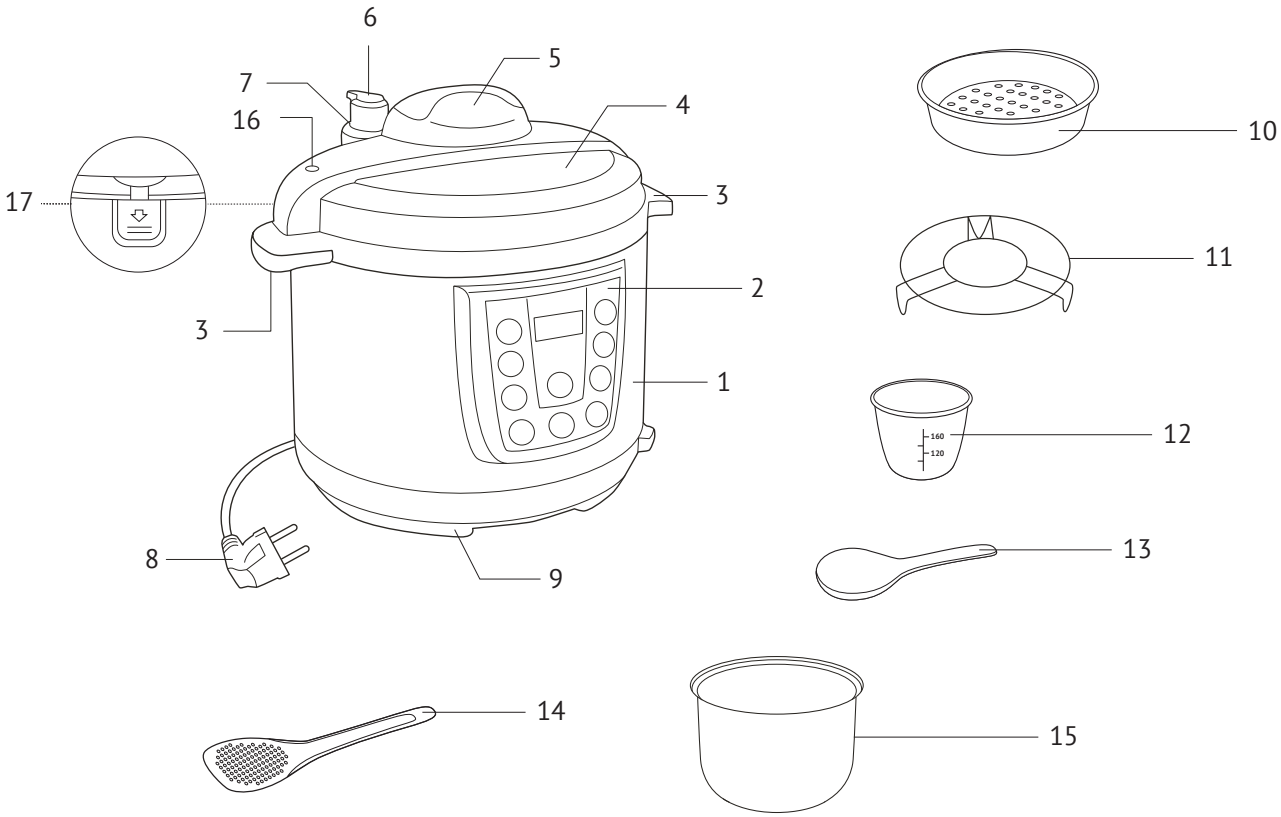
REDMOND

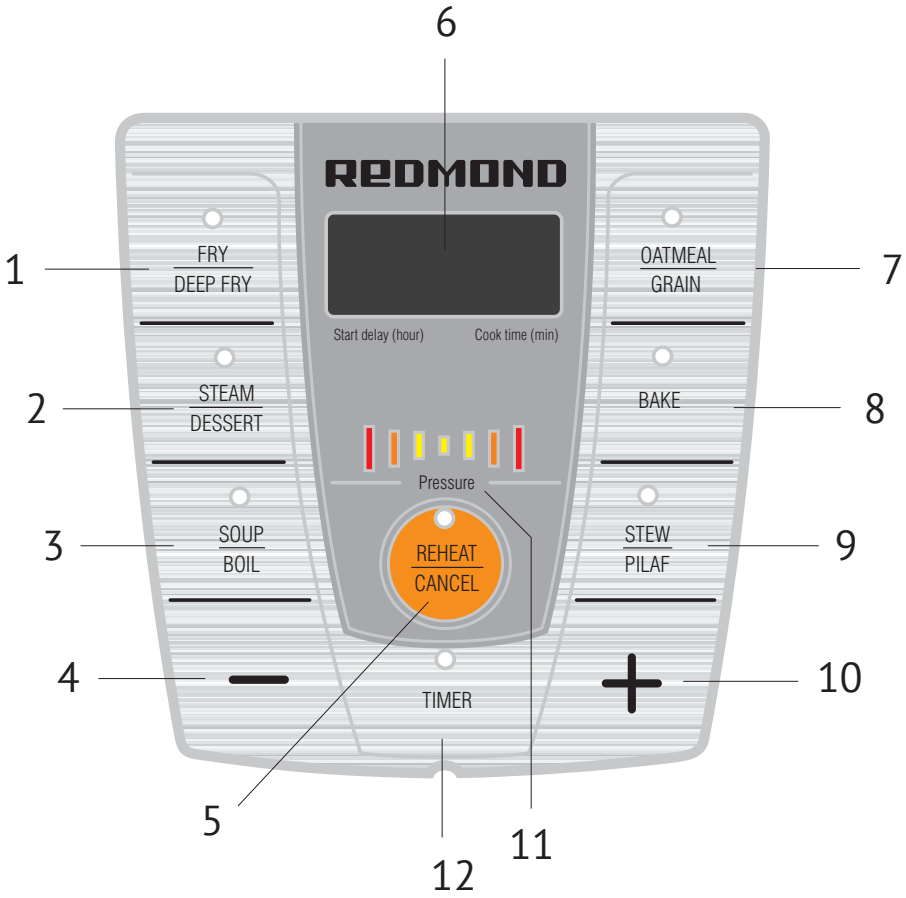
Electric Pressure Cooker
RMC-PM4506E

User manual

GBR 5
FRA 10
DEU 16
NLD 22
ITA 28
ESP 34
PRT 40
DNK 46
NOR 51
SWE 56
FIN 61
LTU 66
LVA 71
EST 76
ROU 81
HUN 87
BGR 92
HRV 98
SRB 103
SVK 108
CZE 113
POL 118
GRC 124
TUR 130
ARE 137

A1




6
REDMOND
1
FRY
DEEP FRY
7
OATMEAL
GRAIN
Start delay (hour)
Cook time (min)
2
STEAM
DESSERT
BAKE
8
Pressure
3
SOUP
BOIL
REHEAT
CANCEL
STEW
PILAF
9
4
10
TIMER
5
11
12

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

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

⚠ *Remember: damaging the cord may lead to a failure that will not be covered by the war-*

ranty. If the cable is damaged or requires replacing, contact an authorized service center only to avoid all risks.

- Never place the device on soft surfaces to keep ventilation slots clear of any obstruction.
- Do not operate the appliance outdoors, to prevent water or any foreign object or insect from getting into the device. Doing so may result in serious damage of the appliance.
- Always unplug the device and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines *(p. 8)* when cleaning the unit.

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

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

Technical Specifications

Model	RMC-PM4506E
Power	900 W
Voltage	220–240 V, 50 Hz
Bowl capacity	4,8 L
Bowl coating	non-stick DAIKIN®
Display	LED
Steam valve	removable
Safety system	4 safety features:

- steam release valve
- shutoff valve
- thermal fuse
- overpressure sensor

Automatic Programs

1. FRY / DEEP FRY
2. STEAM/DESSERT
3. SOUP/BOIL
4. OATMEAL/GRAIN
5. BAKE
6. STEW/PILAF

Functions

Keep Warm	up to 8 hours
Reheat	up to 8 hours
Time Delay	up to 24 hours

Packaging Arrangement

Electric Pressure Cooker	1 pc.
Bowl with non-stick coating	1 pc.
Steaming container	1 pc.
Trivet	1 pc.
Stirring paddle	1 pc.
Serving spoon	1 pc.
Measuring cup	1 pc.
"100 Recipes"	1 pc.
User manual	1 pc.
Service booklet	1 pc.
Power cord	1 pc.

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

Device Assembly A1

1. The housing.
2. Control panel with display.
3. Carrying handles.
4. The lid.
5. Lid handle.
6. Steam release valve regulator.
7. Steam release valve.
8. Power cord.
9. Base with rubber feet.
10. Steaming container.
11. Trivet.
12. Measuring cup.
13. Serving spoon.
14. Stirring paddle.
15. Bowl with non-stick coating.
16. Shutoff valve
17. Condensation collector

Control Panel A2

1. Use the button to select "FRY / DEEP FRY" program.
2. Use the button to select "STEAM/DESSERT" program.
3. Use the button to select "SOUP/BOIL" program.
4. Use "–" button to reduce cooking time and the time of delay.
5. Use "REHEAT/CANCEL" button to interrupt cooking program and disable Keep Warm function; to cancel all settings; to enable Reheat function.
6. LED display.
7. Use the button to select "OATMEAL /GRAIN" program.
8. Use the button to select "BAKE" program.
9. Use the button to select "STEW/PILAF" program.
10. Use "+" button to increase cooking time and the time of delay.
11. Pressure indicator.
12. Use "TIMER" button to activate Time Delay function.

I. PRIOR TO FIRST USE

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

The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits.

Wipe all interior and exterior surfaces of the unit with a soft, damp cloth. Wash the bowl in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odor on first use of the appliance is normal. In such case, clean the device *(p. 8)*.

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

After transporting or storing at low temperatures allow the appliance to stay at room temperature for at least 2 hours before using

II. OPERATION

Before Use

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

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

Closing the Lid

Removable lid hermetically seals the device which is extremely important for proper operation.

1. Holding lid by the handle, place it on the device ensuring that the steam release valve is on the opposite side from the display.
2. Without pushing the lid, gently rotate it counterclockwise, holding by the handle, until it slides into corresponding slots on the housing (by 20-30 degrees). The lid must be positioned evenly.
3. Secure the lid by turning it firmly counterclockwise.

Caution! Do not try to force the lid open. The lid locks automatically when pressure builds up inside the chamber. If the unit is difficult to open, adjust the steam release valve to reduce the pressure.

It is recommended to fry foods with an open lid. If the recipe calls for the closed lid, simply cover the unit with the lid, without locking it.

Steam Valve

Steam release valve is located on the lid. Select one of the 2 positions depending on desired cooking method. If the valve is in:

- "CLOSE" position – the unit cooks under high pressure (pressure cooker mode);
- "OPEN" position – the unit cooks under normal pressure (multicooker mode).

When cooking dishes that do not require a lot of liquid (rice, stews, etc.), steam release valve can be opened right after cooking cycle is complete. When pressure cooking liquids (soups, purees, etc.) let the device cool down for 5-10 minutes before opening the valve, to avoid contents venting through steam outlet.

CAUTION! Opening the valve during or after use may cause a powerful vertical burst of steam. Please, be careful!

Pressure Cooker Mode

Closed position of the steam release valve causes the device to form a hermetic airtight environment, where high pressure is being build up and maintained. The device automatically locks the lid when pressure rises. Electric Pressure Cooker REDMOND RMC-PM4506E is equipped with multi-level safety protection system. If the temperature or pressure inside the chamber exceed safety limits, the system automatically interrupts cooking process. When characteristics get back to normal the cooking process is being resumed. In case the pressure or temperature do not normalize within certain time period a special safety feature disconnects power and stops the operation.

Caution! Use at least 2 measuring cups of water or other liquid when pressure cooking.

Do not fry with oil under pressure. Instead, sauté chopped vegetables in a small amount of oil with the lid of the device "OPEN".

Do not fill the unit with foods and liquids over 2/3 full. When cooking foods that can foam or expand during cooking (pasta, rice, beans, spinach, etc.) - over ½ full.

Time Delay Function

The function allows delaying cooking program for a period of time from 30 minutes to 24 hours in 30 minute intervals. Do not use Time Delay function for perishable foods, such as eggs, milk, meat, cheese, fish, etc.

1. After selecting the program press "TIMER" button. Use "+" and "–" buttons to set the time of delay. Press and hold the button down to scroll through the digits.
2. Few seconds after the settings are entered the timer starts to count down the time of delay.
3. Press "REHEAT / CANCEL" button to cancel the settings and reset.

"FRY / DEEP FRY" and "BAKE" programs cannot be delayed.

Setting Time Delay function, remember that selected cooking mode starts operating and the countdown begins only after the device reaches required operating pressure and temperature.

