

REDMOND

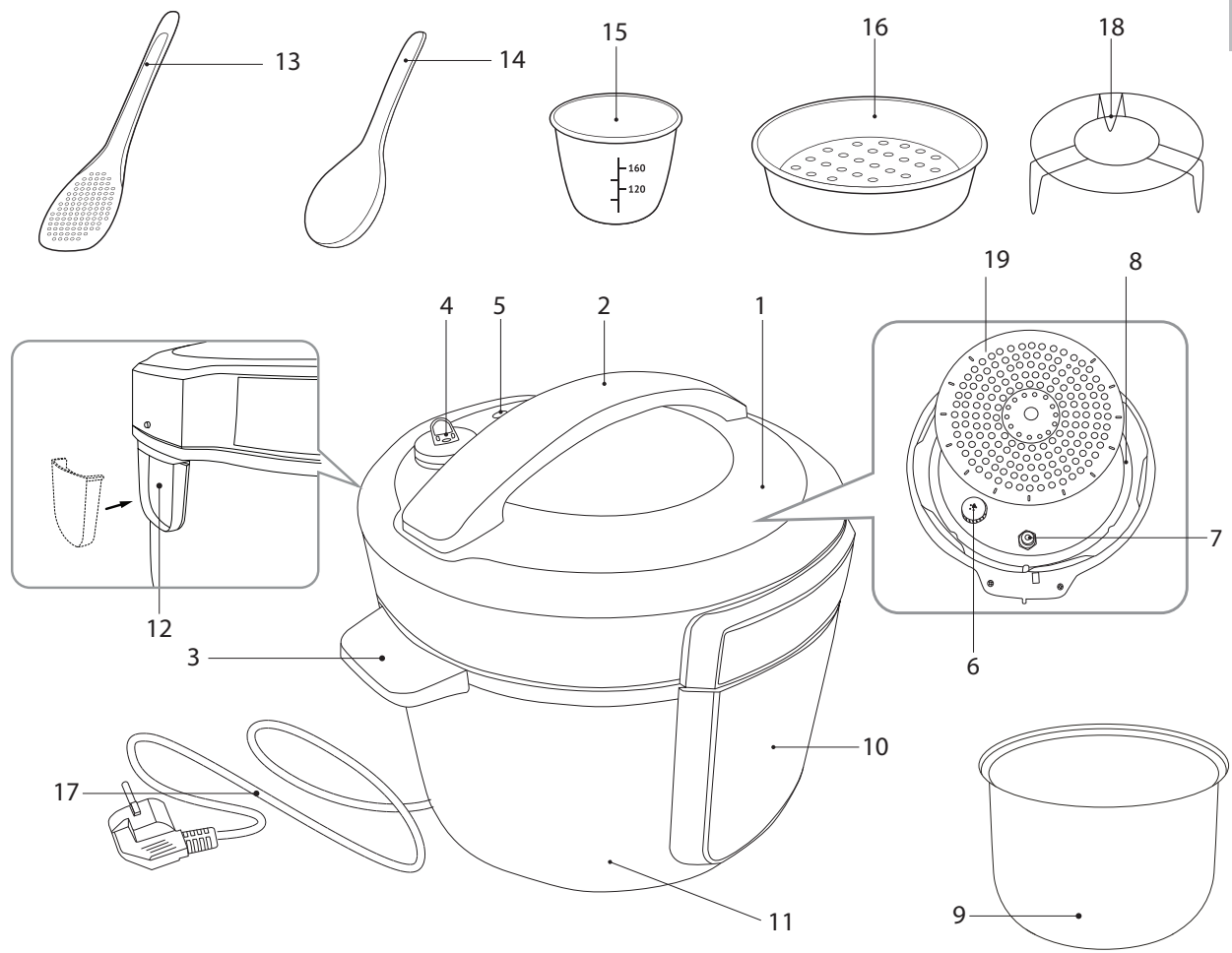
Daugiafunkcis greitpuodis
Multikatls-ātrvāres katl
Multi-kiirkeetja
Мультиварка-скороварка

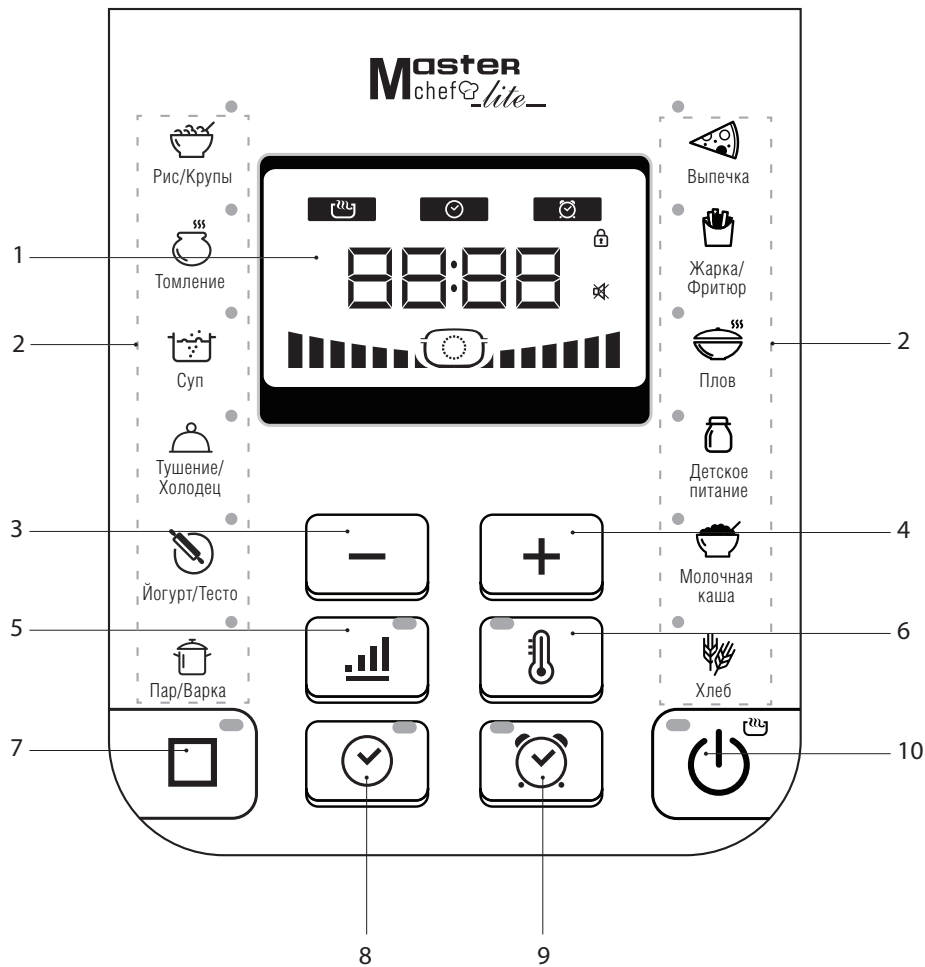
RMC-PM381

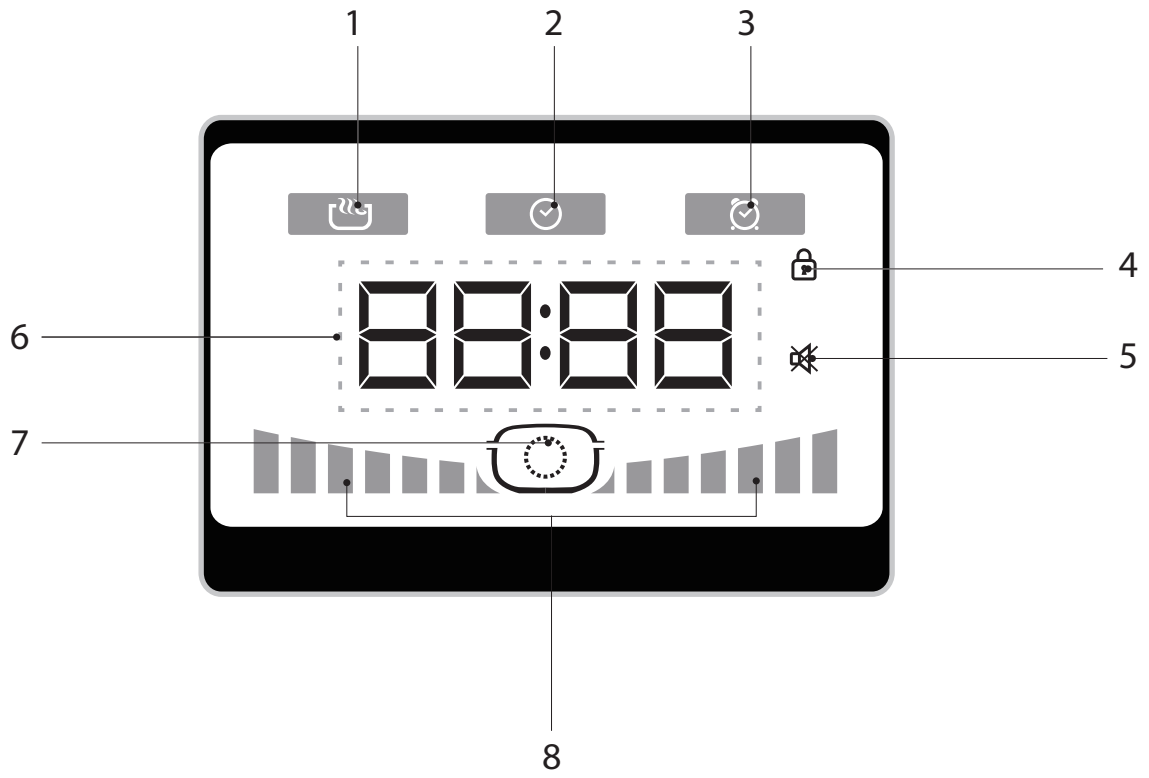
Naudojimosi instrukcija
Lietošanas instrukcija
Kasutusjuhend
Руководство по эксплуатации




LTU6
LVA13
EST20
RUS27







 *Prieš naudojant, įdėmiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir išsaugokite ją ateičiai. Teisingai naudojant prietaisą, ilgėja jo tarnavimo laikas.*

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

SAUGOS PRIEMONĖS

- Gamintojas neatsako už gedimus, atsiradusius nesilaikant techninės saugos reikalavimų ir gaminio eksploatacijos taisyklių.
- Šis prietaisas skirtas naudoti namų sąlygomis ir gali būti naudojamas butuose, sodybose panašios nepramoninės paskirties patalpose. Naudojimas pramoniniais ar kitais nenumatytais tikslais bus laikomas šios gaminio eksploatacijos instrukcijos sąlygų pažeidimu. Tokiu atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa sutampa su nominalia prietaiso maitinimo įtampa (žr. gaminio techninius duomenis arba gamyklos lentelę).
- Naudokite ilginimo laidą, apskaičiuotą gaminio vartojimo galiai – jeigu neatitinka parametrai, gali įvykti trumpasis jungimas arba gali užsiliepsnoti kabelis.
- Prietaisąjunkite tik į elektros lizdą, kuriame yra įžeminimas – tai privalomas reikalavimas, apsaugantis nuo elektros smūgio. Naudodami ilginimo laidą, įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.

STOP *DĖMESIO! Veikiant prietaisui jo korpusas, dubuo ir metalinės detalės įkaista! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvės pirštinėmis. Kad nenusidėgintumėte karštais garais, nesilenkite virš įrenginio atidarydami dangtį.*

- Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo, kai baigiate naudotis, taip pat valydami arba pernešdami. Elektros laidą traukite sausomis rankomis, laikydami už šakutės, o ne už laido.
- Netieskite elektros laido tarp durų arba arti šilumos šaltinių. Saugokite, kad elektros laidas nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, kampais ir baldų briaunomis.

STOP *ATSIMINKITE: atsitiktinis elektros srovės kabelio pažeidimas gali būti garantijos sąlygas neatitinkančių gedimų ir elektros smūgio priežastimi. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti techninės priežiūros centre.*

- Nedėkite prietaiso ant minkšto paviršiaus, neuždenkite, kai jis veikia – dėl to jis gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama naudotis prietaisu lauko sąlygomis – jeigu į prietaiso korpusą patektų drėgmės arba pašalinių daiktų, tai gali jį stipriai sugadinti.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.
- Garų išleidimo vožtuvą, slėgio reguliavimo vožtuvą, vidinį dangčio sandarinimo žiedą, konteinerį kondensatui surinkti visada laikykite švarius bei techniškai tvarkingus. Jokiais būdais nejunkite prietaiso į tinklą, jei yra kokių pažeidimų, užterštumo, vožtuvų, vidinio dangčio ir sandarinimo žiedo deformacijų arba kai konteineris kondensatui yra pilnas. Jei jūs savarankiškai keičiate sandarinimo žiedą, naudokite tik atsarginį žiedą, kuris yra pridėtas prie prietaiso.
- Gaminant maistą su slėgiu, dubenyje būtinai turi būti vandens ar kito skysčio – ne mažiau 1/5 dubens talpos.

STOP *Beį koks kepimas, naudojant režimus su slėgiu, kategoriškai DRAUDŽIAMAS!*

- Norėdami išvengti garų nuleidimo vožtuvo užteršimo, dubenį produktais ir vandeniu užpildykite tik 4/5 dubens talpos. Verdant produktus, kurie turi savybę išbrinkti vandenyje arba pūtuoti, – ne daugiau, kaip 3/5 dubens talpos.

STOP *DRAUDŽIAMA paleisti gaminimo, naudojant aukštą slėgį, programą, jei prietaiso dangtis užfiksuotas ne iki galo!*

- Atidarant garų nuleidimo vožtuvą gaminimo metu ar jam pasibaigus galimas stiprus vertikalus karštų garų išmetimas. Atidarant vožtuvą, nepasilenkite virš dangčio ir nelaikykite rankų virš vožtuvo angų.
- Padidėjus slėgiui darbinėje kameroje, automatiškai suveikia dangčio blokadavimo sistema. Nebandykite atidaryti prietaiso dangčio be išankstinio slėgio normalizavimo darbinėje kameroje.
- Po skystų arba piurė pavidalo patiekalų paruošimo leiskite prietaisui 5-10 minučių atvėsti prieš nuleidžiant garus, kad išvengtumėte karšto skysčio išsiliejimo per garų nuleidimo vožtuvą.
- Prietaiso dangtį atidarykite tik laikydamiesi už sumontuotos ant jo plastikinės rankenos. Pakelti įrenginį galima tik už rankenų, esančių prietaiso šonuose ir tik, kai jis yra išjungtas.

STOP

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

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

STOP

DĖMESIO! Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama!

Techninės charakteristikos

Modelis	RMC-PM381
Galingumas	900 W
Įtampa	220-240 V, 50/60 Hz
Apsauga nuo elektros smūgio	1 klasė
Dubens talpa	5 l
Dubens danga	neprisilyplantis
Ekranas	šviesos diodų
Garų vožtuvas	nuimamas
Dangtis	nuimamas
Matmenys	290 × 330 × 300 mm
Neto masė	4,7 kg
Saugumo sistema	4-ių lygių:
•	Garų nuleidimo vožtuvas
•	Uždarymo vožtuvas
•	Temperatūros saugiklis
•	Perteklinio slėgio daviklis

Programos

Greitpuodžio režime:

РИС/КРУТЫ (RYŽIAI/KRUOPOS)
ТОМЛЕНИЕ (LĖTAS TROŠKINIMAS)
СУП (SRIUBA)
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (TROŠKINIMAS)
ПЛОВ (PLOVAS)
ПАП/ВАРКА (GARINIMAS/VIRIMAS)

Daugiafunkcio puodo režime:

ЙОГУРТ/ТЕСТО (JOGURTAS/TEŠLA)
ВЫПЕЧКА (KERPIAI)
ЖАРКА/ФРИТЮР (KERPIMAS)
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (VAIKŲ MAISTAS)
МОЛОЧНАЯ КАША (PIENIŠKA KOŠĖ)
ХЛЕБ (DUONA)
ЭКСПРЕСС (GREITAS VIRIMAS)

Funkcijos

MASTERCHEF LITE (temperatūros ir gaminimo laiko pakeitimas gaminimo procese)yra
Gatavų patiekalų temperatūros palaikymas (automatinis pašildymas)iki 12 val.
Išankstinis automatinio pašildymo išjungimasyra
Patiekalų šildymasiki 12 val.
Atidėtas paleidimasiki 24 val.
Garsinio signalo išjungimasyra
Valdymo pulto blokadavimasyra

Komplektacija

Daugiafunkcis greitpuodis1 vnt.
Dubuo1 vnt.
Talpa, skirta gaminti garuose1 vnt.
Pagrindas, skirtas gaminti garuose1 vnt.
Dozavimo stiklinė1 vnt.
Samtis1 vnt.
Plokščias šaukštas1 vnt.
Knyga receptas1 vnt.
Elektros maitinimo kabelis1 vnt.
Naudojimo instrukcija1 vnt.
Kliento aptarnavimo knygelė1 vnt.

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

Prietaiso sandara (A1, 3 lpp.)

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Prietaiso dangtis | 11. Prietaiso korpusas |
| 2. Dangčio atidarymo rankena | 12. Kondensato surinkimo talpa |
| 3. Rankena nešti | 13. Plokščias šaukštas |
| 4. Nuimamas garų vožtuvas | 14. Samtis |
| 5. Uždarymo vožtuvas | 15. Dozavimo stiklinė |
| 6. Apsauginis garų vožtuvo dangtelis | 16. Talpa, skirta gaminti garuose |
| 7. Uždarymo vožtuvo gumytė | 17. Elektros maitinimo kabelis |
| 8. Sandarinimo žiedas | 18. Pagrindas, skirtas gaminti garuose |
| 9. Dubuo | 19. Nuimamas išorinis dangtis |
| 10. Valdymo pultas su ekranu | |

Valdymo skydelis (A2, 4 lpp.)

- Ekranas
- Automatinių programų išsirinkimo mygtukai
- ➔ mygtukas – gaminimo programos pasirinkimas, parametro reikšmės mažinimas
- ➕ mygtukas – gaminimo programos pasirinkimas, parametro reikšmės didinimas
- ⏸ mygtukas – darbinio slėgio programose, veikiančiose greitpuodžio režime, nustatymas
- 🔊 mygtukas – perėjimas į gaminimo temperatūros nustatymo režimą
- ☐ mygtukas – pašildymo funkcijos įjungimas/išjungimas, maisto gaminimo programos nutraukimas, vartotojo nuostatų atšaukimas
- 🕒 mygtukas – perėjimas į gaminimo laiko nustatymo režimą
- 🕒 mygtukas – perėjimas į atidėto paleidimo laiko nustatymo režimą, garsinio signalo išjungimas
- 🔊 mygtukas – pasirinktos gaminimo programos įjungimas, automatinis pašildymas funkcijos įjungimas/išjungimas

Ekranas (A3, 5 lpp.)

- Automatinio pašildymo/sildymo funkcijos veikimo indikatorius
- Gaminimo režimo ir gaminimo laiko nustatymo indikatorius
- Atidėto paleidimo funkcijos indikatorius
- Prietaiso dangčio būklės indikatoriai: užblokuotas
- Garsinių signalų išjungimo indikatorius
- Laiko/temperatūros reikšmės indikatorius
- Veikimo po slėgiu indikatorius
- Persijungimo į darbinis parametrus laukimas indikatorius / darbinėje kameroje esančio slėgio indikatorius

I. PRIEŠ ĮJUNGdami PIRMĄ KARTĄ

Išimkite iš dėžės gaminį. Pašalinkite visą pakuočės medžiagą ir reklamas lipdukus.

⚠ Būtinai palikite vietoje perspėjamosius lipdukus, lipdukus-rodykles (jeigu tokių yra) ir lentelę su gaminio serijos numeriu ant korpuso! Jeigu nėra serijos numerio, automatiškai netenkate teisės į garantinį aptarnavimą!

Prieš jungiant prietaisą po pervažimo arba laikymo žemoje temperatūroje, būtina jį palaikyti kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 val.

Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna šluoste, praskalaukite dubenį, leiskite jiems nudžiūti. Vengiant pašalinių kvapų pirmo naudojimo metu, prietaisą pilnai išvalykite (žr. „Prietaiso priežiūra“).

