρίς στρεβλώσεις και είναι σε επαφή με το θερμοαντικό στοιχείο. Κλείστε και μπλοκάρτε το σκέπασμα.
- Αφαιρέστε το διακόπτη της βαλβίδας ατμού τραβώντας το προς τα πάνω. Συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Πατήστε το κουμπί «POPCORN». Θα ανάψει δείκτης και σε μερικά δευτερόλεπτα η οθόνη θα εμφανίσει δυναμικό εικονίδιο ζέστασης και θα αρχίσουν οι εργασίες για την επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος. Η χρονική μέτρηση αυτής της λειτουργίας δεν εμφανίζεται.
- Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη θα δείξει «0000».
- Περιμένετε μέχρι να σταματήσουν να αναπνέει στο μπολ, ύστερα ανοίξετε το σκέπασμα και αφαιρέστε το μπολ με έτοιμο ποπ κορν.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά το μαγείρεμα του ποπ κορν η συσκευή ζεσταίνεται! Να είστε προσεκτικοί! Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου.

Κοκκίνισμα (υψηλή πίεση)

Για μαγείρεμα πιάτων με κοκκίνισμα προβλέπεται μία ομάδα από αυτόματες λειτουργίες «STEAM», η οποία περιλαμβάνει 12 είδη ρυθμίσεων που μπορούν να επιλεγούν ανάλογα με τη συνταγή, το είδος προϊόντος και του χρόνου μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή εξαρτάται από τον τύπο του προϊόντος («MEAT», «VEGETABLES», «POULTRY», «FISH»).

Συνολικός όγκος συστατικών, συμπεριλαμβανομένων των υγρών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 4/5 της κλίμακας στην εσωτερική επιφάνεια του μπολ.

Μαγείρεμα στον ατμό (υψηλή πίεση)

Για να μαγειρεύετε στον ατμό λαχανικά, ψάρι, κρέας, θαλασσινά, λαχανικά και πιάτα για χορτοφάγους και από παιδικό μενού προβλέπεται μία ομάδα από αυτόματες λειτουργίες «STEAM», η οποία περιλαμβάνει 12 είδη ρυθμίσεων που μπορούν να επιλεγούν ανάλογα με τη συνταγή, το είδος προϊόντος και του χρόνου μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή εξαρτάται από τον τύπο του προϊόντος («MEAT», «VEGETABLES», «POULTRY», «FISH»).

- Για μαγείρεμα στον ατμό χρησιμοποιήστε το ειδικό δοχείο και το σχάρα (περιλαμβάνονται στο κομψί του πολυβράστη-χύτρας ταχύτητας).
- Γεμίστε το μπολ με 300-350 χιλ. νερό.
 - Προετοιμάστε όλα τα προϊόντα σύμφωνα με τη συνταγή, απλώστε τα ομοιόμορφα στο δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό. Βάλτε στο μπολ τη σχάρα, τοποθετήστε το δοχείο μέσα στο μπολ.
 - Ακολουθήστε τις οδηγίες στις παρ. 2-11 του τμήματος «Κοινές διαδικασίες χρήσης αυτόματων λειτουργιών μαγειρέματος».

Λειτουργία «MULTI-CHEF» (υψηλή/κανονική πίεση)

Εάν οι καθορισμένες αυτόματες λειτουργίες δεν επιτρέπουν να δημιουργήσετε τις απαραίτητες συνθήκες για το μαγείρεμα των πιάτων που ελάτε προγραμματισμένα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία μη αυτόματου συντονισμού «MULTI-CHEF». Σας επιτρέπει να μαγειρεύετε φαγητό τόσο σε υψηλή όσο και σε κανονική πίεση με καθορισμό του χρόνου μαγειρέματος στο φάσμα από 2 έως 99 λεπτά με βήμα 1 λεπτό.

Σε αυτή τη λειτουργία θα είστε σε θέση να υλοποιήσετε σχεδόν κάθε γαστρονομική ιδέα. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 10 λεπτά. Συνολικός όγκος συστατικών, συμπεριλαμβανομένων των υγρών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 4/5 της κλίμακας στην εσωτερική επιφάνεια του μπόλ.

- Μετρήστε και ετοιμάστε συστατικά σύμφωνα με την συνταγή. Βάλτε τα στο μπόλ, βάλτε νερό.
- Τοποθετήστε το μπόλ στη σκευή, γυρίστε λίγο, βεβαιωθείτε ότι το μπόλ στάθηκε σωστά, χωρίς στρεβλώσεις και είναι σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο. Κλείστε και κλειδώστε το σκέπασμα.
- Βάλτε τη βαλβίδα ατμού στο σκέπασμα της σκευής στην κατάλληλη θέση: «HIGH PRESSURE» ή «NORMAL PRESSURE». Συνδέστε τη σκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Πατήστε το κομπι «MULTI-CHEF». Θα ανάψει δελταίος, η οθόνη θα αρχίσει να αναβοσβήνει ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή.
- Πατήστε το «+» και «-» για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες στις παρ. 7-11 του τμήματος «Κοινές διαδικασίες χρήσης αυτόματων λειτουργιών μαγειρέματος».

III. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ

- Φτιζέμιο φαγητού για βρέφη
- Αποστέρωση γυάλινων ακευών και προϊόντων προσωπικής υγιεινής

IV. ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Επιπρόσθετα αξεσουάρ δεν είναι εφοδιαζόμενα μαζί με το πολυσκεύς – χύτρα ταχύτητα REDMOND RMC-PM110E. Μπορείτε να τα αποκτήσετε ή να μάθετε για τα νέα της παραγωγής REDMOND στην ιστοσελίδα www.multicooker.com ή στα καταστήματα επίσημων αντιπροσώπων.

V. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό διαφόρων προϊόντων

Τρόφιμα	Βάρος, γρ / τεμάχια	Όγκος νερού, ml	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
Φυλέ χοιρινό/βοδινό (κυβάρια 1,5-2 εκ.)	500	400	15/20
Φυλέ αρνιά (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	500	500	25
Φυλέ κατόπουλο (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	500	500	6
Κεφτεδάκια / κεφτεδες	500	500	15
Ψάρι (φυλέ)	300	500	8
Ποικιλία θαλασσινών (φρεσκοκατεψυγμένων)	300	500	8
Πατάτα (κομμένη στα 4 κομμάτια)	500	500	8
Καρότο (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	500	500	8

Τρόφιμα	Βάρος, γρ / τεμάχια	Όγκος νερού, ml	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
Παντζάρι (κομμένο στα 4 κομμάτια)	500	500	12
Λαχανικά (φρεσκοκατεψυγμένα)	500	500	3
Λυγό κότας	5 τεμ.	500	4

i Πρέπει να λάβετε υπόψη ότι είναι γενικές οδηγίες. Ο πραγματικός χρόνος μπορεί να διαφέρει από τις συνιστώμενες ενδείξεις λόγω ιδιαιτεροτήτων των τροφίμων, καθώς επίσης και από τις γευστικές σας προτιμήσεις.

Πίνακας προγραμμάτων μαγειρέματος (ρυθμίσεις εργοστασίου)

Ομάδες Λειτουργιών	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά			Χρόνος από προεπιλογή, λεπτά	Καθημερινή έναρξη	Αναβέρμανση	
	Fast	Normal	Slow				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	ναι	ναι	
SOUP	15	30	45	30	ναι	ναι	
BOIL	18	20	45	20	ναι	ναι	
FRY	20				--	ναι	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	ναι	ναι	
PILAF	10	20	30	20	ναι	ναι	
OATMEAL	3	5	10	5	ναι	ναι	
BEANS	25	40	60	40	ναι	ναι	
BAKE	26	30	35	30	--	ναι	
GAME	15	30	45	30	ναι	ναι	
POPCORN	Καθορίζεται αυτομάτως				--	ναι	
STEW	Meat	30	ναι	50	40	ναι	ναι
	Vegetables	15	ναι	25	20	ναι	ναι
	Poultry	20	ναι	45	35	ναι	ναι
	Fish	15	ναι	30	20	ναι	ναι

Ομάδες Λειτουργιών		Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά			Χρόνος από προεπιλογή, λεπτά	Καθημερινή έναρξη	Αναβέρμανση
		Fast	Normal	Slow			
STEAM	Meat	15	20	25	20	ναι	ναι
	Vegetables	6	10	15	10	ναι	ναι
	Fish	8	10	15	10	ναι	ναι
	Poultry	10	15	20	15	ναι	ναι
MULTI-CHEF		Καθορίζεται με το χέρι στο φάσμα από 2 έως 99 λεπτά			--	ναι	ναι

VI. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό της σκευής, βεβαιωθείτε ότι έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα και έχει πλήρως κρυώσει. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί και μη διαβρωτικά καθαριστικά. Σας συστήνουμε να καθαρίζετε τη σκευή αμέσως μετά τη χρήση. Πριν την πρώτη χρήση ή για αφαίρεση μρωδιάς μετά το μαγείρεμα συστήνουμε να βράσετε εντός 20 λεπτών 1/2 λεμονίου στη λειτουργία «BOIL» με κλειστή βαλβίδα ατμού.

Μην χρησιμοποιείτε σκληρό σφουγγάρι, ή διαβρωτικά καθαριστικά ή με χημικά δραστικές ουσίες.

Το κορμί της σκευής καθαρίστε, όπως απαιτείται.

Το μπόλ καθαρίστε μετά από κάθε χρήση (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το πλυντήριο πιάτων) και στη συνέχεια σκουπίστε την εξωτερική επιφάνεια.

Το εσωτερικό του σκέπασματος καθαρίστε μετά από κάθε χρήση:

- Ανοίξτε το σκέπασμα της σκευής. Στο κέντρο στην εσωτερική πλευρά βρίσκεται το παξιμάδι που φέρει Κρατώνας το σκέπασμα, ξεβιδώστε το παξιμάδι (αριστερόστροφα), ήπια διαχωρίστε σκέπασμα από το μάγλο μηχανισμού άρθρωσης.
- Καθαρίστε το εσωτερικό του σκέπασματος και σκουπίστε καλά.
- Βάλτε το σκέπασμα στη θέση του: ευθυγραμμίστε την οπή στο κέντρο του σκέπασματος με τη βίδα στο το μάγλο μηχανισμού άρθρωσης (μοχλός μπλοκάριατος του σκέπασματος θα είναι στην κορυφή), και κρατώντας το σκέπασμα, σφίξτε το παξιμάδι (δεξιόστροφα) μέχρι να σταματήσει.

Για πιο αποτελεσματικό καθαρισμό της εσωτερικής επιφάνειας του σκέπασματος σκευής, συνιστάται να αφαιρέσετε το συμπλεκτικό ελαστικό και να βγάλετε τη βαλβίδα ατμού.

Καθαρισμός της βαλβίδας ατμού συνιστάται μετά κάθε χρήση:

- Αφαιρέστε το διακόπτη της βαλβίδας στην εξωτερική πλευρά του σκέπασματος τραβώντας το προς τα επάνω.
- Αφαιρέστε προστατευτικό σκέπασμα στην εσωτερική πλευρά του σκέπασματος.
- Ξεπλένετε με το ζεστό νερό τα δύο μέρη της βαλβίδας.
- Βιδώστε το σκέπασμα της βαλβίδας στη θέση του, το διακόπτη της βαλβίδας βάλτε στην πρώτη με ελαφρύ πάτημα.
- Επίσης στην εσωτερική πλευρά του σκέπασματος βρίσκεται η βαλβίδα κλειδί ελέγχου της πίεσης. Αφαιρέστε προστακτικά τη βρωμιά από την ίδια τη βαλβίδα και από το λάστιχο σφράγιση με υγρό σφουγγάρι ή ύφασμα κουζίνας.

i Συνιστάται να καθαρίσετε τη βαλβίδα ατμού και τη βαλβίδα κλειδί μετά από κάθε χρήση.

Συμπυκνωτικό ελαστικό στην εσωτερική πλευρά του σκεπάσματος καθάριστε όποτε απαιτείται: αφαιρέστε προσεκτικά το δαχτυλίδι, πλένετε με ζεστό νερό τοποθετήστε σωστά χωρίς να σκίβετε. Κατά το μαγείρεμα δημιουργείται η συμπύκνωση που συσσωρεύεται στο δοχείο που βρίσκεται στο πίσω μέρος του κορμιού. Τραβώντας το δοχείο προς τα κάτω, αφαιρέστε, αδειάστε το νερό που μαζεύεται και βάλτε το δοχείο στη θέση του.