Keep Warm Function

The function allows maintaining the temperature of a cooked meal at 60–80°C for a period of time up to 8 hours. When cooking cycle is complete the device produces an audible signal, "REHEAT / CANCEL" button indicator lights up. The device automatically switches to Keep Warm, displaying its counts up in 1 minute increments. Press "REHEAT / CANCEL" button to disable the function. Button indicator goes off and the unit enters standby mode.

Reheat Function

The function allows reheating a cold cooked dish up to 60–80°C.

1. Fill the bowl with food and position it inside the device. The bowl must make full contact with the heating element. Close and lock the lid.
2. Set the steam valve to "CLOSE" position. Plug in the unit.
3. Press "REHEAT / CANCEL". Button indicator lights up, Reheat time starts to count up in 1 minute increments. The device will reheat the dish and maintain the temperature for 8 hours, after which the function is being automatically disabled.
4. Press "REHEAT / CANCEL" button to disable the function. Button indicator goes off, the device enters standby mode.

Standard Operating Procedure

1. Measure ingredients according to the recipe and place them inside the bowl. Do not fill the cooker with foods and liquids above the maximum fill mark on the inside of the bowl.
2. Position the bowl inside the device, ensuring that it makes full contact with the heating element.
3. Close the lid tightly and set the steam valve to "OPEN" or "CLOSE" position depending on the cooking program required ("FRY / DEEP FRY" program operates with the lid of the device open).
4. Plug in the unit.
5. Press corresponding button to select cooking program. Button indicator lights up.
6. Use "+" and "—" buttons to adjust default cooking time of the program. Press and hold the button down to scroll through the digits.
7. Delay the program if required.
8. Few seconds after settings are entered the device automatically begins cooking cycle. Cooking time of the program starts to count down when required temperature and pressure are reached.
   If you forgot to adjust cooking time or the time of delay, press "REHEAT /CANCEL" button and adjust.
9. The device produces an audible signal to indicate the end of cooking cycle and enters Keep Warm mode. Keep Warm time starts to count up. Press "REHEAT / CANCEL" button to disable the function.
10. Unplug the unit and let it sit for 5 minutes allowing the pressure inside the chamber to reduce.
11. Carefully open the steam release valve and wait for the hot steam to escape. Open the lid.

If by the end of cooking cycle the lid remains locked, ensure that the steam release valve is open. Let the device cool down and try opening once again.

"FRY / DEEP FRY" Program

The program is recommended for frying and deep frying meat, fish, vegetables, poultry, and seafood. The program cannot be delayed or adjusted (default time is 20 minutes). Foods cook under normal pressure, lid of the device removed.

If you have accidentally closed and locked the lid causing the activation of the lid locking mechanism, disabling you to control and monitor the process, interrupt cooking. Ensure that the steam release valve is open, wait for the device to cool down, open the lid, and resume cooking.

CAUTION! The operating temperature of "FRY / DEEP FRY" program is extremely high. Let the device cool down for 15 minutes before reactivating the program.

To Deep Fry:

1. Pour the amount of oil required by the recipe into the bowl. Properly position the bowl inside the device, ensuring full contact with the heating element.
2. Without closing the lid, plug in the unit. Press "FRY / DEEP FRY". Button indicator lights up, the unit begins to heat up.
3. Attach handle to deep fry basket (when using REDMOND RAM-FB1, to be purchased separately). In order to attach, squeeze the handle to fit into basket's slot. Stop squeezing to secure. The device may be used with deep fry baskets from other manufacturers.
4. Fill the basket with foods. When the time specified in the recipe elapses, place the basket inside the bowl. Squeeze the handle to remove from the basket. Be careful, the oil is extremely hot!
5. When the time specified in the recipe elapses, attach the handle to the deep fry basket (step 3), lift the basket up and hook it onto the rim of the bowl to allow excess oil drain.

"STEAM/DESSERT" Program

The program is recommended for steaming meat, fish, vegetables, seafood, baby food, and for making different desserts. Cooking time can be manually adjusted from 5 to 25 minutes in 1 minute intervals.

Foods cook under high pressure (steam release valve closed).

Use steaming container provided to steam foods:

1. Pour 300–350 ml of water into the bowl.
2. Measure ingredients according to the recipe and evenly place them inside the steaming container. Put trivet inside the cooking bowl and add steaming container.
3. Properly position the bowl inside the device, ensuring that it makes full contact with the heating element.
4. Follow steps given in "Standard Operating Procedure".

"SOUP/BOIL" Program

The program is recommended for cooking soups, broths, and for boiling eggs, sausages, etc. Cooking time can be manually adjusted from 20 to 50 minutes in 1 minute intervals. Foods cook under high pressure (steam release valve closed).

"OATMEAL/GRAIN" Program

The program is recommended for cooking porridges and different grain side dishes. Cooking time can be adjusted from 8 to 20 minutes in 1 minute intervals. Foods cook under high pressure (steam release valve closed).

General Guidelines for Cooking Porridges in Pressure Multicooker

It is recommended to use pasteurized low fat milk to cook porridges. To avoid boiling away:

- rinse grain (rice, millet, etc.) thoroughly until water runs clear;
- grease the sides of the bowl with butter;
- follow proportions suggested in the recipe book, increase or reduce amount of ingredients proportionately;
- using whole milk dilute it by half with water.

"BAKE" Program

The program is recommended for baking cakes, pies, puddings, and for roasting meat, fish, and vegetables in foil.

Cooking time can be manually adjusted from 10 minutes to 4 hours in 5 minute intervals.

Foods cook under normal pressure (steam release valve open). The program cannot be delayed.

"STEW/PILAF" Program

The program is recommended for making meat, fish, and vegetable stews, and for cooking rice pilafs. Cooking time can be adjusted from 15 minutes to 1 hour in 1 minute intervals. Foods cook under high pressure (steam release valve closed).

III. ADDITIONAL FEATURES

- Making baby food
- Sterilizing tableware and personal items

IV. ADDITIONAL ACCESSORIES

Additional accessories can be purchased separately. Information on the assortment, pricing, and compatible accessories is available through our authorized dealers in your country.

RAM-CL1 — tongs ensure safety and convenience when removing the bowl out of the unit. The tongs provide secure hold and do not scratch the inner coating.

RHP-M01 – ham press allows making delicacies out of meat, fish, poultry, and seafood with various fillings and seasonings.

RAM-FB1 — deep fry basket with removable handle.

RB-A523 — bowl with non-stick coating by DAIKIN® (Japan). High quality non-stick coating allows using minimum amount of cooking oil and retaining natural flavor of foods.

RB-S520 — stainless steel bowl. The bowl is suitable for blender use.

RB-C520 – bowl with ceramic coating. Ceramic coating features excellent scratch-resistance and thermal conductivity qualities.

V. CLEANING AND MAINTENANCE GUIDELINES

Before you start cleaning the device, ensure that it is unplugged and has cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean. We recommend cleaning the device after each use. Prior to first use or in order to remove the odor after cooking, wipe the bowl and the inner lid of the device with vinegar-water solution and boil half a lemon for 15 minutes using "SOUP/BOIL" program (pressure cooker mode).

Use soft cloth and mild soap to clean. Clean the appliance after each use.

DO NOT use a sponge with hard or abrasive surface, or abrasive pastes to clean. Do not use any chemically aggressive substances for cleaning items that come into contact with food. DO NOT immerse the device in water or wash it under running water!

Clean the housing as needed. Clean the bowl after each use. The bowl is dishwasher safe. By the end of cleaning wipe the outer surface of the bowl dry.

Clean the steam release valve, consisting of the inner and outer parts, sealing ring, and condensation collector after each use:

1. Remove the steam release valve located on the outer side of the lid, by pulling it up. Clean the regulator.
2. Unscrew protective cover located on the inner side of the lid. Rinse steam release outlet and protective cover with warm running water.
3. Screw the cover back into place, put the steam valve regulator into its original position, and secure by applying slight pressure.
4. Remove sealing ring located on the inner side of the lid. Rinse under warm running water and put back, ensuring that it is properly seated.
5. To clean the shutoff valve on the inner side of the lid wipe it and the rubber sealing ring with a moist sponge or towel.

Pull condensation collector down to remove. Rinse and return to original position.

VI. COOKING TIPS

Steaming Under Pressure Time Chart

#	Product	Weight, g/pcs	Water, ml	Cooking time, min
1	Pork/beef fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	15/25
2	Mutton fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	25
3	Chicken fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	8
4	Meatballs/cutlets	180 (6 pcs.) / 450 (3 pcs.)	500	10/12
5	Fish fillet	500	500	10
6	Shrimps (cooked, peeled, frozen)	500	500	5
7	Potatoes (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	15
8	Carrots (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	35
9	Beet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	1 hour 10 minutes
10	Frozen vegetables	500	500	10
11	Steamed eggs	3 pcs.	500	10

Remember, that these are general recommendations only. In reality, cooking time may vary from the recommended one, depending on the quality of the product used and on your personal preferences.

Table of Default Settings

Program	Recommendations for use	Default cooking time	Time adjustment range/ intervals	Time Delay	Keep Warm
FRY / DEEP FRY	Recommended for frying and deep frying meat, fish, vegetable, and seafood dishes	20 min	–	–	–
STEAM / DESSERT	Recommended for steaming meat, fish, and vegetable dishes; for making fruit purees, desserts, and jams	15 min	5 min – 25 min / 1 min	+	+
SOUP/BOIL	Recommended for making soups, broths; for cooking sausages, eggs, etc.	40 min	20 min – 50 min / 1 min	+	+
OATMEAL/GRAIN	Recommended for cooking different porridges and grain side dishes	12 min	8 min – 20 min / 1 min	+	+
BAKE	Recommended for baking cakes, pies, and puddings; for roasting meat, fish, and vegetables in foil	35 min	10 min – 4 hours / 5 min	–	+
STEW/PILAF	Recommended for making meat, fish, and vegetable stews; for cooking rice pilafs	30 min	15 min – 1 hour / 1 min	+	+

VII. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTER

Displayed Error Code	Error Description	Error Handling
E1	Pressure sensor error.	Unplug the unit and let it cool down. Close the lid tightly. If this does not eliminate the error, contact an authorized service center.
E3	System error, possible control board or heating element malfunction.	Contact an authorized service center.
E5	Device became overheated.	Unplug the device and let it cool down.

Problem	Possible Cause	Solution
The unit does not switch on.	Voltage supply failure.	Check the voltage supply.
The device fails to seal hermetically. Steam escapes from the rim of the lid.	Sealing ring is missing or improperly positioned.	Position sealing ring properly.
	Sealing ring is dirty.	Clean sealing ring.
	Sealing ring became deformed.	Replace sealing ring.
Dish is taking too long to cook.	Voltage supply interruption.	Check the voltage supply.
	There is an obstruction between cooking bowl and heating element.	Remove the obstruction.
	The bowl is not properly positioned.	Position the bowl properly.
	Heating element is dirty.	Unplug the unit and let cool down. Clean heating element.

VIII. PRODUCT WARRANTY

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

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

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

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

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

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

MESURES DE SÉCURITÉ

Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect des règles de sécurité et d'utilisation du produit.

- Le présent appareil électrique peut être utilisé dans des appartements, résidences secondaires, chambres d'hôtel, locaux utilitaires des magasins et des bureaux, ou dans d'autres conditions similaires dans le cadre de l'exploitation non industrielle. L'usage de l'appareil d'une manière industrielle ou toute autre utilisation à affectation indéterminée, sera considéré comme le manquement aux conditions de son exploitation en bon ordre. Dans ce cas, le fabricant n'est pas tenu responsable en matière des conséquences éventuelles.
- Avant le branchement vérifiez si la tension du secteur local correspond à la tension nominale d'alimentation du multicuiseur (voir les spécifications ou la plaque signalétique du produit). (voir les caractéristiques ou la plaque signalétique).
- Utilisez une rallonge électrique conçue pour la puissance consommée de l'appareil – l'incohérence des paramètres peut provoquer un court-circuit ou l'inflammation du câble.
- Ne branchez le multicuiseur qu'aux prises d'alimentation mises à la terre – c'est une condition obligatoire de protection contre les chocs électriques. En cas d'utilisation d'une rallonge, assurez-vous qu'elle est dotée également d'une mise à la terre.

⚠ *ATTENTION! Pendant le fonctionnement le corps, la cuve et les éléments métalliques du multicuiseur les parties métalliques se réchauffent! Soyez prudent! Utilisez des maniques de cuisine. Afin d'éviter les brûlures par la vapeur chaude ne pas vous-penchez au-dessus du multicuiseur pour ouvrir le couvercle.*

- Coupez l'appareil du secteur après chaque uti-

lisation et pendant son nettoyage ou déplacement. Retirez le câble électrique avec les mains secs, le retenez par la fiche et non par le cordon.