Pastatykite prietaisą ant tvirtu, lygaus ir horizontalaus paviršiaus, kad iš garų vožtuvo išeinantys karšti garai nepatektų ant tapetų, dekoratyvinių daiktų, 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 daugiafunkcinio puodo dalys. Tarp dubens ir kaitinimo elemento negali būti jokių pašalinių daiktų.

STOP DĖMESIO! Nėra, pakelkite prietaiso už rankenos ir atidarykite dangtį.

Nejunkite prietaiso be įdėto vidinio dubens arba su tuščiu vidiniu dubeniu – atsitiktiniai paleidimai gaminimo programą gali įvykti prietaiso perkaitinimas arba gali būti pažeista neprisidengiant dubens danga. Prieš pradėdami kepti produktus, į dubenį įpilkite truputį augalinio arba saulėgrąžų aliejaus.

II. PRIETAISO EKSPLOATACIJA

Dangčio blokavimas

Blokavimo metu prietaiso dangtis sandariai jungiasi su gaminio korpusu, kas leidžia jo darbinėje kameroje pasiekti aukštą slėgį.

Kai slėgis prietaiso viduje viršija atmosferos slėgį, dangtis blokuojamas automatiškai. Jei po gaminimo pabaigos dangtis neatsidaro be pastangų, reiškia, slėgis darbinėje kameroje vis dar labai aukštas. Leiskite prietaisui kelias minutes atvėsti, po to garų nuleidimo vožtuvą pastatykite į padėtį „Открыто“ („Atviras“), kad dubenyje normalizuotųsi slėgis.

STOP DĖMESIO! Darbo metu prietaisas įkaista! Nelieskite jo metalinių dalių gaminimo procese ir iš karto po jo pabaigos. Prieš perstatant prietaisą, įsitikinkite, kad jis visiškai atvėšęs. Perneškite prietaisą, prilaikant jo korpusą.

Apsaugos sistema

Daugiafunkcinis puodas – greitpuodis REDMOND RMC-PM381 turi daugialypę apsaugos sistemą. Jei temperatūra ir (arba) slėgis kameroje viršija leistinus rodiklius, sistema automatiškai normalizuoja šiuos parametrus nenutraukiant gaminimo proceso. Jei per tam tikrą laiką to neįvyks, daugiafunkcinio puodo – greitpuodžio darbas bus pilnai sustabdytas, prietaisas parduos 6 trumpus garsinius signalus.

Jei jūs sustabdėte gaminimo procesą greitpuodžio režimu, nuspausdami mygtuką ☐ (arba prietaisas buvo atjungtas nuo elektros tinklo programai veikiant), leiskite prietaisui kelias minutes atvėsti, po to garų nuleidimo vožtuvą pastatykite į padėtį „Открыто“ („Atviras“), kad dubenyje normalizuotųsi slėgis. Po slėgio darbinėje kameroje normalizavimo atidarykite prietaiso dangtį.

Garso signalų išjungimas

Jūs galite įjungti/ išjungti garso signalus bet koku prietaiso darbo režimu, išskyrus programos nustatymus iki paleidimo. Tam paspauskite ir kelias sekundes palaikykite mygtuką 🕒. Jei garso signalai išjungti, ekrane dega indikatorius 🕒.

Valdymo pulto blokavimas

Papildomam saugumui užtikrinti prietaise numatyta valdymo skydelio blokavimo funkcija, įspėjanti atsitiktinį mygtukų paspaudimą.

Valdymo skydelio blokavimui įjungti/išjungti bet koki režimu, išskyrus programos nustatymus iki paleidimo, paspauskite mygtuką 🕒, po to, nepaleidžiant jo, nuspauskite mygtuką 🕒, abu mygtukus laikykite nuspaustais kelias sekundes. Prietaisas išleis garso signalą. Jei skydelis yra užblokuotas, ant ekrano dega indikatorius 🕒.

Gaminimo laiko nustatymas

Daugiafunkciniame puode – greitpuodyje REDMOND RMC-PM381 galima savarankiškai nustatyti gaminimo laiką kiekvienai programai, išskyrus programą ЭКСПЕСС. Pakaitimo žingsnis bei galimas nustatomo laiko diapazonas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos.

Gaminimo laikui po automatinės programos pasirinkimo nustatyti nuspauskite mygtuką 🕒. Valandų reikšmė ekrane pradės mirksėti. Nustatykite norimą valandų reikšmę, nuspaudžiant mygtukus ➕ ir ➔. Norėdami išsaugoti įvestus pakitimus ir pereiti prie minučių nustatymo, nuspauskite mygtuką 🕒. Analogiškai nustatykite minučių reikšmę.

Nenuspauskite mygtukų ant skydelio kelias sekundes, pakitimai bus išsaugoti automatiškai. Kad galėtumėte grįžti prie laukrodžio nustatymų, iki automatinio saugojimo pakartotinai nuspauskite mygtuką 🕒.

Valandų ir minučių reikšmių pakitimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Greitai reikšmės pakeitimui atlikti, nuspauskite ir palaikykite reikiamą mygtuką.

Gaminimo temperatūros nustatymas

Naudojant programą, veikiančias daugiafunkcinio puodo režimu, išskyrus ЭКСПЕСС programą, jūs galite savarankiškai keisti gaminimo temperatūrą iki paleidimo diapazonu 35-180°C, kur žingsnis 1°C.

Gaminimo temperatūrai nustatyti po automatinės programos pasirinkimo nuspauskite mygtuką 🕒. Ekrane pradės mirksėti temperatūros reikšmė pagal nutylėjimą.

Nustatykite norimą reikšmę, nuspaužiant mygtukus **+** ir **-**. Pasiekus minimalią/maksimalią reikšmę, nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios/galo, greitiam reikšmės pakeitimui nuspaukite ir palaikykite reikiamą mygtuką. Nenuspauskite mygtukų ant skydelio kelias sekundes, pakitimai bus išsaugoti automatiškai. Ekranas vėl pradės rodyti gaminimo laiko atvaizdavimą.

i Prietaisui nuo perkaitinimo apsaugoti, nustačius gaminimo temperatūrą virš 150°C maksimalus programos darbo laikas bus apribotas dviem valandomis.

Slėgio lygio nustatymas

Naudojant programą, veikiančias greitpuodžio režimą, jūs galite savarankiškai keisti slėgio lygį. Kad galėtumėte pereiti prie slėgio nustatymo režimo, nuspauškite mygtuką ekrane pradės mirksėti indikatorius ir slėgio lygio skalė. Slėgio reguliavimas valdomas mygtukais **+** ir **-**, skirsnį kiekis ant slėgio reguliavimo skalės simetriškai keisis. Pasiekus minimalią/maksimalią reikšmę, nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios/galo, greitiam reikšmės pakeitimui nuspauškite ir palaikykite reikiamą mygtuką.

Nenuspauskite mygtukų ant skydelio kelias sekundes, pakitimai bus išsaugoti automatiškai. Ekranas grįš prie gaminimo laiko atvaizdavimo, slėgio indikatoriai nustos mirksėti.

Po automatinės programos paleidimo slėgio lygio indikatorius mirksės iki prietaisas pasiekus nustatytus darbinis parametrus, slėgio lygio skalė palaipsniui užsipildys iki nustatytos reikšmės. Pasiekus darbinis parametrus, abu indikatoriai dėgs iki gaminimo proceso pabaigos.

Atidėtas paleidimas

Funkcija „Atidėtas paleidimas“ leidžia užduoti laiko intervalą, po kurio prasidės gaminimo programa. Nustatyti laiką galima diapazonu nuo 1 minutės iki 24 valandų, kur nustatymo žingsnis yra 1 minutė.

Paleidimo atidėjimo laikui nustatyti po automatinės gaminimo programos pasirinkimo nuspauškite mygtuką Užsideds indikatorius valandų reikšmė ekrane pradės mirksėti. Nustatykite norimą valandų reikšmę, nuspaušdami mygtukus **+** ir **-**. Įvestiems pakeitimams išsaugoti ir pereiti prie minučių nustatymų nuspauškite mygtuką Analogiški nustatykite minučių reikšmę. Nenuspauskite mygtukų ant skydelio kelias sekundes, pakitimai bus išsaugoti automatiškai. Norėdami sugrįžti prie valandų nustatymo, iki automatinio išsaugojimo pakartotinai nuspauškite mygtuką užges, užsideds indikatorius ekranas sugrįš prie gaminimo laiko indikacijos. Norėdami pamatyti paleidimo atidėjimo laiką, nuspauškite mygtuką .

Valandų ir minučių reikšmių pakeitimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Pasiekus minimalią/maksimalią reikšmę, nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios/galo, greitiam reikšmės pakeitimui atlikti, nuspauškite ir palaikykite reikiamą mygtuką.

i Funkcija „Atidėtas paleidimas“ negalima naudojant ЖАРКА/ФРИТЮР ir ЭКСПРЕСС programą.

Funkcijos „Atidėtas paleidimas“ veikimo metu dega pasirinktos programos indikatorius ir indikatorius ekrane atvaizduojamas atbulinis paleidimo atidėjimo laiko skaičiavimas minutėmis ir, jei yra aktyvuota automatinio pašildymo funkcija, dega indikatorius . Pasibaigus funkcijos veikimui prietaisas duos tris trumpus garso signalus, prasidės pasirinktos gaminimo programos vykdymas.

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

Galavų patiekalų temperatūros palaikymas (automatinis pašildymas)

Funkcija įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programai pasibaigus ne visada reikalingas. Atsivėlgiant į tai, daugiafunkcinėje puode – greitpuodyje REDMOND RMC-PM381 numatyta galimybė iš anksto šią funkciją išjungti pagrindines gaminimo programos veikimo metu. Tam programos veikimo metu nuspauškite mygtuką indikatorius užges. Norėdami vėl įjungti automatinį pašildymą, nuspauškite mygtuką dar kartą (indikatorius užsideds).

i Funkcija „Automatinis pašildymas“ negalima naudojant ЙОГУРТ/ТЕСО ir ЭКСПРЕСС programą.

Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas

Automatinio pašildymo išjungimas gaminimo programai pasibaigus ne visada reikalingas. Atsivėlgiant į tai, daugiafunkcinėje puode – greitpuodyje REDMOND RMC-PM381 numatyta galimybė iš anksto šią funkciją išjungti pagrindines gaminimo programos veikimo metu. Tam programos veikimo metu nuspauškite mygtuką indikatorius užges. Norėdami vėl įjungti automatinį pašildymą, nuspauškite mygtuką dar kartą (indikatorius užsideds).

i Jūsų potogumui, nustatant gaminimo temperatūrą žemiau 80°C automatinis pašildymas bus išjungtas automatiškai, nepalikant galimybės įjungti jį rankiniu būdu. Jei programos veikimo procese bus nustatyta temperatūra, viršijanti 80°C, automatinis pašildymas išsijungs automatiškai.

Patiekalų šildymas

Daugiafunkcinį puodą – greitpuodį REDMOND RMC-PM381 galima naudoti šaltiems patiekalams pašildyti. Tam:

1. Perkraukite produktus į dubenį, pastatykite jį į prietaiso korpusą.
2. Uždarykite dangtį, prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
3. Nuspauškite mygtuką Užsideds mygtuko indikatorius ir indikatorius laikmatis pradės pašildymo laiko atskaitą. Temperatūrai pasiekus 70°C prietaisas duos du trumpus garso signalus.

Prietaisas pašildys patiekalą iki 70-75°C ir palaikys jį karštu iki 12 valandų. Esant reikalui pašildymą galima sustabdyti, nuspaušdus mygtuką užges, prietaisas pereis į laukimo režimą (ekrane atvaizduojama - - - -).

Automatinio pašildymo ir pašildymo funkcijų dėka daugiafunkcinis puodas – greitpuodis gali išlaikyti produktą karštą iki 12 valandų, bet mes nerekomenduojame jame palikti patiekalo ilgiau dviejų-trijų valandų, nes tai gali įtakoti jų skonio savybių pakeitimą.

Funkcija MASTERCHEF LITE

Funkcija MASTERCHEF LITE leidžia keisti gaminimo laiką bei temperatūrą automatinių programų veikimo metu, veikiančių daugiafunkcinio puodo režimu, išskyrus ЭКСПРЕСС programą. Gaminimo laiko keitimo diapazonas ir žingsnis priklauso nuo pasirinktos programos. Temperatūros keitimo diapazonas – nuo 35 iki 180°C, nustatymo žingsnis – 1°C.

i Funkcijos „Paleidimo atidėjimas“ veikimo metu funkcija MASTERCHEF LITE negalima.

Funkcija MASTERCHEF LITE gali būti labai naudinga, jei jūs gaminate patiekalus pagal sudėtingus receptus, reikalaujantiems skirtingų gaminimo programų derinio (pavyzdžiui, gaminant balandėlius, bėfstrogeną, sriubas ir makaronus pagal skirtingus receptus, džemą ir t. t.).

Gaminimo temperatūrai pakeisti:

1. Gaminimo programos veikimo metu nuspauškite mygtuką Temperatūros reikšmė ekrane pradės mirksėti.
1. **i** Vėliau, temperatūros keitimo metu, bus atvaizduojama paskutinioji nustatyta reikšmė.
2. Nustatykite norimą reikšmę, nuspaužiant mygtukus **+** ir **-**. Pasiekus minimalią/maksimalią reikšmę, nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios/galo, greitiam reikšmės pakeitimui atlikti, nuspauškite ir palaikykite reikiamą mygtuką.
3. Nenuspauskite mygtukų ant skydelio kelias sekundes, pakitimai bus išsaugoti automatiškai.

i Prietaisui nuo perkaitinimo apsaugoti, nustačius gaminimo temperatūrą virš 150°C maksimalus programos darbo laikas bus apribotas dviem valandomis.

i Keičiant gaminimo temperatūrą išėjimo į darbinis parametrus metu (jei tai numatyta gamintojo nustatymų) išankstinio išsilimo procesas bus nutrauktas. Prasidės atbulinė programos darbo laiko atskaita. Gaminimo laiko pakeitimas neįtakojia išankstinio išilimo proceso.

Gaminimo laikui pakeisti:

1. Gaminimo programos veikimo metu nuspauškite mygtuką Laikrodžio reikšmė ekrane pradės mirksėti.
2. Nustatykite norimą valandų reikšmę, nuspaužiant mygtukus **+** ir **-**. Įvestiems pakeitimams išsaugoti ir pereiti prie minučių nustatymo, paspauskite mygtuką Analogiški nustatykite minučių reikšmę. Nenuspauskite mygtukų ant skydelio kelias sekundes, pakitimai bus išsaugoti automatiškai. Norėdami sugrįžti prie valandų nustatymo, iki automatinio išsaugojimo pakartotinai nuspauškite mygtuką Valandų ir minučių reikšmių pakeitimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Greitiam reikšmės pakeitimui atlikti, nuspauškite ir palaikykite reikiamą mygtuką.
3. Nenuspauskite mygtukų ant skydelio kelias sekundes, pakitimai bus išsaugoti automatiškai.
1. **i** Jei nustatyti gaminimo laiko reikšmę 00:00, programos veikimas bus sustabdytas.

Bendra veiksmų tvarka, naudojantis automatinėmis programomis

STOP SVARBU! Jei naudojate prietaisą vandeniu virinti (pavyzdžiui, verdant produktus), DRAUDŽIAMA nustatyti gaminimo temperatūrą viršijančią 100°C. Gali įvykti prietaiso perkaitimas ir gedimas. Dėl tos pačios priežasties DRAUDŽIAMA vandeniu virinti naudoti programą ЖЛЕБ, ЖАРКА/ФРИТЮР, БЛІТЧКА.

1. Paruoškite (atmatuokite) reikiamus ingredientus.
2. Patalpinkite ingredientus į prietaiso dubenį atitinkamai gaminimo programos ir įdėkite jį į prietaiso korpusą. Stebėkite, kad visi ingredientai, įskaitant skystimą, būtų žemiau maksimalios žymės ant vidinio dubens paviršiaus. Įsitinkinkite, kad dubuo įstatytas tiesiai ir gerai priglundu prie kaitinimo elemento.

3. Uždarykite prietaiso dangtį ir iki galo pasukite prieš laikrodžio rodyklę.



DĖMESIO! Jei jūs gaminate naudojant aukštas temperatūras ir didelį augalinio aliejaus kiekį, visada palikite prietaiso dangtį atidarytą.

4. Gaminimui greitpuodžio režimu perveskite garų vožtuvą į padėtį „Закрýто“ („Uždaryti“), daugiaviečių puodo režimu – į padėtį „Открыто“ („Atviras“).
5. Pajunkite prietaisą į elektros tinklą.

6. Automatinei gaminimo programai pasirinkti atitinkamą mygtuką skydelyje. Taip pat jūs galite pasirinkti gaminimo programą, nuspausdami mygtukus **+** ir **-**, programų perjungimas vykdomas ratu, užsidsę pasirinktos programos indikatorius.

7. Esant reikalui, pakeiskite nustatytą pagal nutylėjimą gaminimo laiką.

8. Esant reikalui, pakeiskite gaminimo temperatūrą (programose, veikiančiose daugiaviečių puodo režimu) arba slėgio lygį (programose, veikiančiose greitpuodžio režimu).

9. Esant reikalui, nustatykite paleidimo atidėjimo laiką.



Parametrų keitimas gali būti vykdomas bet kokia tvarka.

Bet kuriame nustatymo etape mygtuko paspaudimas lems programos su įvestais parametrais paleidimą.

10. Norėdami paleisti gaminimo programą, nuspauskite mygtuką . Priklausomai nuo pasirinktos gaminimo programos atbulinė laiko atskaita prasidės arba iš karto arba pasiekus reikiamą temperatūrą ir slėgį dubenyje.



Kai kuriose automatinėse programose nustatyto gaminimo laiko atskaita prasideda tik prietaisui pasiekus nustatytą darbinę temperatūrą. Pavyzdžiui, programoje ПАР/ВАРКА atgalinė nustatyto gaminimo laiko atskaita prasidės tik po to, kai vanduo užviris ir dubenyje susidarys gana tiršti garai.

Kai prietaisas pasiekia nustatytus parametrus, mirks indikatorius ir palaipsniui užsipildo slėgio lygio skalė. Naudojant programas, veikiančias greitpuodžio režimu, slėgio lygio skalė užsipildo iki nustatytos slėgio reikšmės. Pasiekus darbinius parametrus, prietaisas paduos garso signalą. Indikatorius nustos mirksėti, indikatorius ir slėgio lygio skalė užges arba degs nepertraukiamai, jei veikia programa su slėgiu.

11. Apie gaminimo programos pabaigą jus informuos trys trumpi garso signalai. Po programos / automatinio pašildymo veikimo pabaigos ekrane kelioms sekundėms atsiras užrašas „End“.

12. Naudojant programas, veikiančias greitpuodžio režimu, po gaminimo pabaigos leiskite prietaisui kelias minutes atvėsti, po to pastatykite garo vožtuvą į padėtį „Открыто“ („Atviras“), kad darbinėje kameroje normalizuotųsi slėgis.



Norėdami atsaukti įvestą programą, nutraukti gaminimo procesą arba automatinį pašildymą, nuspauskite mygtuką .



DRAUDŽIAMA

- užpildyti dubenį produktais ir vandeniu aukščiau maksimalios žymės ant vidinio dubens paviršiaus;
- gaminti greitpuodžio režimu nenaudojant vandens ar kitokio skysčio (minimalus reikalaujamas skysčio tūris - 2 matavimo stiklinės);
- naudoti greitpuodžio režimą produktams ant aliejaus kepti.



Norėdami gauti aukštos kokybės rezultatą, siūlome naudoti, receptai, kulinarija iš cookbook prie slėgio multicooker, specialiai šiam modeliui. Atitinkamus receptus galima rasti interneto svetainėje www.redmond.company.