VII. ΠΡΙΝ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΕΤΕ ΜΕ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Μήνυμα σφάλματος στην οθόνη	Πιθανά προβλήματα	Αντιμετώπιση προβλημάτων
E1	Σφάλμα αισθητήρα πίεσης	Αποσυνδέστε τη συσκευή, αφήστε το να κρυώσει. Κλείστε το σκέπασμα. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης
E3	σφάλμα του συστήματος, μπορεί να βλάψει πίνακα ελέγχου ή θερμοαντικό στοιχείο	Επικοινωνήστε με κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης
E5	Υπερθέρμανση της συσκευής	Αποσυνδέστε τη συσκευή, αφήστε να κρυώσει

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση προβλημάτων
Δεν ενεργοποιείται	Δεν υπάρχει παροχή ρεύματος	Ελέγξτε την παροχή ρεύματος
Το σκέπασμα ερμητικά συνδέεται με το κορμί της συσκευής. Κατά το μαγείρεμα ατμός βγαίνει από το σκέπασμα	Συμπυκνωτικό ελαστικό στο σκέπασμα δεν έχει η σταθίκε στραβά	Τοποθετήστε το ελαστικό σωστά
	Συμπυκνωτικό ελαστικό στο σκέπασμα είναι βρώμικο	Καθαρίστε το ελαστικό
	Παραμόρφωση συμπυκνωτικού ελαστικού	Ανταλλάξτε το ελαστικό με καινούργιο

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση προβλημάτων
Το πιάτο μαγειρεύεται πολύ καυτό	Διακοπές τάσης του ρεύματος	Ελέγξτε την παροχή ρεύματος
	Μεταξύ μπουλ και του θερμοαντικού στοιχείου έχει ξένο αντικείμενο	Αφαιρέστε ξένο αντικείμενο
	Το μπουλ στο κορμί της συσκευής σταθίκε στραβά	Τοποθετήστε το μπουλ σωστά, όχι στραβά
	Θερμοαντικό στοιχείο είναι βρώμικο	Αποσυνδέστε τη συσκευή, αφήστε το να κρυώσει. Καθαρίστε το θερμοαντικό στοιχείο

VIII. ΕΓΓΥΗΣΗ

Στην παρούσα συσκευή παρέχεται εγγύηση διάρκειας 2 ετών από την ημερομηνία απόκτησης. Κατά τη διάρκεια της εγγυητικής περιόδου ο κατασκευαστής υποχρεούται δια μέσου επισκευής, αντικατάστασης εξαρτημάτων ή αντικατάστασης όλου του προϊόντος να διορθώσει οποιαδήποτε κατασκευαστικά ελαττώματα που προκλήθηκαν από την ανεπαρκή ποιότητα των υλικών ή της συναρμολόγησης. Η εγγύηση μπάινει σε ισχύ μόνο σε περίπτωση εάν η ημερομηνία απόκτησης είναι θεωρημένη με τη σφραγίδα του καταστήματος, καθώς και την υπογραφή του πωλητή στην πρωτότυπη κάρτα εγγύησης. Η παρούσα εγγύηση θεωρείται αποδεκτή μόνο σε περίπτωση εάν η συσκευή δεν έχει υποστεί επισκευές, δεν έχει αποσυναρμολογηθεί και δεν έχει φθαρεί ως αποτέλεσμα λανθασμένης διαχείρισης και επίσης αν έχει διατηρηθεί όλο το σετ του προϊόντος. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει την φυσιολογική φθορά της συσκευής και αναλώσιμα υλικά (φίλτρα, λαμπτήρες, αντικαταστάσιμες επιστρώσεις, συμπυκνωτές κ.α.) Η διάρκεια λειτουργίας της συσκευής και η προθεσμία ισχύος των εγγυητικών υποχρεώσεων σχετικά μ'αυτή, υπολογίζονται από την ημερομηνία πώλησης ή από την ημερομηνία κατασκευής της συσκευής (σε περίπτωση εάν είναι αδύνατο να προσδιοριστεί η ημερομηνία πώλησης).

Η ημερομηνία κατασκευής της συσκευής μπορεί να τοποθετείται στον σειριακό αριθμό, που βρίσκεται στην ειδικά τεχνικών χαρακτηριστικών στο περίβλημα της συσκευής. Ο σειριακός αριθμός αποτελείται από 13 ψηφία. Ο 6ος και ο 7ος χαρακτήρες δηλώνουν το μήνα, και ο 8ος το έτος παραγωγής της συσκευής. Η καθορισμένη από τον κατασκευαστή διάρκεια λειτουργίας της συσκευής αποτελεί 5 χρόνια από την ημερομηνία της απόκτησης της υπό τον όρο ότι η χρήση της συσκευής πραγματοποιείται σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες και τις εφαρμοστές τεχνικές προδιαγραφές.

Οικολογικά ακίνδυνη ανακύκλωση (ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού)




Την συσκευασία, τις οδηγίες χρήσης καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να τα απορρίψετε σύμφωνα με το τοπικό πρόγραμμα ανακύκλωσης. Φροντίστε το περιβάλλον: μην πετάτε τέτοια προϊόντα μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Χρησιμοποιημένες (παλαιές) συσκευές δεν πρέπει να πετάγονται στα σκουπίδια, πρέπει να ανακυκλώνονται χωριστά.

Ιδιοκτήτες παλιού εξοπλισμού υποχρεούνται να φέρουν τις συσκευές σε ειδικά σημεία συγκέντρωσης ή σε ανάλογους οργανισμούς. Μ' αυτό υποστηρίζετε προγράμματα ανακύκλωσης πολύτιμων πρώτων υλών και στον καθαρισμό από μολυσματικούς παράγοντες. Αυτή η συσκευή είναι ετικεταρισμένη σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ – σχετικά με τις χρησιμοποιημένες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξο-

πλισμού – ΑΗΗΕ).

Η κατευθυντήρια οδηγία που εφαρμόζεται σε όλη τη ΕΕ καθορίζει το πλαίσιο για την επιστροφή και ανακύκλωση των χρησιμοποιημένων συσκευών.

 Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavunuzu dikkatli okuyunuz ve danışma kitabı olarak saklayınız. Cihazın doğru bir şekilde kullanılması, ömrünü uzatır.

GÜVENLİK TEDBİRLERİ

- İmalatçı, güvenlik talimatlarını ve ürün kullanma kılavuzu ihlali sonucu meydana gelebilecek hasardan dolayı sorumlu tutulamaz.
- İşbu elektrikli ürün, ev kullanımı için üretilmiş olup dairelerde, yazlıklarda, otel odalarında, mağazaların personel odalarında, ofislerde ve benzer sanayi olmayan işletmeler şartlarında kullanılabilir. Ürünün sanayi amaçlı veya amaca uymayan herhangi başka şekilde kullanılması, ürünün uygunsuz şekilde kullanımı olarak kabul edilir. Bu durumda imalatçı, meydana gelebilecek sonuçlardan sorumlu tutulamaz.
- Ürünü elektrik şebekesine bağlamadan önce şebekenin gerilimi, ürün besleme anma gerilimine uyup uymadığına kontrol ediniz (ürün teknik özelliklerine veya fabrika etiketine bkz).
- Ürünün efektif gücüne uyan uzatma kablosunu kullanınız – parametrelerin uymaması, kısa devreye veya kablunun yanmasına yol açabilir.
- Ürünü ancak topraklanmış prizlere takınız; elektrik çarpmasına karşı bu, zorunlu bir taleptir. Uzatma kablosunu kullanıyorsanız kablunun, topraklanmış olduğundan emin olunuz.

STOP *DİKKAT! Cihazın çalışma sırasında gövdesi, haznesi ve metalik parçalar ısınır! Dikkatli olunuz! Mutfak eldiveni kullanınız. Sıcak buhardan oluşabilecek yanıkları önlemek için kapak açarken cihaz üzerine eğilmeyiniz.*

- Kullandıktan sonra ve temizleme veya taşınma sırasında ürünün fişini çekiniz. Elektrik kablosunu çekerken kuru elleriniz ile kordonu değil fişi tutmanız gereklidir.
 - Elektrik kablosunu kapı boşluğundan veya ısı kaynaklarının yanlarından çekmeyiniz. Elektrik kablosunun etrafında çevrilmemesine ve katmamasına, keskin nesne, köşe ve mobilya kenarlarına dokunmamasına dikkat ediniz.
- STOP** *UNUTMAYINIZ: elektrik kablosunun kazaen ezilmesi, garanti şartlarına uymayan arızalarına ve elektrik şokuna yol açabilir. Arızalı kablo acil olarak servis merkezinde değiştirilmelidir.*
- Buhar valfni, basınç kontrol valfni, iç kapaktaki şerit contayı ve buhar toplayıcı kabı her zaman temiz ve

kullanılabilir durumda muhafaza edin. Eğer cihazda bir bozukluk, tıkanıklık ya da valflerde, contada ve toplayıcı kaptaki bir deformasyon mevcutsa cihazı asla fişe takmayın. Şerit contanın değişmesi gerektiğinde sadece kutunun içinden çıkan yedeğini kullanın.

- Basınçlı pişirme esnasında kaseenin en az 1/5'inin su ya da farklı bir sıvıyla dolu olması gerekmektedir.

STOP *Yüksek basınçta kızartma ya da fırınlama yapmak kesinlikle yasaktır!*

- Buhar valfinin tıkanmasını önlemek için kaseenin 4/5'inden fazlasını su ve yiyecek ile doldurmayın. Sıcak suda şişen ya da köpüren besinler için kaseenin 3/5'inden fazlasını doldurmamaya özen gösterin.
- Kapak tamamen kilitlemediği sürece yüksek basınç kullanan pişirme programlarını çalıştırmayın.
- Pişirme süreci sonunda buhar valfini açtığınızda güçlü bir buhar çıkışı olabilir. Kapağın üzerine eğilmeyin ve ellerinizi valfin üzerindeki deliklere yaklaştırmayın.

STOP *Cihazın içindeki basınç arttığında kapak kilitleme mekanizması otomatik olarak devreye girer.*

- Basınç normal seviyeye düşürülmeden kapağı açmayı

denemeyin.

- Sıvı gıdalar ya da püre pişirdikten sonra, buhar valfinden sıcak sıvı çıkışının önlenmesi için basıncı düşürmeden önce 10-15 dakika bekleyin.
- Cihazın kapağını sadece plastik kulptan tutarak açın. Cihazı sadece haznenin kenarlarındaki özel tutacakları kullanarak kaldırın ve fişe takılı olmadığından emin olun.
- Fazla ısınmaya veya bozulmaya yol açabileceği için çalışma sırasında ürünü kumaş veya kağıt peçete ile örtmeyiniz.
- Ürünün açık havada çalıştırılması yasaktır. Nem veya yabancı cisimlerin ürünün içine girmesi, onun bozulmasına yol açabilir.
- Ürünü temizlemeden önce ürünün elektrik şebekesine bağlı olmadığından ve tamamen soğumuş olmasından emin olunuz. Temizleme talimatlarını tam olarak yerine getiriniz.
- **STOP** *Ürünün akan suyun altına yerleştirilmesi veya suya batırılması YASAKTIR!*
- Fiziksel, nörolojik veya zihinsel engelli bireyler (çocuklar dâhil), veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan insanlar

tarafından, bu kişileri denetleyen veya güvenliklerinden sorumlu olan ve cihazın kullanımıyla ilgili bilgi veren biri olmadığı takdirde bu cihazın kullanılması uygun değildir. Cihaz, aksesuarları ve fabrika ambalajı ile oynamaları için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır. Cihazın temizlenmesi ve bakımı yetişkinlerin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Cihazın kendi başına tamir edilmesi yada cihazın konstruksiyonunda modifikasyon yapılması YASAKTIR. Bakım ve tamirat ile ilgili tüm işler sadece yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işler cihazın bozulmasına, travm oluşmasına ve ürünün zarar görmesine yol açabilir.

GİRİŞ VE GÜVENLİK

Kurallara uygun kullanım İlk kullanımdan önce kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Böylece kendinizi ve cihazınızı oluşabilecek zararlardan korumuş olursunuz. Cihazı sadece monte edilmiş vaziyette kullanınız. Ancak bu şekilde elektrik ileten bölümlere temas etme tehlikesi ortadan kalkabilir.

Besinlerin özenle hazırlanması sağlığınıza açısından çok önemlidir. Bu cihazı kapağı açık olarak kullanmayınız.

Evdeki Çocuklar

Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duygusal ve zihinsel kapasitesinde eksiklik, sorun veyahut cihaza dair tecrübe eksikliği olan veyahut kullanım kitabını okumayacak veyahut anlayamayacak, güvenlik önlemlerini uygulayamayacak kişiler tarafından kesinlikle yalnız başına kullanılmamalıdır. Yukarıda anılan kişiler ve 8 yaşından büyük çocuklar yanlarında ürünü tanıyan ve güvenlik önlemlerini alabilecek bir refakatçi ile kullanılmalıdır. Çocuklar kesinlikle ürünle veyahut elektrik bağlantıları ile oynamamalıdır. 8 yaşın altındaki çocuklar kesinlikle cihaza yaklaştırılmamalıdır. Cihazın bakım ve temizliği kesinlikle başlarında refakatçi olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Cihaz çalışır iken ısınır ve kapatıldıktan sonra da bir süre sıcak kalır. Yanık tehlikesi açısından soğuyuncaya kadar çocukları ocağın uzak tutunuz. Çocukların ilgisini çekebilecek eşyaları ürünün üstüne ve arkasına koymayınız. Çünkü çocuklar bunları almak için cihazın üzerine çıkmak isteyecektir.

Yanık tehlikesi ! çocukların cihaz ile oynamasına ve içine açmasına izin vermeyiniz. Ambalaj malzemeleri çocuklar

için tehlikeli olabilir (folyo ve köpük gibi). Boğulma tehlikesi! Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak yerlerde saklayınız veya mümkün olduğunca çabuk evden çıkartınız. Artık kullanılmayan cihazın elektrik bağlantısı evde oynayan çocuklar için bir tehlike yaratmaması açısından sökülmeli ve tüm kablolar ortadan kaldırılmalıdır.

Diğer Tehlikelerden Korunma

Cihaz yakınındaki bir prizden faydalanırken, kablonun sıcak yüzeye temas etmemesine dikkat ediniz. Kablo izolasyonu zarar görebilir. Cereyan çarpma tehlikesi.

CIHAZIN KULLANIMI VE TANIMI

- Aygıtın ortaya çıkardığı buhar yakıcıdır.
- Özellikle kapağı kaldırırken cihazdan gelecek buharla yanmamak için kendinizi buhardan koruyunuz.
- Cihazı ellerken dikkatli olunuz. Herhangi bir sıvı ya da buğulanmış yüzey çok sıcak olabilir. Her zaman fırın eldiveni kullanınız.
- Çocukların ya da engelli kişilerin cihazı kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- Elektrik kordonunun aygıtı kullandığınız çalışma yüzey-

yinden sarkmamasına dikkat ediniz. Çünkü çocuklar sarkan kordonu çekip cihazı düşürebilir.

- Cihazda herhangi bir arıza var ise kullanmayınız. Hasarlı cihazı muhakkak yetkili teknik servise tamir ettiriniz. Kitapçık sonundaki müşteri hizmetleri numarasından bölgenizdeki servis detaylarına ulaşabilirsiniz.
- Ürünün elektrik kordonunu ya da fişini suya batırmayınız, ıslak yerlerden uzak tutunuz. Aygıtın kumandalarını temiz ve kuru tutunuz.
- Cihazı kullanmadığınız zamanlar fişini prizden çekiniz.
- Kesinlikle ocak üstüne veyahut ısı yayan bir yüzey üstüne koymayınız.
- İçerisinde herhangi bir sıcak malzeme var iken kesinlikle cihazı hareket ettirmeyiniz.