- Ne faites pas passer le câble d'alimentation dans les portes ou près des sources de chaleur. Assurez-vous que le câble électrique n'est pas tordu ou plié, ne touche pas d'objets pointus et des bords de meubles.

⚠ *L'endommagement accidentel du câble d'alimentation peut provoquer des incidents, qui ne sont pas couvertes de la garantie, ainsi qu'un choc électrique. Le câble électrique endommagé exige le remplacement urgent à un centre de services.*

- Ne pas placez le multicuiseur sur une surface molle, ne le couvrez pas pendant le fonctionnement - cela peut provoquer sa surchauffe et panne.
- Il est interdit d'utiliser le multicuiseur l'appareil à l'extérieur, parce que l'humidité ou les corps étrangers pénétrant à l'intérieur de son corps peuvent causer de graves endommagements.
- Avant de nettoyer le multicuiseur assurez-vous qu'il est débranché et complètement refroidi. Suivez strictement les instructions pour le nettoyage de l'appareil.

⚠ *IL EST INTERDIT de plonger le multicuiseur dans l'eau ou de le placer sous l'eau courante!*

- Cet appareil n'est pas destiné pour l'utilisation par des personnes (y compris enfants) souffrant des déviations physiques, nerveuses ou psychiques, ayant un manque de l'expérience ou de connaissances, sauf si la surveillance respective est établie vis-à-vis des celles-ci, ou bien si les instructions concernant l'usage de cet appareil leur ont été données par la personne responsable de leur sécurité. Il est indispensable de surveiller les enfants, afin d'éviter qu'ils jouent avec cet appareil, ses composants, ainsi qu'avec son emballage usine. Les enfants ne peuvent pas faire le nettoyage et se servir de l'appareil sans qu'ils soient surveillés par les adultes.
- N'essayez jamais de réparer ou de modifier le

multicuiseur vous-mêmes. Tous travaux d'entretien et les réparations sont à effectués par le centre de service agréé. Les tentatives de réparation non professionnelles peuvent provoquer la panne du multicuiseur, le traumatisme et les dégâts matériels.

⚠ *Attention! Il est interdit d'utiliser le produit défaillant.*

Caractéristiques techniques

Modèle	RMC-PM4506E
Puissance	900 W
Tension	220–240 V, 50 Hz
Volume de la cuve	4,8 l
Revêtement de la cuve	antiadhésif
Ecran	LED
Valve vapeur	décrochable
Protection	à 4 niveaux:

- soupape de décharge de la vapeur
- clapet anti-retour
- fusible thermique
- capteur de la sur pression

Programmes automatiques

1. FRY / DEEP FRY (FRIRE/FRITURE)
2. STEAM/DESSERT (VAPEUR/DESSERT)
3. SOUP/BOIL (SOUPE / CUISSON SEULE)
4. OATMEAL/GRAIN (RIZ AU LAIT / CÉRÉALES)
5. BAKE (CUISSON)
6. STEW/PILAF (BRAISER/PAELLA)

Fonctions

Réchauffer automatique	8 heures au maximum
Fonction du réchauffer des plats	8 heures au maximum
Fonction du départ différé	24 heures au maximum

Composants

Multicuiseur-autocuiseur	1 pcs.
Cuve avec revêtement anti-adhésif	1 pcs.
Panier vapeur	1 pcs.
Grille	1 pcs.
Spatule	1 pcs.
Louche	1 pcs.
Verre mesureur	1 pcs.
Livre de 100 recettes	1 pcs.
Manuel d'utilisation	1 pcs.
Carnet de service	1 pcs.
Câble d'alimentation	1 pcs.

Le fabricant se réserve le droit à la modification du design, des composants et des caractéristiques techniques du produit aux fins d'améliorer la qualité des produits sans notification préalable sur telles modifications.

Descriptif technique A1

1. Corps de l'appareil.
2. Panneau de commande avec écran lumineux.
3. Poignées de transport.
4. Couvercle de l'appareil.
5. Poignée du couvercle.
6. Sélectionneur de la valve vapeur.
7. Valve vapeur.
8. Câble d'alimentation avec une prise de courant.
9. Fond avec pieds caoutchoutés.
10. Panier vapeur.
11. Grille.
12. Verre mesureur.
13. Louche.
14. Spatule.
15. Cuve avec revêtement antiadhésif.
16. Clapet anti-retour.
17. Container pour la collecte de condensat

Panneau de commande A2

1. Bouton de sélection du programme «FRY / DEEP FRY».
2. Bouton de sélection du programme «STEAM/DESSERT».
3. Bouton de sélection du programme «SOUP/BOIL».
4. «–» – bouton de diminution du temps de cuisson et du départ différé.
5. «REHEAT/CANCEL» («RÉCHAUFFER/ANNULER») bouton d'arrêt du programme de cuisson et du réchauffer automatique; annulation de tous les réglages; démarrage du réchauffer.
6. Ecran à LED.
7. Bouton de sélection du programme «OATMEAL/GRAIN».
8. Bouton de sélection du programme «BAKE».
9. Bouton de sélection du programme «STEW/PILAF».
10. «+» – bouton d'augmentation du temps de cuisson et du départ différé.
11. Témoin du fonctionnement sous pression.
12. «TIMER» («DÉPART DIFFÉRÉ») – bouton d'activation de la fonction du départ différé.

I. AVANT L'UTILISATION

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

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

Essuyez le multicuiseur avec un chiffon humide. Lavez la cuve avec de l'eau chaude savonneuse. Faites séchez soigneusement. Lors de la première utilisation l'odeur étrangère est admissible, qui n'est pas due à un dysfonctionnement de l'appareil. Dans ce cas, nettoyez le multicuiseur *(p. 14)*.

⚠ *Apres le transport ou le stockage a basse temperature il est necessaire de garder l'appareil a la temperature ambiante au moins de 2 heures avant de le mettre en marche.*

II. EXPLOITATION DU MULTICUISEUR

Avant le premier branchement

Placez le multicuiseur sur une surface plane et dure pour que la vapeur chaude sortant de la valve vapeur n'atteigne le papier peint, revêtements décoratifs, appareils électroniques et d'autres articles ou matériaux susceptibles d'être affectés par l'humidité et la température élevées.

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

Mise en place du couvercle

L'appareil est muni d'un couvercle amovible qui, une fois fermé, assure un contact étanche avec le corps de l'appareil. C'est indispensable pour le fonctionnement correct de l'appareil.

1. Prenez le couvercle par la poignée et positionnez-le sur le corps de l'appareil de manière que la valve vapeur soit sur le côté opposé de l'écran.
2. En tenant par la poignée et sans presser sur le couvercle, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à l'alignement des repères sur le couvercle et sur le corps (à 20-30° environ). Le couvercle doit être posé sur le corps de façon régulière et sans dévers.
3. Fixer le couvercle en le tournant à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

STOP *Attention ! N'appliquez pas d'efforts excessifs en ouvrant le couvercle. Le couvercle est automatiquement verrouillé s'il y a une haute pression à l'intérieur de l'appareil. Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle sans efforts, ouvrez la valve vapeur et attendez que la pression à l'intérieur de l'appareil baisse.*

Il est recommandé de faire rôtir des produits alimentaires à couvercle ouvert. Si selon la recette il faut fermer le couvercle, mettez-le sur l'appareil sans fixer.

Valve vapeur

La valve vapeur est située sur le couvercle. Sélectionnez l'une des positions de la valve vapeur en fonction du mode choisi de cuisson. Si l'indicateur du sélectionneur de la valve se trouve:

- dans la position "CLOSE" – une haute pression sera maintenue à l'intérieur de l'appareil (mode d'autocuiseur / cocotte minute);
- dans la position "OPEN" – la cuisson se passe sous pression normale (mode de multicuiseur).

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

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

Mode d'autocuiseur

Si la valve vapeur est fermée, et lorsque l'appareil est mis en marche, il se passe la pressurisation de la cuve et l'augmentation et le maintien d'une haute pression. Pendant cela le couvercle sera verrouillé.

Le multicuiseur-autocuiseur REDMOND RMC-PM4506E est muni d'un système de sécurité à plusieurs niveaux. Si les valeurs de température ou de pression dans la cuve ne correspondent pas aux valeurs exigées, le système arrête automatiquement la cuisson. Quand ces valeurs reviennent en norme, la cuisson sera automatiquement recommencée. Si cela n'arrive pas dans le temps déterminé, le dispositif spécial coupera le circuit d'alimentation et arrêtera complètement le fonctionnement du multicuiseur-autocuiseur.

Attention ! Il est interdit de cuire en mode d'autocuiseur des éléments dépourvus d'eau ou d'un autre liquide d'un volume au moins de 2 verres doseurs.

Il est interdit d'utiliser le mode d'autocuiseur pour faire griller des aliments dans l'huile sous pression. Il est possible de mijoter des légumes coupés dans une petite quantité d'huile ou de bouillon à COUVERCLE OUVERT.

Il est interdit de remplir la cuve avec des aliments ou avec de l'eau plus qu'à 2/3 de son volume. Pour les aliments qui se gonflent lors de la cuisson ou dégagent de l'écume (épinards, riz, haricots, fèves, pâtes, manty, etc...) — à 1/2 de son volume au maximum.

Fonction de «Départ différé»

Cette fonction permet de différer le temps de cuisson de votre plat de 30 minutes à 24 heures avec un pas de 30 minutes. Nous déconseillons l'emploi de la fonction de départ différé avec des produits fragiles (œufs, lait frais, viande, fromage, etc...).

1. Sélectionnez le mode de cuisson adapté à votre plat et appuyez sur le bouton «TIMER». En appuyant sur les boutons «+» et «–» programmez le temps de départ différé du programme. Pour la modification rapide appuyez et maintenez le bouton correspondant.
2. Quelques secondes après la fin de la sélection des paramètres la minuterie comptera à rebours le temps jusqu'au départ du programme.
3. Pour annuler le programme appuyez sur le bouton «REHEAT/CANCEL». Après cela réglez de nouveau les paramètres du programme.

La fonction de «Départ différé» n'est pas active pour les programmes «FRY / DEEP FRY» et «BAKE».

Pendant la programmation du temps différé il faut prendre en considération que le fonctionnement du programme choisi et le compte à rebours commenceront uniquement après que les valeurs appropriées de la température et de la pression seront atteintes.

Fonction du maintien au chaud des plats préparés (réchauffer automatique)

Cette fonction permet de maintenir des plats préparés au chaud à la température de 60–80°C pendant 8 heures.

Ce mode s'enclenche automatiquement dès la fin de la cuisson quel que soit le programme utilisé, le voyant bu bouton «REHEAT/CANCEL» s'allume, le temps de fonctionnement en ce mode-là apparaît en minutes. Appuyez le bouton «REHEAT/CANCEL» pour arrêter le maintien au chaud. Le voyant du bouton s'éteindra et l'appareil sera mis en veille.

Fonction du réchauffer des plats

Cette fonction permettra de réchauffer des plats congelés jusqu'à la température de 60-80°C.

1. Mettez les produits dans la cuve. Placez la cuve dans le corps de l'appareil en veillant qu'il est en contact avec un élément de chauffage. Fermez et verrouillez le couvercle.
2. Mettez le sélectionneur de la valve vapeur dans la position "CLOSE". Branchez l'appareil au secteur.
3. Appuyez sur le bouton «REHEAT/CANCEL». Le voyant du bouton s'allume et le compte du temps de réchauffer en minutes apparaît sur l'écran. L'appareil réchauffera le plat et le maintiendra au chaud pendant 8 heures, après cela le réchauffer sera arrêté automatiquement.
4. Pour arrêter le réchauffer appuyez sur le bouton «REHEAT/CANCEL». Le voyant du bouton s'éteindra et l'appareil sera mis en veille.

Procédures générales lors de l'utilisation de l'appareil

1. Après avoir préparer (mesurer) les ingrédients selon la recette de votre choix, mettez ces derniers dans la cuve. Veillez à ce que les ingrédients et l'eau n'excèdent pas le niveau maximal repéré sur la surface intérieur de la cuve.
2. Placez la cuve dans le corps de l'appareil. Assurez-vous qu'il est en contact avec un élément chauffant.
3. Fermez le couvercle hermétiquement et mettez la valve vapeur dans la position "OPEN" ou "CLOSE" en fonction du programme de cuisson (en mode de «FRY / DEEP FRY» la cuisson se passe à couvercle ouvert).
4. Branchez l'appareil au réseau électrique.
5. Appuyez sur le bouton pour sélectionner le programme désirable de cuisson. Le témoin lumineux du bouton s'allume.
6. Pour modifier le temps de cuisson programmé initialement pour tous les programmes, appuyez sur les boutons «+» et «—». Pour la modification rapide de temps appuyez et maintenez le bouton correspondant.
7. Réglez le temps de départ différé, si nécessaire.
8. Le programme de cuisson démarre quelques secondes après la sélection des paramètres désirés. Le compte à rebours du temps de fonctionnement de l'appareil sera enclenché à partir du moment où la température et pression nécessaires seront atteints dans la cuve.
   Si vous n'avez pas programmé le temps de cuisson ou de départ différé, appuyez sur le bouton «REHEAT/CANCEL» et effectuez les réglages de votre choix.
9. Une série de bips vous indique la fin du programme de cuisson, le maintien au chaud s'enclenchera et la minuterie comptera le temps programmé en mode de cuisson sélectionné. Appuyez sur le bouton «REHEAT/CANCEL» pour arrêter le maintien au chaud.
10. Laissez l'appareil arrêté pendant 5 minutes pour que la pression à l'intérieur de la chambre de cuisson baisse.
11. Ouvrez avec précaution la valve vapeur et attendez à ce que la vapeur et l'air chaud échappent totalement des orifices de la valve. Ouvrez le couvercle de l'appareil.