Gaminimo programų suvestinė (gamykliniai nustatymai)

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas	Gaminimo laiko/nustatymo etapo diapazonas	Gaminimas su slėgiu	Atidėtas paleidimas	Perjungimo į darbinius parametrus laukimas	Automatinis pašildymas
РИС/КРУПЫ	Įvairių kruopų ir garnyrų gaminimas	0:10	1 min – 2 val / 1 min	✓	✓	✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Lydyto pieno, troškintos mėsos, šaltienos, drebutienos gamyba	1:00	1 min – 5 val / 1 min	✓	✓		✓
СУП	Sultinių, marinatų, daržovių ir šaltų sriubų virimas	0:20	1 min – 4 val / 1 min	✓	✓		✓
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Mėsos, žuvų, daržovių garnyrų ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų troškinimas	0:20	1 min – 4 val / 1 min	✓	✓		✓
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Įvairių jogurtu rūšių gaminimas, tešlos kildinimas	8:00	10 min – 12 val / 1 min		✓		
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Vaikų maisto gamyba	0:10	1 min – 4 val / 1 min		✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Programa skirta košėms su neriebui pasteurizuotu pienu virti	0:20	1 min – 4 val / 1 min		✓		✓
ПАР/ВАРКА	Mėsos, žuvų, daržovių ir kitų produktų gaminimas garuose	0:10	1 min – 2 val / 1 min	✓	✓	✓	✓
ВЫПЕЧКА	Rekomenduojama keksui, biskvitui, apkepiui, mielinės ir sluoksniuotos tešlos pyragams kepti	1:00	1 min – 4 val / 1 min		✓		✓
ЖАРКА/ФРИТЮР	Mėsos, žuvų, daržovių garnyrų ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų kepimas	0:18	1 min – 1 val / 1 min			✓	✓
ПЛОВ	Įvairių plovo rūšių gaminimas (su mėsa, žuvimis, paukštiena, daržovėmis)	0:20	1 min – 3 val / 1 min	✓	✓	✓	✓
ХЛЕБ	Ruginės ir kvietinės duonos kepimas (įskaitant tešlos kildinimo etapą)	3:00	1 min – 4 val / 1 min		✓		✓
ЭКСПРЕСС	Greitas maisto gaminimas ryžiai, košė trapus ant vandens. Programai laukimo režimu paleisti nuspauskite ir laikykite kelias sekundes mygtuką Ekrane bus atvaizduota .		Automatinio išjungimo po pilną verdančio vandens				

III. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

Rekomendacinis įvairių produktų gaminimo garuose laikas

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

i Turėkite omenyje, jog tai yra bendro pobūdžio rekomendacijos. Realaus laiko skirtis nuo rekomenduojamo, priklausimai nuo konkretaus produkto kokybės, o taip pat nuo jūsų valgyamo įpročių.

Temperatūros režimų naudojimo rekomendacijos

Darbinė temperatūra, °C	Naudojimosi rekomendacijos	Darbinė temperatūra, °C	Naudojimosi rekomendacijos
35	Tešlos kildinimas ir acto virimas	110	Sterilizacija
40	Jogurto gamyba	115	Cukraus sirupo virimas
45	Rauginimas	120	Vyniotinių gamyba
50	Fermentavimas	125	Troškintos mėsos gamyba
55	Glajaus gamyba	130	Apkepo gamyba
60	Žalios arbatos virimas, vaikų maisto gamyba	135	Gatevų patiekalų apskrūdinimas, suteikiant traškią luobelę
65	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje	140	Rūkymas
70	Puňšo gaminimas	145	Daržovių ir žuvų kepimas folijoje
75	Pasterizacija, baltos arbatos virimas	150	Mėsos kepimas folijoje
80	Karšto vyno virimas	155	Mielinės tešlos gaminių kepimas
85	Varškės ar ilgai gaminamų patiekalų virimas	160	Paukštienos kepimas
90	Raudonos arbatos virimas	165	Kepsnių kepimas
95	Pieniškų košių virimas	170	Kepimas skystoje tešloje

100	Bežė, uogienės virimas	175	Vištienos pirštelių kepimas
105	Šaltienos gaminimas	180	Bulvių kepimas

o Taip pat žr. receptų knygą.

IV. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Varškės, sūrio virimas
- Fondiui
- Indų sterilizavimas
- Skystų produktų pasterizavimas
- Vaikų maisto šildymas

o Išsamią informaciją galima rasti receptų knygoje arba interneto svetainėje www.redmond.comany.

V. PAPILDOMI PRIEDAI

(įsigijamos atskirai)

Daugiafunkcio greitpuodžio REDMOND RMC-PM381 komplekte papildomų priedų nėra. Įsigyti priedų arba sužinoti apie REDMOND gaminių naujienas galima tinklalapyje www.redmond.comany oficialių atstovų parduotuvėse.

VI. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

o Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs!

Bendrosios taisyklės ir patarimai

- Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapą po maisto gaminimo, rekomenduojame 15 minučių pavirinti pusę citrinos NIAP/BAPKA programa.
- Neverta uždarytame daugiafunkciame puode palikti dubens su pagamintu maistu arba vandeniu ilgiau nei 24 val. Dubenį su pagamintu maistu galima laikyti šaldytuve, o prireikus pašildyti maistą, pasirinkus maisto pašildymo funkciją.
- Ilgą laiką nenaudojant prietaiso, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Darbinė kamera, įskaitant kaitinimo diską, dubenį, vidinį dangtį ir garų vožtuvą turi būti švarūs ir sausi.

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

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

- Valant gumines daugiafunkcinio puodo – greitpuodžio dalis, būkite atsargūs: jų pažeidimas arba deformacija gali tapti neteisingo prietaiso darbo priežastimi.
- Prietaiso korpusą valykite pagal poreikį. Dubenį, vidinį aliumininį dangtį ir garo vožtuvą reikia plauti po kiekvieno naudojimo. Gaminimo metu susikaupusį kondensatą valykite po kiekvieno prietaiso naudojimo. Vidinius darbinės kameros paviršius valykite pagal poreikį.

Korpuso valymas

Korpusą valykite minkštu drėgnu rankšluosčiu arba kempine. Nuimkite sandarinimo žiedą, atsargiai traukite jį į save. Galima naudoti švelnią valymo priemonę. Išvalius prietaisą, rekomenduojama jį sausai nuvalyti.

Dubens valymas

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

Jeigu dubuo labai nešvarus, įpilkite į jį šildo vandens ir palikite kuriam laikui mirkti, tuomet išplaukite.

Būtinai nušluostykite dubens paviršius, kad jis būtų sausas, ir tik tuomet statykite jį daugiafunkcinio puodo korpusą.

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

Nuimamo garų ir blokavimo vožtuvo valymas

1. Atsargiai į viršų patraukite dangčio įduboje esantį garų vožtuvą.
2. Nuimkite vidinį dangtelį traukdami jį į save.
3. Nuimkite gaubtą ir nenuimkite dangtelio, traukdami jį į save.
4. Atsargiai nuimkite blokavimo vožtuvo gumą ir išimkite jį.
5. Surinkite atvirktinė sėka: įstatykite blokavimo vožtuvą į vietą ir užmaukite ant jo gumą, uždeikite apsaugines grotėles. Gerai įstatykite garų vožtuvą į lizdą ant prietaiso dangčio.

⚠ DĖMESIO! Norėdami išvengti vožtuvo gumytės deformacijos, nenusukite ir neištempkite jos ją nuimant, valant ir uždedant. **DRAUDŽIAMA** valyti vidinį dangtelį j darote indaplovėje.

Kondensato šalinimas

Šiame modelyje, kondensatas kaupiasi specialioje, ant prietaiso korpuso, aplink dubenį esančioje talpoje ir suteka į specialų konteinerį, esantį galinėje prietaiso dalyje.

1. Atidarykite dangtį, išimkite dubenį. Esant poreikiui, šiek tiek kilstelėkite priekinę daugiafunkcio greitpuodis dalį, kad kondensatas pilnai nutekėtų į talpą.
2. Nestipriai truktelėkite talpą už atsikišimo į save ir nuimkite.
3. Išplikite kondensatą. Laikydami saugiai pateiktų nurodymų, išplaukite talpą į įstatykite ją į vietą.
4. Aplink dubenį likusį kondensatą nušluostykite virtuvine šluoste.

Darbinės kameros valymas

Griežtai laikantis čia pateiktų nurodymų, tikimybė patekti skysčiams, maisto dalelėms ar nešvarumams į darbinės kameros vidų minimalus. Jeigu vis dėlto nešvarumų pateko, nuvalykite darbinės kameros paviršių, kad nebūtų sutrikdytas prietaiso veikimas ir jis nelūžtų.

Soninės darbinės kameros sienelės, kaitinimo disko paviršius ir centrinio šilumos jutiklio gaubtas (jis yra kaitinimo disko viduje) valomas drėgna (nešlapia!) kempine arba servetėle. Jei naudojate indų ploviklį, būtinai kruopščiai nuskalaukite jo likučius, kad gaminant maistą neatsirastų pašalinis kvapas. Patekus svetimkinių į aplink centrinį šilumos jutiklį esančią įdubą, atsargiai pašalinkite juos pincetu, nespausdami jutiklio gaubto. Užšiteršus kaitinimo disko paviršiui, galima naudoti vidutinio šiurkštumo drėgną kempinę arba sintetinį šepetėlį.

i *Reguliariai eksploatuojant prietaisą, laikui bėgant gali pilnai arba dalinai pakisti kaitinimo disko spalva. Tai nėra gedimo požymis ir neįtakoja prietaiso veikimo.*

Transportas ir Saugojimas

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

Pervežant ir sandėliuojant prietaisą draudžiamas mechaninis poveikis, kuris gali pažeisti prietaisą ir/arba pakuotę. Saugokite prietaiso pakuotę nuo vandens ir kitų skysčių.

VII. PRIEŠ KREIPIANTIS Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Ekране atsirado pranešimas apie klaidą: 'E', prietaisas duoda 6 trumpus garso signalus	Sisteminė klaida, galimas valdymo pulto arba kaitinimo elemento gedimas	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį, iš naujo įjunkite prietaisą į elektros tinklą
Prietaisas neįsijungia	Elektros maitinimo kabelis neprijungtas prie prietaiso ir (arba) elektros tinklo	Įsitikinkite, kad atjungiamas elektros maitinimo kabelis yra prijungtas į teisingą prietaiso lizdą ir kištukinį lizdą
	Sugedęs kištukinis lizdas	Junkite prietaisą į veikiančią kištukinį lizdą
	Nėra įtampos elektros tinkle	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampos nėra, kreipkitės į jūsų namą aptarnaujančią įmonę

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas	
Per ilgai gaminamas patiekalas	Elektros maitinimo tinklo trikdžiai (elektros įtampa nepastovi arba žemiau normos ribos)	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampa nepastovi, kreipkitės į jūsų namą aptarnaujančią įmonę	
	Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko pašalinis objektas arba dalelės (šiuikšlės, kruopos, maisto gabaliukai)	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Pašalinkite pašalinius objektus arba daleles	
	Daugiafunkcio puodo korpuse dubuo stovi nelygiai	Pastatykite dubenį tiesiai	
	Stipriai užšiteršęs kaitinimo diskas	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą	
Gaminant maistą, iš po dangčio kyla garai. Vyksta programos veikimo laiko atskaita	Pažeista dubens ir daugiafunkcio puodo vidinio dangčio jungties hermetiškumas	Dubuo prietaiso korpuse stovi kreivai	Pastatykite dubenį tiesiai
		Nesandariai uždarytas dangtis arba po juo pateko pašalinis objektas	Patikrinkite ar tarp dangčio ir prietaiso korpuso nėra pašalinių objektų (šiuikšlių, kruopų, maisto gabaliukų), pašalinkite juos. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas)
	Vidinio dangčio tarpinė guma labai nešvari, deformuota arba pažeista	Patikrinkite vidinio prietaiso dangčio tarpinės gumos būklę. Gali būti, jog ją reikia pakeisti	
Gaminant maistą, iš po dangčio kyla garai. Programos veikimo laiko atskaita nevyksta	Pamesti uždarymo sandarinimo tarpinė	Patikrinkite, ar vietoje yra sandarinimo tarpinė	
Prietaisui veikiant greitpuodžio režimu iš uždarymo vožtuvo angos toliau veržiasi garai. Programos veikimo laiko atskaita nevyksta	Užterštas uždarymo vožtuvas	Išvalykite uždarymo vožtuvą pagal skyrių „Prietaiso priežiūra“	
	Pamesti uždarymo vožtuvas arba jo sandarinimo tarpinė	Patikrinkite, ar vietoje yra uždarymo vožtuvas ir jo sandarinimo tarpinė	

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




Ekologiškai nekenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija)

Pakuotė, naudojamos instrukcija ir pats prietaisas utilizuojami laikantis atitinkamų vietos antrinių žaliavų perdavimo programų. Pasirūpinkite aplinkosauga: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis. Negalima išmesti panaudotos (senos) įrangos kartu su buitinėmis atliekomis. Jūs reikite išmesti atskirai. Senos įrangos savininkai privalo atnešti nebe naudojamus prietaisus į specialius surinkimo punktus arba priduoti atitinkamoms organizacijoms. Tokiu būdu jūs prisidėsite prie vertingos žaliavos perdavimo ir valymo nuo kenksmingų medžiagų programoms.

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

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

 *Pirms šīs ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju un saglabāiet to kā izziņas materiālu līdz ierīces ekspluatācijas beigām. Pareiza ierīces izmantošana būtiski pagarinās tās kalpošanas termiņu.*

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

DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies drošības tehnikas un izstrādājuma lietošanas noteikumu prasību neievērošanas dēļ.
- Šī elektroierīce ir paredzēta lietošanai mājās apstākļos un to var izmantot dzīvokļos, lauku mājās vai citās līdzīgās vietās, un tā nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai. Rūpnieciskā vai jebkura cita nepiemērota ierīces izmantošana tiks uzskatīta par izstrādājuma lietošanas noteikumu pārkāpumu. Šajā gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamām sekām.
- Pirms ierīces pieslēgšanas pie elektrotīkla pārbaudiet, vai spriegums tajā sakrīt ar ierīces barošanas nominālo spriegumu (skat. ierīces tehnisko raksturojumu vai ražotāja informāciju uz ierīces korpusa).
- Izmantojiet pagarinātāju, kas ir paredzēts ierīces izmantojamajai jaudai – parametru neatbilstība var izraisīt īssavienojumu vai pat kabeļa aizdedzanos.
- Ierīci pieslēdziet tikai pie rozetēm, kas aprīkotas ar zemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju, pārliecinieties, ka arī tas ir aprīkots ar zemējumu.

STOP

UZMANĪBU! *Ierīces darbības laikā tās korpus, kauss un metāliskās detaļas sasilst! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtuves cimds. Lai neapdedzinātos ar karstajiem tvaikiem, neliecieties pāri ierīcei, kad verat vaļā vāku.*

- Pēc lietošanas, kā arī tās tīrīšanas vai pārvietošanas laikā izslēdziet ierīci no rozetes. Elektrisko vadu izņemiet no rozetes ar sausām rokām, turot to aiz dakšīņas, nevis aiz vada.
- Nenovietojiet elektropadeves vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Uzmaniet to, lai elektrības vads nesagriežas un nepārlokas, nav saskarē ar asiem priekšmetiem, mēbeļu stūriem un šķautnēm.

STOP

IEGAUMĒJIET: *nejaušs elektropadeves kabeļa bojājums vai izraisīt traucējumus, kas neatbilst garantijas nosacījumiem, kā arī var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Bojāts elektrokabelis ir nekavējoties jānomaina servisa centrā.*

- Darbības laikā nelieciet ierīci uz mikstas virsmas, neapklājiet to – tas var izraisīt pārkaršanu un ierīces sabojāšanu.
- Ir aizliegts lietot ierīci ārpus telpām – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Stingri ievērojiet ierīces tīrīšanas un apkopšanas instrukciju.
- Vienmēr pārbaudiet tvaika izplūdes vārsta, spiediena regulēšanas vārsta tīrību un darbību, blīvgredzenu vāka iekšpusē, kondensāta savākšanas konteineri. Nekādā gadījumā neieslēdziet ierīci, ja ir redzami bojājumi, aizsērējumi, vārstu, iekšējā vāka un blīvgredzenu deformācija vai kondensāta savākšanas konteiners ir pārpildīts. Pašrocīgi mainot blīvējuma gredzenu izmantojiet tikai to gredzenu, kurš ietilpst ierīces komplektācijā.
- Ēdiena gatavošanai ar spiedienu traukā obligāti ir jābūt ūdenim vai citam šķidrumam – ne mazāk par 1/5 no trauka tilpuma.

STOP

Cepšana un mīklas izstrādājumu gatavošana ar augstu spiedienu ir kategoriski AIZLIEGTA!

STOP

AIZLIEGTS ieslēgt gatavošanas programmu ar spiedienu, ja ierīces vāks nav blīvi nofiksēts!

- Atverot tvaika izplūdes vārstu gatavošanas laikā vai pēc gatavošanas procesa beigām ir iespējama stipra vertikāla karstā tvaika izplūde. Atverot vārstu, neliecieties pāri ierīces vākam un neturiet rokas virs tvaika izplūdes vārsta.

- Palielinoties spiedienam darba kamerā, automātiski nostrādā vāka bloķēšanas sistēma. Nemēģiniet atvērt ierīces vāku bez iepriekšējas spiediena normalizēšanas darba kamerā.
- Pēc šķidru vai biezenveidīgu ēdienu gatavošanas beigām ļaujiet ierīcei 5-10 minūtes atdzist pirms spiediena mazināšanas, lai novērstu karsta šķidruma izplūdi caur tvaika izplūdes vārstu.
- Ierīces vāku atveriet tikai ar speciālu ierīcē iestrādātu plastmasas rokturi. Ierīci drīkst celt, izmantojot tikai speciālus rokturus ierīces sānos un tikai izslēgtā stāvoklī.

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

- Bērni, vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai nepietiekamu pieredzi vai zināšanām ierīci drīkst izmantot tikai citas personas uzraudzībā un/vai gadījumā, ja ir instruēti par ierīces drošu izmantošanu un apzinās briesmas, saistītas ar tās izmantošanu. Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci. Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.
- Iepakojuma materiāli (plēve, putuplasts, u.c.) var būt bīstami bērniem. Nosmakšanas briesmas! Glabājiet tos bērniem nepieejamā vietā.
- Ir aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai veikt izmaiņas ierīces konstrukcijā. Visi ierīces apkalpošanas un remontu darbi ir jāizpilda autorizētajam servisa centram. Neprofesionāla darbu veikšana var izraisīt ierīces salūšanu, traumas un īpašuma bojājumus.

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

Tehniskais raksturojums

Modelis	RMC-PM381
Jauda	900 W
Spriegums	220-240 V, 50/60 Hz
Aizsardzība pret elektriskās strāvas triecienu	I klase
Trauka tilpums	5 l
Trauka pārklājums	pretpiedeguma
Displejs	LED
Tvaika vārsts	ņemamams
Vāks	ņemamams
Gabarītmēri	290 × 330 × 300 mm
Neto masa	4,7 kg
Aizsardzības sistēma	4-tīmeņu:

- tvaika izplūdes vārsts
- slēgvārsts
- temperatūras drošinātājs
- pārspiediena sensors

Programma

Atrvāres katla režīmi:

- РИС/КРУПЫ (RĪSI/PUTRAIMI)
- ТОМЛЕНИЕ (SUTINĀŠANA)
- СУП (ZUPA)
- ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (SAUTĒŠANA)
- ПЛОВ(ПЛОВS)
- ПАП/ВАРКА (TVAIKS/VĀRĪŠANA)

Multikatla režīmi:

- ЙОГУРТ/ТЕСТО (JOGURTS/MĪKLUS)
- ВЫПЕЧКА (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI)
- ЖАРКА/ФРИТЮР (SĒPŠANA)
- ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (BĒRNU PĀRTIKA)
- МОЛОЧНАЯ КАША (PIENA PUTRA)
- ХЛЕБ (MAIZE)
- ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)

Funkcijas

MASTERCHEF LITE (temperatūras un laika maiņa gatavošanas procesā)ir
Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšana (automātiskā sildīšana)līdz 12 stundām
Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšanair
Ēdienu uzsilīšanalīdz 12 stundām
Atliktais startslīdz 24 stundām
Skaņas signālu atslēgšanair
Valdymo pulto blokavimasir

Komplektācija

Multikatls-atrvāres katls1 gab.
Trauks1 gab.
Konteiners gatavošanai ar tvaiku1 gab.
Paliktinis gatavošanai ar tvaiku1 gab.
Mērglāze1 gab.
Kauss1 gab.
Lēzena karote1 gab.
Grāmata recepte1 gab.
Strāvas vads1 gab.
Lietošanas instrukcija1 gab.
Servisa grāmata1 gab.