Teknik özellikler

Model	RMC-M110E
Güç	900 W
Gerilim	220-240 V, 50/60 Hz
Hazne hacmi	4,8 litre
Ekran	LED
Buhar tahliye	sökülebilir
Cihazın kontrolü	elektroniktir
Emniyet sistemi	4 seviyeli:

- Buhara tahliye valfi
- Kapama vanası
- Isı emniyet tertibatı
- Aşırı basınç sensörü

Pişirme haznesinin kaplaması..... yapışmaz kaplama DAIKIN® (Japonya)

Otomatik pişirme programları

RICE/GRAIN (PIRİNÇ/TAHILLAR)	3 mod
SOUP (CORBA)	3 mod
BOIL (HAŞLAMA)	3 mod
FRY (KIZARTMA)	1 mod
JAM/DESSERT (REÇEL/TATLILAR)	3 mod
PILAF (PILAV)	3 mod
OATMEAL (SÜTLÜ MAMA)	3 mod
BEANS (BAKLAGİLLER)	3 mod
BAKE (HAMUR İŞLERİ)	3 mod
GAME (AV ETİ)	3 mod
POPCORN (MISIR PATLATMA)	1 mod
STEW (YAVAS PIŞİRME)	12 mod
STEAM (BUHAR)	12 mod
MULTI-CHEF (AŞÇIBAŞI)	1 mod

Fonksiyonlar

Yemeklerin ısıtılması	8 saate kadar
Otomatik sıcak tutma	8 saate kadar
Zamanlayıcı	24 saate kadar
Sıcak tutma modunun ön kapatma özelliği	var

Ürün parça listesi

Çok fonksiyonlu basınçlı pişirici ve içine yerleştirilmiş haznesi	1 adet
Buhari tahliye valfli kapak	1 adet
Buharlı pişirme haznesi	1 adet
Ölçme kabı	1 adet
Izgara	1 adet
Düz kaşık	1 adet
Keçpe	1 adet
Derin yağda kızartma sepeti	1 adet
"100 tarif" adlı kitapçık	1 adet
Yedek lastik conta	1 adet
Kullanma kılavuzu	1 adet
Servis kitapçığı	1 adet
Enerji kablosu	1 adet

Üretici, önceden haber vermesizin tasarımı, tedarik değişiklikleri ve ürün geliştirme sırasında ürünün teknik özelliklerinde değişiklikleri yapma hakkına sahiptir.

Cihazın tanıtımı A1

1. Cihazın dış gövdesi
2. Yapışmaz kaplamalı hazne
3. Pişirme alanı
4. Ekranlı kontrol paneli
5. Lastik ayaklı taban
6. Cihaz taşıma sapları
7. Fişli elektrik kablosu

8. Cihazın sökülebilir kapığı
9. Emniyet valfinin çıkış deliği
10. Manuel kilitleme kapak sürgüsü
11. Koruma kılıfı buhar tahliye valfi
12. Buhar tahliye valfinin ayar düğmesi
13. Lastik conta

14. Kapak sapı
15. Buharlı pişirme kabı
16. Izgara
17. Keçpe
18. Düz kaşık

19. Ölçme kabı
20. Derin yağda kızartma sepeti
21. Yoğunlaşmış su haznesi (cihazın arka tarafında yer alır)
22. Kapama vanası

Kontrol paneli A2

1. Otomatik pişirme programı (programları) seçme düğmesi.
2. "COOK TIME" düğmesi ("PIŞİRME SÜRESİ") – pişirme süresinin ayarlanması.
3. Pişirme süresinin göstergesi. Otomatik programlarda seçilmiş pişirme süresini gösterir ("FAST" ("KISA"), "NORMAL" ("ORTA"), "SLOW" ("UZUN")).
4. LED ekran. Pişirme /eritilemiş başlangıç/ısıtma süresinin sayımını gösterir.
5. "TIMER / KEEP WARM" ("ERTELEME / OTOMATİK SICAK TUTMA") – "Başlangıç erteleme" fonksiyonu için zaman ayarlanması; Otomatik sıcak tutma modunun ön kapatması.
6. "REHEAT/CANCEL" ("ISITMA/İPTAL") – "Isıtma" fonksiyonunun açılması ve kapatılması / yapılmış ayarların iptali / sıcak tutma fonksiyonunun kapatılması / pişirme programının durdurulması.
7. "MULTI-CHEF" düğmesi – pişirme süresinin manuel ayar modunun seçilmesi.
8. "+" düğmesi – pişirme veya başlangıç erteleme süresi ayarlandığında değerin azaltılması için kullanılır.
9. "-" düğmesi – pişirme veya başlangıç erteleme süresi ayarlandığında değeri artırılması için kullanılır.
10. "STEAM" ve "STEW" otomatik program gruplarında besin türü seçme göstergesi ("MEAT" ("ET"), "FISH" ("BALIK"), "VEGETABLES" ("SBEZELER"), "POULTRY" ("TAVUK")).

I. KULLANMAYA BAŞLAMADAN ÖNCE

Ürünü dikkatli bir şekilde açınız ve kutudan çıkarınız. Tüm ambalaj malzemeleri ve reklam yapıştırmaları çıkarınız (seri numarasını taşıyan yapıştırmalar hariçindedir).

Ürüne ait seri numaranın bulunmaması, otomatik olarak garanti servisi hakkınızı yok eder.

Cihaz gövdesini istak mendil ile siliniz. Kabı ılık sabunlu su ile yıkayınız. İçice kurutunuz. İlk kullanımı sırasında, cihazın arızalı olduğundan kaynaklanmayan yabancısı kokusu oluşabilir. Bu durumda cihazı temizlemeniz gerekir.

Soğuk hava şartlarında nakliye ya da saklamadan sonra, işletmeye almadan önce, cihazın en azından 2 saat oda sıcaklığında bekletilmesi gerekmektedir.

Cihazı sert ve düz yatay yüzeye yerleştiriniz. Buhar valfinden çıkan sıcak buhar; duvar kağıdına, dekoratif kaplamasına, elektronik cihazlara ve diğer neme ve sıcağa dayanıklı olmayan eşyaların üzerine sıçramaması için dikkat ediniz. Pişirmeden önce, multi pişiricinin dış ve görünür iç parçalarını hasarlı ve kusurlu olmadığının emin olunuz. Kap ile ısıtıcı unsurların arasında hiç bir yabancı cisim bulunmamalıdır.

II. ÇOK FONKSİYONLU PIŞİRİCİNİN ÇALIŞTIRILMASI**Kapakın açılması/kapanması**

Kapak kapatıldığında cihazın gövdesi ile sızdırılmaz biçimde birleşmesi sayesinde, pişiricinin içinde yüksek basınç elde edilir. Cihazın içindeki basınç atmosfer basıncından daha yüksek olduğunda zaman kapak otomatik olarak bloke olur. Pişirme işlemi bittikten sonra kapak açmakta zorlanıyorsanız, pişirme alanında basınç hala çok yüksek demektir. Buhar tahliye valfini açınız ve hava basıncının normal seviyesine inmesini bekleyiniz.

Kapakın kapanması için onu cihaz üzerine koyup ve manuel kilitleme sürgüsünü saat yönünde sonuna kadar çeviriniz.

Kapakın açılması için manuel kilitleme sürgüsünü saat yönünün tersine sonuna kadar çeviriniz ve kapakı sapından tutarak açınız.

DİKKAT! Kapakı açmadan önce buhar tahliye valfi açık olduğundan ve içinden buhar çıkmadığından emin olunuz. Çalışma süresince cihaz ısınır! Pişirme süresince ve bitiminde kapakın metal parçasına dokunmayınız. Kapakı ancak sapından tutarak açınız. Cihazı kapakın sapından tutarak kaldırmayınız! Cihazın kaldırılması ve taşıması için gövdesi üzerinde bulunan sapları kullanınız.

Buhar tahliye valfi

REDMOND RMC-M110E düdüklü tencere/çok fonksiyonlu pişirici kapakında yer alan buhar tahliye valfi ile donatılmıştır. Valfinin ayar düğmesini "HIGH PRESSURE" ("YÜKSEK BASINÇ", valf kapalıdır) veya "NORMAL PRESSURE" ("NORMAL BASINÇ", valf açıktır) konumuna getirilerek cihazın çalışma prensibi değiştirilebilir: valf kapalı konumda iken cihaz düdüklü tencere modunda çalışır, valf açık iken cihaz çok fonksiyonlu pişirici olarak çalışır.

Buhar tahliye valfinin ayar düğmesinin teknik başlığı arıza değildir. Yüksek basınç altında pişirme bitiminde pişirme alanında basınç normale dönmesi için buhar tahliye valfinin açılması gerekir.

DİKKAT! Pişirme süresince veya bitiminde buhar tahliye valfi açıldığında sıcak buharın güçlü çıkışı mümkündür. Dikkat ediniz!

"Ertelenen başlangıç" fonksiyonu

Otomatik pişirme programını seçerken pişirme işleminin 1 dakikadan 24 saate kadar 1'er dakikalık adımlar ile başlangıç zamanını erteleyebilirsiniz (varsayılan erteleme süresi 2 saattir).

1. Pişirme programını ve süresini seçtikten sonra "TIMER / KEEP WARM" düğmesine basınız. Ekranda başlangıç erteleme zamanı gösterecektir. Saat göstergesi yanıp sönecektir.
2. Düğmeye basarak istenilen saat değerini ayarlayınız; ardından "TIMER / KEEP WARM" düğmesine tekrar basarak dakika değerini giriniz. Zaman değerlerinin hızı değişimi için "+" veya "-" düğmelerine basılı tutunuz.
3. Erteleme zamanının ayarı yapıldıktan birkaç saniye sonra ekranda rakamların yanıp sönmesi durur ve ayarlanmış sürenin geri sayımı başlar.
4. Yapılmış ayarların iptali için "REHEAT/CANCEL" düğmesine basınız.

"FRY", "POPCORN" ve "BAKE" programlarında, ayrıca "Isıtma" fonksiyonu kullanıldığında "Başlangıç erteleme" fonksiyonu mevcut değildir. Yemek tarifi çabuk bozulan gıdalara (yumurta, süt, kaymak, et, balık, peynir, vb) içeriyorsa, başlangıç erteleme fonksiyonunun kullanılması tavsiye edilmez. Başlangıç erteleme zamanı ayarlandığında seçilmiş program cihaz gerekli sıcaklığa ve basınca ulaştıktan sonra başlayacağı göz önünde tutulmalıdır. Zamanlayıcı 24 saate ayarlanmış ise, dakika değeri değiştirilemez.

"Sıcak tutma" fonksiyonu (otomatik sıcak tutma)

Sinyal sesi ve program düğmesinin göstergesinin sönmesi programın sona erdiğini bildirir. Ardından sıcak tutma fonksiyonu devreye girer (ekranda sıcak tutma süresi 1'er saatlik adımlar ile gösterilir). Bu fonksiyon, hazır yemeğin sıcaklığını 8 saat boyunca 60-80°C derece civarında tutar. Sıcak tutma fonksiyonu "REHEAT/CANCEL" düğmesine basarak durdurulabilir. Düğmenin göstergesi söner ve cihaz bekleme modunda geçer. Gerekirse, sıcak tutma fonksiyonu "TIMER / KEEP WARM" düğmesine basarak önceden devre dışı bırakabilirsiniz ("REHEAT/CANCEL" düğmesinin göstergesi söner). Sıcak tutma fonksiyonu tekrar devreye almak için, "TIMER / KEEP WARM" düğmesine tekrar basınız.

Isıtma fonksiyonu

Bu fonksiyon sayesinde soğuk yemeklerin 60-80°C derecede kadar ısıtılması ve bu sıcaklıkta 8 saat boyunca tutulması mümkündür:

1. Pişirme haznesine malzemeleri koyup hazneyi cihazın gövdesine yerleştirdiğinizde düğzenin bir şekilde cihazın içine oturdüğundan ve ısıtma elemeni ile temas halinde olduğundan emin olunuz.

2. Kapağı kapatıp kilitleyiniz. Buhar tahliye valfinin ayar düğmesini "HIGH PRESSURE" konumuna getiriniz. Cihazı elektrik beskesine bağlayınız
3. "REHEAT/CANCEL" düğmesine basınız. Düğmenin göstergesi yanar; ekranda 1'er saatlik adimlar ile ısıtma süresinin sayımı başlar.
4. İstiyayı durdurmak için "REHEAT/CANCEL" düğmesine basınız (düğmenin göstergesi söner).

Cihazın emniyet sistemleri

REDMOND RMC-M110E düdüklü tencere/çok fonksiyonlu pişirici çok seviye emniyet sistemi ile donatılmıştır. Basınç altında pişirildiğinde pişirme alanında sıcaklık veya basınç değerleri gerekli parametrelerden daha yüksek olduğunda, sistem, değerler düzeline kadar pişirme süresini durdurur. Belirli bir aralık içerisinde değerler düzelmeyişi halinde cihazın çalışması tamamen durur.

Ayrıca, cihazınız "FRY" ve "POPCORN" programlarında çalıştığı anda aşırı ısınmaya karşı ek bir emniyet sistemi ile donatılmıştır. Aşırı ısınma meydana geldiğinde cihaz pişirme süresini durdurur; yukarıda belirtilen modların birinin tekrar kullanılmasına için cihaz tamamen soğumalı (yaklaşık 15 dakika boyunca), "FRY" veya "POPCORN" programlarının birini tekrar başlattığınızda ekranda "HH" göstergesi yandığında, cihazın sıcaklığı hala yüksektir ve programın çalışması bloke edilmiştir. Bu sınırlama, diğer pişirme programları için geçerli değildir.

Basınç altında pişirme

Buhar tahliye valfi kapalı konumda olduğunda, çalışma haznesi hava geçirmez hale gelir ve pişirme süresince basınç yüküne direkce sabit tutulur. Suyun kaynaması ve buharın oluşması 100°C derecede üzerinde gerçekleşir; pişirme süresi ise iki kat daha kısa olur. Pişirilen yemeğe sınırlı oksijen erişimi ile birlikte kısa pişirme süreleri sayesinde besinlerin faydaları çok daha iyi korunur...