Si le couvercle reste verrouillé à la fin de la cuisson, assurez-vous que la valve vapeur est ouverte. Laissez l'appareil refroidir pendant quelques minutes et ressayez ouvrir le couvercle.

Programme «FRY / DEEP FRY»

Ce programme est recommandé pour faire rôtir ou frire de la viande, des légumes, de la volaille, des fruits de mer. La fonction de «Départ différé» et le réglage du temps de cuisson ne sont pas actifs pour ce programme (temps de cuisson — 20 minutes). Ce programme fonctionne à pression normale, le couvercle de l'appareil doit être ouvert lors de la cuisson.

Si vous avez fermé le couvercle et l'avez fixé accidentellement, le mécanisme de verrouillage automatique pourra s'enclencher (vous ne pourrez donc pas contrôler visuellement le processus de cuisson et remuer les aliments). En ce cas-là arrêter la cuisson, assurez-vous que la valve vapeur est ouverte, attendez à ce que l'appareil sera refroidi, et ensuite ouvrez le couvercle. Après cela vous pouvez continuer la cuisson.

ATTENTION! En mode «FRY / DEEP FRY» l'appareil fonctionne à la température maximale. Laissez l'appareil refroidir pendant 15 minute environ avant le recommencement de ce mode de cuisson.

Pour cuire à la friture:

1. Versez dans la cuve la quantité d'huile selon la recette, posez la cuve dans le corps de l'appareil. Veillez à ce que la cuve est en contact avec un élément chauffant.
2. Mettez l'appareil sous tension sans fermer le couvercle. Appuyez sur le bouton «FRY / DEEP FRY». Le voyant du bouton s'allume, et la chauffe de la cuve commence.
3. Insérez la poignée dans le panier à rôtir (en cas d'utilisation du panier à rôtir REDMOND RAM-FB1, acheter en supplément). Pour cela serrez la base de la poignée et insérez-la dans l'orifice correspondant du panier. Desserrez la poignée, elle sera fixée dans cet orifice.
4. Mettez les aliments nécessaires dans le panier à friture. Poser le panier avec les aliments dans la cuve après le temps écoulé depuis le début du programme comme indiqué à la recette. Serrez la base de la poignée et décrochez-la de façon que le panier reste dans la cuve. Agissez avec précaution: l'huile est très chaude!
5. Après le temps écoulé comme indiqué à la recette insérez la poignée du panier à friture (voir le p. 3), soulevez-le et fixez sur le bout de la cuve à l'aide du crochet spécial du panier. Laissez-le dans telle position pour un certain temps pour que l'huile s'écoule.

Programme «STEAM/DESSERT»

Ce programme est destiné pour la cuisson à vapeur des légumes, du poisson, de la viandes, des fruits de mer, des mets diététiques et végétariens, des mets pour enfants et des desserts différents. Temps de cuisson est réglable de 5 à 25 minutes avec un pas d'une minute. Ce programme fonctionne à haute pression (la valve vapeur doit être fermée lors de la cuisson). Pour cuire à la vapeur utilisez le bol spécial (fourni avec l'appareil):

1. Versez 300-350 ml d'eau.
2. Après avoir préparer les ingrédients selon la recette, mettez ces derniers de façon régulière dans le bol vapeur. Placez la grille dans la cuve, posez le bol au-dessus.
3. Placez la cuve dans le corps de l'appareil, tournez-le légèrement en veillant qu'il est en contact avec un élément chauffant.
4. Suivez les indications du chapitre «Procédures générales lors de l'utilisation de l'appareil».

Programme «SOUP/BOIL»

Ce programme est destiné pour préparer des bouillons, soupes, compotes, pour faire cuire des saucisses, raviolis et d'autres plats cuisinés congelés. Le temps de cuisson est réglable de 20 à 50 minutes avec un pas d'une minute.

Ce programme fonctionne à haute pression (la valve vapeur doit être fermée lors de la cuisson).

Programme «OATMEAL/GRAIN»

Ce programme est destiné pour préparer des bouillies différentes au lait ou à l'eau. Le temps de cuisson est réglable de 8 à 20 minutes avec un pas d'une minute.

Ce programme fonctionne à haute pression (la valve vapeur doit être fermée lors de la cuisson).

Recommandations à la cuisson des bouillies au lait à l'aide du multicuiseur-autosuiseur

Utilisez le lait pasteurisé à faible teneur en graisse. Pour éviter l'ébullition:

- Lavez soigneusement les céréales entières (riz, gruau de sarrasin, millet, etc…);
- Graissez la cuve de l'appareil avec du beurre avant la cuisson;
- Suivez rigoureusement les proportions indiquées dans le livre des recettes ci-joint, il n'est possible augmenter ou diminuer la quantité des ingrédients que proportionnellement;
- Si vous utilisez du lait entier, coupez-le avec de l'eau potable en proportion 1:1.

Programme «BAKE»
Ce programme est destiné pour préparer des gâteaux et des cakes et faire cuire de la viande et du poisson dans une papier-alluminium, ainsi que pour préparer du porc bouilli. Le temps de cuisson est réglable de 10 minutes à 4 heures avec un pas de 5 minutes.

Ce programme fonctionne à pression normale (la valve vapeur doit être ouverte lors de la cuisson).

La fonction de «Départ différé» n'est pas active en ce mode de cuisson.

Programme «STEW/PILAF»
Ce programme est destiné pour faire mijoter de la viande, du poisson et des légumes, ainsi que pour préparer du riz (pilaf). Le temps de cuisson est réglable de 15 minutes à une heure avec un pas d'une minute.

Ce programme fonctionne à haute pression (la valve vapeur doit être fermée lors de la cuisson).

III. CAPACITES SUPPLÉMENTAIRES

- Cuisson des plats pour bébé
- Stérilisation de la vaisselle et des produits d'hygiène

IV. ACCESSOIRES

Des accessoires additionnels du multicuiseur / cocotte minute sont optionnels. Pour avoir de plus vastes informations sur l'assortiment, l'achat et leur compatibilité avec la référence de votre appareil, contacter votre distributeur régional.

RAM-CL1 — pince pour retirer facilement la cuve et en toute sécurité. Elle ne glisse pas et ne laisse pas de rayures sur la face extérieure de la cuve.

RHP-M01 — presse à jambon. Elle sert à cuisiner du jambon, des roulades et autres mets délicats de viande, volaille ou poisson agrémentés de différentes épices et charges.

RAM-FB1 — panier pour frire dans la friture, muni d'une anse amovible.

RB-A523 — cuve à revêtement antiadhésif DAIKIN® (Japon). Le revêtement anti-adhérent de bonne qualité permet de cuisiner en utilisant le minimum d'huile et de matières grasses tout en conservant le goût naturel des aliments.

RB-C520 — cuve à revêtement céramique. Par différence aux revêtements anti-adhérents traditionnels, la céramique est plus résistante aux sollicitations mécaniques.

RB-S520 — cuve en acier inox. Le plat cuisiné peut être fouetté au blender directement dans la cuve.

V. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Toutes les opérations de nettoyage doivent être faites avec appareil débranché et totalement refroidi. Avant la première utilisation ou pour éliminer des odeurs intruses nous recommandons passer la cuve et le couvercle intérieur à la solution de 9% de vinaigre et faire bouillir une moitié de citron pour 15 minutes en mode «SOUP/BOIL» (mode de autocuiseur).

Nettoyez votre appareil à l'aide d'un tissu doux et d'un détergent à vaisselle. Nous conseillons nettoyer l'appareil après chaque utilisation.

Ne jamais utilisez de produits chimiques actifs et d'éponges et de détergents abrasifs pour le nettoyage. Il est interdit d'immerger le corps de l'appareil dans l'eau ou de le mettre sous le jet d'eau.

Le nettoyage du corps de l'appareil se fait en cas de besoin. Il est conseillé de nettoyer la cuve après chaque utilisation, il est possible de le laver au lave-vaisselle. Essuyez avec soin la surface intérieure de la cuve après le nettoyage.

Il est conseillé de nettoyer les parties extérieure et intérieure de la valve vapeur, le joint d'étanchéité et la cuve d'eau de condensation après chaque utilisation de l'appareil :

1. Retirez le sélectionneur de la valve vapeur situé sur le côté extérieur du couvercle en le tirant par le haut, et nettoyez-le.
2. Dévissez le carter de protection de la valve vapeur situé sur le côté intérieur du couvercle, nettoyez-le et lavez l'orifice d'échappement de vapeur avec de l'eau tiède courante.
3. Revissez le carter intérieur de la valve, remettez à sa place le sélectionneur de la valve vapeur et fixez-le en pressant légèrement.
4. Retirez avec précaution le joint d'étanchéité situé sur la partie intérieure du couvercle. Lavez-le avec de l'eau tiède courante. Remettez le joint à sa place. Il doit est placé d'une manière régulière sans dévers.
5. Aussi sur le côté intérieur du couvercle il y a la soupape de régulation de la pression. Retirez délicatement la saleté de la soupape et l'élastique d'étanchéité avec une éponge humide ou le sopalin.

Retirez avec précaution la cuve d'eau de condensation en tirant vers le bas, lavez-le et remettez à sa place.

VI. CONSEILS DE CUISSON

Durée conseillée pour cuisiner différents aliments à la vapeur

	Aliment	Poids, g (q-té)	Q-té d'eau, ml	Temps de cuisson, min
1	Filet de porc / vache (julienne 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15/25
2	Filet de mouton (julienne 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Filet de poulet (julienne 1,5 x 1,5 cm)	500	500	8
4	Quenelles/boulettes	180 (6 pcs) / 450 (3 pcs)	500	10/12
5	Poisson (filet)	500	500	10
6	Crevettes pour hors d'œuvre (décortiquées, cuites et congelées)	500	500	5
7	Pommes de terre (julienne 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Carottes (julienne 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Betteraves (julienne 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 h 10 min
10	Légumes (gelés frais)	500	500	10
11	Œuf à la vapeur	3 pcs	500	10

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

Tableau récapitulatif des programmes de cuisson (réglages d'origine)

Programme	Utilisation recommandée	Temps de cuisson par défaut	Intervalle de temps de cuisson / pas de réglage	Départ différé	Fonction de maintien au chaud
FRY / DEEP FRY	Pour rôtir la viande, les poissons, les légumes; pour cuisiner les garnitures; pour cuisiner dans la friture	20 min	–	–	–
STEAM/DESSERT	Pour cuisiner les plats de viande, de poisson, de légumes, pour cuire les plats semi-fabriqués; pour cuisiner les purées de fruits, desserts, confitures	15 min	5 min – 25 min / 1 min	+	+
SOUP/BOIL	Pour cuisiner les bouillons, soupes; cuire des saucisses, raviolis, autres plats cuisinés congelés	40 min	20 min – 50 min / 1 min	+	+
OATMEAL/GRAIN	Pour cuisiner différentes bouillies à l'eau et au lait; pour cuisiner les garnitures	12 min	8 min – 20 min / 1 min	+	+
BAKE	Pour cuire les cakes, biscuits, gâteaux; pour cuire du jambon, la viande et le poisson (en feuille mince)	35 min	10 min – 4 h / 5 min	–	+
STEW/PILAF	Cuisson à l'étouffée de la viande, poisson, légumes; cuisson des roulades, paellas de types différents	30 min	15 min – 1 h / 1 min	+	+

VII. GUIDE DE DÉPANNAGE

Type d'erreur	Description de pannes	Elimination des défauts
E1	Défaut de capteur de pression	Débranchez l'appareil du réseau électrique, laissez-le refroidir. Fermez hermétiquement le couvercle. Si le problème persiste, contactez le service agréé après-vente
E3	Erreur de système, panne probable de la carte de commande ou d'un élément chauffant	Contactez le service agréé après-vente
E5	Surchauffe de l'appareil	Débranchez l'appareil du réseau électrique, laissez-le refroidir.