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

Modeļa uzbūve (A1, 3 lpp.)

- | | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| 1. Ierīces vāks | 3. Rokturi ierīces pārvietošanai |
| 2. Rokturis vāka atvēršanai | 4. Tvaika izplūdes vārsts |

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 5. Slēgvārsts | 13. Lēzena karote |
| 6. Tvaika vārsta aizsargvāciņš | 14. Kausis |
| 7. Slēgvārsta gumija | 15. Mērglāze |
| 8. Blīvējošais gredzens | 16. Konteiners gatavošanai ar tvaiku |
| 9. Trauks | 17. Strāvas vads |
| 10. Vadības panelis ar displeju | 18. Paliktis gatavošanai ar tvaiku |
| 11. Ierīces korpusis | 19. Noņemams iekšējais vāks |
| 12. Konteiners kondensāta savākšanai | |

Vadības panelis (A2, 4 lpp.)

1. Displejs
2. Automātisko programmu izvēles poga
3. Poga – gatavošanas programmas izvēle, parametra vienību samazināšana
4. Poga – gatavošanas programmas izvēle, parametra vienību palielināšana
5. Poga – darbības spiediena iestatīšana programmām, kuras darbojas ātrvāres katla režīmā
6. Poga – pāreja uz gatavošanas temperatūras iestatīšanas režīmu
7. Poga – uzslēdzšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana, gatavošanas programmu darbības pārtraukšana, veikto iestatījumu atcelšana
8. Poga – pāreja uz gatavošanas laika iestatīšanas režīmu
9. Poga – pāreja uz atklātā starta laika iestatīšanas režīmu, skaņas signālu atslēgšana
10. Poga – izvēlētais gatavošanas programmas ieslēgšana, automātiskās sildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana

Displeja uzbūve (A3, 5 lpp.)

1. Automātiskās sildīšanas/uzslēdzšanas darbības indikators
2. Ēdiena gatavošanas režīma un gatavošanas laika iestatīšanas indikators
3. Atklātā starta funkcijas indikators
4. Ierīces vāka stāvokļa indikators: bloķēts
5. Skaņas signālu atslēgšanas indikators
6. Laika vienību/temperatūras vienību indikators
7. Indikators darbībai ar spiedienu
8. Darbībai nepieciešamo parametru sasniegšana / indikators spiediena līmeņa darba kamerā

I. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS

Izpakojiet ierīci. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.

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

Pēc transportēšanas vai uzglabāšanas zemā temperatūrā, ierīci pirms ieslēgšanas ir nepieciešams paturēt istabas temperatūrā ne mazāk par 2 stundām.

Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drānu un izmazgājiet trauku, ļaujiet tiem nožūt. Lai izvairītos no nepatīkamas smakas pirmajā lietošanas reizē, veiciet pilnu ierīces tīrīšanu (skat. "Ierīces kopšana").

Novietojiet ierīci uz cietais, līdzena virsmas tā, lai karstais tvaiks, kurš nāk no tvaika vārsta, nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīviem segumiem, elektroierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var ciest no paaugstināta mitruma un temperatūras.

Pirms gatavošanas pārliecinieties, vai multivāres katla ārējām un iekšējām redzamām daļām nav bojājumu, sīļpuma vai citu defektu. Starp kausu un sildlementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

UZMANĪBU! Neatveriet ierīci ar rokturi, lai atvērtu vāku.

Neieslēdziet ierīci bez ievietota trauka vai ar tukšu trauku – netīšām ieslēgta gatavošanas programma var novest pie ierīces pārkaršanas vai pretpiedeguma pārkļūjuma bojājumiem. Pirms produktu cepšanas ielejiet traukā nedaudz eļļas vai ielieciet sviestu.

II. MULTIKATLA-ĀTRVĀRES KATLA LIETOŠANA

Vāka bloķēšana

Bloķējot vāku, tas hermētiski savienojas ar ierīces korpusu, kas ļauj radīt darba kamerā augstu spiedienu. Kad spiediens ierīcē ir augstāks par atmosfēras spiedienu, vāks automātiski bloķējas. Ja pēc gatavošanas beigām vāks atveras ar pūlēm, tas nozīmē, ka spiediens darba kamerā vēl ir pārāk augsts. Ļaujiet ierīcei pāris minūtes atdzīst, pēc tam pagrieziet tvaika vārstu pozīcijā „Открыто” („Atvērt”), lai normalizētu spiedienu traukā.

UZMANĪBU! Gatavošanas laikā ierīce uzkarst! Nepieskarieties metālskaidām ierīces daļām gatavošanas laikā un pēc gatavošanas beigām.

Pirms ierīces pārvietošanas pārliecinieties, ka tā ir pilnībā atdzīzusī. Pārvietojiet ierīci, turot to aiz korpusa.

Aizsardzības sistēma

Multikatts-ātrvāres katls REDMOND RMC-PM381 ir aprīkots ar daudzlīmeņu aizsardzības sistēmu. Ja temperatūra un/vai spiediens darba kamerā pārsniedz pieļaujamos rādītājus, sistēma automātiski normalizē dotos parametrus bez gatavošanas procesa pārtraukšanas. Ja noteiktā laika posmā parametri nenormalizējas, multikatla-ātrvāres katla darbība tiek pilnībā pārtraukta, atskan 6 īsi skaņas signāli.

Ja gatavošanas process ir pārtraukts ātrvāres režīmā nospiežot pogu (vai ierīce bija atvienota no elektrotīkla gatavošanas laikā), ļaujiet ierīcei pāris minūtes atdzīst, pēc tam pagrieziet tvaika vārstu pozīcijā „Открыто” („Atvērt”), lai normalizētu spiedienu traukā. Pēc spiediena normalizēšanas darba kamerā atveriet ierīces vāku.

Skaņas signālu atslēgšana

Jūs varat ieslēgt/izslēgt skaņas signālu jebkurā ierīces darbības režīmā, izņemot programmas iestatīšanu līdz startam. Lai to izdarītu, nospiežiet un pāris sekundes turiet nospiestu pogu . Ja skaņas signāli ir ieslēgti, uz displeja deg indikators .

Valdymo pulto blokavimas

Lai nodrošinātu ierīces papildus aizsardzību, tai ir paredzēta vadības paneļa bloķēšanas funkcija, novēršot netīšu pogu nospiešanu.

Lai ieslēgtu/izslēgtu vadības paneļa bloķēšanu, jebkurā režīmā, izņemot programmas iestatīšanu līdz startam, nospiežiet pogu . Pēc tam, neatlaizot pogu, nospiežiet pogu un pāris sekundes turiet abas pogas nospiešanas. Atskanēs garš skaņas signāls. Ja panelis ir bloķēts, uz displeja degs indikators .

Gatavošanas laika iestatīšana

Multikatlam – ātrvāres katlam REDMOND RMC-PM381 var patstāvīgi iestatīt gatavošanas laiku katrai programmai, izņemot programmu ЭКСПЕСС. Maiņas solis un iespējamais laika diapazons ir atkarīgs no izvēlētas gatavošanas programmas.

Lai iestatītu gatavošanas laiku, pēc automātiskās programmas izvēles nospiežiet pogu . Stundu vienības uz displeja sāks mirgot. Iestatiet vēlamās stundu vienības, spiežot pogas un . Lai saglabātu veiktās izmaiņas un pārietu pie minūšu iestatīšanas, nospiežiet pogu . Tāda paša veidā iestatiet minūšu vienības.

Pāris sekundes nospiežiet pogas uz paneļa, izmaiņas tiks automātiski saglabātas. Lai atgrieztos pie laika iestatīšanas, līdz automātiskās saglabāšanas sākuma nospiežiet pogu .

Stundu un minūšu laika vienību maiņa notiek neatkarīgi viena no otras. Lai pārīrinātu vienību maiņu, nospiežiet un turiet nospiestu atbilstošu pogu.

Gatavošanas temperatūras iestatīšana

Izmantojot programmas, kuras darbojas multikatla režīmā, izņemot programmu ЭКСПЕСС, jūs patstāvīgi varat mainīt gatavošanas temperatūru līdz programmas startam diapazonā no 35-180°C ar soli 1°C.

Lai iestatītu gatavošanas temperatūru, pēc automātiskās programmas izvēles nospiežiet pogu . Uz displeja sāks mirgot ierīcē iestatītā temperatūra.

Iestatiet sev vēlamu temperatūru, spiežot pogas un . Sasniedzot maksimālās/minimālās vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma/beigām. Lai pārīrinātu vienību maiņu, nospiežiet un turiet nospiestu atbilstošu pogu.

Pāris sekundes nospiežiet pogas uz paneļa, izmaiņas tiks automātiski saglabātas. Uz displeja atkal parādīsies gatavošanas laiks.

Lai novērstu pārkaršanu, iestatot gatavošanas temperatūru virs 150°C, gatavošanas laiks tiks ierobežots ar divām stundām.

Spiediena līmeņa iestatīšana

Izmantojot programmas, kuras darbojas ātrvares režīmā, jūs patstāvīgi varat mainīt spiediena līmeni. Lai pārietu pie spiediena līmeņa iestatīšanas, nospiediet pogu uz displeja sāks mirgot indikator un spiediena līmeņu skala. Spiediena regulēšana notiek ar pogām un spiediena līmenis uz skalas simetriski mainīsies. Sasniedzot maksimālās/minimālās vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma/beigām. Lai pārīrinātu vienību maiņu, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošu pogu. Pāris sekundes nospiediet pogas uz panela, izmaiņas tiks automātiski saglabātas. Uz displeja atkal parādīsies gatavošanas laiks, spiediena indikators pārstās mirgot.

Pēc automatiskās programmas iestēģšanas spiediena līmeņa indikators mirgos tik ilgi, kamēr ierīce sasnies darbībai nepieciešamos, iestatītos parametrus. Pēc darbībai nepieciešamo parametru sasniegšanas abi indikatori deģs līdz gatavošanas procesa beigām.

Atliktais starts

Funkcija "Atliktais starts" ļauj iestatīt laika intervālu, pēc kura beigām sāksies gatavošanas programmas darbība. Laiku var iestatīt diapazonā no 1 minūtes līdz 24 stundām ar maiņas soli – 1 minūte.

Lai iestatītu atlikta starta laiku, pēc automatiskās gatavošanas programmas izvēles nospiediet pogu Iedegsies indikators uz displeja sāks mirgot stundu vienības. Iestatiet vēlamās stundu vienības, spiežot pogas un . Lai saglabātu veiktās izmaiņas un pārietu pie minūšu iestatīšanas, nospiediet pogu . Tādā pašā veidā iestatiet minūšu vienības. Pāris sekundes nospiediet pogas uz panela, izmaiņas tiks automātiski saglabātas. Lai atgrieztos pie laika iestatīšanas, līdz automatiskās saglabāšanas sākumam nospiediet pogu . Pēc automatiskās saglabāšanas indikator nodzīs, iedegsies indikators , uz displeja parādīsies gatavošanas laika indikācija. Lai apskatītu atlikta starta laiku, nospiediet pogu . Stundu un minūšu vienību maiņa notiek neatkarīgi viena no otras. Sasniedzot maksimālās/minimālās vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma/beigām. Lai pārīrinātu vienību maiņu, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošu pogu.

Funkcija "Atliktais starts" nav pieejama izmantojot programmas ЖАРКА/ФРИТЮР un ЭКСПРЕСС.

Funkcijas "Atliktais starts" darbības laikā uz displeja deg izvēlētais programmas un indikatori, uz displeja atspoguļojas atlikta laika minūšu atpakaļskaitīšana un, ja ir ieslēgta automatiskās sildīšanas funkcija, deg indikators . Lai apskatītu gatavošanas programmas darbības laiku, nospiediet pogu .

Pēc funkcijas darbības beigām atskanēs trīs īsi skaņas signāli, sāksies izvēlētais gatavošanas programmas darbība.

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

Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšana (automātiskā sildīšana)

Šī funkcija iestēģas automātiski uzreiz pēc gatavošanas programmas darbības beigām un var saglabāt gatavā ēdiena temperatūru 70-75°C robežās līdz 12 stundām. Ja darbojas automatiskā sildīšana, uz displeja deg pogas indikators un indikators uz displeja atspoguļojas tiešā darbības laika atskaitē dotajā režīmā.

Ja ir nepieciešams, automatiskās sildīšanas funkciju var atslēgt, nospiežot pogu .

Funkcija "Automātiskā sildīšana" nav pieejama izmantojot programmas ЙОГУРТ/ТЕСТО un ЭКСПРЕСС.

Iepriekšēja automatiskās sildīšanas atslēgšana

Automātiskās sildīšanas iestēģšanās pēc programmas darbības beigām ne vienmēr ir vēlama. Ņemot to vērā, multikatlam – ātrvares katlam REDMOND RMC-PM381 ir paredzēta iespēja savlaicīgi izslēgt šo funkciju gatavošanas programmas darbības laikā. Lai to izdarītu, programmas darbības laikā nospiediet pogu , indikator nodzīs. Lai atkal ieslēgtu automatisko sildīšanu, vēlreiz nospiediet pogu (indikators iedegsies).

Jūsu ērtībai, iestatot gatavošanas temperatūru, kura ir zemāka par 80°C, automatiskā sildīšana tiks automātiski atslēgta bez iespējas to ieslēgt manuāli. Ja programmas darbības laikā tiks iestatīta temperatūra virs 80°C, automatiskās sildīšanas funkcija ieslēgsies automātiski.

Ēdienu uzsildīšana

Multikatlau-ātrvares katlu REDMOND RMC-PM381 var izmantot dažādu ēdienu uzsildīšanai. Lai to izdarītu:

1. Pārīciet produktus traukā, ievietojiet to ierīces korpusā.
2. Aizveriet vāku, ievietojiet ierīci elektrotīklam.
3. Nospiediet pogu Iedegsies pogas indikators un indikators , taimeris sāks uzsildīšanas laika atskaiti. Kad ierīce sasnies 70°C temperatūru, atskanēs divi īsi skaņas signāli.

Ierīce uzsildīs ēdienu līdz 70-75°C un saglabās to siltu līdz 12 stundām. Ja ir nepieciešams, sildīšanu var apstādīnāt, nospiežot pogu indikators nodzīs, ierīce pāries gaidīšanas režīmā (uz displeja atspoguļosies - - - -).

Pateicoties automatiskās sildīšanas un ēdienu uzsildīšanas funkcijām, multikats – ātrvares katls var saglabāt ēdienu karstu līdz 12 stundām, tomēr mēs neiesakām atstāt ēdienu šādā stāvoklī ilgāk par 2-3 stundām, ja tas var novest pie ēdiena kvalitātes zuduma.

Funkcija MASTERCHEF LITE

Funkcija MASTERCHEF LITE ļauj automatiskajām programmām, kuras darbojas multikatlā režīmā, mainīt gatavošanas laiku un temperatūru, izņemot programmu ЭКСПРЕСС. Laika maiņas solis un diapazons ir atkarīgi no izvēlētais programmas. Temperatūras maiņas diapazons – no 35 līdz 180°C ar soli – 1°C.

Funkcijas "Atliktais starts" darbības laikā funkcija MASTERCHEF LITE nav pieejama.

Funkcija MASTERCHEF LITE var izrādīties īpaši noderīga, ja jūs gatavojat sarežģītu ēdienu, kuram ir nepieciešams izmantot vairākas gatavošanas programmas (piemēram, kāpostu tīteņi, bejstrogonovs, zupas un pastas ar dažādām receptēm, džeļi utt.).

Lai izmainītu gatavošanas temperatūru:

1. Gatavošanas programmas darbības laikā nospiediet pogu . Temperatūras vienības uz displeja sāks mirgot.
2. Veicot nākamās temperatūras izmaiņas, uz displeja atspoguļosies pēdējās iestatītās vienības.
2. Iestatiet vēlamās vienības, spiežot pogas un . Sasniedzot maksimālās/minimālās vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma/beigām. Lai pārīrinātu vienību maiņu, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošu pogu.
3. Pāris sekundes nospiediet pogas uz vadības panela, izmaiņas tiks automātiski saglabātas.

Lai novērstu pārkaršanu, iestatot gatavošanas temperatūru virs 150°C, gatavošanas laiks tiks ierobežots ar divām stundām. Ja temperatūras maiņa tiks veikta brīdī, kad ierīce vēl nav sasniegusi darbībai nepieciešamos parametrus (ja tas ir paredzēts rīpniecī iestatījums), iepriekšējais uzsildīšanas process tiks pārtraukts. Sākies programmas darbības laika atpakaļskaitīšana. Gatavošanas laika maiņa netiekemē iepriekšējās uzsildīšanas procesu.

Lai izmainītu gatavošanas laiku:

1. Gatavošanas programmas darbības laikā nospiediet pogu . Stundu vienības uz displeja sāks mirgot.
2. Iestatiet vēlamās stundu vienības, spiežot pogas un . Lai saglabātu veiktās izmaiņas un pārietu pie minūšu iestatīšanas, nospiediet pogu . Tādā pašā veidā iestatiet minūšu vienības. Pāris sekundes nospiediet pogas uz vadības panela, izmaiņas tiks automātiski saglabātas. Lai atgrieztos pie laika iestatīšanas, līdz automatiskās saglabāšanas sākumam nospiediet pogu . Stundu un minūšu vienību maiņa notiek neatkarīgi viena no otras. Lai pārīrinātu vienību maiņu, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošu pogu.
3. Pāris sekundes nospiediet pogas uz vadības panela, izmaiņas tiks automātiski saglabātas.

Ja tiks iestatītas 00:00 laika vienības, programmas darbība tiks apstādīnāta.

Kopējie automatisko programmu lietošanas noteikumi

SVARĪGI! Ja ierīce tiek izmantota ūdens vārīšanai (piemēram, produktu vārīšanai), AIZLIEGST iestatīt gatavošanas temperatūru augstāku par 100°C. Tas var novest pie ierīces pārkaršanas un bojājumiem. Ta pašā iemesla dēļ ir AIZLIEGST izmantot ūdens vārīšanu ar programmu ХЛЕБ, ЖАРКА/ФРИТЮР, БЫЛЕТЧКА.

1. Sagatavojiet (nosveriet) nepieciešamās sastāvdaļas.
2. Ievietojiet sastāvdaļas ierīces traukā atbilstoši gatavošanas programmai un trauku ievietojiet ierīces korpusā. Pārbaidiet, vai visas sastāvdaļas, ieskaitot ūdeni, atrodas zemāk par maksimālo līmeņa atzīmi trauka iekšpusē. Pārīcieties, ka trauks ir novietots taisni un cieši pieguļ sīdelementam.
3. Aizveriet ierīces vāku un pagrieziet pulksteņrādītāju virzienā līdz galam.

UZMANĪBU! Ja jūs gatavojat augstā temperatūrā ar lielu eļļas daudzumu, vienmēr atstājiet ierīces vāku atvērtu.

4. Gatavojot ātrvares režīmā nepieciešams tvaika vārstu iestatīt pozīcijā „Закрыто” („Aizvērt”), multikatlā režīmā – pozīcijā „Открыто” („Atvērt”).
5. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
6. Lai izvēlētos kādu automatiskās gatavošanas programmu, nospiediet atbilstošu pogu uz panela. Jūs varat arī izvēlēties gatavošanas programmu spiežot pogas un , programmu pārslēgšanās notiek pa apli, uz displeja iedegas izvēlētais programmas indikators.

- Ja ir nepieciešams, izmainiet ierīcē iestatīto gatavošanas laiku.
- Ja ir nepieciešams, izmainiet gatavošanas temperatūru (programmām, kuras darbojas multikatla režīmā) vai spiediena līmeni (programmām, kuras darbojas ātrvāres režīmā).
- Ja ir nepieciešams, iestatiet atlikātā starta laiku.



Parametru maiņa var notikt jebkādā secībā.

Jebkurā iestatīšanas posmā, nospiežot pogu , programma sāks darbību ar esošajiem parametriem.