Basınç altında pişirmenin genel kuralları:

- Pişirme süresince cihazın haznesinde muhakkak su veya diğer sıvılar bulunmalıdır (en az 2 ölçme kabi kadar).
- Cihazın basınç altında çalışması besinlerin yağda kızartılması için uygun değildir. Gerektiğinde, "FRY" programında haznenin içine biraz yağ veya et suyu ekleyerek kapak açık olması koşulu ile doğranmış sebze sote kızartılabilir; ardından kalan malmeleri ve sıvıyı ekleyerek cihazın kapağını kapatıp basınç altında pişirmeye devam edebilirsiniz.
- Pişirme haznesi hacminin 4/5'ünden fazla veya 1/5'inden az su ve malzeme ile doldurulmamalı. Haşlama esasında sıcak suda kabaran veya köpüren gıdalar ile (spanak, pirinç, baklagiller, makarna, mantı, vb.) buhar tahliye valfinin tıkanmaması için hazneyi hacminin 3/5'ünden fazla doldurmayınız.

i Unutmayın: talimatlara uymama cihazın bozulmasına yol açabilir!

otomatik programların kullanım süresince atılacak genel adımlar

1. Gerekli malzemeleri ölçüp hazırlayın ve pişirme haznesine düz şekilde koyunuz.
2. Hazneyi cihazın gövdesine yerleştirdiğinizde düzgün bir şekilde oturduğundan ve ısıtma elemanı ile temas halinde olduğundan emin olunuz.
3. Buhar tahliye valfini istediğiniz konuma getiriniz.
 - "HIGH PRESSURE" – cihaz düdüklü tencere modunda çalışır ("RICE/GRAIN", "SOUP", "BOIL", "JAM/DESSERT", "PILAF", "OATMEAL", "BEANS", "GAME" programlarında);
 - "NORMAL PRESSURE" – cihaz çok fonksiyonlu pişirici olarak çalışır ("FRY", "BAKE", "POPCORN" programlarında);
 - Cihazı elektrik beskesine bağlayınız.
4. İlgili düğmeye basarak istediğiniz pişirme programını (program grubunu) ve gıda çeşidini ("STEAM" ve "STEAM" programlarında) seçiniz. Düğmenin göstergesi yanar, ekranda varsayılan olarak ayarlanmış pişirme süresinin değeri yanıp söner (ekranı cihazın sıcaklığı ve basınca ulaşması için hacradığı süre pişirme süresine dahil değildir).
6. "COOK TIME" düğmesine basarak istediğiniz pişirme süresinin değerini giriniz ("FAST", "NORMAL", "SLOW").
7. Başlangıç eteleme süresini ayarlamak için "TIMER / KEEP WARM" düğme-

8. sine basınız. "+" ve "-" düğmelerini kullanarak gerekli zaman değerini giriniz.
8. Ayar yapıldıktan birkaç saniye sonra ekran söner ve ayarlanmış pişirme programı otomatik olarak başlar. Gerekli sıcaklığı ve basınca ulaşıldıktan sonra, cihazın seçilen programda çalışacağı sürenin geri sayımı başlar. "POPCORN" programında pişirme süresinin geri sayımı ekranda gösterilir.
9. Gerektiğinde otomatik sıcak tutma fonksiyonunu önceden değer dışı bırakınız.
10. Eğer pişirme basınç altında yapıldıysa, cihazın kapağını açmadan önce çalışma haznesinde basınçın düşmesi için buhar tahliye valfini dikkatlice açınız.
11. "REHEAT/CANCEL" düğmesinin yardımıyla her aşamada yapılmış ayarlar iptal edilebilir veya pişirme süresi durdurulabilir.

Pirinç ve diğer tahılların pişirilmesi (yüksek basınç)

Pirinç, buğday ve diğer tahılları hızlı bir şekilde pişirmek için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneği içeren "RICE/GRAIN" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi 12 dakikadır. Sıvız malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan ısıtılacak 2/5'sinden fazla olmamalı.

Çorba pişirme (yüksek basınç)

Çeşitli çorba ve püreleri pişirmek için tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneği içeren "SOUP" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi 30 dakikadır.

Sıvı dahiil olmak üzere malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan ısıtılacak 2/5'inden fazla olmamalıdır.

Haşlama (yüksek basınç)

Et, balık, sebze, sos ve kompostonun haşlanması ve meyve pürelirinin hazırlanması için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneği içeren "BOIL" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi 20 dakikadır.

Sıvı dahiil olmak üzere malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan ısıtılacak 2/5'inden fazla olmamalıdır.

Kızartma (normal basınç)

REDMOND RMC-M110E düdüklü tencere/çok fonksiyonlu pişiricide, az miktarda bitkisel veya hayvansal yağ ekleyerek yemeyi (et, sebze, kümes hayvanları, deniz ürünleri) normal basınçta pişirmesi için "FRY" özel otomatik programı öngörülmüştür. "FRY" programının varsayılan çalışma süresi 20 dakikadır. Derin yağda kızartmak için sökülebilen saplı özel sepeti kullanınız (cihaz ile birlikte teslim edilir).

⚠ DİKKAT! "FRY" programında pişirme süresince cihazın kapağını kapatmayınız. Aksi halde kapak otomatik kilitleme mekanizması etkinleşebilir (kızartma süresinin gızetimi, malzemenin karıştırılması veya çevrilmesi mümkün olmayacaktır). Böyle bir olay meydana geldiğinde pişirme süresini durdurunuz, cihazın soğumasını bekleyip kapağını açınız. Daha sonra pişirme süresine devam edebilirsiniz.

Reçel ve tatlı pişirme (yüksek basınç)

Reçel, bulama, marmelat, çeşitli tatlıları hazırlamak için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneği içeren "JAM/DESSERT" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi 22 dakikadır. Sıvı dahiil olmak üzere malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan ısıtılacak maksimum çığısını aşmamalıdır.

Pilav pişirme (yüksek basınç)

Pilav çeşitlerini pişirmek için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneği içeren "PILAF" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi 20 dakikadır. Sıvız malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan ısıtılacak 3/5'ünden fazla olmamalıdır.

Sütlü mama pişirme (yüksek basınç)

Çeşitli sütlü mamaların pişirilmesi için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneği içeren "OATMEAL" otomatik program grubu öngörülmü-

tür. Varsayılan pişirme süresi 20 dakikadır. Sıvı dahiil olmak üzere malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan ısıtılacak 2/5'sinden fazla olmamalı. Varsayılan pişirme süresi 5 dakikadır.

Çok fonksiyonlu pişiricide mamaların hazırlanması pastörize az yağlı sütlü kulanılmasına öngörür. Sütlün kesilmesini önlemek ve ısıtılacak sonuç almak için pişirmeye başlamadan önce aşağıda belirtilen işlemlerin yapılması tavsiye edilir:

- Tam tahılları, su berrak olana kadar özenle yıkayınız (pirinç, karabuğday, buğday vb.).
- Pişirmeden önce pişirme haznesini tereyağı ile yağlayınız.
- Malzemeleri içereken cihaz ile birlikte teslim edilen tarif kitapçığında belirtilen orantılara uyunuz. Malzeme miktarı ancak orantılı bir şekilde azaltılabilir veya artırılabilir.
- Tam yağlı süt kullandığınızda 1:1 oranında su ile karıştırınız.
- Süt ve tahılların özellikleri, üretim yerine ve üreticisi göre pişirme sonuçları etkileyebilecek kadar değişebilir.

Baklagillerin pişirilmesi (yüksek basınç)

Nohut, fasulye, mercimek ve baklagillerin diğer çeşitlerini pişirmek için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneği içeren "BEANS" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi 40 dakikadır. Sıvız malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan ısıtılacak 3/5'ünden fazla olmamalıdır.

Hammur işleri (normal basınç)

Bisküvi, börek, güveç, et, balık ve sebze pişirmek için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneği içeren "BAKE" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi 30 dakikadır. Genel malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan ısıtılacak 2/5'sinden fazla olmamalıdır.

Av eti (yüksek basınç)

Av hayvanları etinden (sert et, büyük parçalanmış hayvanlar/kuşlar) yemeleri yapmak, ayrıca eti jöle pişirmek için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneği içeren "GAME" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi 30 dakikadır. Sıvı dahiil olmak üzere genel malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan ısıtılacak 4/5'ünden fazla olmamalıdır.

Mısır patlatma (normal basınç)

Mısır patlatma için özel otomatik "POPCORN" programı öngörülmüştür.

1. Mısır tanelerini hazneye koyunuz (ambalajsız; bir defada 200 gram geçmeyecek şekilde).
2. Pişirme haznesini cihaza yerleştiriniz, düzgün yerleştirdiğinizden ve ısıtma elemanı ile temas halinde olduğundan emin olunuz. Kapağı kapatıp kilitleyiniz.
3. Buhar tahliye valfinin ayar düğmesini yukarıya doğru çekerek çıkartınız. Cihazı elektrik beskesine bağlayınız.
4. "POPCORN" düğmesine basınız. Düğmenin göstergesi yanacaktır. Birkaç saniye sonra ekranda ısıtma simgesi yanar ve seçilmiş programın pişirme işlemi başlar. Bu programda pişirme süresinin sayımı gösterilemez.
5. Pişirme süresi sona erdiğinde sinyal sesi duyulur ve ekranda "0000" simgesi yanar.
6. Haznenin içinde mısır patlatma sesinin bitmesini bekleyiniz. Daha sonra kapağı açıp hazır patlatmış mısır ile dolu hazneyi çıkartınız.

⚠ DİKKAT! Pişirme esasında cihaz çok ısırır! Dikkatli olun! Mutlak eldivenini kullanınız.

Yavaş pişirme (yüksek basınç)

Yiyeceklerin yavaş pişirilmesi için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 12 ayar seçeneği içeren "STEAM" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi kullanacağı yiyecek türüne bağlıdır ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH"). Sıvı dahiil olmak üzere genel malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan ısıtılacak 4/5'ünden fazla olmamalıdır.

Buharda pişirme (yüksek basınç)

Sebze, balık, et, deniz ürünleri, diyet, vejetaryen ve çocuk yemeklerini buharda pişirmek için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 12 ayar seçeneğini içeren "STEAM" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi kullanacağınız yiyecek türüne bağlıdır ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH"). Buharda pişirme için özel kabi ve altlık ızgarayı kullanınız (cihaz ile birlikte teslim edilir):

1. Hazneye 300-350 ml su koyunuz.
2. Yemek tarifine göre bütün malzemeleri hazırlayıp, düz şekilde buharda pişirme kabına koyunuz. Hazneyi ızgaraya yerleştirip, üzerine kapı koyunuz.
3. "Otomatik programların kullanımını süresince atılacak genel adımlar" bölümündeki 2-11 paragrafta belirtilen talimatlara uyunuz.

"MULTI-CHEF" programı (yüksek/normal basınç)

Eğer öngörülmüş otomatik programlar plantadığınız yemek için gerekli koşulları oluşturamıyorsanız, elle ayarlı "MULTI-CHEF" programını kullanabilirsiniz. Bu programda pişirme işlemi, yüksek veya normal basınç altında, 2 dakika ile 99 dakika zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Bu program sayesinde neredeyse tüm açılış hünerlerinizi gerçekleştirebilirsiniz. Varsayılan pişirme süresi 10 dakikadır.

Sıvı dahil olmak üzere genel malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan ıskalanın 4/5'ünden fazla olmamalı.

1. Tarife göre malzemeleri ölçüp hazırlayınız. Hazneye koyup su ekleyiniz.
2. Hazneyi cihaza yerleştiriniz, hafifçe sağa sola döndürerek tam yerleştiğinden ve ısıtma elemanı ile temas halinde olduğundan emin olunuz. Kapağı kapatıp kilitleyiniz.
3. Kapak üstünde bulunan buhar tahliye valfinin ayar düğmesini istenilen konuma getiriniz: "HIGH PRESSURE" veya "NORMAL PRESSURE". Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.
4. "MULTI-CHEF" düğmesine basınız. Düğmenin göstergesi yanar; ekranda varsayılan pişirme süresi yanıp sönmeye başlar.
5. "+" veya "-" düğmelerine basarak istediğiniz pişirme süresini ayarlayınız.
6. "Otomatik programların kullanımını süresince atılacak genel adımlar" bölümündeki 7-11 paragrafta belirtilen talimatlara uyunuz.

III. EK ÖZELLİKLER

- Çocuk yemeklerinin yapılması
- Tabak ve kişisel hijyen nesnelarının sterilizasyonu

IV. AKSESUARLAR

Ek aksesuarlar, REDMOND RMC-PM110E Çok Fonksiyonlu Pişirici-Düdüklü tencerenin ürün parça listesine dahil değildir. Ek aksesuarlar REDMOND'UN resmi bayilerinin dükkanlarından alabilir ya da www.multicooker.com sitesinden yeni ürünler hakkında bilgi edinebilirsiniz.

V. PİŞİRME TAVSİYELERİ

Farklı gıdaların buharda pişirilmesi için tavsiye edilen pişirme süreleri

Gıda maddeleri	Ağırlık, gr / adet	Su miktarı, ml	Pişirme süresi, dakika
Dana eti filetosu (1,5-2 sm kuş başı)	500	400	15/20
Koyun eti filetosu (1,5-2 sm kuş başı)	500	500	25
Tavuk eti filetosu (1,5-2 sm kuş başı)	500	500	6

Gıda maddeleri	Ağırlık, gr / adet	Su miktarı, ml	Pişirme süresi, dakika
Küçük toparlak köfte /köfteler	500	500	15
Balık (fileto)	500	500	8
Deniz kokteyli (taze dondurulmuş)	500	500	8
Patates (4 parçaya bölünmüş)	500	500	8
Havuç (1,5-2 sm kare)	500	500	8
Pancar (4 parçaya bölünmüş)	500	500	12
Sebze (taze dondurulmuş)	500	500	3
Tavuk yumurtası	5 adet	500	4

i Yukarıdaki tavsiyelerin genel nitelik taşımasını dikkate alınmalıdır. Gerçek süreler, belirli besin kalitesine ve damak zevkinize göre tavsiye edilen değerlerden farklılık gösterebilir.