Panne	Cause éventuelle	Remède
Ne se met en marche.	Le secteur est hors tension.	Contrôler la tension du secteur.
Défaut d'étanchéité dans la jonction du couvercle avec le corps d'appareil. Une vapeur s'échappe par le couvercle pendant la cuisson.	La bague d'étanchéité dans le couvercle de l'appareil manque ou est mal placée.	Rajuster la bague d'étanchéité.
	La bague d'étanchéité dans le couvercle de l'appareil est encrassée.	Nettoyer la bague.
	Déformation de la bague d'étanchéité.	Remplacer la bague par une nouvelle bague.
Le plat est cuisiné trop longtemps dans l'appareil.	Coupures d'alimentation.	Contrôler la tension dans le secteur.
	Un objet étranger s'est glissé entre la cuve et l'élément chauffant.	Retirer le corps étranger.
	Le récipient est placé à cheval sur le corps d'appareil.	Placer la cuve correctement sans désalignement.
	L'élément chauffant est encrassé.	Déconnecter l'appareil du secteur, le laisser se refroidir. Nettoyer l'élément chauffant.

VIII. GARANTIES

Ce produit est couvert de la garantie pendant les 2 ans à compter de la date d'achat. Pendant la période de garantie le fabricant s'engage à réparer, remplacer des pièces reconnues défectueuses ou fournir un nouveau appareil en cas des défauts de fabrication causés par la mauvaise qualité des matériaux et d'assemblage. La garantie prend effet uniquement si la date d'achat est confirmée par le sceau du magasin et la signature du vendeur sur la carte de garantie originale. Cette garantie est valable uniquement si le produit a été utilisé conformément à son mode d'emploi, n'a pas été réparé ou désassemblé et ne peut être endommagé par une mauvaise manipulation, ainsi que tous ses composants sont complets. La présente garantie ne couvre pas l'usure normale et les consommables (filtres, ampoules, revêtements céramique et téflonisé, joints et etc.).

La durée de vie du produit et la durée respective des engagements en vue de garantie est estimée à partir du jour de vente ou de la date de fabrication du produit (dans le cas ou la définition de la date de vente est impossible).

La date de fabrication du dispositif figure dans le numéro de la série indiqué sur l'étiquette de l'identification du corps du produit. Le numéro de série se compose de 13 signes. Le 6ème et le 7ème signes représentent le mois, le 8ème – l'année de fabrication du dispositif.

La durée de service établie par le fabricant fait 5 ans à compter de la date d'achat, à condition qu'il soit utilisé conformément à ces instructions et normes techniques applicables.

Récupérer l'emballage, le manuel d'utilisation et le multicuiseur conformément aux programmes locaux de recyclage. Ne pas jetez ces produits avec les ordures ménagères.

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

SICHERHEITSMASSNAHMEN

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

- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Einsatz im Haushalt und bei ähnlichen Anwendungen vorgesehen: Mitarbeiterbereiche in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen; Auf Bauernhöfen und an ähnlichen Niederlassungen; Nutzung durch Gäste von Hotels, Motels und anderen Herbergen; Private Zimmervermietung.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz überzeugen sie sich davon, dass die Spannung im Stromnetz der Nennspannung des Gerätes entspricht (siehe technisches Datenblatt oder Fabrikschild).
- Bei Bedarf, verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, dass für die aufgenommenen Leistung des Geräts geeignet ist. Nichtbeachtung kann zu einem Kurzschluss oder einem Brandfall führen.
- Schließen sie das Gerät nur an den geerdeten Steckdosen an. – Das ist eine Pflichtanforderung zum Schutz gegen Stromschlag. Überzeugen sie sich, dass ein evtl. verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.

⚠ *VORSICHT! Während der Nutzung des Gerätes werden Gehäuse, Topf und metallische Bestandteile erhitzt! Seien Sie vorsichtig! Benutzen Sie Topfhandschuhe. Um Verbrennungen zu vermeiden, neigen Sie sich nicht über das Gerät, besonders wenn Sie den Deckel öffnen.*

- Trennen Sie das Gerät nach Nutzung, während der Reinigung oder beim Transport von der Steckdose. Ziehen Sie das Stromkabel mit trockenen Händen heraus, fassen Sie den Stecker, nicht das Kabel, an.
- Legen Sie das Stromkabel nicht in Türöffnungen oder neben Wärmequellen. Beachten Sie, dass das Stromkabel sich nicht verwindet oder überneigt und nicht mit scharfen Gegenständen, Ecken und Möbelkanten in Berührung kommt.

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

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer weichen Oberfläche ab, bedecken Sie es nicht mit einem Handtuch oder einer Serviette während des Betriebes, dies kann zur Überhitzung und Beschädigung des Gerätes führen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden. – Eindringende Feuchtigkeit in Gehäuse oder Fremdgegenstände können starke Beschädigungen verursachen.
- Bevor sie das Gerät reinigen, überzeugen Sie sich, dass es vom Stromnetz getrennt und völlig abgekühlt ist. Beachten Sie die Anweisungen zur Gerätereinigung *(Seite 20)*.

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

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Außerdem dürfen es unter bestimmten Voraussetzungen Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und mangelnder Erfahrung sowie fehlenden Kenntnissen in seinem Gebrauch anwenden: Sie müssen bei der Nutzung beaufsichtigt warden oder in dem sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen worden sein und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und sein Kabel fern von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Instandhaltungstätigkeiten sollten Kinder nicht ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Die Reparatur des Gerätes in Eigenregie oder die Änderungen seiner Konstruktion sind verboten. Alle Bedienungs- und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Servicepersonal ausgeführt werden. Die nicht professionell ausgeführte Arbeit kann zu Gerätstörungen, Verletzungen und Eigentumsschäden führen.

Technische Daten

Modell	RMC-PM4506E
Leistung	900 W
Spannung	220–240 V, 50 Hz
Becherinhalt	4,8 L
Becherbeschichtung	Antihaftbeschichtung DAIKIN®
Display	LED
Dampfklappe	abnehmbar
Sicherheitsanlage	4-stufig:

- dampfklappe
- verschlussventil
- temperatursicherung
- wirkdruckgeber

Automatische Programme

1. FRY / DEEP FRY (BRATEN/FRITTIEREN)
2. STEAM/DESSERT (DAMPFGAREN/DESSERT)
3. SOUP/BOIL (SUPPEN/KOCHEN)
4. OATMEAL/GRAIN (MILCHREIS/GRÜTZEN)
5. BAKE (BACKEN)
6. STEW/PILAF (SCHMOREN/PAELLA)

Funktionen

Automatische Erhitzung	bis zu 8 Stunden
Gerichte aufwärmen	bis zu 8 Stunden
„Startzeit Vorwahl"	bis zu 24 Stunden

Bestückung

Multikocher-Schnellkocher	1 Stk.
Becher mit Antihaftbeschichtung	1 Stk.
Behälter zum Gardünsten	1 Stk.
Gitter	1 Stk.
Flachlöffel	1 Stk.
Schöpfkelle	1 Stk.
Messbecher	1 Stk.
Buch „100 Rezepte"	1 Stk.
Bedienungsanleitung	1 Stk.
Serviceheft	1 Stk.
Netzkabel	1 Stk.

Die Design-, Bestückungsänderungen, sowie die Änderungen der technischen Daten des Geräts im Laufe der Vervollkommnung der Produktion ohne zusätzliche Ankündigung ist vorbehalten.

Konstruktion A1

1. Gehäuse
2. Bedienungspanel mit Display
3. Tragegriffe
4. Deckel
5. Deckelgriff
6. Dampfablassklappenschalter
7. Dampfablassklappe
8. Netzkabel mit Stecker
9. Unterbau mit Gummifüssen
10. Behälter zum Gardünsten
11. Gitter
12. Messbecher
13. Schöpfkelle
14. Flachlöffel
15. Becher mit Antihaftbeschichtung
16. Verschlussventil
17. Kondenswasser-Behälter

Bedienungspanel A2

1. Programmauswahltaste „FRY / DEEP FRY" („BRATEN/FRITTIEREN").
2. Programmauswahltaste „STEAM/DESSERT" („DAMPFGAREN/DESSERT").
3. Programmauswahltaste „SOUP/BOIL" („SUPPEN/KOCHEN").
4. „–" – Abnahme-Taste bei der Angabe der Zubereitungszeit und Startzeit Vorwahl.
5. „REHEAT/CANCEL" („WARMHALTEN/BEENDEN") – Einstellungstaste für Zubereitung und automatische Erhitzung; Widerruf aller Vorgaben, einschließlich des Aufwärmens.
6. LED-Display.
7. Programmauswahltaste „OATMEAL/GRAIN" („MILCHREIS/GRÜTZEN").
8. Programmauswahltaste „BAKE" („BACKEN").
9. Programmauswahltaste „STEW/PILAF" („SCHMOREN/PAELLA").
10. „+" – Zunahme-Taste bei der Angabe der Zubereitungszeit und Startzeitvorwahl.
11. Druckbetrieb-Anzeige.
12. „TIMER" („STARTZEIT VORWAHL") – Startzeit Vorwahl-Einschalttaste.

I. VOR DEM ERSTEN EINSCHALTEN

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

Bei Fehlen der Seriennummer auf dem Erzeugnis erlischt Ihr Garantieanspruch.

Wischen Sie das Gerätgehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Waschen Sie den Topf mit warmem Spülwasser. Trocknen Sie den Topf. Bei der ersten Anwendung kann ein Geruch auftreten, dies rührt nicht aus einem Defekt des Geräts. In diesem Fall reinigen Sie das Gerät *(Seite 20)*.

Vorsicht! Das Gerät bei jeglichem Fehler nicht zu verwenden.

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

II. BETRIEB DES MULTIKOCHERS

Vor der ersten Anwendung

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

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

Deckel aufbauen

Das Gerät ist mit einem abnehmbaren Deckel ausgestattet, der sich in geschlossener Position luftdicht am Gehäuse anliegt. Dies ist für die richtige Arbeit des Geräts erforderlich.

1. Nehmen Sie den Deckel am Handgriff, setzen Sie ihn ans Gehäuse auf solche Weise, dass die Dampfablassklappe dem Display gegenüber ist.
2. Den Deckel am Handgriff haltend, ohne darauf zu drücken, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis die Schlitze am Deckel und Gehäuse zusammen fallen (etwa um 20–30°). Der Deckel soll sich eben und ohne Schieflaufen aufs Gehäuse absenken.
3. Fixieren Sie den Deckel, ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehend.

Achtung! leisten Sie beim Öffnen des Deckels keinen enormen Einsatz. Beim Schaffen eines hohen Drucks im Gerät wird der Deckel automatisch verriegelt. Wenn sich der Deckel ohne Anstrengung nicht öffnen lässt, öffnen Sie die Dampfablassklappe und warten Sie ab, bis der Druck im Gerät zurück geht.

Es empfiehlt sich, die Lebensmittel beim geöffneten Deckel zu braten. Falls das Zubereitungsrezept einen geschlossenen Deckel verlangt, bauen Sie den Deckel am Gerät auf, ohne ihn zu fixieren.

Dampfablassklappe

Auf dem Deckel befindet sich die Dampfablassklappe, die man abhängig von der gewählten Zubereitungsweise in eine der Arbeitspositionen stellen soll. Falls sich der Anzeiger des Klappenschalters:

- in der Position „CLOSE" befindet – wird der hohe Druck in der Arbeitskammer aufrecht erhalten (Betrieb Schnellkocher);
- in der Position „OPEN" befindet – erfolgt die Zubereitung beim normalen Druck (Betrieb Multikocher).

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

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

Das Gerät im Betrieb „Schnellkocher" benutzen

Bei der geschlossenen Dampfablassklappe wird die Arbeitskammer luftdicht verschlossen, wo der hohe Druck während der Arbeit des Geräts geschaffen und erhalten wird. Dabei wird der Deckel verriegelt.

Der Multikocher-Schnellkocher REDMOND RMC-PM4506E ist mit einer mehrstufigen Sicherheitsanlage ausgerichtet. Falls der Temperatur- oder Druckanzeiger in der Kammer den erforderlichen Parametern nicht mehr entspricht, wird die Sicherheitsanlage das Zubereitungsverfahren stoppen. Wenn sich die Parameter normalisieren, wird das Zubereitungsverfahren fortgesetzt. Wenn es innerhalb einer bestimmten Zeit nicht geschieht, wird eine spezielle Einrichtung den Versorgungsstromkreis abbrechen und die Arbeit des Multikochers-Schnellkochers vollkommen stoppen.

Achtung! Man darf im Betrieb Schnellkocher ohne mindestens 2 Messbecher Wasser oder einer anderen Flüssigkeit nicht kochen.

Man soll den im Betrieb Schnellkocher- für das Braten der Lebensmittel unter Druck nicht benutzen. Man darf das zerkleinerte Gemüse in einer kleinen Menge Wasser oder Brühe BEIM GEÖFFNETEN DECKEL anschwitzen.