- Lai gatavošanas programma sāktu darboties, nospiediet pogu . Atkarība no izvēlētas gatavošanas, laika atpakaļskaitīšana sāksies uzreiz vai pēc nepieciešamās temperatūras un spiediena sasniegšanas traukā.



Dažām automatiskajām programmām gatavošanas laika atskaitē sākas tikai tad, kad ierīcē ir sasniegusi darbībai nepieciešamo temperatūru. Piemēram, programmai ПАР/ВАРКА iestatītā laika atpakaļskaitīšana sākas tikai tad, kad ūdens traukā ir sācis vārīties un ir pietiekami daudz tvaika traukā.

Kamēr ierīcē nesniedz nepieciešamos parametrus, mirgo indikatorī un pakāpeniski aizpildās spiediena līmeņa skala. Izmantojot programmas, kuras darbojas ātrvāres režīmā, spiediena līmeņa skala aizpildās tikai līdz iestatītajam spiediena vienībām. Kad ierīcē būs sasniegusi nepieciešamos parametrus, atskanēs skaņas signāls. Indikatoris pārstās mirgot, indikatoris un spiediena līmeņa skala nodzīs vai deģs nepārtraukti, ja programma darbojas ar spiedienu.

- Par gatavošanas programmas beigām pavēstīs trīs īs skaņas signāli. Pēc programmas / automatiskās sildīšanas darbības beigām uz displeja pāris sekundes parādīsies uzraksts „End”.
- Izmantojot programmas, kuras darbojas ātrvāres režīmā, pēc gatavošanas beigām ļaujiet ierīcē pāris minūtes atdzist, pēc tam pārvietojiet tvaika vārstu pozīcijā „Открыт” („Atvērt”), lai normalizētu spiedienu darba kamērā.

Lai atceltu iestatīto programmu, pārtrauktu gatavošanas vai automatiskās sildīšanas procesu, nospiediet pogu .



AIZLIEGTS:

- piepildīt trauku ar produktiem un ūdeni augstāk par maksimālā līmeņa atzīmi trauka iekšpusē;
- gatavot ātrvāres režīmā bez ūdens vai cita šķidruma (minimālais nepieciešamais šķidrums tilpums – 2 mērglāze);
- izmantot ātrvāres režīmu produktu cepšanai eļļā.



Lai iegūtu kvalitatīvu rezultātu, mēs iesakām izmantot receptes gatavošanai no pavārgrāmatas, kas pievienota spiediena multicooker, kas īpaši izstrādāts šim modelim. Attiecīgās receptes var atrast arī tīmekļa vietnē www.redmond.company.

Gatavošanas programmu kopējā tabula (rūpnīcas iestatījumi)

Programma	Lietošanas ieteikumi	Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/iestatīšanas solis	Gatavošana ar spiedienu	Atliktais starts	Darbībai nepieciešamo parametru sasniegšana	Automatiskā sildīšana
РИС/КРУПЫ	Dažādu graudaugu un piedevu gatavošana. Ūdeni vārīto ierīdo putru gatavošana	0:10	1 min – 2 st / 1 min	✓	✓	✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Karsēta piena, sautētas gaļas, stībiņu, galerta gatavošana	1:00	1 min – 5 st / 1 min	✓	✓	✓	✓
СУП	Buljoni, mērci, dārzeņu un auksto zupu gatavošana	0:20	1 min – 4 st / 1 min	✓	✓	✓	✓
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЦА	Gaļas, zivju, dārzeņu, dažādu piedevu un daudzkomponentu ēdienu sautēšana	0:20	1 min – 4 st / 1 min	✓	✓	✓	✓
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Dažādu jogurtu pagatavošana	8:00	10 min – 12 st / 1 min	✓	✓	✓	✓
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Bērnu pārtikas gatavošana	0:10	1 min – 4 st / 1 min	✓	✓	✓	✓

Programma	Lietošanas ieteikumi	Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/iestatīšanas solis	Gatavošana ar spiedienu	Atliktais starts	Darbībai nepieciešamo parametru sasniegšana	Automatiskā sildīšana
МОЛОЧНАЯ КАША	Pienā vārītu putru gatavošana	0:20	1 min – 4 st / 1 min	✓	✓	✓	✓
ПАР/ВАРКА	Gaļas, zivju, dārzeņu un citu produktu gatavošanas ar tvaiku	0:10	1 min – 2 st / 1 min	✓	✓	✓	✓
ВЫПЕЧКА	Kēksu, biskvītu, saņemumu, rauga un kārtainās mīklas pīrāgu cepšana	1:00	1 min – 4 st / 1 min	✓	✓	✓	✓
ЖАРКА/ФРИТЮР	Gaļas, zivju, dārzeņu un daudzkomponentu ēdienu cepšana	0:18	1 min – 1 st / 1 min	✓	✓	✓	✓
ПЛОВ	Dažādu plover veidu gatavošana (ar gaļu, zivīm, putnu gaļu, dārzeņiem)	0:20	1 min – 3 st / 1 min	✓	✓	✓	✓
ХЛЕБ	Maizes gatavošana no kviešu un rudzu miltiem (iekļaujot mīklas raudzēšanas etapu)	3:00	1 min – 4 st / 1 min	✓	✓	✓	✓
ЭКСПРЕСС	Ātra rīsu gatavošana, ūdeni vārīto ierīdo putru gatavošana. Lai uzsaktu gatavošanu, gaidīšanas režīmā nospiediet un pāris sekundes turiet nospiegtu pogu . Uz displeja parādīsies . Automatiskā izslēgšanās pēc pilnīga ūdens vārīšanās						

III. GATAVOŠANAS PADOMI

Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem

Produkts	Svars, g (daudz.)	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min
Cūkgaļas/liellopu gaļas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	800	30/40
Jēra gaļas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	800	40
Vistas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	800	20
Frikadeles/kotletes	500	800	25/40
Zivs (fileja)	300	800	15
Jūras veltes (svaigi saldētas)	300	800	5
Kartupeļi (sagriezti 4 daļās)	500	800	20
Burkāni (1,5-2 cm kubiņi)	500	800	35
Bietes (sagrieztas 4 daļās)	500	1500	90

Produkts	Svars, g (daudz.)	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min
Dārzeni (svaigi saldēti)	500	800	5
Vistu olas	5 gab.	800	10

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

Ieteikumi temperatūras režīmu izmantošanai

Darba temperatūra, °C	Ieteikumi izmantošanai	Darba temperatūra, °C	Ieteikumi izmantošanai
35	Miklas uzraudzēšana, etiķa pagatavošana	110	Sterilizēšana
40	Jogurtu pagatavošana	115	Cukura sirupa pagatavošana
45	Raudzēšana	120	Cūku stilbiņa pagatavošana
50	Rūgšana	125	Sautētas gaļas pagatavošana
55	Pomādes konfekšu gatavošana	130	Sacepuma pagatavošana
60	Zaļās tējas, bērnu ēdienu gatavošana	135	Gatavo ēdienu apcepšana, lai izveidotu tiem kraukšķīgu garozīņu
65	Vakumierpakojumā esošas gaļas vārīšana	140	Žāvēšana
70	Punša pagatavošana	145	Dārzenu un zivju cepšana folijā
75	Pasterizēšana, baltās tējas pagatavošana	150	Gaļas cepšana folijā
80	Karstvīna pagatavošana	155	Rauga miklas izstrādājumu cepšana
85	Biezpiena vai ēdienu, kuru gatavošanai nepieciešams ilgs laiks, pagatavošana	160	Putnu cepšana
90	Sarkanās tējas pagatavošana	165	Steiku cepšana
95	Piena biezputru vārīšana	170	Cepšana miklā
100	Beze vai ievārījumu pagatavošana	175	Nagetu gatavošana
105	Galerta pagatavošana	180	Fri kartupeļu gatavošana

o Skatiet arī receptu grāmatu.

IV. PAPILDUS IESPĒJAS

- Biezpiena, siera pagatavošana
- Fondi gatavošana
- Trauku sterilizācija
- Šķidro produktu pasterizācija
- Bērnu pārtikas uzsilšana

o Sīkaku informāciju var atrast receptu grāmatā vai mājas lapā www.redmond.company.

V. PAPILDUS AKSESUĀRI

(var iegādāties atsevišķi)

Papildus aksesuāri neietilpst multikatlā-ātrvāres katla REDMOND RMC-PM381 komplektā. Tos iegādāties vai uzņemt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājas lapā www.redmond.company vai oficiālo izplatītāju veikalos.

VI. IERĪCES KOPŠANA

⚠ Pirms ierīces tīrīšanas pārlicinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi!

Kopējie noteikumi un ieteikumi

- Pirms pirmās lietošanas vai smaku likvidēšanai multikatlā-ātrvāres katlā pēc gatavošanas iesakām 15 minūtes pavārt pusi citrona izmantojot programmu PIAP/BAPKA.
- Neatstājiet aizvērt multikatlā-ātrvāres katlā trauku ar pagatavoto ēdienu vai ūdeni ilgāk par 24 stundām. Trauku ar pagatavoto ēdienu var glabāt ledusskapī un nepieciešamības gadījumā uzsilīt multikatlā-ātrvāres katlā, izmantojot ēdienu uzsilīšanas funkciju.
- Ja ierīce ilgstošu laiku netiek izmantota, atslēdziet to elektrotīkla. Darba kamerai, sildīšanas diskam, traukam, vākam, noņemamai blīvējošai gumijai, tvaika vārstam un pretvārstam ir jābūt tīriem un sausiem.
- STOP** AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem tekoša ūdens!
- AIZLIEGTS tīrīšanai izmantot rupjas salvetes vai sūkļus, abrazīvas pastas. Nav pieļaujams izmantot jebkādas agresīvas ķīmiskās vielas vai citas vielas, kuras nav ieteicamas lietot virsmām, kurām ir saskare ar ēdienu.
- Esiet uzmanīgi tīrot multikatlā-ātrvāres katla gumijas detaļas: to deformācija vai bojājumi var novest pie ierīces nepareizas darbības.
- Ierīces korpusu var tīrīt pēc nepieciešamības. Trauku, vāku un noņemamo blīvējošo gumiju, tvaika vārstu un pretvārstu tīriet pēc katras ierīces izmantošanas reizes. Kondensātu, kurš rodas ēdiena gatavošanas procesā, likvidējiet pēc katras ierīces izmantošanas reizes. Darba kameras iekšējās virsmas tīriet pēc nepieciešamības.

Korpora tīrīšana

Ierīces korpusu tīriet ar mitru virtuves salveti vai sūkli. Var lietot saudzīgu tīrīšanas līdzekli. Lai noņemtu gredzens, uzmanīgi pavelciet to uz sevi. Lai izvairītos no ūdens notecējumiem un ūdens traipiem uz ierīces korpusa, rūpīgi noslaukiet to pilnīgi sausu.

Trauka tīrīšana

Trauku var tīrīt ar rokām, izmantojot mikstu sūkli un trauku mazgājamās lūdzekļus, kā arī mazgāt trauku mazgājamā mašīnā (saskaņā ar ražotāja ieteikumiem).
Lielu netīrumu gadījumā ielejiet traukā siltu ūdeni un atstājiet trauku uz kādu laiku atmirkt, pēc tam trauku iztīriet. Obligāti rūpīgi noslaukiet trauka ārējo virsmu, pirms tā ielikšanas multikatlā-ātrvāres katla korpusā.
Regulāri izmantojot trauku, ar laiku pilnībā vai daļēji var mainīties tā pretpledeguma pārklājuma krāsa. Tas nav uzskatāms par trauka defektu.

Noņemamā tvaika vārsta un pretvārsta tīrīšana

1. Uzmanīgi pavelciet tvaika vārstu uz augšu.
2. Izņemiet iekšējo vāku, velkot to uz sevi.
3. Noņemiet uzgali uz vāciņa iekšpusē, pavelkot to uz sevi.
4. Uzmanīgi noņemiet pretvārsta gumiju un izņemiet pašu vārstu. Nomazgājiet visas vārsta un pretvārsta sastāvdaļas.
5. Salieciet atpakaļejošā secībā: ievietojiet atpakaļ pretvārstu un uzmanieciet tam gumiju, novietojiet atpakaļ aizsargrežēs. Stingri ievietojiet tvaika vārstu ligzdā ierīces vāka augšpusē.

⚠ UZMANĪBU! Lai izvairītos no vārsta gumijas deformācijas, tīrot vai uzstādot gumiju to netaipiet un nevirpīniet. AIZLIEGTS tīrīt iekšējo vāku trauku mazgājamā mašīnā!

Kondensāta likvidēšana

Dotajam modelim kondensāts uzkrājas speciālā iedobē uz ierīces korpusa apkārt traukam un satek speciālā konteinerī, kurš atrodas ierīces aizmugurējā daļā.

1. Atveriet vāku, izņemiet trauku. Ja ir nepieciešams, nedaudz pavelciet multikatlā-ātrvāres katls daļu, lai kondensāts pilnībā satecētu konteinerī.
2. Noņemiet konteineri, viegli pavelkot aiz izvirzījuma uz savu pusi.
3. Izlejiet kondensātu. Izskalojiet konteineri, sekojot augstāk minētajiem noteikumiem un novietojiet to atpakaļ.
4. Iedobumā apkārt traukam palikušo kondensātu noņemiet ar virtuves salveti palīdzību.

Darba kameras tīrīšana

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

Darba kameras sānu sienas, sildīšanas diska virsmu un centrālā temperatūras sensora uzmvu (kas atrodas sildīšanas diska vidū) var tīrīt ar mitru (nevis slapju) sūkli vai salveti. Ja tiek izmantoti mazgāšanas līdzekļi, ir nepieciešams rūpīgi likvidēt to paliekas, lai izvairītos no nepatīkamas smakas ēdiena gatavošanas laikā. Gadījumā, ja svešķermeņi ir iekļuvuši iedobumā apkrīt centrālajam temperatūras sensoram, uzmanīgi izņemiet tos ar pinceti, nespiežot uz sensora uzmvu. Sildīšanas diska virsmas tīrīšanai ir pieļaujams izmantot vidēji cietu samitrinātu sūkli vai sintētisku birsti.

i Regulāra ierīces izmantošana ar laiku var novest pie pilnīgas vai daļējas sildelementa diska krāsas maiņas. Tas nav uzskatāms par ierīces bojājumu un nekādi neietekmē tās darbību.

Transportēšana un Uzglabāšana

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

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

Nepieciešams sargāt ierīces iepakojumu no ūdens un šķidruma iekļūšanas.

VII. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISA CENTRĀ

Bojājums	Iespējamie cēloņi	Bojājumu likvidēšanas veids	
Uz displeja parādījās paziņojums par kļūdu: "E", atskan 6 tsi skaņas signāli	Sistēmas kļūda, iespējams vadības plates vai sildelementa bojājums	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku, pieslēdziet ierīci elektrotīklam	
Ierīce neieslēdzas	Strāvas vads nav pievienots ierīcei un (vai) kontaktlīdzdai	Pārliecinieties, ka ņemamais strāvas vads ir ievietots pareizajā ierīces ligzdā un pievienots rozetei	
	Bojāta kontaktlīdzda	Pieslēdziet ierīci kontaktlīdzdai, kura darbojas	
Ēdiens gatavojas pārāk ilgi	Tīklā nav elektropadeves	Pārbaudiet elektropadevi tīklā. Ja nav elektropadeves, vēršieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja	
	Strāvas zudumi elektropadeves laikā (nestabils strāvas spriegums vai tas atrodas zem normas)	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir nestabils vai zem normas, vēršieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja	
	Starp trauku un sildelementu atrodas svešķermeņi vai kādas daļiņas (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi)	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Likvidējiet svešķermeņus vai daļiņas	
	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni	
Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks. Notiek programmas darbības laikā atskaite	Sildīšanas disks ir ļoti netīrs	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Notīriet sildīšanas disku	
	Trauks un multikatta iekšējais vāks hermētiski nesavienojas	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni
		Vāks nav cieši aizvērts vai zem vāka ir iekļuvusi svešķermeņi	Pārbaudiet, vai starp vāku un ierīces korpusu nav svešķermeņu (atkritumi, graudi, ēdienu gabaliņi), izņemiet tos. Aizverot vāku, vienmēr ir jāatskan klikšķam
Iekšējā vāka blīvējošā gumija ir netīra, deformējusies vai bojāta		Pārbaudiet iekšējā vāka blīvējošo gumiju. Iespējams, to vajag nomainīt	

Bojājums	Iespējamie cēloņi	Bojājumu likvidēšanas veids
Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks. Programmas darbības laikā atskaite nenotiek	Ir nozaudēts tā blīvgumija	Pārbaudiet, vai tā blīvgumija atrodas savā vietā
Ierīce darbojoties ātrāves režīmā no slēgvārsta atveres turpina izplūst tvaiks. Programmas darbības laikā atskaite nenotiek	Slēgvārsts ir netīrs	Veiciet slēgvārsta tīrīšanu atbilstoši nodaļai "Ierīces kopšana"
	Ir nozaudēts slēgvārsts vai tā blīvgumija	Pārbaudiet, vai slēgvārsts un tā blīvgumija atrodas savā vietā

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



Ekoloģiski nekaitīga utilizācija (elektronisko un elektrisko ierīču utilizācija)

Iepakojumu, lietošanas instrukciju, kā arī pašu ierīci nepieciešams utilizēt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Rūpējieties par 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 jānodrošina speciālos pieņemšanas punktus vai atbilstošai organizācijai. Tādā veidā Jūs palīdzat vērtīgo izejvielu pārstrādes procesam.

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

⚠ Enne käesoleva seadme kasutamist lugege tähelepanelikult läbi kasutusjuhend ja hoidke seda teatmikuna. Seadme õige kasutamine pikendab oluliselt selle teenistusaja.

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

OHUTUSMEETMED

- Tootja ei kannu vastutust vigastuste eest, mis on tingitud toote ohutusnõuete ja kasutusreeglite rikkumisest.
- Nimetatud elektriseadet võib kasutada korterites, suvilates ja teistes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud otstarbekohatut kasutamist loetakse toote kasutuse rikkumiseks. Sel juhul ei kannu tootja vastutust võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme elektrivõrku lülitamist veenduge, et selle pinge ühtib seadme nominaalpingega (vt. tehnilisi iseloomustikke või toote tehasetabelit).
- Kasutage pikendust, mis on arvestatud seadme tarbimisvõimsusele – parameetrite mittevastavus võib tekitada lühise või kaabli süttimise.
- Lülitage seade vaid maandusega pistikutesse – kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Kasutades pikendust veenduge, et ka see on maandatud.

STOP **TÄHELEPANU!** Seadme töö ajal korpus, anum ja metalldetailid kuumenevad! Olge ettevaatlikud! Kasutage pajalappe. Vältimaks kuumast aurust tekkivat põletust, ärge kummarduge seadme kohale kaane avamisel.

- Peale kasutamist lülitage seade pistikust välja, samuti selle puhastamise või teisealdamise ajal. Elektrijuhet võte kuivade kätega, hoides seda kahvlist, mitte aga juhtmest.
- Ärge tõmmake elektrijuhet uksevahedest või soojusallikate läheduses. Jälgige, et elektrijuhet ei oleks keerunud ja painutatud, ei puutuks kokku teravate esemetega, nurkadega ja mööbli äärtega.

STOP **PIDAGE MEELES:** elektrikaabli juhuslik vigastamine võib tekitada häired, mis ei vasta garantii tingimustele, samuti võivad tekitada elektrilöögi. Vigastatud elektrikaabel on vaja viivitamatult välja vahetada hoolduskeskuses.

- Ärge paigutage seadet pehmele alusele, ärge katke seda töö ajal – see võib tingida seadme ülekuumenemise ja vigastumise.
- Seadet on keelatud kasutada Open õhu käes – niiskuse või kõrvaliste esemete sattumine seadme korpusesse võivad tingida seadmetõsisid häireid.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastusjuhendeid.
- Alati järgige auru vabastusventiili, surve reguleerimisventiili, kaane siseküljest tihendusrõngase ja kondensaati kogumismahuti puhtust ja töökindlust. Ärge ühendage seadet elektrivõrku, kui see on kahjustatud, ummistunud, kui ventiil, sisekate ja tihendirõngas on deformeeritud, kui kondensaadi mahuti on täis, Kui te vahetate tihendirõngast iseseisvalt, kasutage ainult varurõngast seadme komplektist.
- Surve all toidu valmistamiseks vee või muu vedelikku olemasolu on kohustuslik – vähemalt 1/5 kaussi mahust.