Pişirme programlarının karma tablosu (fabrika ayarları)

Program grupları	Pişirme süresi, dakika			Varsayılan pişirme süresi, dakika	Ertelemiş başlangıç	Sıcak tutma	
	Fast	Normal	Slow				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	var	Var	
SOUP	15	30	45	30	var	Var	
BOIL	18	20	45	20	var	Var	
FRY	20				–	Var	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	var	var	
PILAF	10	20	30	20	var	var	
OATMEAL	3	5	10	5	var	var	
BEANS	25	40	60	40	var	var	
BAKE	26	30	35	30	–	var	
GAME	15	30	45	30	var	var	
POPCORN	Otomatik olarak ayarlanır				–	var	
STEW	Meat	30	40	50	40	var	var
	Vegetables	15	20	25	20	var	var
	Poultry	20	35	45	35	var	var
	Fish	15	20	30	20	var	var

Program grupları	Pişirme süresi, dakika			Varsayılan pişirme süresi, dakika	Ertelemiş başlangıç	Sıcak tutma	
	Fast	Normal	Slow				
STEAM	Meat	15	20	25	20	var	var
	Vegetables	6	10	15	10	var	var
	Poultry	8	10	15	10	var	var
	Fish	10	15	20	15	var	var
MULTI-CHEF	2 dakika ile 99 dakika zaman aralığında manuel ayarlanır			–	var	var	

VI. SERVİS HİZMETLERİ

Servis hizmetleri SSH PLUS şirketi tarafından verilir (Adres: Orta Mah. Topkapı Maltepe Cad. No:6 Sirket Plaza Kat:2 Bayrampaşa / İstanbul, tel.: 444 9 774, <http://ssh.com.tr>).

Bölgünüzde yetkili servis olup olmadığını hakkında bilgi servis kitabında bulabilirsiniz.

VII. TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazın temizliğini başlamadan önce, cihazın soğuduğundan ve elektrik şebekesinden kesildiğinden emin olunuz. Cihazın temizlenmesi için yumuşak bir bez ve buluşik deterjanı kullanınız. Cihazın kullanımından hemen sonra temizlenmesi tavsiye edilir. İlk kullanımdan önce veya pişirmenin sonucunda oluşan kokuların giderilmesi için yarım limonun "BOIL" programında buhar tahliye valfi kapalı konumda iken 20 dakika kaynatılması tavsiye edilir.

⚠ Temizleme için sert veya aşındırıcı kaplamalı süngerlerin, aşındırıcı ve güçlü kimyasal maddelerin kullanılması yasaktır.

Cihazın gövdesinin temizliği ıhtiyaca göre yapılır. Pişirme haznesinin temizliğini her kullanımdan sonra yapınız (buluşik makine-sud yıkayabilir). Temizledikten sonra haznenin dış yüzeyi kurulanmalı. Kapağın iç yüzeyini cihazın her kullanımdan sonra temizleyiniz.

1. Cihazın kapağını açınız. Kapağın iç kısmının ortasında sabitleme somunu bulunur. Kapağı tutarak somunu saat yönünün tersine sökünüz ve yavaşça kapağı menteşeli mekanizmanın sürgüsünden ayırınız.
2. Kapağın iç yüzeyini temizleyip kuruyunuz.
3. Kapağı yerine takınız; kapağın ortasında bulunan deliği menteşeli mekanizmanın sürgüsünün vidası ile birleştiriniz (kapak kilitleme sürgüsü yukarıda bulunmalı) ve kapağı tutarak sabitleme somununu saat yönüne vıdalayarak sıkıştırınız.

Kapağın iç yüzeyini daha etkin şekilde temizlemek için lastik contayı söküp buhar tahliye valfinin sökülmesi tavsiye edilir.

Buhar tahliye valfinin temizliğinin cihazın her kullanımından sonra yapılması tavsiye edilir:

1. Kapağın dış yüzeyinde bulunan buhar tahliye valfinin ayar düğmesini yukarıya çekerek çıkartınız.
2. Kapağın iç yüzeyinde bulunan buhar tahliye valfinin koruma kılıfını sökünüz.
3. Buhar tahliye valfinin iki parçasını ılık su ile yıkayınız.
4. Valfin kılıfını yerine vıdalayın, valfin ayar düğmesini kapağı yerine takip hafifçe bastırarak sabitleyiniz.
5. Kapağın iç kısmında basınç ayarlayıcı kapama vanası bulunmaktadır. Isık sünger ya da mutfak bezi ile valfite ve sızdırmazlık lastiğinde bulunan kirlenmeyi itina ile temizleyiniz.



Cihazın her kullanımdan sonra, buhar tahliye valfi ve kapama vanasının temizliğinin yapılması tavsiye edilmektedir.

Kapağın iç yüzeyinde bulunan lastik contanın temizliği ihtiyaca göre yapılır: contayı yavaşça çıkartıp, ılık su ile yıkayınız. Daha sonra contayı düzgün şekilde yerine takınız.

Pişirme esnasında oluşan yoğunlaşmış su cihazın arka kısmında bulunan haznede toplanır. Yoğunlaşmış su haznesini aşağıya doğru iterek yavaşça ayırınız, toplanmış suyu döküp yerine takınız.

VIII. SERVİSE BAŞVURMADAN ÖNCE

Ekranda hata bildirisi	Olası sebebi	Hata sebebinin giderilmesi
E1	Başınc sensörünün hatası	Cihazı elektrik şebekesinden kesip, soğumasını bekleyiniz. Problem giderilmiyor ise yetkili servise başvurunuz
E3	Sistem hatası, kontrol paneli veya ısıtma elemanı bozulmuş olabilir	Yetkili servise başvurunuz
E5	Cihazın aşırı ısınması	Cihazı elektrik şebekesinden kesip, soğumasını bekleyiniz

Anıza	Olası sebepleri	Hata sebebinin giderilmesi
Cihaz çalışmıyor	Şebeke elektriği yoktur	Şebekeden gelen elektriği kontrol ediniz
Kapak, hava sızdırmayacak şekilde cihazın gövdesi ile birleşmiyor. Pişirme süresince kapağın altından buhar çıkıyor	Kapak contası eksik veya yanlış monte edildi	Contayı doğru monte ediniz
	Kapak contası kirlidir	Kapak contasını temizleyiniz
	Kapak contası deforme olmuş	Kapak contasını yenileyiniz
Yemek aşırı yavaş pişiyor	Elektrik şebekesinde problem var	Şebekeden gelen elektriği kontrol ediniz
	Pişirme haznesi ile ısıtma elemanı arasına yabancı nesne girmiştir	Yabancı nesneyi çıkartınız
	Pişirme haznesi cihaz gövdesine tam yerleşmedi	Pişirme haznesini cihaz gövdesine tam olarak yerleştiriniz
	Isıtma elemanı kirlidir	Cihazı elektrik şebekesinden kesip soğumasını bekleyiniz. Isıtma elemanını temizleyiniz

IX. GARANTİ SORUMLULUKLARI

Bu cihaz için alındığı andan itibaren 2 yıllık garanti verilir. Garanti süresi boyunca imalatçı, yetersiz malzeme kalitesinden veya montajdan kaynaklanan tüm fabrika hataları, onarım, parça değiştirme veya ürünü komple değiştirerek gidermeye sorumludur. Garanti, satın alma tarihi, ancak mağazanın kaşesi ile ve orijinal garanti kuponunda satıcının imzası ile onaylandığında geçerlidir. İşbu garanti, ürünün ancak kullanma talimatına göre kullanılması, tamir görmemesi, parçalanmaması ve yanlış kullanım sonucu bozulmaması halinde ve ürünün tam takım olarak olduğunda geçerlidir. İşbu garanti, ürünün doğal yıpranması ve sarf malzemeleri (filtreler, ampuller, yapışmaz kaplamalar, sıkıştırma malzemeleri) kapsamaz.

Ürünün çalışma ömrü ve garanti süresi, ürünün satış tarihinden veya imalat tarihinden (satış tarihini belirtmek imkansız olduğu durumlarda) hesaplanır.

Ürünün imalat tarihini, gövdesinde bulunan etikette yazılan seri numarasında bulabilirsiniz. Seri numarası, 13 işaretten oluşur. 6. ve 7. işaret ay belirler, 8. işaret ise imalat yılı belirler.

İmalatçının belirlediği çalışma ömrü, ürünün kullanması bu talimata ve uygulanan teknik standartlara göre yapıldığı halde satış tarihinden itibaren 7 sene.

Ekolojik açıdan zararsız geri dönüşüm (elektrik ve elektronik ekipmanın geri dönüşümü)



Ürünün ambalajı, kullanım talimatı ve ürün kendisinin çöpe atılması, yerel atık işleme programına göre yapılmalıdır. Çevreye özen gösteriniz: bu tür ürünleri, normal ev atıkları ile birlikte çöpe atmayınız.

Kullanılmış (eski) ürünlerin, diğer ev çöpi ile atılması yasaktır. Bunlar, ayrı olarak geri dönüşüm işlemi görmelidir. Eski ürünlerin sahipleri,

ürünleri özel toplama noktalarına getirmeli veya ilgili kuruluşlara teslim etmelidir. Böylece değerli hammaddenin tekrar işlenmesine ve kirlileten maddelerin arındırılmasına yardımcı olursunuz.

Bu cihaz, ömrünü doldurmuş atık elektrik ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa Yönetmeliği 2012/19/EU'ye uygun şekilde işaretlenmiştir.

Kılavuz, EU yönetmeliğince uygulanabilecek kullanılmış cihazların idaresi ve geri dönüşümü için olan çerçeveyi belirler.

⚠ قبل استخدام الجهاز إقرأ تعليمات استخدامه بانتباه وأحفظها بمثابة الدليل. يمدد استخدام الجهاز الصحيح مدة خدمته كثيراً.

إرشادات السلامة

• يرفض الصانع تحمل أية مسؤولية عن الأضرار التي قد تنتج عن عدم مراعاة إرشادات السلامة وتعليمات الاستخدام التابعة للجهاز.

• هذا الجهاز الكهربائي له ميزات كثيرة متعلقة بطبخ الطعام في الظروف المنزلية ويمكنك استخدامه في الشقق والفلل الريفية والغرف في الفنادق والغرف السكنية أو الخلفية أو ما يشبهها من المنشآت غير الإنتاجية التابعة للمحال والمتاجر والمكاتب وغيرها. عليك عدم استخدام الجهاز لأية أغراض إنتاجية أو غير معتمدة وإلا فسيعد ذلك مخللاً بسلامة الاستخدام ولن يقبل الصانع تحمل أية مسؤولية عن نتائج قد تعقب.

• قبل توصيل الجهاز بمقبس التيار، تأكد من أن فولتية المقبس تساوي الفولتية المشار إليها في مواصفات الجهاز أو على لوحة المصنع الموجودة عليه.

• استخدم فقط أسلاك تمديد مصممة لحمل طاقة الجهاز، فقد يؤدي الفرق بين المواصفات إلى المس

الكهربائي واشتعال السلك.

• وصل الجهاز فقط بالمقابس ذات السلك الأرضي وهذا من شروط السلامة الملزمة لتجنب صدمات كهربائية. وإذا استخدمت سلك تمديد، فتأكد من أنه هو أيضاً مؤرض.

STOP تنبيه: أثناء التشغيل، قد يتم تسخين الوعاء وجسم الجهاز وأجزائه المعدنية المختلف، فتحلّ بالحذر. ومن الضروري استخدام القفاز المطبخي. ولا تنحني فوق الجهاز حين تفتح غطاءه لتجنب الحروق بالبخار.

• بعد الاستخدام وأثناء التنظيف أو النقل، افصل الجهاز عن مقبس التيار. وامسك بالمقابس لا السلك، وتأكد من أن يدك جافة.

• لا تمرر سلك الطاقة عبر الأبواب أو بقرب من مصادر الحرارة. وتأكد من أن لا يمرر السلك ولا ينثني ولا يلمس أية حدود أو حافات حادة.

STOP تنبيه: إذا كان أي ضرر يحدث لسلك الطاقة، فقد يؤدي ذلك إلى أعطال غير مشمولة بالضمان ويسبب صعقات كهربائية. لا بد من مراجعة مركز الخدمة لتبديل السلك المتضرر في أسرع وقت ممكن.

• يجب أن يبقى نظيفاً وسليماً كل من صمام تفرغ البخار وصمام الضغط والحشية في داخل الغطاء

البلاستيكي الموجود عليه. ولا ترفع الجهاز إلا بالمقبضين الخاصين على جانبي الجهاز فقط بعد تعطيله.

- لا تضع الجهاز على أسطح غير صلبة ولا تغطي الجهاز خلال شغله فقد يؤدي ذلك إلى تسخينه المفرط وحتى عطله.
- من الممنوع استخدام الجهاز في الخلاء حيث قد تتسلل رطوبة أو أشياء غير مناسبة إلى داخل الجهاز وتسبب ضرراً مالموساً.
- تأكد من أن الجهاز مفصول عن التيار وقد برد كلياً قبل أن تبدأ تنظيفه، واتبع تعليمات التنظيف بعناية بالغة.
- من الممنوع غطس الجهاز في الماء أو وضعه تحت الماء الجاري!
- لا يمكن استخدام الجهاز للأطفال فوق 8 سنين ولذوي معوقات

من 3/5 سعة الوعاء.

لا تشغل أبداً أي برنامج للتحضير بالضغط العالي إلا بعد إكمال تأمين غطاء الجهاز!

- عند فتح صمام تفريغ البخار أثناء أو بعد انتهاء التحضير، قد ينبثق منه عمود بخار ساخن، فلا تتحني فوق الغطاء وأبعد أيديك من فتحاته خلال التفريغ.
- يتسبب ارتفاع الضغط داخل حجرة التحضير في تأمين الغطاء، فلا تحاول فتح الغطاء قبل رجوع الضغط في حجرة التحضير إلى مستواه العادي.
- بعد انتهاء تحضير وجبات سائلة أو مهروسات، انتظر لمدة 10-15 دقيقة قبل أن تفرغ الضغط وذلك تجنباً لانبثاق سوائل ساخنة عبر صمام التفريغ.
- افتح الغطاء فقط بالمقبض

والحاوية لجمع السوائل المكثفة. لا توصل الجهاز أبداً بالكهرباء حال وجدت أية أتلاف أو انسدادات أو تشويهاً في الصمامات أو الغطاء الداخلي أو الحشية، أو إذا طفحت الحاوية لجمع السوائل المكثفة. عند قيامك بتبديل الحشية، استخدم فقط الحشية الاحتياطية المتوفرة لدى جهازك. ومن مستلزمات التحضير بالضغط أن تكون في الوعاء كمية ماء أو سائل أخرى لا تقل عن 1\5 سعة الوعاء.