Man soll den Becher mit Lebensmitteln und Wasser nicht mehr als für 2/3 des Inhalts auffüllen. Für die Lebensmittel, die beim Kochen aufquellen und schäumen (Spinat, Reis, Hülsenfrüchte, Nudeln, gekochte Fleischtaschen usw.) – nicht mehr als 1/2 des Inhalts.

Funktion „Startzeit Vorwahl"

Diese Funktion ermöglicht die Verschiebung des Zubereitungsverfahrens um 30 Minuten – 24 Stunden mit einem Einstellungsintervall von 30 Minuten. Die Benutzung der Startzeitvorwahl-Funktion wird nicht empfohlen, wenn leicht verderbliche Lebensmittel ein Teil des Gerichts (Eier, frische Milch, Fleisch, Käse usw.) sind.

1. Nach der Auswahl des Zubereitungsprogramms pressen Sie die Taste „TIMER". Geben Sie die Startzeitvorwahl durch Drücken der Tasten „+" und „–" ein. Um die Parameter schnell zu ändern, drücken Sie die Taste und halten Sie diese fest.

2. In einigen Sekunden nach der Beendigung der Einstellung beginnt die Rückwärtszeitzählung bis zum Programmstarten.
3. Um die Einstellungen zu annullieren, drücken Sie die Taste „REHEAT/CANCEL". Danach geben Sie die Programmparameter wieder ein.

Die Funktion „Startzeit Vorwahl" ist in Programmen „FRY / DEEP FRY" und "BAKE" unzulässig.

Bei der Einstellung der Startzeitvorwahl soll man darauf Rücksicht nehmen, dass das Funktionieren des gewählten Programms und die Rückwärtszählung der Zubereitungszeit erst danach beginnt, als das Gerät die erforderliche Temperatur und den Druck erreicht.

Funktion der Temperaturhaltung der fertigen Gerichte (automatische Erhitzung)

Diese Funktion ermöglicht die Temperaturhaltung des fertigen Gerichtes im Umfang von 60 bis 80°C während 8 Stunden. Schaltet automatisch nach Beendigung des Zubereitungsprogramms nach dem akustischen Signal, dabei leuchtet die Anzeige der Taste „REHEAT/CANCEL" auf, auf dem Display wird die direkte minutengenaue Ablesung der Arbeitszeit in diesem Betrieb angezeigt. Zum Abschalten der automatischen Erhitzung drücken Sie die Taste „REHEAT/CANCEL". Die Anzeige der Taste erlischt, das Gerät schaltet in den Standby-Betrieb um.

Gerichte aufwärmen

Diese Funktion ermöglicht das Aufwärmen eines kalten Gerichtes bis auf 60–80°C.

1. Legen Sie das Produkt in den Becher. Stecken Sie den Becher ins Gehäuse ein, stellen Sie sicher, dass er am Heizkörper dicht anliegt. Schließen und verriegeln Sie den Deckel.
2. Stellen Sie den Dampfablassklappenschalter in die Position „CLOSE". Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz.
3. Drücken Sie die Taste „REHEAT/CANCEL". Die Anzeige der Taste leuchtet auf, auf dem Display beginnt die direkte minutengenaue Ablesung der Aufwärmzeit. Das Gerät wärmt das Gericht auf und erhält seine Temperatur innerhalb 8 Stunden, wonach das Aufwärmen automatisch abschaltet.
4. Zum Abbrechen des Aufwärmens drücken Sie die Taste „REHEAT/CANCEL". Die Anzeige der Taste erlischt, das Gerät schaltet in den Standby-Betrieb um.

Allgemeine Vorgehensweise bei der Benutzung des Geräts

1. Bereiten Sie (messen Sie ab) die erforderlichen Zutaten laut Rezept, legen Sie diese in den Becher aus. Passen Sie darauf, dass alle Zutaten, einschließlich der Flüssigkeit, unter dem maximalen Teilstrich auf der Innenfläche des Bechers sind.
2. Stecken Sie den Becher ins Gehäuse des Gerätes ein. Stellen Sie sicher, dass er am Heizkörper dicht anliegt.
3. Schließen Sie den Deckel dicht zu und stellen Sie die Dampfablassklappe in die Position „OPEN" oder „CLOSE" abhängig vom Zubereitungsprogramm (im Programm „FRY / DEEP FRY" werden die Gerichte beim geöffneten Deckel zubereitet) ein.
4. Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz.
5. Drücken Sie die Wahltaste des entsprechenden Zubereitungsprogramms. Die Anzeige der Taste leuchtet auf.
6. Zur Änderung der Startzeitvorwahl für jedes Programm drücken Sie die Taste „+" und „–". Zur schnellen Änderung der Startzeitvorwahl drücken Sie die entsprechende Taste und halten Sie diese fest.
7. Falls erforderlich, stellen Sie die Startzeitvorwahl ein.
8. Das Zubereitungsprogramm startet automatisch einige Sekunden nach dem Abschluss der Einstellungen. Die Rückwärtszählung startet nach der Erreichung der erforderlichen Temperatur und des Drucks im Becher. Falls Sie die Zubereitungszeit oder Startzeitvorwahl nicht rechtzeitig eingestellt haben konnten, drücken Sie die Taste „REHEAT/CANCEL" und geben Sie die Einstellungen nochmal ein.
9. Nach Beendigung des Zubereitungsprogramms lautet das akustische Signal, die automatische Erhitzung schaltet ein und die die direkte minutengenaue Ablesung der Arbeitszeit in diesem Betrieb startet. Zum Abschalten der automatischen Erhitzung drücken Sie die Taste „REHEAT/CANCEL".
10. Lassen Sie das Gerät im ausgeschalteten Zustand für 5 Minuten, damit der Druck innerhalb der Arbeitskammer nachlässt.
11. Machen Sie die Dampfablassklappe vorsichtig auf und warten Sie, bis der Austritt des Dampfes und der heißen Luft aus der Klappe endet. Machen Sie den Deckel des Geräts auf.

Falls der Deckel nach dem Abschluss der Zubereitung verriegelt ist, stellen Sie sicher, dass die Dampfablassklappe geöffnet ist. Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen und versuchen Sie es noch einmal, den Deckel zu öffnen.

Programm „FRY / DEEP FRY"

Empfohlen fürs Braten von Gemüse, Geflügel, Meerfrüchten, darunter für Frittieren. Die Funktion „Startzeit Vorwahl", sowie die Regelung der Zubereitungszeit in diesem Programm sind unzugänglich (Arbeitszeit – 20 Minuten). Das Programm funktioniert beim normalen Druck, der Deckel des Geräts ist während der Zubereitung abzunehmen.

Falls Sie den Deckel zufällig geschlossen und verriegelt haben, kann die automatische Verriegelung ansprechen (Sie können das Braten nicht kontrollieren, sowie das Produkt nicht rühren oder wenden). In diesem Fall stoppen Sie das Zubereitungsverfahren, stellen Sie sicher, dass die Dampfablassklappe geöffnet ist, warten Sie, bis das Gerät abkühlt und öffnen Sie den Deckel. Danach kann das Zubereitungsverfahren fortgesetzt werden.

ACHTUNG! Während der Zubereitung im Programm „FRY / DEEP FRY" arbeitet das Gerät bei der maximalen Temperatur. Vor der wiederholten Benutzung dieses Programms soll man das Gerät während ca. 15 Minuten vollständig abkühlen lassen.

Beim Frittieren

1. Gießen Sie in den Becher die geforderte Ölmenge für Frittieren nach dem Rezept ein, stecken Sie den Becher ins Gerät ein. Stellen Sie sicher, dass der Becher am Heizkörper dicht anliegt.
2. Ohne den Deckel zu schließen, schließen Sie das Gerät ans Stromnetz. Drücken Sie die Taste „FRY / DEEP FRY". Die Anzeige der Taste leuchtet auf, danach beginnt das Aufwärmen des Bechers.
3. Stecken Sie den Handgriff in den Frittierkorb ein (falls Sie den Frittierkorb REDMOND RAM-FB1, die extra gekauft wird, benutzen). Dafür drücken Sie den Unterbau des Handgriffs fest und stecken Sie ihn in die spezielle Öffnung des Korbs ein. Vermindern Sie den Druck, der Handgriff in der speziellen Öffnung fixiert. Die Benutzung der Frittierkörbe anderer Herstellen ist zulässig.
4. Legen Sie die vorbereiteten Lebensmittel in den Frittierkorb aus. Nach dem Ablauf der im Rezept angegebenen Zeit nach dem Arbeitsbeginn senken Sie den Korb mit den Lebensmitteln in den Becher ein. Drücken Sie den Unterbau des Handgriffs fest und trennen Sie ihn so ab, dass der Korb im Becher bleibt. Vorsicht: das Öl ist sehr heiß!
5. Nach dem Ablauf der im Rezept angegebenen Zeit stecken den Handgriff in den Frittierkorb ein (siehe P. 3), heben Sie ihn ab und fixieren Sie ihn am Rand des Bechers mit Hilfe des speziellen Hakens auf dem Korb. Lassen Sie ihn in dieser Position für einige Zeit, damit das Öl abläuft.

Programm „STEAM/DESSERT"

Das Programm ist für Gardünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch, Meeresfrüchten, Kurspeisen und vegetarischen Speisen, Kinderspeisen, sowie verschiedenen Nachtischen bestimmt. Man kann die Zubereitungszeit im Umfang von 5 bis 25 Minuten mit dem Intervall von 1 Minute regeln.

Das Programm funktioniert beim hohen Druck (die Dampfablassklappe soll während der Zubereitung geschlossen sein). Für Gardünsten benutzen Sie den speziellen Behälter (im Lieferumfang enthalten).

1. Gießen Sie in den Becher 300–350 ml Wasser ein.
2. Bereiten Sie die Zutaten laut Rezept vor, verteilen Sie diese gleichmäßig im Behälter für Gardünsten. Stecken Sie das Gitter in den Becher ein, setzen Sie den Behälter darauf.
3. Stecken Sie den Becher in das Gehäuse des Geräts ein, drehen Sie ihn ein bisschen, stellen Sie sicher, dass der Becher am Heizkörper dicht anliegt.
4. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Allgemeine Vorgehensweise bei der Benutzung des Geräts".

Programm „SOUP/BOIL"

Das Programm ist für Zubereitung von Brühen, Suppen, Kompotte, sowie fürs Kochen von Würstchen und anderen tiefgekühlten Halbfertigprodukten bestimmt. Man kann die Zubereitungszeit im Umfang von 20 bis 50 Minuten mit dem Intervall von 1 Minute regeln. Das Programm funktioniert beim hohen Druck (die Dampfablassklappe soll während der Zubereitung geschlossen sein).

Programm „OATMEAL/GRAIN"

Das Programm ist für Zubereitung von verschiedenen Milch- und Wasserbreien bestimmt. Man kann die Zubereitungszeit im Umfang von 8 bis 20 Minuten mit dem Intervall von 1 Minute regeln. Das Programm funktioniert beim hohen Druck (die Dampfablassklappe soll während der Zubereitung geschlossen sein).

Empfehlungen zur Zubereitung von Milchbreien im Multikocher-Schnellkocher

Benutzen Sie die fettarme pasteurisierte Milch. Zur Vorbeugung des Überkochens:

- waschen Sie alle Vollkorngrützen (Reis, Buchweizen, Hirse usw.) sorgfältig aus;
- vor der Zubereitung buttern Sie den Multikocher-Becher;
- halten Sie sich streng an die Proportionen laut Rezepten des beigefügten Kochbuchs an, man darf die Mengen der Zutaten nur verhältnismäßig vermindern oder vergrößern;
- bei der Benutzung der Vollmilch verdünnen Sie diese mit Trinkwasser im Verhältnis 1:1.

Programm „BAKE"

Das Programm ist für das Backen von Kuchen, Weichkeksen, Torten, sowie für das Verbacken von Fisch und Fleisch in Folie, die Wellfleisch-Zubereitung.

Man kann die Zubereitungszeit im Umfang von 10 Minuten bis 4 Stunden mit dem Intervall von 5 Minuten regeln.

Das Programm funktioniert beim normalen Druck (die Dampfablassklappe soll während der Zubereitung geöffnet sein). Die Funktion „Startzeit Vorwahl" ist in diesem Programm unzugänglich.

Programm „STEW / PILAF"

Das Programm ist für Dünsten von Fleisch, Fisch, Gemüse, sowie Zubereitung von Pilaw bestimmt. Man kann die Zubereitungszeit im Umfang von 15 Minuten bis 1 Stunde mit dem Intervall von 1 Minute regeln. Das Programm funktioniert beim hohen Druck (die Dampfablassklappe soll während der Zubereitung geschlossen sein).