STOP **Praadimine ja küpsetamine kõrgsurve all on rangelt KEELATUD!**

- Auru vabastusventiili ummistumise vältimiseks täitke kauss toidu ja veega rohkem kui 4/5 kaussi mahust. Kui valmistate tooteid, millel on võime paisuda kuuma vees või eraldada vahu, – mitte rohkem kui 3/5 kaussi mahust.

STOP **On KEELATUD alustada kõrge surve toidu valmistamise programmi käivitamist, kui seade kaas ei ole täielikult fikseeritud!**

- Toidu valmistamise ajal auru vabastamise ventiili avamisel on võimalik tugev vertikaalne auru voolamine. Ärge painutage ja ärge hoidke käed augu kohal auru vabastusventiili avamisel.
- Kui surve töökambris on suurenenud, kaas automaatselt läheb lukku. Ärge püüdke kaant avada enne, kui surve töökambris on normaliseerinud.
- Pärast vedelate roogade või püree valmistamist laske seadmel jahtuda 5-10 minutit enne surve vabastamist, et vältida kuuma vedelikku voolamist läbi auru vabastusventiili.
- Seadme kaas avage ainult sellele paigaldatud plastist käepidega. Seadet saab tõsta ainult spetsiaalsete käepidemete abiga, mis asuvad seadme korpuse külgedel, ja ainult välja lülitatuna.

STOP *KEELATUD lasta seadet vette või paigutada seda jooksva vee alla!*

- Lapsed vanuses 8 aastat ja vanemad ning keha-, meele- või vaimupuudega inimesed ja inimesed, kellel pole piisavalt kogemusi või teadmisi, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all ja/või juhul, kui neid on eelnevalt seadme ohutus kasutamises instrueeritud ja nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud ohtudest. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8 aastastele lastele kättesaamatus kohas. Lapsed ei tohi seadet ilma täiskasvanute järelevalveta puhastada ega hooldada.
- Pakkematerjalid (kile, penoplast jne.) võivad olla lastele ohtlikud. Lämamatamise oht! Säilitage pakendit lastele kättesaamatus kohas.
- Seadme iseseisev remont või selle konstruktsiooni muudatuste tegemine on keelatud. Kõiki hooldus- ja remonditöid peab teostama vaid autoriseeritud hooldekeskus. Ebaprofessionaalselt teostatud töö võib tingida seadme rikkimineku, traumad ja vara kahjustuse.

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

Tehniline iseloomustus

Mudel	RMC-PM381
Võimsus	900 W
Pinge	220-240 V, 50/60 Hz
Elektrilöögikaitseklass I
Sisepoti maht5 l
Sisepoti katekinnikõrbemisevastane
EkraanLED
Auruklappeemaldatav
Kaaseemaldatav
Välismõõtmed	290 × 330 × 300 mm
Netokaal4,7 kg
Kaitsesüsteemon 4-tasemel:
• Auru vabastusventiil	
• Sulgemisventiil	
• Soojendus kaitse	
• Üleliigse surveandur	

Programm

Kiirkeetjarežiimis:	
РИС/КРУПЫ (RIIS/TANGAINE)	ЙОГУРТ/ТЕСТО (JOGURT/TAINAS)
ТОМЛЕНИЕ (MOORIMINE)	ВЫПЕЧКА (KÜPSETAMINE)
СУП (SUPP)	ЖАРКА/ФРИТЮР (PRAADIMINE)
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (HAUTAMINE)	ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (LASTETOTT)
ПЛОВ(ПЛОФ)	МОЛОЧНАЯ КАША (PIIMAPUDER)
ПАР/ВАРКА (AURUTAMINE/KEETMINE)	ХЛЕБ (LEIB)
	ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)

Multikeetjarežiimis:

Funktsioonid

MASTERCHEF LITE (toidu temperatuuri ja aja muutumine toidu valmistamise protsessi jooksul).....	jah
Valmis toidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine).....	kuni 12 tundi
Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimalus.....	jah
Toidu ülessoojendamine.....	kuni 12 tundi
Alguse viivitamine funktsioon.....	kuni 24 tundi
Helisignaali väljalülitamine.....	jah
Juhtpaneeli blokeerimine.....	jah

Komplekt

Multi-kiirkeetja.....	1 tk
Sisepott.....	1 tk
Nõu auru keetmiseks.....	1 tk
Alus auru keetmiseks.....	1 tk
Mööteklaas.....	1 tk
Kulp.....	1 tk
Lusikas.....	1 tk
Raamat retsepti.....	1 tk
Toitejuhe.....	1 tk
Kasutusjuhend.....	1 tk
Hooldusraamat.....	1 tk

Tootjal on õigus oma toodete täiustamise käigus toote disaini, komplekti kuuluvaid esemeid ja toote tehnilisi omadusi muuta ilma neist muudatustest täiendavalt teavitamata. Tehnilistes andmetes on lubatud hälve ±10%.

Seadme ehitus (A1, lk. 3)

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 1. Seadme eemaldatav kaas | 11. Korpus |
| 2. Kaane avamise käepide | 12. Kondensaadi kogumise nõu |
| 3. Kandesangad | 13. Lusikas |
| 4. Eemaldatav auruklapp | 14. Kulp |
| 5. Sulgemisventiil | 15. Mõõteklaas |
| 6. Auruventiili kaitsekork | 16. Nõu aurus keetmiseks |
| 7. Sulgemisventiili tihendi kumm | 17. Toitejuhe |
| 8. Kummitihend | 18. Alus aurus keetmiseks |
| 9. Sisepott | 19. Eemaldatav sisekaas |
| 10. Ekraaniga juhtpaneel | |

Juhtpaneel (A2, lk. 4)

- Ekraan
- Automaatsete programmide valimise nupud
- Nupp – toiduvalmistusprogrammi valimiseks, parameetri väärtuse vähendamiseks
- Nupp – toiduvalmistusprogrammi valimiseks, parameetri väärtuse suurendamiseks
- Nupp – tööruhu seadmiseks programmides, mis töötavad kiirkeetjarežiimis
- Nupp – temperatuuri seadmise režiimi minemiseks
- Nupp – soojashoidmise funktsiooni sisse-/väljalülitamine; toiduvalmistusprogrammi töö katkestamine; sisestatud parameetrite tühistamine
- Nupp – toiduvalmistamise ajal seadmisrežiimi minemiseks
- Nupp – viitstardi aja seadmise režiimi minemiseks
- Nupp – valitud toiduvalmistusprogrammi käivitamine, automaatnes soojashoidmise funktsiooni sisse-/väljalülitamine

Ekraan (A3, lk. 5)

- Automaatse soojashoidmise / ülessoojendusfunktsiooni töö indikaator
- Valmistamisaja režiimi ja valmistusaja seadmise indikaator
- Viitstardifunktsiooni indikaator
- Seadme kaane oleku indikaatorid: lukustatud
- Helisignaali väljalülitamise indikaator
- Ajanäidu/temperatuurinäidu indikaator
- Rõhu all töötamise indikaator
- Töörežiimi saavutamise ootamine / sisepotis vajaliku rõhutase saavutamise indikaator

I. ENNE ESMAST SISSELÜLITAMIST

Pakkige seade lahti, eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamkleebised.

Kindlasti säilitage kõik hoitavad sildid, sildid-tähised (nende olemasolul) ja toote korpusel olev seerianumbriga silt! Seadmel oleva seerianumbri puudumine jätab teid automaatselt ilma garantiihoolduse õigusest!
 Peale seadme transportimist ja madalatel temperatuuridel säilitamist on vaja seadet enne sisselülitamist hoida toatemperatuuril vähemal 2 tundi.

Asetage seade kõvale horisontaalsele pinnale nii, et auruklapist tulev kuum aur ei satuks tapeteideme, dekoratiivsetele katelele ja muudele esemetele ja materjalidele, mis võivad kannatada kõrgenenud niiskusest ja temperatuurist. Enne valmistamist veenduge, et multikeetja välised ja nähtavad sisemised osad ei oleks vigastatud, nendel ei esineks kilde ja muid defekte. Anuma ja soojenduskambrī põhja vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.

TÄHELEPANU! Ärge tõstke seade kaane avamiseks käepideme abil.

Ärge kasutage seadet ilma kaussita või kui kauss on tühi – seadme juhustikul käivitamisel toob see kaasa seadme kriitilise ülekuumenemise või põletamisvastase kate kahjustamisele. Enne toidu valmistamist lisage kaussi pisut toiduoli.

II. SEADME KASUTAMINE

Kaane lukustamine

Kui seadme kaas on lukustatud, siis ta on toote kehaga hermeetiliselt ühendatud ja töökambris tekib kõrge surve. Kui seadme surve on kõrgem kui atmosfäärirõhk, siis kaas lukustub automaatselt. Kui toiduvalmistamise lõpus kaas ei avane ilma pingutuseta, seega surve töökambris endiselt liiga kõrge. Laske seadmel mõni minut jahtuda ja seejärel keerake auru vabastusventiil „Открыто“ („Avatud“) asendisse, kaussi surve normaliseerimiseks.

TÄHELEPANU! Seade kuuneneb töö ajal! Ärge puudutage seade metalliosad toidu valmistamise jooksul ja kohe peale toidu valmistamist.

Enne seadme liigutamist veenduge, et see on täiesti jahtunud. Liigutage seadet toote keha toetades.

Kaitseüsteem

Multi-kiirkeetja REDMOND RMC-PM381 on varustatud mitmetasandilise kaitseüsteemiga. Kui temperatuur ja (või) surve kambris ületab lubatud näidu, siis süsteem automaatselt normaliseerib need parameetrid ilma toidu valmistamise protsessi katkestamata. Kui seda ei juhtu määratud aja jooksul, siis multikeetja töö saab täielikult peatatud ja seade annab seade 6 lühikest helisignaali.

Kui te katkestate toiduvalmistamise protsessi kiirkeetmise režiimis, vajutades nuppu (või seade lülitati vooluvõrgust välja programmi protsessi ajal), andke seadmel jahtuda mõne minuti jooksul, ja siis keerake auru vabastusventiil asendisse „Открыто“ („Avatud“) surve normaliseerimiseks. Pärast surve normaliseerimist toiduvalmistamiskambris võib avada seade kaant.

Helisignaali väljalülitamine

Helisignaali saate sisse / välja lülitada mis tahes seadme režiimis, välja arvatud programmi seadistamist enne töö algust. Selleks vajutage nuppu ja hoidke seda mõne sekundi jooksul. Kui helisignaali on välja lülitatud, süttib indikaator.

Juhtpaneeli blokeerimine

Lisa ohutuse tagamiseks on seadmel ettenähtud juhtpaneeli lukustamise funktsioon, mis takistab nuppude juhuslikku vajutamist.

Juhtpaneeli lukustamise sisse/välja lülitamiseks mis tahes režiimis, välja arvatud programmi seadistamist enne töö algust, vajutage nuppu seejärel samaaegselt vajutage nuppu ja hoidke mõlemat nuppu mõned sekundid. Seade annab pika helisignaali. Kui paneel on lukustatud, süttib ekraanil tähis .

Toidu valmistamisaja seadistamine

Multi-kiirkeetjas REDMOND RMC-PM381 te saate ise määrata toidu valmistamise aega iga programmi jaoks, välja arvatud programm ЭКСПЕСС. Muudatuste sagedus ja võimalik aja kestvus sõltuvad valitud toiduvalmistamise programmist.

Peale automaatse programmi valimist seadke toiduvalmistamisega, vajutades nuppu . Kuvari näidud hakkavad vilkuma. Määrake soovitud aeg (tundid), vajutades nupud ja . Tehtud muudatuste salvestamiseks ja minutite seadistamiseks vajutage nuppu . Määrake minutid samal viisil.

Muudatused salvestatakse automaatselt, ärge vajutage paneeli nuppu mõne sekundi jooksul. Kella seadistamise naasmiseks vajutage enne autosalvestamist nuppu .

Tundide ja minutite muutmine toimub üksteisest sõltumatult. Kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke soovitud nuppu.

Toidu valmistamise temperatuuri seadistamine

Kasutades multikeetja režiimi programmid, välja arvatud programm ЭКСПЕСС, enne stardi te saate ise muuta toidu valmistamise temperatuuri, 35-180°C, sagedusega 1°C.

Peale automaatse programmi valimist vajutage nuppu . Kuvaril hakkab vilkuma vaikimisi määratud temperatuur. Seadistage soovitud temperatuur, vajutades ja . Maksimaalse / minimaalse näidu saavutamisel seade jätkub vahemiku algusest / lõpust. Kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke soovitud nuppu.

Muudatused salvestatakse automaatselt, ärge vajutage paneeli nuppe mõne sekundi jooksul.

Ekraan automaatselt naaseb toiduvalmistamise aja näitamisele.

Ülekuumenemise kaitseks, kui seadistatud temperatuur ületab 150°C, programmi maksimaalne tööaeg on piiratud kahe tunniga.

Surve taseme määramine

Kasutades kiirkeetja režiimi programmid, Te saate ise muuta surve tasemet. Survereguleerimise režiimi kasutamiseks vajutage nuppu kuvaril hakkavad vilkuma indikaator ja surve taseme skaala. Surve korrigeerimine toimub nupude ja abiga ja surve taseme skaalal olevate jaotuste arv muutub sümmeetriliselt. Maksimaalse/minimaalse näidu saavutamisele seade jätkub vahemiku algusest/lõpust. Kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke soovitud nuppu.

Muudatused salvestatakse automaatselt, ärge vajutage paneeli nuppu mõne sekundi jooksul. Ekraan automaatselt naaseb toiduvalmistamise aja näitamisele, surveindikaatorid lõpetavad vilkimist.

Peale automaatse programmi käivitamist hakkab surve tase indikaator vilkuma kuni seade saavutab seadistatud tööparameetre, on surve taseme skaala järk-järgult jõuab määratud tasemeni. Pärast tööparameetrite jõudumiseni, mõlemad indikaatorid jätkavad tajumata, kuni toidu valmistamisprotsess on lõppenud.

Alguse viivitamine funktsioon

Funktsioon „Alguse viivitamine“ võimaldab määrata ajaintervalli, mille möödumisel alustatakse toidu valmistamise programmi. Kellaeg saab seadistada vahemikus 1 minut kuni 24 tunnini, sagedusega 1 minut.

Peale automaatse toiduvalmistamise programmi valimist, „Alguse viivitamine“ programmi määramiseks, vajutage nuppu Kuvaril hakkab põlema indikaator ja kellaeg hakkab vilkuma. Seadistage soovitud kellaeg vajutades nupud ja . Muudatuste salvestamiseks ja minutite seadistamiseks vajutage nuppu Sama moodi määrake minutid. Muudatused salvestatakse automaatselt, ärge vajutage paneeli nuppe mõne sekundi jooksul. Kellaaja seadistamise naasmiseks, enne automaatselt salvestamist, klõpsake uuesti nuppu . Peale automaatset salvestamist indikaator kustub, kuvaril uuesti hakkab põlema indikaator ja kuvar naaseb toiduvalmistamise aega näidule. Selleks et näha algusaja viivust, vajutage nuppu . Tundide ja minutite muutmine toimub üksteisest sõltumatult. Max/min tähenduse jõudumisel, jätkub seadistamise vahemiku algusest/lõppemisest. Väärtuse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke soovitud nuppu.

Funktsioon „Alguse viivitamine“ pole saadaval programmide ЖАРКА/ФРИТОР ja ЭКСПРЕСС kasutamisel.

Funktsiooni „Alguse viivitamine“ töötamise ajal põleb valitud programmi indikaator ja indikaator ja ekraanil kuvatakse tagurpidi iga minuti pöördloendust. Kui automaatne soojendusfunktsioon on aktiivne, kajastub soojenemise indikaator ka. Selleks, et näha toidu valmistamise programmi aeg, vajutage nuppu .

Funktsiooni töö lõpus annab seade kolm lühikest helisignaali, algab valitud toidu valmistamisprogrammi täitmine.

Funktsiooni „Alguse viivitamine“ ei ole soovitatav kasutada, kui retsept sisaldab kergesti riknevaid tooteid (munad, värske piim, liha, juust jne).

Valmis toidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine)

See funktsioon lülitub sisse automaatselt kohe pärast toiduvalmistamisprogrammi töö lõppu ning võib hoida valmistoidu temperatuuri vahemikus 70-75°C 12 tunni vältel. Kui automaatne eelsoojendus on aktiivne, põlevad indikaatorid ja näitab ekraan selle režiimi tööaega otseselt.

Vajadusel saab automaatset soojendust välja lülitada, vajutades nuppu .

Programmide ЖОУПТ/ТЕСТО ja ЭКСПРЕСС kasutamisel pole funktsioon „Automaatne soojendamine“ võimalik.

Funktsiooni „Automaatne soojendamine“ eelnev välja lülitamine

Pärast toiduvalmistamise programmi lõpetamist automaatne soojendamine pole alati soovitatav. Seda arvestades pakub multi-kiirkeetja REDMOND RMC-PM381 võimalust põhiprogrammi käivitamisel selle funktsiooni eelnevat keelamist. Selleks, kui programm töötab, vajutage indikaatoril nuppu lähes välis. „Automaatne soojendamine“ uuesti sisse lülitamiseks vajutage nuppu veel kord. Märgutuli hakkab põlema uuesti.

Teie mugavuse huvides on toidu valmistamistemperatuuri seadistamisel alla 80°C automaatne soojendamine lülitatakse automaatselt välja ilma käsitsi sisselülitamise võimaluseta. Kui tööprotsessiprogramm seab temperatuuri üle 80°C, automaatne soojendus lülitub automaatselt sisse.

Roogade soojendamine

Multi-kiirkeetjat REDMOND RMC-PM381 saab kasutada külmaroogade soojendamiseks. Selleks:

1. Pange toiduained keetja kausi, paigaldage kauss seadmesse.
2. Sulgege kaas ja ühendage seade elektrivõrku.
3. Vajutage nuppu Hakkavad põlema nupud ja indikaatorid, ja taimer hakkab soojenemise aja arvestamist. Kui temperatuur tõuseb 70°C-ni, annab seade kaks lühikest helisignaali.

Seade soojendab rooga temperatuurini 70-75°C ja hoiab seda kuumana kuni 12 tundi.

Vajadusel saab soojendamist peatada, vajutades nuppu indikaator kustub ära ja seade läheb ooterežiimile. Kuvaril kuvatakse (---) pildi.

Tänu multi-kiirkeetja auto soojendus- ja soojendusfunktsioonidele roogad võib säilitada kuumana kuni 12 tundi, kuid me ei soovita jätta roogad kuumaaks rohem kui kaks kuni kolm tundi, sest see võib kaasa tuua maitse muutmist.

MASTERCHEF LITE funktsioon

MASTERCHEF LITE funktsioon võimaldab muuta keetmise aega ja temperatuuri automaatprogrammide töötamisel, välja arvatud programm ЭКСПРЕСС. Valmistamisaegade muutmise vahemik ja aeg sõltuvad valitud programmist. Temperatuurivahemik on 35°C kuni 180°C ja seadistus sagedus on 1°C.

Kui töötab funktsioon „Alguse viivitamine“, funktsiooni MASTERCHEF LITE kasutamine ei ole võimalik.

Funktsioon MASTERCHEF LITE võib olla eriti kasulik, kui valmistate roogad keeruliste retseptide järgi, mis nõuavad erinevate toidu valmistamisprogrammide kombinatsiooni (näiteks, kapsarullide valmistamisel, veiseliha stroganov, supid ja pasta vastavalt erinevatele retseptidele, moosid ja jne).

Toiduvalmistamistemperatuuri muutmise:

1. Toidu valmistamis programmi ajal vajutage nuppu Ekraanil olev temperatuuri number hakkab vilkuma.

Järgneva temperatuuri muutustega hakkab kajastuma viimane seadistatud tähendus.