من الممنوع قطعياً القلي والخبز بالضغط العالي!

- لتجنب انسداد صمام تفريغ البخار، يجب ألا تأخذ المقادير (بما في ذلك السوائل) أكثر من 4\5 سعة الوعاء. وإذا طهيت أطعمة تنتفخ أو ترغى في الماء الساخن، فعليها ألا تأخذ أكثر

3 أنظمة	BAKE (تصميم)
3 أنظمة	GAME (مدير)
نظام واحد	POPCORN (قفشار)
12 نظاما	STEAM (تسيب)
12 نظاما	STEAM (بخار)
نظام واحد	MULTI-CHEF (رئيس الطبخة)

وظائف

تدفئة الأواني	حتى 8 ساعات
محافظة درجة الحرارة لأواني الباجعة (التسخين الأوتوماتيكي)	حتى 8 ساعات
التطبيق المسبق للتسخين الأوتوماتيكي	يوجد
الإنباء المؤخر	حتى 24 ساعة

الطقم

قدر الضغط متعدد الوظائف مع القدرة الموضوعة فيه	قطعة واحدة
الغطاء بصمام البخار	قطعة واحدة
صحن الطبخ على البخار	قطعة واحدة
كأس القياس	قطعة واحدة
مصعب	قطعة واحدة
ملقعة مطبخية	قطعة واحدة
مفرقة	قطعة واحدة
سلة الفلي في الزيت الغزير	قطعة واحدة
الكبس 100 و"علة"	قطعة واحدة
حلقه مع الصنبر اليدوية	قطعة واحدة
تعليمات الاستخدام	قطعة واحدة
كتاب الضمان والخدمة	قطعة واحدة
سلك التغذية الكهربائية	قطعة واحدة

لصالح الحق في تسمية التصميم والطقم وكذلك في مواصفات المنتج القبئية خلال تحسين منتجاته بدون الإلزام الإجمالي الخاص بهذه التغييرات.

تكوين الموديل A1

1. جسم الجهاز.
2. القدرة القبئية للترغ مع القلاذ بمنح لمواد من الالتصاق بها.
3. الجوز إيزيم
4. لوحة التحكم مع شاشة العرض.
5. القاعدة بأقدام مطبخية.
6. مقابض لحمل الجهاز.
7. سلك الطاقة مع القبشة.
8. غطاء الجهاز القابل للترغ.
9. منفذ الصمام الوافي.
10. ذراع لفعل الغطاء اليدوي.
11. صمام أخراج البخار مع غطاء الأمان.
12. مفاح صمام أخراج البخار.
13. حلقه منع التسرب.
14. مقبض الغطاء.
15. صحن الطبخ على البخار.
16. مصعب.
17. مفرقة.
18. ملقعة الأرز.
19. كأس القياس.
20. سلة الفلي في الزيت الغزير.
21. علية الماء المتكفف (على الجدار الخلفي للجهاز).
22. صمام القفل.

لوحة التحكم A2

1. أزرار الإختيار لعطف الأنظمة الأوتوماتيكي (جماعة الأنظمة).
2. الزر "COOK TIME" (زمن الطبخ) - اختيار وقت الطبخ.
3. مؤشر وقت الطبخ يغير إلى وقت الطبخ المختار في الأنظمة الأوتوماتيكية ("SLOW" (أكثر) "NORMAL") متوسط، "FAST" (أقل).

أو ترميم الجهاز من قبل عناصر مركز الخدمة المعتمد فقط، فأبي تدخل غير محترف قد يؤدي الى عطل للجهاز وإصابات وخسائر مادية.

تنبيه: من الممنوع استخدام الجهاز حال حدث له أي عطل.

STOP

المواصفات الفنية

موديل	RMC-M110E
قدرة	900 فط
جهد	هرز 50/60 فوط 220-240
حجم القدرة	4.8 لترات
نظام القدرة	منح المواد من الالتصاق بها Daikin® (اليابان)
شاشة العرض	الرقمية بالصمامات الضوئية
نوع الإزارة	إلكتروني
منظومة الحماية	• صمام تصريف البخار • صمام القفل • الصمام الحراري • جهاز استشعار الضغط الزائد
إشارة صوتية عن استعداد الحامل	توجد

أنظمة الطبخ الأوتوماتيكية

3 أنظمة	RICE / GRAIN (أرز صوبون)
3 أنظمة	SOUP (سوپة)
3 أنظمة	BOIL (مقل)
3 أنظمة	FRY (فلي الزيت الغزير)
3 أنظمة	JAM/DESSERT (مربوبات/حلويات)
3 أنظمة	PHLAF (أرز بلحم)
3 أنظمة	OATMEAL (صبيحة حلبية)
3 أنظمة	BEANS (فول)

بدنية أو حسية أو عقلية، ولمن تنقصهم الخبرة أو المعرفة، ما لم يمر هذا الاستخدام تحت المراقبة أو بعد استلامهم لتعليمات السلامة شريطة أنهم يفهموا المخاطر المحتملة. ولا يجوز للأطفال أن يلعبوا مع الجهاز. وعليك أن تحفظ الجهاز وسله بعيداً عن متناول الأطفال الأصغر من 8 سنين ولا تسمح باستخدام أو تنظيف الجهاز من قبل الأطفال بدون المراقبة.

- قد تكون مواد التعبئة والتغليف (مثل الستيروفوم والشرائط وغيرها) خطيرةً للأطفال وقد تسبب الاختناق، فاحفظ تلك المواد بعيداً عن متناول الأطفال.
- من الممنوع للمستخدم أن يصلح الجهاز أو يرممه أو يغير تصميمه. ولا بد أن يتم إصلاح

ARE

الزيت أو بالمقارنة على قاعدة الجهاز في النظام "YRF" والغطاء مغنوح. لم ضع الجهاز الأجزاء، أصف السائل، إنلقن الجهاز واتبع تعليمات الضغط بعد.
 • لا يجوز أن يلمأ الماء أو يلام الجهاز بالأجزاء، ولما أكثر من 5/4 وأقل من 5/1 من حجم القدرة، عند سلق الحاصل التي قد تنتفخ في الماء الجار أو وقت التبريد (السباح، أرز، فول، مكرونة، خوخيرة)؛ لأملا القدرة أكثر من 5/3 من حجمها إلا ينسد صمام البخار.

أذكر: قد تأتي ملاحظة قاطعة هذه على حقل الجهاز الجيد!

نظام الأفعال العام عند استخدام أنظمة الطبخ الأوتوماتيكية

1. استعد (الخبز) المكونات اللازمة، ضعها في القدرة بصورة منمطة.
2. أدخل القدرة في جسم الجهاز، تأكد أنها تلقف بصورة مستوية بدون الهواء، وتلائس عنصر التسخين تماماً.
3. ضع محتق صمام اخراج البخار في الحالة اللازمة:
 - "HIGH PRESSURE" ضغط العالي) - يعمل الجهاز كقدر الضغط (الجماعات الألبنة) "RICE / GRAIN", "SOUP", "BOIL", "JAM/DESSERT", "PILAF", "OATMEAL", "BEANS", "GAME", "NORMAL PRESSURE" الضغط العادي)- يعمل الجهاز كأداة إعداد الوصفات (الأطبقة) "FRY", "BAKE", "POPCORN"
4. إضمل الجهاز بالتيار الكهربائي.
5. اتمتع بنظام (جماعة الضغط) الطبخ وقت عمل الجهاز، لا يتغير وقت الطبخ ووقت درجة الحرارة (الزيت)، ينتهب مؤشر الزر، يبدأ ويومض وقت الطبخ للمحدد (لا يتصلب وقت الطبخ فذرة بلوغ درجة الحرارة والضغط اللازمة).
6. اتمتع بوقت التبريد "FAST", "NORMAL", "SLOW")، وبواسطة ضغط الطبخ "COOK TIME", "COOK TIME".
7. أفضط الزر "TIMER / KEEP WARM" لتعديل وقت الإعداد المؤخر. حدد الوقت المطلوب بترين "4" و"1" (الصفحة 168).
8. يمتص على التوالي بعد انتهائه، تعديل الإبرمات تتوقف شاشة العرض من إظهار ويبدأ الجهاز العمل في النظام المحدد. يبدأ العمل التنازلي وقت عمل الجهاز في هذا النظام بعد بلوغ درجة الحرارة والضغط اللازمة، لا يبرز الماء التنازلي لوقت الطبخ في النظام "POPCORN".
9. عند الضرورة غطّل وظيفة التسخين الأوتوماتيكي مسبقاً (الصفحة 168).
10. إذا طبخت تمت الإعداد فاطح صمام اخراج البخار بصورة حرارية في ينظم الضغط في جرة العمل.
11. يمكنك إلغاء جميع الإعدادات لمحبة أو قطع عملية الطبخ أو قطع مرحلة بواسطة "REHEAT/CANCEL".

طبخ الأرز والحبوب الأخرى (الضغط العالي)

توجد جماعة الأطبقة الأوتوماتيكية "RICE/GRAIN" لطبخ برنج أرز وسويد من المنطة السوداء، وعصائنه هشة من حبوب، فيها 3 أنواع من الإعدادات التي يمكنك أن تختارها حسب الوصفة، نوع الحاصل ووقت الطبخ، يكون وقت الطبخ للمحدد 12 دقيقة. من المستحيل أن يجاوز حجم المكونات بدون السائل المستوي 2/5 إلى المئزر في سطح القدرة الداخلي.

طبخ الشوربات (الضغط العالي)

توجد جماعة الأطبقة الأوتوماتيكية "SOUP" لطبخ شوربات مخلوطة شديدة همرسة، فيها 3 أنواع من الإعدادات التي يمكنك أن تختارها حسب الوصفة، نوع الحاصل ووقت الطبخ للمحدد 30 دقيقة. من المستحيل أن يجاوز حجم المكونات ضمنه السائل المستوي المحدد للأقصى في سطح القدرة الداخلي.

سلق (الضغط العالي)

توجد جماعة الأطبقة الأوتوماتيكية "BOIL" لسلق اللحم والسمك والخضار وسجوق وعصائنه وطبخ الفواكه الهمرسة، فيها 3 أنواع من الإعدادات التي يمكنك أن تختارها حسب الوصفة، نوع الحاصل ووقت الطبخ، يكون وقت الطبخ للمحدد 20 دقيقة. من المستحيل أن يجاوز حجم المكونات ضمنه السائل المستوي المحدد للأقصى في سطح القدرة الداخلي.

قلي (الضغط العادي)

في قدر الضغط الوظيف RMC-M110E يوجد النظام الأوتوماتيكي العاس "FRY" الذي يسبح طعم الطعام (الحم وخطار ودجاج وإطعمته بحرية) تحت الضغط العادي مع إضافة بعض الزيت أو الدهن، يكون وقت عمل النظام للمحدد 20 دقيقة. للقلبي في الزيت الرقيق استخدم الجماعة مع مغطى حقل لتبريق (يوجد في طبق الجهاز).

1. إنبدأ؛ لا غلق، لاغلق الجهاز خلال الطبخ في النظام "FRY". ولا يمكن تشغيل قفل الغطاء الأوتوماتيكي الوافي إلا يمكنك أن تراقب عمل الجهاز، تأكد أنها تقفل (الحاصل). إذا حدث فأوقف عملية الطبخ، يكون يبرد الجهاز واضح الغطاء، بعد ذلك تستطيع إضماره مرة أخرى (يوجد في طبق الجهاز).

الوظيفة "ابتداء مؤخر"

عندما اتمتع نظام الطبخ الأوتوماتيكي تستطيع أن تعدد تأخير ابتداءه في الاطار من دقيقة واحدة إلى 24 ساعة مع المطوية 1 دقيقة (التأخير الافتراضي - ساعات).

1. بعد اتمتع بوقت الطبخ ضغط الزر "TIMER / KEEP WARM". يبرز وقت الإعداد المؤخر على شاشة العرض، يوضف مؤشر عند ساعات.
2. حدد الساعة اللازمة وبواسطة الضغط على الأزرار لم حدد الدقائق (الضغط "TIMER / KEEP WARM" مرة أخرى) لتعديل الأرقام بصورة سريعة أفضط باستمرار اسماك الزر "4" و"0".
3. بعد بعض دقائق بعد انتهاء، تعديل الإعدادات المؤخر سوف تنتفخ إرقام أن توضع على شاشة العرض وسوف يبدأ العمل التنازلي لوقت المحدد.
4. إلغاء الإبرمات للمحدد الضغط الزر "REHEAT/CANCEL".

الوظيفة "الإبتداء المؤخر" مبنية في الأطبقة "FRY", "POPCORN", "BAKE". وكذلك عند استخدام الوظيفة "كافية".

لا ينصح استخدام الوظيفة المؤخر إذا استخدمت الأطبقة القابلة للتلف (البيض وحبوب وقشدة ولحم وسمك وجبن وألح) ومكونات في الوصفة.

عندما تحدث وقت تأخير اتمتع، حدّ بعين بدأ النظام المحين والعد التنازلي لوقت الطبخ إلى بلوغ درجة الحرارة والضغط اللازمة.

إذا حدثت 24 ساعة عد العداد فلا تستطيع أن تغير الدقيق.

الوظيفة "محافظة الحرارة" (التسخين الأوتوماتيكي)

بعد اتمتع نظام الطبخ (ربيع مع الأتالية الصورية) والمؤخر العمود لزر النظام) يشغل التسخين الأوتوماتيكي (يبرز وقت التسخين مع ساعة واحدة على شاشة العرض). من الممكن أن تحافظ هذه الوظيفة درجة الحرارة لوقت الجاهز في نطاق 60-80° C خلال 8 ساعات.

يمكنك أن تطفئ الضغط بواسطة الزر "REHEAT/CANCEL". يخدم مؤشر الزر وينتقل الجهاز إلى نظام الانتظار. عند الضرورة يمكنك أن تعطل وظيفة التسخين الأوتوماتيكي مسبقاً بضغط الزر "TIMER / KEEP WARM" (سوف يخدم مؤشر الزر "REHEAT/CANCEL"، أفضط الزر "TIMER / KEEP WARM" مرة أخرى لتشغل وظيفة التسخين الأوتوماتيكي من جديد.