III. ZUSATZMÖGLICHKEITEN

- Zubereitung der Kinderprodukte
- Sterilisation von Geschirr und Körperpflege-Artikeln

IV. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

Zusätzliches Zubehör für den Multikocher kann man getrennt einkaufen. Die Information über das Angebot, den Erwerb und die Kompatibilität des zusätzlichen Zubehörs mit dem Modell Ihres Geräts können Sie bei unserem offiziellen Händler in Ihrem Land bekommen.

RAM-CL1 — Zange für ein komfortables und sicheres Entfernen des Topfes. Kein Verrutschen und Verkratzen der äußeren Fläche des Behälters.

RHP-M01 — der Schinkenmaker Die Presse für Zubereitung von Schinken, Rollschinken und anderen Köstlichkeiten aus Fleisch, Geflügel, Fisch mit Gewürzen und Füllstoffen.

RAM-FB1 — Frittierkorb mit einem abnehmbaren Griff.

RB-A523 — der Topf mit der Antihaftschicht DAIKIN® (Japan). Mit der hochwertigen Antihaftschicht können Sie mit minimalem Öle und Fette kochen, dabei wird der natürliche Geschmack von Nahrungsmitteln erhalten bleiben.

RB-C520 — der Topf mit einer Keramikschicht. Im Gegensatz zu herkömmlichen Antihaftschichten, ist Keramik widerstandsfähiger gegen mechanische Beanspruchung.

RB-S520 — der Topf aus Edelstahl. Der fertige Inhalt kann mit einem Mixer gerade im Topf gerührt werden.

V. REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTS

Bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen, stellen Sie sicher, dass es vom Stromnetz abgetrennt und vollständig abgekühlt ist. Wir empfehlen vor der ersten Benutzung oder zur Entfernung der fremden Gerüche nach der Zubereitung den Becher und den Innendeckel mit der 9%-Essig-Lösung auszuwischen, sowie eine halbe Zitrone im Programm „SOUP/BOIL" (Schnelltopf-Betrieb) 15 Minuten lang abzukochen.

Zur Reinigung des Geräts benutzen Sie ein weiches Tuch und Spülmittel. Wir empfehlen, das Gerät gleich nach der Benutzung zu reinigen.

Bei der Reinigung wird die Benutzung der Schleifstoffe, Schwämme mit Schleifbeschichtung und der chemisch aggressiven Stoffe verboten. Es ist verboten, das Gehäuse des Geräts ins Wasser einzutauchen oder unter dem Wasserstrahl zu halten.

Die Reinigung des Gehäuses des Geräts wird nach Bedarf vorgenommen. Es ist empfohlen, den Becher nach jeder Verwendung zu reinigen, man darf ihn in der Geschirrspülmaschine spülen. Nach der Beendigung der Reinigung den Becher trocken abwischen.

Es ist empfohlen, nach jeder Verwendung die Dampfablassklappe, die aus dem äußeren und inneren Teil besteht, das Dichtungsgummi und Kondenswasser-Becher zu reinigen:

1. Nehmen Sie den Dampfablassklappenschalter an der äußeren Deckelseite ab, indem Sie ihn nach oben ziehen, reinigen Sie ihn.
2. Schrauben Sie die Schutzhaube der Dampfablassklappe an der äußeren Deckelseite ab, reinigen Sie und waschen Sie diese, sowie die Klappenöffnung mit warmem fließendem Wasser ab.
3. Schrauben Sie die innere Klappenhaube wieder an und fixieren Sie diese mit leichtem Drücken.
4. Nehmen Sie das Dichtungsgummi am inneren Deckelteil vorsichtig ab. Waschen Sie dieses mit warmem fließendem Wasser ab. Das Dichtungsgummi soll eben und ohne Schieflaufen montiert sein.
5. Außerdem befindet sich auf der inneren Seite des Deckels ein Verschlussventil für Druckregelung. Reinigen Sie sorgfältig das Ventil selbst sowie den Dichtungsring mit einem feuchten Schwamm oder einem Küchentuch.

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

Trennen Sie den Kondenswasser-Becher vorsichtig ab, indem Sie ihn nach unten ziehen, waschen Sie ihn ab und montieren Sie ihn wieder an die Stelle.

VI. ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

Empfohlene Zeit für Gardünsten der Produkte unter Druck

Nr.	Produkt	Gewicht, g / Menge	Wassermenge, ml	Zubereitungszeit, Min
1	Schweinefilet / Rindfleischfilet (in Würfeln 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 / 25
2	Lammfleischfilet (in Würfeln 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Hühnerfilet (in Würfeln 1,5 x 1,5 cm)	500	500	8
4	Frikadellen / Koteletts	180 (6 Stk.) / 450 (3 Stk.)	500	10 / 12
5	Fisch (Filet)	500	500	10
6	Salatgarnelen (geschält, gekocht und tiefgekühlt)	500	500	5
7	Kartoffeln (in Würfeln 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Karotten (in Würfeln 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Rote Beete (in Würfeln 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 Stunde 10 Minuten
10	Gemüse (frischeingefroren)	500	500	10
11	Eier gedämpft	3 Stk.	500	10

Die in der Tabelle angegebenen Werte sind annähernde Empfehlungen. Sie können sich von realen Werten abweichen und hängen von der konkreten Produktart, der Frische des Produktes und Ihrer persönlichen Vorlieben ab.

Sammeltabelle der Zubereitungsprogramme (werksseitige Einstellungen)

Programm	Benutzungsempfehlungen	Zubereitungszeit Standard-Einstellung	Zubereitungszeitbereich / Einstellungsintervall	Startzeitvorwahl	Automatische Erhitzung
FRY / DEEP FRY	Das Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse; die Zubereitung von Beilagen; das Frittieren	20 Min.	–	–	–
STEAM/DESSERT	Die Zubereitung von Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten, das Kochen von Halbfabrikaten; die Zubereitung von Obstbreien, Nachtischen, Konfitüren	15 Min.	5 Min. – 25 Min. / 1 Min.	+	+
SOUP/BOIL	Die Zubereitung von Brühen, Suppen; das Kochen von Würstchen und anderen tiefgekühlten Halbfertigprodukten	40 Min.	20 Min. – 50 Min. / 1 Min.	+	+
OATMEAL/GRAIN	Die Zubereitung von verschiedenen Milch- und Wasserbreien; die Zubereitung von Beilagen	12 Min.	8 Min. – 20 Min. / 1 Min.	+	+
BAKE	Das Backen von Kuchen, Weichkeksen, Torten; die Wellfleisch-Zubereitung, das Verbacken von Fisch und Fleisch (in Folie)	35 Min.	10 Min. – 4 Stunden / 5 Min.	–	+
STEW/PILAF	Das Dünsten von Fleisch, Fisch, Gemüse; die Zubereitung von Eisbein, verschiedenen Pilaw-Arten	30 Min.	15 Min. – 1 Stunde / 1 Min.	+	+

VII. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN

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

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

VIII. GARANTIEBESTIMMUNGEN

Für dieses Produkt wird eine Gebaruchsgarantie von 2 Jahre gewährt. ab dem Kauf gewährt. Im Rahmen der Garantiezusage verpflichtet sich der Hersteller, durch Reparatur, Austausch von Einzelteilen oder des ganzen Produktes sämtliche Herstellerfehler, die durch die mangelhafte Materialbeschaffenheit oder des Zusammenbaus verursacht werden, zu beseitigen. Die Garantie tritt erst in Kraft, wenn der originale Garantiebeleg mit dem Kaufdatum, dem Firmenstempel und der Verkäuferunterschrift versehen ist. Die Garantie kann nur dann gewährt werden, wenn das Erzeugnis gemäß Gebrauchsanweisung verwendet wurde, wenn es nicht in Eigenregie repariert und nicht zerlegt wurde, nicht durch einen inkorrekten Betrieb des Geräts beschädigt wurde, sowie das Zubehör in vollem Umfang erhalten wurde. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf den normalen Verschleiß des Gerätes und die Verbrauchsmaterialien (Filter, Glühbirnen, keramische, Teflon- und andere Antihaftbeschichtungen, Dichtungen usw.)

Die Betriebsdauer des Gerätes und die Gültigkeitsdauer der Garantieverpflichtungen werden ab Verkaufsdatum oder ab Herstellungsdatum des Gerätes (wenn das Verkaufsdatum unbekannt ist) berechnet.

Das Herstellungsdatum des Gerätes kann man in der Seriennummer finden, die sich auf einem Klebezettel auf dem Gerätegehäuse befindet. Die Seriennummer besteht aus 13 Zeichen. Das 6. und 7. Zeichen bezeichnen ein Monat, das 8. – Herstellungsjahr.

Die durch den Hersteller bestimmte Lebensdauer des Gerätes beträgt 5 Jahre nach dem Kaufdatum, sofern es in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanweisung und den geltenden Techniknormen betrieben wird.

Die Verpackung, die Gebrauchsanweisung, sowie das Gerät selbst sollen laut dem lokalen Abfallverwertungsprogramm entsorgt werden. Werfen Sie solche Geräte nicht zusammen mit den Haushaltsabfällen weg.

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

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

⚠ *De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die is veroorzaakt door het niet naleven van veiligheidsvoorschriften en instructies voor gebruik van het toestel.*

- Dit apparaat is een multifunctioneel apparaat voor het bereiden van voedsel in een huiselijke omgeving en kan gebruikt worden in appartementen, landhuizen, hotelkamers , bijkeukens van winkels, kantoren, of in andere soortgelijke toestanden van niet - industrieel gebruik. Industriële of enig ander ongeoorloofd gebruik van het apparaat wordt beschouwd als een inbreuk op het juiste gebruik van het product. De producent kan in dit geval niet verantwoordelijk gesteld worden voor de mogelijke gevolgen.
- Controleer of de netspanning overeenstemt met de nominale spanning van het toestel, voordat u het toestel op het stroomnet aansluit (zie de technische specificaties of het typeplaatje van het toestel).
- Gebruik een verlengsnoer dat geschikt is voor het stroomverbruik van het toestel. Indien de parameters niet met elkaar overeenstemmen, kan het tot een kortsluiting of ontbranding van de kabel leiden.
- Sluit het toestel alleen op een geaarde stopcontact aan. Dit is een vereiste voor bescherming tegen elektrische schokken. Als u een verlengsnoer gebruikt, zorg ervoor deze ook geaard is.

⚠ *LET OP! Tijdens het gebruik van het toestel worden zijn behuizing, kookpot en de metalen onderdelen heet! Wees voorzichtig! Gebruik ovenwanten. Buig niet over het toestel als zijn deksel open is om verbrandingen door de hete stoom te voorkomen.*

- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact na het gebruik en tijdens het reinigen

of verplaatsen daarvan. Verwijder de stroomkabel uit het stopcontact met droge handen, trek aan de stekker en niet aan de kabel.

- Leg de stroomkabel niet in de deuropeningen of in de buurt van warmtebronnen. Zorg ervoor dat de stroomkabel niet verdraaid en gebogen is en niet in aanraking komt met scherpe voorwerpen, hoeken en randen van meubels.

⚠ *Vergeet niet dat de toevallige beschadiging van de stroomkabel tot storingen kan leiden die niet aan de garantievoorwaarden voldoen, evenals tot elektrische schokken. De beschadigde stroomkabel moet z.s.m. bij een servicecentrum worden vervangen.*

- Plaats het toestel niet op een zachte ondergrond, bedek het niet het tijdens het gebruik. Anders kan dit tot de overhitting en storingen van het toestel leiden.
- Het is verboden om het toestel in open lucht te gebruiken. Als vocht of vreemde voorwerpen in het toestel terecht komen, kan het ernstige schade aan het toestel veroorzaken.
- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en zorg ervoor dat het toestel volledig is afgekoeld voordat u het gaat reinigen. Volg de instructies voor de reiniging van het toestel *(blz. 26)*.

⚠ *HET IS VERBODEN om de behuizing van het toestel in water te onderdompelen of onder stromend water te houden!*

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) die lichamelijke , neurologische of geestelijke handicap hebben of gebrek aan ervaring en kennis, behalve wanneer deze personen onder toezicht staan of zij krijgen instructies over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen dienen onder toezicht te blijven zodat zij niet met dit apparaat, accessoires evenals fabrieksverpakking gaan spelen. Reiniging en onderhoud van het apparaat mag

niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht van volwassenen.

- Het is verboden om het toestel zelfstandig te repareren of wijzigingen aan zijn ontwerp aan te brengen. Alle onderhoud- en reparatiewerkzaamheden dienen te worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum. Het niet professioneel uitgevoerd werk kan leiden tot storingen van het toestel, letsels en materiële schade.