2. Seadistage soovitud tähendus, vajutades nupud ja minimaalse näidu saavutamisel seade jätkub vahemiku algusest / lõpust. Kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke soovitud nuppu.
3. Muudatused salvestatakse automaatselt, ärge vajutage paneeli nuppu mõne sekundi jooksul.

Ülekuumenemise kaitses, kui toidu valmistamistemperatuur seadistatakse üle 150°C, programmi maksimaalne tööaeg on piiratud kahe tunniga.

Kui see on ettenähtud tehase seadistamisega, kui toiduvalmistamistemperatuur jõuab tööparameetritesse eelsoojendusprotsessi saab katkestatud. Algab aja arvutus. Toiduvalmistamise aega muutmise ei mõjuta eelsoojendusprotsessi.

Toiduvalmistamisega muutmise:

1. Toiduvalmistamis programmi töötamise ajal vajutage nuppu Kuvari kella tähendus hakkab vilkuma.
2. Seadistage soovitud kella tähendust, vajutades ja Sisetatud muudatuste salvestamiseks ja minutite seadistamiseks , vajutage nuppu Sama moodi seadistage minutite tähendust. Muudatused salvestatakse automaatselt, ärge vajutage paneeli nuppu mõne sekundi jooksul. Selleks, et kella seadistamiseks tagasi minna, enne automaatset salvestamist, vajutage nuppu uuesti. Tundide ja minutite tähenduse muutmise toimub üks teist sõltumatult. Kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke soovitud nuppu.
3. Ärge vajutage mõneks sekundiks juhtpaneelil olevaid nuppe, muudatused salvestatakse automaatselt.

Kui määrata toiduvalmistamise ajaks 00:00, programmi töö saab peatatu.

Automaatsete programmide kasutamise üldine kord

OLULINE! Kui kasutate seadet vee keetmiseks (näiteks toiduainete keetmiseks), on KEELATUD seadistada keetmistemperatuuri üle 100°C. See võib kaasa tuua seadme ülekuumenemist ja kahjustamist. Samal põhjusel EI TOHI vee keemiseks kasutada programmiid ЖЛЕБ, ЖАРКА/ФРИТОР, БЫЛЬЧКА.

1. Valmistage ette (mootke) vajalikke koostisained.
2. Lisage koostisosad, sealhulgas vedel, olid kausi sisepinnal maksimaalse märgini allpool. Veenduge, et kauss ei ole viltu ja on tihedalt kontaktis soojendamiselemendiga.
3. Sulgege kaas ja pöörake seda vastupäeva, kuni see peatub.
4. ТÄHELEPANU! Kui te valmistate toidu kõrget temperatuuril, kasutades taiduuli suurt kogust, alati jätke kaas lahti.
4. Kui soovite kasutada kiirkeetja režiimi keerake auruventiili asendisse „Закрýто“ („Suletud“), kui soovite kasutada multi-keetja režiimi – asendisse „Открыто“ („Avatud“).
5. Ühendage seade elektrivõrku.
6. Automaatse toiduvalmistamise programmi valimiseks vajutage vastavat nuppu juhtimispaneelil. Samuti saate valida toiduvalmistamise programmi, vajutades ja nupud. Programmi ümberlülitamine toimub valitud programmi indikaator hakkab põlema.

- Vaikimisi toidu valmistamiseks seadistatud aeg saab vajadusel muuta.
- Vajadusel saab muuta toidu valmistamise temperatuuri (multikeetja režiim) või surve taset (kiirkeetja režiim).
- Vajadusel seadistage „Alguse viivitamine“ programmi.



Parameetreid saab muuta ükskõik millises järjekorras.

Iga seadistamise etapil nuppu vajutamine viib seadistatud parameetritega programmi käivitamisele.

- Toidu valmistamise programmi käivitamiseks vajutage nuppu . Sõltuvalt valitud programmist aja arvestamine käivitub kohe või jõudes vajaliku temperatuuri ja surveni.



Mõnes automaatses programmis seadistatud aja arvutus algab alles pärast seda, kui seade on saavutanud seadistatud töötemperatuuri. Näiteks programmis ПАР/ВАРКА aja arvutus algab alles pärast vee keetmist ja keetmiskausis piisavalt tihe auru moodustumist.

Seade jõudmisel määratud parameetriteni vilguvad indikaatorid ja järk-järgult täidub surve taseme skaala. Kui kasutatakse kiirkeetja režiimi surve taseme skaala jõuab seadistatud surve määran. Kui seade jõuab määratud parameetriteni, ta annab helisignaali. Indikaator lõpetab vilkumist, indikaator ja surve taseme skaala enam ei põle (või põlevad pidevalt, kui programm töötab surve all).

- Toidu valmistamise programmi lõpetamisest annavad teada kolm lühikest helisignaali. Programmi/autosoojendamise lõppemisel kuvaril mõni sekundi jooksul ilmub teade „End“.

- Kui kasutate programme, mis töötavad kiirkeetja režiimis, peale toidu valmistamist, laske seadmel mõni minut jahtuda ja seejärel keerake auruventiili asendisse „Открыто“ („Avatud“), et normaliseerida surve töökaabis.



Sisestatud programmi tühistamiseks, toidu valmistamise protsessi või automaatse soojenduse katkestamiseks vajutage nuppu .



KEELATUD:

- täita kauss toidu ja veeiga seestpoolt märgitud maksimaalse skaala näidust üle;
- valmistada toidu kiirkeetja režiimis veest või muu vedelikku ilma (minimium vedelikku kogus – 2 mõõduklaasi);
- kasutada kiirkeetja režiimi toiduõliga roogade valmistamisel.



Et saada kvaliteetset tulemust, soovime kasutada retsepte cooking kokaraamat lisatud surve multicooker, spetsiaalselt selle mudeli. Asjakohased retseptid võib leida ka veebilehel www.redmond.company.

Toiduvalmistusprogrammide andmete tabel (tehasesead)

Programm	Kasutussoovitused	Vaikimisi määratud toiduvalmistusaeg	Toiduvalmistusaja vahemik / seadmise samm	Toidu valmistamine surve all	Alguse viivitamine	Töörežiimi saavutamise ootamine	Automaatne soojashoidmine
РИС/КРУПЫ	Erinevate tangainete ja praelisandite valmistamine	0:10	1 min – 2 tundi / 1 min	✓	✓	✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Ahjupiima, hautise, rulaadi, südi, tarrendite valmistamine	1:00	1 min – 5 tundi / 1 min	✓	✓		✓
СУП	Puljongite, juurviljasuppide ja külmsuppide valmistamine	0:20	1 min – 4 tundi / 1 min	✓	✓		✓
ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ	Liha, kala, juurviljade, lisandite ja paljude komponentidega toitude valmistamine	0:20	1 min – 4 tundi / 1 min	✓	✓		✓
ЙОГУРТ / ТЕСТО	Erinevate jogurtite valmistamiseks,	8:00	10 min – 12 tundi / 1 min		✓		

Programm	Kasutussoovitused	Vaikimisi määratud toiduvalmistusaeg	Toiduvalmistusaja vahemik / seadmise samm	Toidu valmistamine surve all	Alguse viivitamine	Töörežiimi saavutamise ootamine	Automaatne soojashoidmine
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Lastetoitude valmistamine	0:10	1 min – 4 tundi / 1 min		✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Pudru valmistamine pastöriseeritud, vähese rasvasisaldusega piima põhjal	0:20	1 min – 4 tundi / 1 min		✓		✓
ПАР/ВАРКА	Liha, kala, aedviljade ja muude toiduainete aurutamine	0:10	1 min – 2 tundi / 1 min	✓	✓	✓	✓
ВЫПЕЧКА	Keekside, biskviitide, vormiroogade, pärimi- ja lehttaignapirukate küpsetamine	1:00	1 min – 4 tundi / 1 min		✓		✓
ЖАРКА / ФРИТЮР	Liha, kala, aedviljade ja mitmest koostisainest koosnevate toitude praadimine	0:18	1 min – 1 tundi / 1 min			✓	✓
ПЛОВ	Eri liiki pilaffi valmistamine (liha, kala, linnuliha või aedviljadega)	0:20	1 min – 3 tundi / 1 min	✓	✓		✓
ХЛЕБ	Nisu – ja rukkijahust leiva valmistamine (lülitab endasse ka taigna kergitamist)	3:00	1 min – 4 tundi / 1 min		✓		✓
ЭКСПРЕСС	Riisi ning sömerate putrude kiire valmistamine vee baasil. Programmi käivitamiseks ooterežiimis hoidke mõni sekundi jooksul nuppu Ekraanil kuvatakse .						

Automaatne välja lülitus pärast talleilkuve keetmist

III. SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS

Mitmesuguste toiduainete soovitatav töötlemisaeg aurutamisel

Toiduaine	Kaal, g / kogus, tk	Vee kogus, ml	Toiduvalmistusaeg, min
Sea-/veisefilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	30/40
Lambafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	40
Kanafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	20
Frikadellid/kotletid	500	800	25/40
Kala (filee)	300	800	15
Mereandide segu (sügavkülmutatud)	300	800	5
Kartul (4 osaks lõigatud)	500	800	20
Porgand (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	35

Toiduaine	Kaal, g / kogus, tk	Vee kogus, ml	Toiduvalmistusaeg, min
Peet (4 osaks lõigatud)	500	1500	90
Aedviljad (värskena külmutatud)	500	800	5
Kanamunad	5 tk	800	10

i *Tasub märkida, et need on vaid üldsoovitused. Reaalne aeg võib erineda soovitatud tähendustest sõltuvalt konkreetse toiduaine kvaliteedist, samuti teie maitse-eelistustest.*

Temperatuurirežiimide kasutamise soovitused

Tööt temperatuur, °C	Soovitused kasutamiseks	Tööt temperatuur, °C	Soovitused kasutamiseks
35	Taigna kergitamine, äädika valmistamine	110	Steriliseerimine
40	Jogurtide valmistamine	115	Suhkrusiirupi valmistamine
45	Hapendamine	120	Koodi valmistamine
50	Käärimine	125	Hautatud liha valmistamine
55	Pumati valmistamine	130	Vormiroogade valmistamine
60	Rohelise tee, lastetoidu valmistamine	135	Valmis toitude praadimine nendete krõbedaks kooriku andmiseks
65	Vaakumpakendis liha keetmine	140	Suitsutamine
70	Punši valmistamine	145	Juurviljade ja kala fooliumis küpsetamine
75	Pastoriseerimine, valge tee valmistamine	150	Liha fooliumis küpsetamine
80	Höögveini valmistamine	155	Pärmitaignatoodete küpsetamine
85	Kohupiima või pikka valmistusaega nõudvate toitude valmistamine	160	Linnuliha praadimine
90	Punase tee valmistamine	165	Lihalõikude praadimine
95	Piimaputru valmistamine	170	Taignas praadimine
100	Besee või moosi valmistamine	175	Nagitsate valmistamine
105	Süldi valmistamine	180	Friikartulite valmistamine

 *Vt. samuti retseptiraamatut.*

IV. LISAVÕIMALUSED

- Juustu valmistamine
- Kohupiima valmistamine
- Fondüü valmistamine
- Nõude steriliseerimine
- Vedelate toiduainete pastöriseerimine
- Lastetoitute soojendamine

 *Täpsemat infot leiате retseptide raamatusest või veebisaidilt www.redmond.company.*

V. LISATARVIKUD

(saadaval eraldi)

Lisatarvikud ei kuulu multikeetja REDMOND RMC-PM381 komplekti. Neid saab soetada ning REDMONDI uuistoodetega saab tutvuda veebilehel www.redmond.company ja firma ametlike edasimüüjate kauplustes.

VI. SEADME HOOLDUS

⚠ *TÄHELEPANU!* Enne kui hakkate seadet puhastama, veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud!

Üldised reeglid ja soovitused

- Enne seadme esimest kasutamist ja samuti toidulõhna eemaldamiseks pärast toiduvalmistamist multikeetjas soovitage töödelda selles poolt sidrunit 15 minuti jooksul programmis FIAP/BAPKA.
- Me ei soovita jätta valmis toitu või vett „Close“ kaanega multikeetjasse kauemaks kui 24 tundi. Hoidke valmis toitu sisetopiga külmkapis ja soojendamise korral multikeetjas üles, kasutades ülessoojendamise funktsiooni.
- Kui te seadet pikema aja jooksul ei kasuta, ühendage see kindlasti vooluvõrgust lahti. Töökamber, sealhulgas kuumusplaat, sisetopp, sisekaas ja auruklapp peavad olema puhtad ja kuivad.

STOP *Seadme korpus ei TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla!*

Seadet EI TOHI puhastada kareda lapiga ega kraapiva käsna või pastaga. Keelatud on kasutada ka keemiliselt agressiivseid või muid aineid, mida ei soovitata toiduainetega kokkupuutes kasutada.

- Multi-kiirkeetja kummist osade puhastamisel olge ettevaatlik: nende kahjustus või deformatsioon võib põhjustada seade töö tõrkeid.
- Puhastage seadme korpus vajaduse järgi. Sisetoppi, sisetomi alumiiniumkaant ja eemaldatavat auruklappi tuleb puhastada pärast iga kasutuskorda. Toiduvalmistamise ajal multikeetjasse tekkinud kondensaat eemaldage pärast seadme iga kasutuskorda. Töökambri sisepindu puhastage vajaduse järgi.

Korpuse puhastamine

Puhastage seadme korpus pehme niiske rätiku või käsna. Et eemaldage rõngastihend, tõmmake see ettevaatlikult ise. Võite kasutada ka pehmetoimelist puhastusvahendit. Võimalike veeplekkide vältimiseks soovitage korpuse kuiva lapiga kuivaks pühkida.

Sisetoppi puhastamine

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

Kui sisetopp on väga määrduud, valage selsse vett ja laske liguneda. Seejärel puhastage.

Enne multikeetja korpusesse panemist pühkige sisetoppi välisküljel kindlasti kuivaks.

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

Eemaldatava auruklapi puhastamine

1. Tõmmake ettevaatlikult väliskesta eendist kaane õnaruses üles ja enda poole.
2. Eemaldage sisetomi kate, tõmmates seda ise.
3. Eemaldage kork kaane siseküljel, tõmmates seda ise.
4. Vajaduse korral eemaldage ettevaatlikult klapi kummithendid. Peske kõik klapi osad puhtaks.
5. Pange vastupidises järjekorras uuesti kokku: paigaldage kummithendid, pange klapi põhiosa fiksaatorid kohakuti vastavate trippidega sisekestal ja suruge kestad kokku, kuni kostab klõpsatus. Paigaldage auruklapp oma pesa seadme kaanel.

⚠ *TÄHELEPANU!* Deformatsiooni vältimiseks ei tohiks ventiili kummiribasid keerata ega välja tõmmata kui see eemaldatakse, puhastatakse ja paigaldatakse.

KEELATUD on puhastada sisetomi kaas nõudepesumasinas.

Kondensaadi eemaldamine

Sellel mudelil koguneb kondensaati spetsiaalsesse õõnde seadme korpuses sisepoti ümber ja voolab spetsiaalsesse anumasse seadme tagaosas.

1. Avage kaas ja eemaldage sisepott. Vajaduse korral tõstke pisut multi-kiirkeetja esiosa, et kogu kondensaati anumasse välja voolaks.
2. Võtke anum eendist kergelt enda poole tõmmates maha.
3. Valage kondensaati välja. Peske anum ülaltoodud eeskirju järgides puhtaks ja pange oma kohale tagasi.
4. Eemaldage sisepotti ümber olevasse õõnde jäänud kondensaati köögirätikuga.

Töökambri puhastamine

Kasutusjuhiste rangel järgimisel on vedelike, toiduosakeste ja mustuse sattumine seadme töökambri peaaegu välistatud. Kui seade on siiski oluliselt määrdunud, tuleb selle jäädgi korralikult eemaldada, et vältida ebasoovitava lõhna teket järgmisel toiduvalmistamise ajal.

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

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

i Seadme regulaarsel kasutamisel on võimalik täielikult või osaliselt kuumutusplaadi värvi muutmise. See iseenesest ei ole rikke indikaator, ja ei takista ega mõjuta seade tööd.

Veendus ja Laodus

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

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

Hoidke seadme pakendit vee või vedelike sissetungi eest.

VII. ENNE HOOLDUSKESKUSESSE PÕÖRDUMIST

Rike	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise meetod
Ekraanile ilmuvad veakoodid: E*, seade annab 6 lühikest helisignaali	Süsteemne viga. Võimalik, et juhtpaneel või kütteelement on rikkis	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Sulgege kaas tihedalt ning lülitage seade uuesti vooluvõrku
Seade ei lähe käima	Toitejuhe ei ole ühendatud seadmega ja (või) pistiku-pesasse	Veenduge, et äravõetav toitejuhe oleks ühendatud seadme vastavasse pesa ning vooluvõrku
	Rikkis pistikupes	Ühendage seade korrast pistikupes
	Elektrivõrgus ei ole voolu	Kontrollige pinge olemasolu elektrivõrgus. Juhul kui voolu ei ole, pöörduge oma maha hooldava ettevõtte poole

Rike	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise meetod	
Toit valmib liiga kaua	Katkestused elektritoites (voolupiinge on ebastabiilne või normaalsest väiksem)	Kontrollige stabiilse voolupiinge olemasolu elektrivõrgus. Kui vool on ebastabiilne või normaalsest väiksem, pöörduge oma maha hooldava ettevõtte poole	
	Sisepoti ja kütteelemendi vahele on sattunud kõrvaline keha või osake (prügi, tangine, toiduosakesed)	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Eemaldage kõrvalised kehad või osakesed	
	Sisepott ei ole paigaldatud multikeetja korpusesse otse	Paigaldage sisepott otse, nii et see ei oleks viltu	
	Kütteketas on tugevalt määrdunud	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Puhastage kütteketas	
Toiduvalmistamise ajal tuleb seade kaane alt auru välja. Toimub programmi töötamise aja loendamise	Multikeetja sisepoti ja sisekaane vaheline hermeetilisus on rikutud	Sisepott ei ole paigaldatud seadme korpusesse otse	Paigaldage sisepott otse, nii et see ei oleks viltu
		Kaas ei ole tihedalt Close või on kaane alla sattunud kõrvaline keha	Kontrollige, ega seadme kaane ja korpuse vahele ei ole sattunud kõrvalisi kehi (prügi, tangineid, toiduosakesi), ning kui on, siis eemaldage need. Sulgege multikeetja kaas alati nii, et kostuks klõpsatus
	Sisekaane tihendikumm on tugevalt määrdunud, deformeerunud või vigastatud	Kontrollige seadme sisekaane tihendi seisukorda. Võimalik, et see vajab väljavahetamist	
Toiduvalmistamise ajal tuleb seadme kaane alt auru välja. Programmi töötamise aja loendamist ei ole	Sisekaane tihendikumm on tugevalt määrdunud, deformeerunud või vigastatud	Kontrollige seadme sisekaane tihendi seisukorda	
Seade töötab kiirkeetja režiimis, sulgemisventiili avast tuleb aur. Programmi töötamise aja loendamist ei ole	Sulgemisventiil on määrdunud	Puhastage sulgemisventiil vastavalt jaotisele „Seadme hooldus“	
	Sulgemisventiil või selle tihendus kumm on kadunud	Kontrollige sulgemisventiili või selle tihendus kummi olemasolu	

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




Keskonnasõbralik jäätmekäitlus (elektri- ja elektroonikaseadmete romude käitlemine)

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

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

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


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


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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
 - Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
-  **ПОМНИТЕ:** *случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.*
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы: это может привести к перегреву и поломке устройства.
 - Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
 - Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.
 - Всегда следите за чистотой и исправностью клапана выпуска пара, клапана регулировки давления, уплотнительного кольца с внутренней стороны крышки, контейнера для сбора конденсата. Ни в коем случае не включайте прибор в электросеть при наличии повреждений, засоров, деформаций клапанов, внутренней крышки и уплотнительного кольца или с наполненным контейнером для сбора конденсата. При самостоятельной замене уплотнительного кольца используйте только запасное кольцо, входящее в комплект прибора.

- Для приготовления пищи под давлением обязательно наличие в чаше воды или другой жидкости – не менее 1/5 от объема чаши.