وظيفة "تدفئة"

تسمح أن يذوّق الطعام البارد في درجة الحرارة 60-80° ويحافظه حرارة خلال 8 ساعات:

1. ضع الحاصل في القدرة، إدخالها في جسم الجهاز، تأكد أنها تلقف بصورة مستوية بدون الهواء، وتلائس عنصر التسخين تماماً.
2. إنلقن وإغلق الغطاء، ضع محتق صمام اخراج البخار في حالة "HIGH PRESSURE" الضغط العالي، إضمل الجهاز بالتيار الكهربائي.
3. أفضط الزر "REHEAT/CANCEL". ينتهب مؤشر الزر، يبرز وقت التدفئة بالغطوة ساعة واحدة.
4. أفضط الزر "REHEAT/CANCEL" لتعطيل الوظيفة (سوف يخدم مؤشر الزر).

منظومة حماية الجهاز

قدر الضغط متعدد الوظائف RMC-M110E مجهز بمنظومة الحماية متعددة المستويات. عند طبخ تحت الضغط، إذا تجاوزت دالات درجة الحرارة أو الضغط في جرة العمل الإبرمات المطلوبة فسوف توقف عملية الطبخ عن هذه الإبرمات يرجع إلى الأرقام العادية، إذا لم يحدث هذا في الوقت المحين يتوقف عمل الجهاز تماماً.

الجهاز له الحماية الإضافية من التسخين الزائد في النظام "POPCORN" و"FRY". يقطع الجهاز الطبخ عند التسخين الخطير ومن الضروري أن يبرد يوماً (تقريباً 15 ساعة تقريباً) قبل أن تستطيع استخدام أي من الأطبقة المذكورة مرة ثانية، إذا يبرز HH على شاشة العرض عند محاولة التشغيل للبرنامج "FRY" أو "POPCORN". فيمنى أن تكون درجة الحرارة لتجهيز عالية ويتم تشغيل النظام، لا يتصلق هذا التعديل بنظام الطبخ الألبنة.

طبخ الطعام تحت الضغط

عندما يكون حجم الماء قليلاً، يقطع صمام اخراج البخار مسبقاً، مكملاً بغطاء ويحافظ الضغط العالي، حتى يلمأ، بغلي، وينتحر عند درجة الحرارة أعلى من 100°C. أما وقت الطبخ فيختمز أكثر من مرتين، في مزج مع دخول الأكسجين للمحدد في الطعام المنطوح يسبح هذا أن يحافظ المقدار الأمثل للحماض المنمطة في الحوامض.

القواعد الأساسية العامة لطبخ الأطعمة السليبة:

- لا بد أن يوجد للماء، إلى سائل آخر في قدرة الجهاز (على الأقل 2 كأساً للقياس).
- لا يعتمد عند الجهاز تحت الضغط في الطعام في الزيت عند الضرورة، يمكنك أن تظلي الطعام المنطوح مع باقيهم من

4. شاشة الترخ، نضع عد وقت الطبخ (الإبتداء المؤخر) أ تدفئة.
5. الزر "TIMER / KEEP WARM" (تأخير/تسخين الأوتوماتيكي) - تحديد الوقت لوظيفة "الإبتداء المؤخر"، التعتيل المسبق للتسخين الأوتوماتيكي.
6. اتمتع بوقت الطبخ ضغط الزر "REHEAT/CANCEL" (تدفئة/إلغاء) - تشغيل وتعطيل وظيفة التدفئة (إلغاء، جمع الأضواء) تعطيل الوظيفة "محافظة درجة الحرارة" (إيقاف تشغيل) - اختيار النظام لتعديل وقت الطبخ.
7. الزر "MULTI-CHEF" (رئيس الطبخ) - اختيار النظام لتعديل وقت الطبخ اليدوي.
8. "0" - تقصير وقت الإعداد المؤخر، لا تقصير وقت الطبخ.
9. "4" - زيريد وقت الإعداد المؤخر، لا تزيد وقت الطبخ.
10. مؤشرات الإختيار لوقت الحاصل ("MEAT") (الحم)، ("FISH") (السمك)، ("VEGETABLES") (الخضار)، ("POULTRY") (لحم الدجاج) في جماعات التنظيم الأوتوماتيكي "STEAM" و"STEW".

I. قبل بدء الإستخدام

اتمق المنتج بحيطه وأخرجه من الصندوق، أتمط مواد الحزم وعلامات الإعلان للملصقة باستثناء العلامة المنصقة التي تحتوي على الرقم المتسلسل للمنتج بحيطه وأخرجه من الصندوق، أتمط مواد الحزم وعلامات الإعلان للملصقة باستثناء العلامة المنصقة التي تحتوي على الرقم المتسلسل.

عدم الرقم المتسلسل على الجهاز بحرمكم من حق خدمة الضمان تلقائياً.

نظم مع الجهاز بعضاه وطلب. غسل القدرة بياض الصابون، جفّفه بدقة. عند الاستخدام الأول، قد تظهر الراحة الفورية وهي نتيجة لتسخن الجهاز، في هذه الحالة نظف الجهاز (الصفحة 170).

1. إنبدأ؛ منع استخدام الجهاز في ظهور أي عمل

بعد التثقل أو التعزير في درجات الحرارة المنخفضة من الضروري ترك الجهاز في درجة حرارة الغرفة 2 ساعة إلى الأقل قبل التشغيل.

ضع الجهاز على السطح المسطح الأفقي، لا يقع البخار اخراج الحارج من صمام البخار على ورق الجدران والظلال الخريفية والأجهزة الإلكترونية وغيرها من الأمتعة الموداد التي قد تتألمون من الرطوبة والحرارة العالية. قبل تشغيل تأكد أنك لا توجد المرار، امدان مختلفة وغيرها من خلال، يجب أن لا تكون مواد فريز بين القدرة وعنصر التسخين.

II. إستخدام جهاز طبخ متعدد الوظائف

فتح وإغلاق الغطاء

عندما افتلق يتصل غطاء الجهاز بحجم المنتج تماماً وما بعد إسحاق الضغط العالي في قدر الضغط متعدد الوظائف. عندما يكون الضغط داخل الجهاز أعلى من الضغط الجوي فيفتقل الغطاء بصورة أوتوماتيكية، إذا ما افتتح الغطاء، بعد الجهد في انتهاه الطبخ فيمنى أن يكون الضغط في جرة العمل عالياً جداً. إنلقن صمام اخراج البخار وانتظر حتى اصبح الضغط في الجهاز عادياً.

لإغلاق الجهاز، إزله وأدر الزر القفل اليدوي وإبناه مغلقاً الساعة حتى يتوقف.

لتفتح الغطاء، أدر زر القفل اليدوي معاكسا لحركة الساعة حتى يتوقف وفتح الغطاء، يقبضه.

ينتهي حقل قفل الغطاء، تأكد أن يفتح صمام البخار ولا يخرج البخار من صمام البخار.

إضماره خلال عملة لا أتمس درجته الغطاء، للملأ خلال في انتهاه الطبخ، على لافتح الغطاء، لا يفضله.

لا رفح الجهاز بغيره، استخدم مغطى الجسيم قفل وحصل الجهاز.

صمام اخراج البخار

عندما تستخدم الوظائف RMC-M110E مجهز بصمام اخراج البخار الذي يقع على الغطاء، يوضع مغطى الصمام في حالة "HIGH PRESSURE" (الضغط العالي- الضغط) أو "NORMAL PRESSURE" (الضغط العادي- الصمام مفتوح) يمكن أن تغير مبدأ عمل الجهاز، يمكن الصمام مغلقاً ويعمل كقدر الضغط، عندما يكون الصمام مغلقاً ويعمل الجهاز كأداة متعددة الوظائف.

1. لا تعزير الفرجة التكنولوجية لمغطى صمام اخراج البخار خلال.

بعد انتهاء الطبخ تحت الضغط الغطاء يجب عليك أن تفتح صمام اخراج البخار لتنظيف الضغط في جرة العمل.

بعد انتهاء عملية الطهي تمت ضغط مرتفع يجب قطع صمام البخار حتى قطع تعديل الضغط في قفا الطهي، عند طبخ اطلاق لا تطبق كبريتة من الوسائل (الرائحة وغيرها) يمكن فتح صمام البخار مباشرة بعد انتهائه عملية الطهي.

في طهي الأطعمة النباتية أو عن شكل المعجنات تمت ضغط فريج بعد الإنتظار 5-10 دقائق حتى يبرد الجهاز، لم لا يقع إضماره إلا بعد ذلك، الصورة المعاكسة معاكس قطر ذرف السائل الحامضي مع البخار المنمدج.

1. إنبدأ؛ عندما تفتح صمام اخراج البخار خلال أو بعد انتهائه، يمكن أن يخرج البخار اخراج بصورة شديدة عمودية، كن حذراً

وقت الطبخ، دقائق	مقدار الماء، ميليلترام	وزن، غرام/مقدار	حاصل
15	500	500	كفتة
8	500	500	سكك (فيليه)
8	500	500	فواكه بحرية (مجمدة)
8	500	500	بظاظن، 4 قطع
8	500	500	جزر، مكعبات 2.5-1 سم
12	500	500	بنجر، 4 قطع
3	500	500	خضروات (مجمدة)
4	500	500	بيض دجاج

تكون لرقاب الجيدول عامة ومشتركة. قد تختلف من الرقابة وتختلف بالوزن الحاصل للصلصال. طرأته وتظفيلاكت الشخصية.

الجدول للمجمل لأنظمة الطبخ (إعدادات المصنع)

جماعة الأنظمة	وقت الطبخ، دقائق			وقت الحدد، دقائق	إعداد، مؤخر الطعام	ندفة لون الطعام
	صغير	متوسط	أكبر			
RICE/GRAIN	8	12	16	12	نعم	نعم
SOUP	15	30	45	30	نعم	نعم
BOIL	18	20	45	20	نعم	نعم
FRY	20				-	نعم
JAM/DESSERT	13	22	30	22	نعم	نعم
PILAF	10	20	30	20	نعم	نعم
OATMEAL	3	5	10	5	نعم	نعم
BEANS	25	60	40	40	نعم	نعم
BAKE	26	30	35	30	-	نعم
GAME	15	30	45	30	نعم	نعم
POPCORN	يحدد بصورة أوتوماتيكية				-	نعم

تسييك (الضغط العالي)

توجد جماعة الأنظمة الأوتوماتيكية STEW لطبخ باستخدام التسييك، فيها 12 نوعاً من الإعدادات التي يمكنك أن تختارها حسب الوصفة. نوع الحاصل ووقت الطبخ يتعلق وقت الطبخ المحدد بنوع الحاصل المختار (ر. "MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH").

من المستحيل أن يجاوز حجم المكونات ضمنه السائل المستوي 5/4 من المدرج في سطح القدرة الداخلي.

طبخ على البخار (الضغط العالي)

توجد جماعة الأنظمة الأوتوماتيكية "STEAM" لطبخ البخار والسمك والأطعمة البحرية والوان الحمية والوان نباتية وأطعمة الأتفال. فيها 12 نوعاً من الإعدادات التي يمكنك أن تختارها حسب الوصفة. نوع الحاصل ووقت الطبخ يتعلق وقت الطبخ المحدد بنوع الحاصل المختار ("MEAT", "POULTRY", "FISH", "VEGETABLES").

استخدم الصحن العائس ومصعب حامل (ضمن قطع الجهار) لطبخ على البخار:

1. اسك 300-350 مغرام من الماء، في القدرة.
2. استعد جميع المكونات حسب الوصفة، وضعها بصورة مستوية في صحن الطبخ على البخار. أنصب المصعب في القدرة. ضع الصحن عليه.
3. اتبع التعليمات المشار إليها في البند 2-11 لفصل "نظام الأفعال العام عند استخدام أنظمة الطبخ الأوتوماتيكية" (الصفحة 168).

النظام "MULTI-CHEF" (الضغط العادي العالي)

إذا ما سمحت الأنظمة الأوتوماتيكية لمؤسدة أن يطبق الظروف اللازمة ليقول مرغوب فيمكنك أن تستخدم نظام الضغط الهوائي "MULTI-CHEF" بسعة 99 دقيقة مع الطعام عند الضغط العالي والضغط العادي وتحدد وقت الطبخ في النطاق من 2 إلى 99 دقيقة مع الخطوة فوقه واحدة. في هذا النظام يمكنك أن تتحقق أية أذكار الطبخ، يكون وقت الطبخ المحدد 10 دقائق.

من المستحيل أن يجاوز حجم المكونات ضمنه السائل المستوي 5/4 من المدرج في سطح القدرة الداخلي.

1. قدر واستعد مكونات وطقا الوصفة بعينها في القدرة. اسك الماء.
2. أدخل القدرة في جسم الجهار. ادر قليلا، تأكد أنها تقف بصورة مستوية بدون التواء. وانعصر عناصر التسخين تماماً. ألقف وأقلط الغطاء.
3. ضع مفتاح صراع اخراج البخار في الحقبة اللازمة "HIGH PRESSURE"/"NORMAL PRESSURE". (الضغط العالي أو الضغط العادي). فصل الجهار بالشبكة الكهرابئية.
4. أنفذ الرر "MULTI-CHEF"، يفتتح مؤخر الرر، يبرز على شاشة العرض ويبدأ بوضع وقت الطبخ للمحدد.
5. حدد الوقت اللازم ب ضغط الررين "e" و "s".
6. اتبع التعليمات المشار إليها في البند 7-11 لفصل "نظام الأفعال العام عند استخدام أنظمة الطبخ الأوتوماتيكية" (الصفحة 168).

III. إمكانيات إضافية

- طبخ أنظمة الأتفال
- تصفيع الطعام وأصعبة الصحة الشخصية

IV. لوائح إضافية

المطبخات الإضافية غير المدرجة في طنجرة الطهي متعددة الاستخدام - طنطرة الضغط REDMOND RMC-PM110E يمكن الحصول عليها أو لمعرفة المزيد عن المنتجات الجديدة ل REDMOND يرجى زيارة www.multicooker.com، أو في محلات التجار المعتمدين لديها.