STOP Жарка и выпечка под высоким давлением категорически ЗАПРЕЩЕНЫ!

- Во избежание засорения клапана выпуска пара заполняйте чашу продуктами и водой не более чем на 4/5 от объема чаши. При варке продуктов, имеющих способность набухать в горячей воде или выделять пену, – не более чем на 3/5 от объема чаши.

STOP КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ запускать программу приготовления под высоким давлением, если крышка прибора не зафиксирована полностью!

- При открытии клапана выпуска пара во время или по окончании процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Не наклоняйтесь над крышкой и не держите руки над отверстиями клапана при его открытии.
- При повышении давления в рабочей камере автоматически срабатывает система блокировки крышки. Не пытайтесь открыть крышку прибора без предварительной нормализации давления в рабочей камере.
- По окончании приготовления жидких или пюреобразных блюд дайте прибору остыть в течение 5-10 минут перед сбросом давления, чтобы предотвратить выброс горячей жидкости через клапан выпуска пара.
- Открывайте крышку прибора только за установленную на ней пластиковую ручку. Поднимать устройство можно только за специальные ручки по бокам корпуса прибора и только в выключенном состоянии.

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

- Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с не-

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

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

STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать прибор при любых неисправностях!

Технические характеристики

Модель.....	RMC-PM381
Мощность.....	900 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50/60 Гц
Защита от поражения электотоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан.....	съемный
Крышка.....	съемная
Габаритные размеры.....	290 × 330 × 300 мм
Вес нетто.....	4,7 кг
Система защиты.....	4-уровневая:
• клапан выпуска пара	
• запорный клапан	
• температурный предохранитель	
• датчик избыточного давления	

Программы**В режиме скороварки:**

РИС/КРУТЫ
ТОМЛЕНИЕ
СУП
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ
ПЛОВ(ПЛОВ)
ПАР/ВАРКА

В режиме мультиварки:

ЙОГУРТ/ТЕСТО
ВЫПЕЧКА
ЖАРКА/ФРИТЮР
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ
МОЛОЧНАЯ КАША
ХЛЕБ
ЭКСПРЕСС

Функции

MASTERCHEF LITE (изменение температуры и времени в процессе приготовления).....	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 12 часов
Отложенный старт.....	до 24 часов
Отключение звуковых сигналов.....	есть
Блокировка панели управления.....	есть

Комплектация









Мультиварка-скороварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Подставка для приготовления на пару.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Шнур питания.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

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

Устройство прибора (A1, стр. 3)

1. Крышка прибора
2. Ручка для открытия крышки
3. Ручки для переноски
4. Съемный паровой клапан
5. Запорный клапан
6. Защитный колпачок парового клапана
7. Резинка запорного клапана
8. Уплотнительное кольцо
9. Чаша
10. Панель управления с дисплеем
11. Корпус прибора
12. Контейнер для сбора конденсата
13. Плоская ложка
14. Черпак
15. Мерный стакан
16. Контейнер для приготовления на пару
17. Шнур электроснабжения
18. Подставка для приготовления на пару
19. Съемная внутренняя крышка

Панель управления (A2, стр. 4)

1. Дисплей
2. Кнопки выбора автоматических программ приготовления
3. Кнопка  – выбор программы приготовления, уменьшение значения параметра
4. Кнопка  – выбор программы приготовления, увеличение значения параметра
5. Кнопка  – регулировка давления
6. Кнопка  – настройка температуры
7. Кнопка  – включение/отключение функции разогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
8. Кнопка  – настройка времени приготовления
9. Кнопка  – настройка отложенного старта, отключение звуковых сигналов
10. Кнопка  – включение заданного режима приготовления, включение/отключение автоподогрева

Дисплей (A3, стр. 5)

1. Индикатор автоподогрева/разогрева
2. Индикатор установки времени, работы программы
3. Индикатор отсрочки старта
4. Индикатор блокировки крышки
5. Индикатор отключения звуковых сигналов
6. Индикатор значения времени/температуры
7. Индикатор давления
8. Индикатор выхода на рабочие параметры / шкала уровня давления

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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


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

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

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

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

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

 **ВНИМАНИЕ!** Поднимать прибор за ручку для открытия крышки ЗАПРЕЩЕНО.

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Блокировка крышки

При блокировке крышка прибора герметично соединяется с корпусом изделия, что позволяет создавать в его рабочей камере высокое давление.


Когда давление внутри прибора выше атмосферного, крышка автоматически блокируется. Если по окончании приготовления крышка не открывается без усилия, значит, давление в рабочей камере еще слишком высоко. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут, затем переведите клапан выпуска пара в положение «Открыто» для нормализации давления в чаше.

STOP **ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибор нагревается! Не прикасайтесь к его металлическим частям в процессе и по окончании приготовления.



Перед перемещением прибора убедитесь, что он полностью остыл. Переносите прибор, удерживая его за корпус.

Система защиты

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM381 оснащена многоуровневой системой защиты. Если температура и (или) давление в камере превысит допустимые показатели, система автоматически нормализует данные параметры без прерывания процесса приготовления. Если за определенное время этого не произойдет, работа мультиварки-скороварки будет полностью остановлена, прибор подаст 6 коротких звуковых сигналов.




Если вы прервали процесс приготовления в режиме скороварки нажатием кнопки  (или прибор был отключен от электросети во время работы программы), дайте прибору остыть в течение нескольких минут, затем переведите клапан выпуска пара в положение «Открыто» для нормализации давления в чаше. После нормализации давления в рабочей камере откройте крышку прибора.

Отключение звуковых сигналов

Вы можете включать/отключать звуковые сигналы в любом режиме работы прибора, кроме настройки программы до старта. Для этого нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . Если звуковые сигналы выключены, на дисплее горит индикатор .





Блокировка панели управления

Для обеспечения дополнительной безопасности в приборе предусмотрена функция блокировки панели управления, предупреждающая случайное нажатие кнопок.

Для включения/выключения блокировки панели управления в любом режиме, кроме настройки программы до старта, нажмите кнопку , затем, не отпуская ее, нажмите кнопку , удерживайте обе кнопки несколько секунд. Прибор подаст длинный звуковой сигнал. Если панель заблокирована, на дисплее горит индикатор .

Установка времени приготовления

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM381 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы ЭКСПРЕСС. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.


Для установки времени приготовления после выбора автоматической программы нажмите кнопку . Значение часов на дисплее начнет мигать. Установите желаемое значение часов, нажимая кнопки  и . Для сохранения введенных изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку . Аналогичным образом установите значение минут.



Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения повторно нажмите кнопку .

Изменение значений часов и минут происходит независимо друг от друга. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

Установка температуры приготовления

При использовании программ, работающих в режиме мультиварки, кроме программы «ЭКСПРЕСС», вы можете самостоятельно изменять температуру приготовления до старта в диапазоне 35-180°C с шагом в 1°C.





Для установки температуры приготовления после выбора автоматической программы нажмите кнопку . На дисплее начнет мигать значение температуры по умолчанию.

Установите желаемое значение, нажимая кнопки  и . По достижении максимального/минимального значения установка продолжится с начала/конца диапазона, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически. Дисплей вернется к отображению времени приготовления.

i Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 150°C максимальное время работы программы будет ограничено двумя часами.

Установка уровня давления










При использовании программ, работающих в режиме скороварки, вы можете самостоятельно изменять уровень давления. Чтобы перейти к режиму установки давления, нажмите кнопку  на дисплее будут мигать индикатор  и шкала уровня давления. Регулировка давления осуществляется кнопками  и , количество делений на шкале уровня давления будет симметрично изменяться. По достижении максимального/минимального значения установка продолжится с начала/конца диапазона, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически. Дисплей вернется к отображению времени приготовления, индикаторы давления перестанут мигать.

После запуска автоматической программы индикатор уровня давления будет мигать до достижения прибором установленных параметров работы, шкала уровня давления будет постепенно заполняться до установленного значения. После выхода на рабочие параметры оба индикатора продолжат гореть до окончания процесса приготовления.




Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать интервал времени, по окончании которого начнет работать программа приготовления. Установить время можно в диапазоне от 1 минуты до 24 часов с шагом установки в 1 минуту.

Для установки времени отсрочки старта после выбора автоматической программы приготовления нажмите кнопку . Загорится индикатор , значение часов на дисплее начнет мигать. Установите желаемое значение часов, нажимая кнопки  и . Для сохранения введенных изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку . Аналогичным образом установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения повторно нажмите кнопку . После автосохранения индикатор  погаснет, загорится индикатор , дисплей вернется к индикации времени приготовления. Чтобы увидеть время отсрочки старта, нажмите кнопку .

Изменение значений часов и минут происходит независимо друг от друга. По достижении максимального/минимального значения установка продолжится с начала/конца диапазона, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.



i Функция «Отсрочка старта» недоступна при использовании программ ЖАРКА/ФРИТЮР и ЭКСПРЕСС.


Во время работы функции «Отсрочка старта» горят индикатор выбранной программы и индикатор , на дисплее отображается обратный поминутный отсчет времени отсрочки старта и, если активна функция автоподогрева, горит индикатор . Чтобы увидеть время работы программы приготовления, нажмите кнопку .

По окончании работы функции прибор подаст три коротких звуковых сигнала, начнется выполнение выбранной программы приготовления.

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





Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C до 12 часов. При действующем автоподогреве горит индикатор кнопки  и индикатор , на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку .

i Функция «Автоподогрев» недоступна при использовании программ ЙОГУРТ/ТЕСТО и ЭКСПРЕСС.




Предварительное отключение автоподогрева



Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно. С учетом этого в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM381 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время работы основной программы приготовления. Для этого во время работы программы нажмите кнопку  индикатор  погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку  еще раз (индикатор  загорится).

i Для вашего удобства при установке температуры приготовления ниже 80°C автоподогрев будет автоматически отключен без возможности включения вручную. Если в процессе работы программы будет установлена температура выше 80°C, автоподогрев автоматически включится.

Разогрев блюд

Мультиварку-скороварку REDMOND RMC-PM381 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
2. Закрыйте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку  Загорится индикатор кнопки  и индикатор  таймер начнет отсчет времени разогрева. По достижении температуры 70°C прибор подаст два коротких звуковых сигнала.

Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии до 12 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав кнопку  индикатор  погаснет, прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается - - - -).

i Благодаря функциям автоподогрева и разогрева мультиварка-скороварка может сохранять продукт горячим до 12 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюдо в горячем состоянии более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Функция MASTERCHEF LITE




Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой функцией MASTERCHEF LITE! Используя функцию MASTERCHEF LITE, вы сможете изменять настройки программ прямо в процессе приготовления. Вы всегда сможете настроить работу любой программы так, чтобы она соответствовала именно вашим пожеланиям. Выкипает суп? Молочная каша «убегает»? Овощи на пару готовятся слишком долго? Измените температуру или время приготовления, не прерывая работу программы, как если бы вы готовили на плите или в духовом шкафу.

Функция MASTERCHEF LITE позволяет изменять время и температуру приготовления во время выполнения автоматических программ, работающих в режиме мультиварки, кроме программы ЭКСПРЕСС. Диапазон и шаг изменения времени приготовления зависят от выбранной программы. Диапазон изменения температуры – от 35 до 180°C с шагом установки в 1°C.

i Во время работы функции «Отсрочка старта» функция MASTERCHEF LITE недоступна.

i Функция MASTERCHEF LITE может оказаться особенно полезной, если вы готовите блюда по сложным рецептам, требующим сочетания различных программ приготовления (например, при приготовлении голубцов, бефстроганова, супов и пасты по различным рецептам, джема и т. д.).

Для изменения температуры приготовления:






1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Значение температуры на дисплее начнет мигать.
2. При последующих изменениях температуры будет отображаться последнее установленное значение.
3. Установите желаемое значение, нажимая кнопки  и . По достижении максимального/минимального значения установка продолжится с начала/конца диапазона, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

i Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд, изменения будут сохранены автоматически.

Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 150°C максимальное время работы программы будет ограничено двумя часами.

При изменении температуры приготовления во время выхода на рабочие параметры (если это предусмотрено заводскими настройками) процесс предварительного нагрева будет прерван. Начнется обратный отсчет времени работы программы. Изменение времени приготовления не влияет на процесс предварительного нагрева.



Для изменения времени приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемое значение часов, нажимая кнопки  и . Для сохранения введенных изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку . Аналогичным образом установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения повторно нажмите кнопку . Изменение значений часов и минут происходит независимо друг от друга. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд, изменения будут сохранены автоматически.


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


Общий порядок действий при использовании автоматических программ

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





1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше прибора в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку прибора и поверните против часовой стрелки до упора.
4. **ВНИМАНИЕ!** Если вы готовите на высоких температурах с использованием большого количества растительного масла, всегда оставляйте крышку прибора открытой.
5. Для приготовления в режиме скороварки переведите паровой клапан в положение «Закрыто», в режиме мультиварки – в положение «Открыто».
6. Подключите прибор к электросети.
7. Для выбора автоматической программы приготовления нажмите соответствующую кнопку на панели. Вы также можете выбрать программу приготовления, нажимая кнопки  и , переключение программы осуществляется по кругу, индикатор выбранной программы будет загораться.
8. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию.
9. При необходимости измените температуру приготовления (для программ, работающих в режиме мультиварки) или уровень давления (для программ, работающих в режиме скороварки).
10. При необходимости установите время отсрочки старта.

i Изменение параметров может происходить в любом порядке.

На любом этапе настройки нажатие кнопки  приведет к запуску программы с введенными параметрами.

Для запуска программы приготовления нажмите кнопку . В зависимости от выбранной программы приготовления обратный отсчет времени начнется сразу или по достижении необходимой температуры и давления в чаше.

i В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, в программе ПАР/ВАРКА обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше.

Во время выхода прибора на заданные параметры мигают индикаторы  и  постепенно заполняется шкала уровня давления. При использовании программ, работающих в режиме скороварки, шкала уровня давления заполняется до установленного значения давления. После выхода на рабочие параметры прибор подаст звуковой сигнал. Индикатор  перестанет мигать, индикатор  и шкала уровня давления погаснут или будут гореть непрерывно, если работает программа под давлением.

11. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. По окончании работы программы/автоподогрева на дисплее на несколько секунд появится надпись «Енд».
12. При использовании программ, работающих в режиме скороварки, по окончании приготовления дайте прибору остыть в течение нескольких минут, после чего переведите паровой клапан в положение «Открыто» для нормализации давления в рабочей камере.

i Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите кнопку .

STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- заполнять чашу продуктами и водой выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши;
- готовить в режиме скороварки без воды или иной жидкости (минимальный требуемый объем жидкости – 2 мерных стакана);
- использовать режим скороварки для жарки продуктов на масле.



Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультivarке-скороварке кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.com.ru.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
РИС/КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров	0:10	1 мин - 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки	1:00	1 мин - 5 ч / 1 мин	✓	✓		✓
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	0:20	1 мин - 4 ч / 1 мин	✓	✓		✓
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Тушение мяса, рыбы, овощей гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца и заливного	0:20	1 мин - 4 ч / 1 мин	✓	✓		✓
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста	8:00	10 мин - 12 ч / 1 мин		✓		
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания	0:10	1 мин - 4 ч / 1 мин		✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:20	1 мин - 4 ч / 1 мин		✓		✓
ПАР/ВАРКА	Приготовление на пару или варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект). Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару»	0:10	1 мин - 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓	✓
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	1 мин - 4 ч / 1 мин		✓		✓
ЖАРКА/ФРИТОР	Программа предназначена для жарки овощей, мяса, рыбы и птицы, а также приготовления различных продуктов во фритюре. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой. По достижении необходимой температуры приготовления прибор подаст два коротких звуковых сигнала	0:18	1 мин - 1 ч / 1 мин			✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	0:20	1 мин - 3 ч / 1 мин	✓	✓		✓
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем - непосредственно выпекание.	3:00	1 мин - 4 ч / 1 мин		✓		✓
ЭКСПРЕСС	Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. В данной программе недоступны ручная установка времени приготовления и функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев». Для запуска программы в режиме ожидания нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . На дисплее будет отображаться .	Автоматическое отключение после полного выкипания воды					

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

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

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

Рекомендации по использованию температурных режимов

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию	Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста и приготовление уксуса	110	Стерилизация
40	Приготовление йогуртов	115	Приготовление сахарного сиропа
45	Закваска	120	Приготовление рульки
50	Брожение	125	Приготовление тушеного мяса
55	Приготовление помидки	130	Приготовление запеканки
60	Приготовление зеленого чая или детского питания	135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
65	Варка мяса в вакуумной упаковке	140	Копчение
70	Приготовление пунша	145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
75	Пастеризация или приготовление белого чая	150	Запекание мяса (в фольге)
80	Приготовление глинтвейна	155	Выпечка изделий из дрожжевого теста
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления	160	Жарка птицы
90	Приготовление красного чая	165	Жарка стейков
95	Приготовление молочных каш	170	Приготовление в кларе
100	Приготовление безе или варенья	175	Приготовление куриных наггетсов
105	Приготовление холодца	180	Приготовление картофеля фри

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Приготовление сыра
- Приготовление творога
- Приготовление фондю
- Стерилизация
- Пастеризация жидких продуктов
- Подогрев детского питания


 Подробную информацию можно найти в книге рецептов или на сайте www.redmond.com.ru.

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM381 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.com.ru либо в магазинах официальных дилеров.

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

 **ВНИМАНИЕ!** Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл!

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке-скороварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе ПАР/ВАРКА.

- Не следует оставлять в закрытой мультиварке-скороварке чашу с водой или приготовленной пищей больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в приборе, используя соответствующую функцию.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя поверхность крышки, уплотнительное кольцо, запорный и паровой клапаны должны быть чистыми и сухими.

 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**

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

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

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

Очистка корпуса, внутренней поверхности крышки и уплотнительного кольца

Очищайте корпус изделия, внутреннюю поверхность крышки и уплотнительное кольцо мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Чтобы снять уплотнительное кольцо, аккуратно потяните его на себя. Во избежание появления подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

Очистка чаши

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

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку.

Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус прибора.

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

Очистка съемного парового и запорного клапанов

1. Аккуратно потяните паровой клапан вверх и снимите его.
2. Снимите внутреннюю крышку, потянув ее на себя.
3. Снимите колпачок на внутренней стороне крышки, потянув его на себя.
4. Аккуратно снимите резинку запорного клапана и извлеките сам клапан. Промойте все части парового и запорного клапанов.
5. Проведите сборку в обратном порядке: вставьте запорный клапан на место и наденьте на него резинку, установите колпачок парового клапана на распоры до упора. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.



ВНИМАНИЕ! Во избежание деформации резинки клапана не сжимайте и не вытягивайте ее при снятии, очистке и установке.

ЗАПРЕЩЕНО очищать внутреннюю крышку в посудомоечной машине!

Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный на задней части прибора.

1. Откройте крышку, извлеките чашу. При необходимости немного приподнимите переднюю часть прибора, чтобы конденсат полностью стек в контейнер.
2. Снимите контейнер, слегка потянув его на себя.
3. Вылейте конденсат. Промойте контейнер и установите его на место.
4. Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной салфетки.

Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна.

Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхности рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.

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

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика.

При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.

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

Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: "E", прибор подает 6 коротких звуковых сигналов	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Удостоверьтесь, что прибор подключен к электросети
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	Включите прибор в исправную розетку и проверьте наличие напряжения в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения	
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Идет отсчет времени работы программы	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов	
	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора удалите их. Всегда закрывайте крышку прибора до упора
		Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Отсчет времени работы программы не идет	Отсутствует уплотнительная резинка на внутренней крышке	Проверьте наличие уплотнительной резинки на внутренней крышке	
При работе устройства в режиме скороварки из отверстия запорного клапана продолжает выходить пар. Отсчет времени работы программы не идет	Запорный клапан загрязнен	Проведите очистку запорного клапана согласно разделу «Уход за прибором»	
	Утерены запорный клапан или его уплотнительная резинка	Проверьте наличие запорного клапана и его уплотнительной резинки	

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



Экологически безвредная утилизация (утилизация электрического и электронного оборудования)

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

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

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

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

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

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

www.redmond.company
www.multicooker.com
Made in China

RMC-PM381-BALT-UM-2