V. توصيات خاصة بطبخ

أوقات المصنوع لطبخ الطعام تحت الضغط

حاصل	وزن، غرام/مقدار	مقدار الماء، ميليلترام	وقت الطبخ، دقائق
لحم بقر (فيليه)، مكعبات 1.5-2 سم	500	400	15/20
لحم ضأن (فيليه)، مكعبات 1.5-2 سم	500	500	25
لحم دجاج (فيليه)، مكعبات 2.5-1 سم	500	500	6

طبخ مريات وحلويات (الضغط العالي)

توجد جماعة الأنظمة الأوتوماتيكية "JAM/DESSERT" لطبخ مريات وعجين فواكه ومربات وطويات مختلفة. فيها 3 أنواع من الإعدادات التي يمكنك أن تختارها حسب الوصفة. نوع الحاصل ووقت الطبخ، يكون وقت الطبخ المحدد 22 دقيقة.

من المستحيل أن يجاوز حجم المكونات ضمنه السائل المستوي المدرج الأقصى في سطح القدرة الداخلي.

طبخ الأرز بيلم (الضغط العالي)

توجد جماعة الأنظمة الأوتوماتيكية "PILAF" لطبخ الأرز بيلم من انواع مختلفة. فيها 3 أنواع من الإعدادات التي يمكنك أن تختارها حسب الوصفة. نوع الحاصل ووقت الطبخ، يكون وقت الطبخ المحدد 20 دقيقة.

من المستحيل أن يجاوز حجم المكونات بدون السائل المستوي 3/5 من المدرج في سطح القدرة الداخلي.

طبخ العصائد الحلبية (الضغط العالي)

توجد جماعة الأنظمة الأوتوماتيكية "OATMEAL" لطبخ عصائد حلبية مختلفة. فيها 3 أنواع من الإعدادات التي يمكنك أن تختارها حسب الوصفة. نوع الحاصل ووقت الطبخ.

من المستحيل أن يجاوز حجم المكونات ضمنه السائل المستوي 2/5 من المدرج في سطح القدرة الداخلي، يكون وقت الطبخ المحدد 5 دقائق.

يفسد قطع العصائد في قدر الضغط متعدد الوظائف استخدام الحليب المبستر. يحتوي على دهنية قليلة.

من المصنوع أن تغفل الاعمال الخاصة قبل الطبخ لتقليل تغير الحليب ويفسده أن تليغ النتيجة اللازمة:

- غسل جميع الحبوب الكنتية (أرز، حبوب السوداء، حشيش الدخن وأج) بدرجة دقيقة حتى يصبح للماء صافيا.
- قبل الطبخ أدخل قدرة الجهار بالزبدة.
- أتبع التسبب الأصعب وطقا الكوكوتف حسب الوصفات من كتاب الطبخ. لا اختصر أو زد مقدار المكونات إلا بالتناسب.
- إذا استخدمت الحليب الكامل أزرجه بالماء، بالنسبة 1:1

قد تختلف خواص الحليب والصوب ممتلئة والأصل والمعلب وهذا يؤثر على نتائج الطبخ أحيانا.

طبخ القول (الضغط العالي)

توجد جماعة الأنظمة الأوتوماتيكية "BEANS" لطبخ الحمص والقاسوليا والعدس وغيرها من البقول. فيها 3 أنواع من الإعدادات التي يمكنك أن تختارها حسب الوصفة. نوع الحاصل ووقت الطبخ، يكون وقت الطبخ المحدد 40 دقيقة. من المستحيل أن يجاوز حجم المكونات بدون السائل المستوي 5/3 على المدرج في سطح القدرة الداخلي.

تحميم (الضغط العادي)

توجد جماعة الأنظمة الأوتوماتيكية "BAKE" لتحميم بفسماط، فطائر، شوي اللحم والقاسوليا والعدس وغيرها من البقول. فيها 3 أنواع من الإعدادات التي يمكنك أن تختارها حسب الوصفة. نوع الحاصل ووقت الطبخ، يكون وقت الطبخ المحدد 30 دقيقة. من المستحيل أن يجاوز حجم المكونات المستوي 5/2 على المدرج في سطح القدرة الداخلي.

طبخ الدجاج (الضغط العالي)

توجد جماعة الأنظمة الأوتوماتيكية "GAME" لطبخ ألوان الدجاج (لحم صلب، لحم كريمة من لحم ودجاج) وكذلك لسلق حساء مهلم. فيها 3 أنواع من الإعدادات التي يمكنك أن تختارها حسب الوصفة. نوع الحاصل ووقت الطبخ، يكون وقت الطبخ المحدد 30 دقيقة. من المستحيل أن يجاوز حجم المكونات ضمنه السائل المستوي 4/5 من المدرج في سطح القدرة الداخلي.

طبخ الفشار (الضغط العادي)

يوجد النظام الأوتوماتيكي الخاص "POPCORN" لطبخ الفشار.

1. ضع الحبوب للفشار (دون العبوة، لا أكثر من 200 غرام في المرة الواحدة) في القدرة.
2. أدخل القدرة في جسم الجهار. تأكد أنها تقف بصورة مستوية بدون التواء. وانعصر عناصر التسخين تماماً. ألقف وأقلط الغطاء.
3. أترع سريعا صراع اخراج البخار بصورة طرقي فوق. فصل الجهار بالشبكة الكهرابئية.
4. أنفذ الرر "POPCORN"، يفتتح مؤخر الرر، بعد نصف التواء يبرز رمز التسخين الديناميكي على شاشة العرض.
5. يبدأ الجهار العمل في نظام الطبخ المختار. لا يوزع وقت العمل في هذا النظام.
6. بعد انتهاء وقت الطبخ تنوي الإثارة الصوتية ووزر "0000" على شاشة العرض.

انتظر حتى يتوقف نقرات داخل القدرة ثم افتح الغطاء، وأخرج القدرة مع الفشار الجاهز.

⚠ إنثناءً يسمن الجهار جدا خلال طبخ الفشار. كن حذرا استخدم قفايفر الطبخ.

معالجة المخلفات الصديقة للبيئة (إعادة تدوير مخلفات المعدات الكهربائية والإلكترونية)

لا بد من التخلص من النسيئة والتغليف ودليل المستخدم والجهاز نفسه وفقاً للمتطلبات المحلية المتعلقة بمعالجة النفايات، والرجاء الحفاظ على البيئة، لا تتخلص من مثل هذه المنتجات مع مخلفات المنزل العادية.



لا تتخلص من أجهزتك القديمة مع باقي النفايات المنزلية فيجب أن تتعامل منفصلاً. وعلى مستخدمي المعدات القديمة أن يجتنبوا بها إلى مراكز الجمع المخصصة أو يسلّموها للمؤسسات المناسبة. وهذا ما يساهم في إعادة تدوير المواد الأولية القيمة ومعالجة الملوثات.

اليانث الممزوجة لهذه الماكينة تنطبق مع فيما — 2012/19/EU المواصفة الأوروبية والتي بأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستعملة.

التعليمات تعدد وإطار العام استرجاع الأجهزة المستعملة وإعادة تدويرها كما هو معمول به في الاتحاد الأوروبي.

VI. قبل توجيهه إلى مركز الخدمة

إشارة الخطأ على شاشة العرض	أعطال محتملة	وقت الطبخ، دقائق		
		أكثر	متوسط	أقل
E1	خطأ مستعطر الضغط	40	50	40
E3	خطأ المنظومة، يمكن تعطيل لوحة التحكم أو عنصر التصخين.	20	25	20
E5	تسخين الجهاز الزائد	35	45	35
	وجه في مركز الخدمة المفوض.	20	30	20
	أقطع الجهاز من الشبكة الكهربائية، إسخ له أن يبرد.	20	25	20

عطل	سبب محتمل	إزالة العطل
لا يشغل	ليست طاقة في الشبكة الكهربائية.	راقب جهد الشبكة الكهربائية.
لا يتصل القطع، بهجم الجهاز تماماً يخرج البخار من الغطاء خلال الخطأ.	ليست حلقة منع التسرب في غطاء الجهاز أو وضعت التواءاً توسخت حلقة منع التسرب في غطاء الجهاز.	ضع الحلقة بصورة صحيحة، نظّف الحلقة.
	تشويه حلقة منع التسرب.	استبدالها بحلقة جديدة.
	تغذية كهربائية منقطعة	راقب الجهد في الشبكة الكهربائية.
	ووقت مادة غريبة بين الفدررة وعنصر التخسين.	أزل المادة الغريبة.
يطبخ لون الطعام طولاً جداً.	تلف الفدررة في جسم الجهاز بصورة غير مستوية.	ضع القدرة بصورة مستوية بلا التواء.
	توسع عنصر التصخين	أقطع الجهاز من الشبكة الكهربائية، إسخ له أن يبرد، نظف عنصر التصخين.

VIII. الضمان

لهذا المنتج ضمان سنان المفعول لمدة عامين ابتداءً من تاريخ الشراء. وخلال فترة الضمان، يتحمل الصانع مسؤولية إصلاح وأو استبدال المنتج أو جزئه وتصحيح أية عيوب مصنعية في جودة الطعامة والتوكيب. ولن يسري مفعول الضمان، ما لم يتم تثبيت تاريخ الشراء، بختم المجرر وإضفاء الختم على شهادة الضمان الأصلية. وإقرار الالتزامات المشروطة بهذا الضمان مشروط باستعمال الجهاز وفقاً لتعليمات دليل المستخدم وعدم إصلاحه أو تفكيكه أو عطلة نتيجة سوء الاستخدام ووفّر كل أجزاء ومستلزمات المنتج الأصلية. ولا يشمل هذا الضمان البلى الناتج من الاستعمال العادي ولا يشمل المواد الاستهلاكية مثل الفلاترات والبيعات والأسطحة غير اللاحقة والحشيات وغيرها.

تخصيان فترة عمر الجهاز ومدّة سريان الضمان لتاريخ الشراء أو تاريخ الإنتاج (في حال عدم إمكانية تعديد تاريخ الشراء).

راجع الرقم التسلسلي المكتوب على لوحة التعريف الملتصقة بجسم الجهاز لمعرفة تاريخ الإنتاج، فالرقم التسلسلي مكون من 31 رقماً والرموز السادس والسابع يمثلان شهر الإنتاج، والرمز الثامن يشير إلى سنة الإنتاج.

فترة عمر الجهاز المحدد بالصانع هي 5 عوام ابتداءً من تاريخ الشراء، شريطة مراعاة تعليمات هذا الدليل ومتابعة المعايير الفنية المناسبة أثناء الاستعمال.

جماعة الأنظمة	وقت الطبخ، دقائق			الوقت المحدد، دقائق	تدفئة	إبتداء مؤخر الطعام	لون الطعام
	أكثر	متوسط	أقل				
Meat	30	40	50	40	نعم	نعم	نعم
Vegetables	15	20	25	20	نعم	نعم	نعم
Poultry	20	35	45	35	نعم	نعم	نعم
Fish	15	20	30	20	نعم	نعم	نعم
Meat	15	20	25	20	نعم	نعم	نعم
Vegetables	6	10	15	10	نعم	نعم	نعم
Fish	8	10	15	10	نعم	نعم	نعم
Poultry	10	15	20	15	نعم	نعم	نعم
MULTI-CHEF	يحدد بصورة يدوية في النطاق من 2 إلى 99 دقيقة			-	نعم	نعم	نعم

VI. تنظيف وصيانة

قبل أن تبدأ تنظيف الجهاز تأكد أنه المنقطع من الشبكة الكهربائية وبرد تماماً. استخدم فرشاة ناعمة ووسائل غير كاشطة لغسل المحيون. نصح أن تنظيف الجهاز فوراً بعد استخدامه، قبل الإستخدام الأول أو لإزالة الروائح بعد الطبخ نصح أن تغلي نصف الليونة خلال 20 دقيقة في النظام "BOIL" وصمام إخراج البخار مغلق.

يمنع استخدام إسفندات مع الظلال الخشن الكاشط، وسائل التنظيف الكاشط والمواد الفاضرة. نظف جسم الجهاز على قدر العاجية.

نظف الفدررة بعد كل استخدام (يمكنك أن تستخدم غسالة الأطباق)، أسخ سطحها الخارجي جافاً. نظف سطح الغطاء الداخلي بعد كل استخدام الجهاز:

- افتح غطاء الجهاز. توجد الصابونة المنقط في وسطه على الجانب الداخلي. فك الصابونة (محاكاً مع حركة عقارب الساعة) وأنت سداس بالغطاء، ثم لإصل الغطاء، من ذراع الجهاز لفصل بدقة.
 - نظف سطح الغطاء الداخلي وأمسكها جانب.
 - ضع الغطاء في مكانه، اغسل الأضمة في وسط الغطاء، بولرب ذراع الجهاز لفصل (يجب أن يكون ذراع قفل الغطاء من فوق)، أسخ الغطاء، وأربط الصابونة للبيئة (إزجاجاً عارب الساعة) حتى تتوقف.
- نصح أن تنزع الشريط المصنعي لمنع التسرب وفك صمام إخراج البخار مسبقاً في يكون تنظيف سطح الغطاء الداخلي أكثر فعالية.

نصح أن تنظيف صمام إخراج البخار بعد كل استخدام الجهاز:

- أزح صغاص صمام إخراج البخار على جانب الغطاء الخارجي بواسطة جره إلى فوق.
- فك الغطاء الخارجي على جانب الغطاء الداخلي.
- غسل جزئ الصمام بالماء الساخن.
- أربط غطاء الصمام في مكانه. ثبت صغاص الصمام في قاسم الغطاء بضغط خفيف.
- وكذلك على الجانب الداخلي من الغطاء، يتوصص صمام القفل للتحكم بالمهبط. أزل الأوساخ من الصمام نفسه والحلقة ماعة التسرب بواسطة إسباجة رطبة أو منديل المخبج.



يمنع تنظيف صمام تصريف البخار وصمام القفل بعد كل استخدام للجهاز.

نظف حلقة منع التسرب على قسم الغطاء الداخلي على قدر العاجية. أزح الحلقة بدقة، غسل بالماء الساخن وضع في مكانها بصورة مستوية وبدون التواء.

خلال طبخ الطعام يتكثف الماء في العلوية تقع في القسم الخلفي للجهاز. أزح العلوية بواسطة جرها إلى تحت، صب الماء المجموع وضع العلوية في مكانها.





© REDMOND. ALL RIGHTS RESERVED. 2015.

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

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
Made in China

RMC-M110E-UM-3