Technische gegevens

Model/type	RMC-PM4506E
Vermogen	900 W
Spanning	220–240 V, 50 Hz
Inhoud kookreservoir	4,8 liter
Dekking kookreservoir	anti-aanbak DAIKIN®
Scherm type	LED
Stoomventiel	afneembare uitlaatklep
Beschermingssysteem	4-niveaus:

- stoom-uitlaatklep
- klepafsluiter
- temperatuurbeveiliging
- overdruksensor

Automatische programma's

1. FRY / DEEP FRY (BRADEN / GRILLEN, FRITUREN)
2. STEAM/DESSERT (STOMEN/DESSERTS)
3. SOUP/BOIL (SOEP/KOKEN)
4. OATMEAL/GRAIN (MELKPAP/GRANEN)
5. BAKE (GEBAK)
6. STEW/PILAF (STOVEN/PILAV)

Functies

Automatisch warmhouden	tot 8 uur
Opwarming van gare gerechten	tot 8 uur
Uitgestelde start	tot 24 uur

Leveringsomvang

Multicooker-snelkookpan	1 st.
Kookreservoir met anti-aanbak dekking	1 st.
Stoommandje	1 st.
Broodrooster	1 st.
Platte lepel	1 st.
Scheplepel	1 st.
Maatglas	1 st.
Boek «100 recepten»	1 st.
Gebruikershandleiding	1 st.
Service-boek	1 st.
Elektrisch snoer	1 st.

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

Beschrijving van het model A1

1. Behuizing.
2. Bedieningspaneel met LED-scherm.
3. Draaggreep.
4. Deksel.
5. Greep deksel.
6. Schakelaar stoomventiel.
7. Stoomventiel.
8. Elektrisch snoer met stekker.
9. Basement met gummivoetjes.
10. Stoommandje.
11. Rooster.
12. Maatglas.
13. Scheplepel.
14. Platte lepel.
15. Kookreservoir (uitneembaar, met anti-aanbak dekking).
16. Klepafsluiter.
17. Container voor het opvangen van het condensaat.

Bedieningspaneel A2

1. Keuzeknop kookprogramma "FRY / DEEP FRY" ("Braden / Grillen, frituren").
2. Keuzeknop kookprogramma "STEAM/DESSERT" ("Stomen/Desserts").
3. Keuzeknop kookprogramma "SOUP/BOIL" ("Soep/Koken").
4. "–": toets voor verlagen van Kooktijd en Startvertraging.
5. "REHEAT/CANCEL" ("Opwarming /Opheffen"): hiermee kunt u het kook- en opwarmingsprogramma afsluiten; alle vorige instellingen annuleren; opwarming (warmhouden-modus) inschakelen.
6. LED-scherm.
7. Keuzeknop kookprogramma "OATMEAL/GRAIN" ("Melkpap/Granen").
8. Keuzeknop kookprogramma "BAKE" ("Gebak").
9. Keuzeknop kookprogramma "STEW/PILAF" ("Stoven/Pilav").
10. "+": toets voor verhogen van Kooktijd en Startvertraging.
11. Indicator hoogdruk-modus.
12. "TIMER" ("Uitgestelde start"): startvertraging in- of uitschakelen.

I. VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

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

Het ontbreken van het serienummer op het toestel ontneemt u automatisch het recht op service onder de garantie.

Veeg de behuizing van het toestel schoon met een vochtige doek. Was de kookpot met warm water en zeep. Droog het goed af. Bij het eerste gebruik kan een vreemde geur ontstaan die niet te wijten is aan een storing van het toestel. In dit geval moet u het toestel reinigen *(blz. 26)*.

Het is verboden om het toestel te gebruiken wanneer het defect is.

Na elk transport alsook na langere opslag bij lage temperatuur moet u het apparaat acclimatiseren. Daarvoor dient het tenminste 2 uur lang bij kamer-temperatuur te blijven staan, zonder in te schakelen.

II. GEBRUIKSINSTRUCTIE VAN DE MULTICOOKER

Ingebruikname

Plaats het toestel op een harde, vlakke, horizontale ondergrond zodat de hete stoom uit de stoomklep niet in aanraking komt met het behang, decoratieve coatings, elektronische apparaten en andere voorwerpen of materialen die door de hoge luchtvochtigheid en de temperatuur beschadigd kunnen worden.

Controleer vóór het koken dat de buitenonderdelen en de zichtbare binnenonderdelen van het multicooker geen beschadigingen, chips en andere gebreken hebben. Tussen de kookpot en het verwarmingselement mogen er geen vreemde voorwerpen zijn.

Deksel aanbrengen

Uw apparaat is met een afneembaar deksel uitgerust, dat in gesloten stand het kookreservoir dicht dekt. Dit is noodzakelijk voor een correcte werking van het apparaat.

1. Neem het deksel vast aan de handgreep en plaats het op de behuizing, zodat het stoomventiel zich aan de tegenovergestelde kant van het LED-scherm bevindt.
2. Houd het deksel aan de handgreep, zonder erop te duwen, en tegelijk draai het linksom (tegen de klok in), totdat de daartoe bestemde sleuven, deze op het deksel en deze op de behuizing (ongeveer om 20–30°) elkaar raken. Zorg ervoor dat het deksel op de behuizing recht zit, zonder te hallen.
3. Vergrendel het deksel, door het tegen de klok in handvast te draaien, totdat het niet meer verder kan.

Let op! Open het deksel nooit met geweld. Zodra er een hogere druk binnen het apparaat wordt opgebouwd, wordt het deksel automatisch geblokkeerd. Indien het deksel een extra inspanning vergt bij het openen, dan draai het stoomventiel open en wacht even totdat de druk binnen de snelkookpan iets daalt.

Het is normaliter niet aanbevolen om het deksel bij het braden/grillen te gebruiken. Indien maar dit volgens de receptuur is vereist, dan zet gewoon het deksel op de pan, zonder te vergrendelen.

Stoomventiel

Op het deksel van uw apparaat is er een stoom-uitlaatklep, die in een zekere positie dient te staan, afhankelijk van de door u gekozen bereidingswijze. Indien de aanwijzer op de schakelaar van het stoomventiel:

- in pos. "CLOSE" staat: betekent dit dat er een hoge druk in de werkkamer is (snelkookpan-modus);
- in pos. "OPEN' staat: betekent dit dat het apparaat drukloos werkt; het koken gebeurt onder een normale omgevingsdruk (multicooker-modus).

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

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

Gebruik in de snelkookpan-modus

Als het stoomventiel gesloten is, gaat de werkkamer dicht (het deksel wordt automatisch vergrendeld), waardoor er in een ingestelde druk wordt opgebouwd en hoog behouden, zolang het apparaat werkt.

Uw Multicooker-snelkookpan REDMOND RMC-PM4506E is van een multilevel-beveiligingssysteem voorzien. Indien temperatuur- of drukwaarden in de werkkamer niet meer aan de vereiste parameters voldoen, zal het systeem de werk onmiddellijk onderbreken. Zodra die waarden weer normaal worden, gaat het apparaat door met werken, het ingestelde kookprogramma wordt hervat. Indien maar dit binnen een bepaalde tijd niet gebeurt, dan zal een speciale inrichting de stroomketen breken en de multicooker-snelkookpan volledig uitschakelen.

Opgelet! Het is verboden om het apparaat in de snelkookpan-modus zonder water of een andere vloeistof (minstens 2 maatglazen) te laten werken, omdat dit ernstige schade aan de pan kan veroorzaken.

Evenmin is het verboden om de snelkookpan-modus te gebruiken voor het frituren onder een hogere druk. Daarentegen kunt u bijv. fijn gehaakte groenten stoven in een kleinere hoeveelheid olie of bouillon MET OPEN DEKSEL; voeg tenminste iets vocht toe.

Het is niet toegestaan om de snelkookpan met water en/of voedingswaren meer dan voor 2/3 te vullen. Bij etenswaren die tijdens het koken uitzetten en/of schuimen, zoals bvb spinazie, rijst, bonen, pasta, grote ravioli enz., mag u het kookreservoir voor niet meer dan helft (1/2) vullen.

Functie «Uitgestelde start»

Met deze functie kunt u de bereidingsfase voor een programmeerbare tijd (van 30 min. tot 24 uur) uitstellen, met een 30-minuten interval. Het is niet raadzaam om de startvertragingsfunctie te gebruiken, als uw gerecht enige bederfelijke voedingsstoffen bevat (zoals bvb eieren, verse melk, rauw vlees, kaas enz.).

1. Nadat u voor een kookprogramma heeft gekozen, drukt u op de knop "TIMER". Met behulp van de toetsen "+" en "–" kunt u een bepaalde start-vertragingstijd instellen. Om dit sneller te kunnen doen, drukt u en houdt desbetreffende toets ingedrukt, totdat de nodige waarde is bereikt.
2. Binnen een paar seconden daarna start er de countdown-timer en het aftellen begint, na afloop waarvan het gekozen kookprogramma in werking treedt.
3. Als u een voorinstelling wilt annuleren, drukt u op de knop "REHEAT/CANCEL". Vervolgens kunt u een gewenste waarde invoeren en de pan opnieuw starten.

Attentie: de functie «Uitgestelde start» is ontoegankelijk bij kookprogramma's «FRY / DEEP FRY» en «BAKE».

Bij het programmeren van de vertragingstijd moet u in acht nemen dat het gekozen kookprogramma alsmede de vertragingstijd-countdown zal pas beginnen nadat het apparaat de vereiste druk en temperatuur heeft bereikt.

Functie «Opwarming – automatisch warmhouden»

Hiermee kunt u een gaar gerecht warm (60–80°C) tot 8 uur lang houden. Deze functie treedt in werking automatisch na afloop van het voorafgaande kookprogramma, tegelijk klinkt er een geluidssignaal en het indicatielampje op de knop «REHEAT/CANCEL» gaat branden. Het scherm toont de minuten-countdown: de timer die de voor dit programma ingestelde kooktijd per minuut aftelt. Om de functie «Opwarming / Automatisch warmhouden» af te sluiten, drukt u op «REHEAT/CANCEL». De indicator dooft, het apparaat werkt verder in de standby-modus.

Functie «Opwarming – handmatig programmeerbaar»

Met deze functie kunt u een koud gerecht tot 60–80°C opwarmen.

1. Doe uw schotel in het kookreservoir. Zet het reservoir in de snelkookpan, waarbij u erop let dat het dicht in contact komt met het verwarmingselement. Vervolgens sluit en blokkeer het deksel.
2. Draai de schakelaar van het stoomventiel naar pos. "CLOSE". Sluit de snelkookpan op het elektriciteitsnet aan. Gebruik uitsluitend een geschikte voedingsbron, zoals in specificaties beschreven staat.
3. Druk op "REHEAT/CANCEL". Het indicatielampje licht op, het scherm geeft het aftellen van de voor deze modus geprogrammeerde kooktijd (per minuut) aan. Het apparaat zal uw gerecht opwarmen en tot 8 uur lang de ingestelde temperatuur handhaven. Vervolgens, na afloop van de 8 uren wordt de stand "Opwarming / Warmhouden" automatisch uitgeschakeld.
4. Om de opwarmingsfunctie af te sluiten, gebruik de knop "REHEAT/CANCEL". Het indicatielampje gaat uit, de snelkookpan gaat naar de standby-modus over.

Algemene handelswijze bij het gebruik van de snelkookpan

1. Bereid (maat en weeg af) noodzakelijke voedingsmiddelen conform uw recept voor en plaats ze gelijkmatig binnen het kookreservoir. Vul de pan niet te hoog, zorg ervoor dat al de ingrediënten, waaronder de vloeistof, het aangeduid maximumniveau (zie de schaal aan de binnenkant van het reservoir) niet overschrijden.
2. Zet het reservoir in de snelkookpan, let erop dat het dicht in contact komt met het verwarmingselement.
3. Doe het deksel dicht en draai het stoomventiel naar een bepaalde positie ("OPEN" of "CLOSE"), afhankelijk van het gewenste kookprogramma; bij programma's "FRY / DEEP FRY" gebeurt de bereiding zonder deksel.
4. Sluit de snelkookpan aan op een geschikte elektrische voedingsbron.
5. Kies voor een kookprogramma, door de ertoe bestemde knop te drukken. Daarbij zal het indicatielampje oplichten.
6. Om de voor een lopend kookprogramma "standaard" geprogrammeerde bereidingstijd te wijzigen, druk en houd de toets "+" resp. "–" ingedrukt, totdat de gewenste waarde is bereikt.
7. Desgewenst kunt u ook een start-vertragingstijd instellen.
8. Enige seconden na het programmeren start het kookprogramma. Het aftellen van de werkingstijd begint maar pas nadat de vereiste druk- en temperatuurwaarden in het kookreservoir zijn bereikt. Om de uitgestelde start of de kooktijd te herprogrammeren, maak opnieuw gebruik van de toets "REHEAT/CANCEL" en herhaal de instellingsprocedure.
9. Bij het verstrijken van het kookprogramma klinkt er een geluidssignaal en de opwarming (automatisch warmhouden) treedt automatisch in werking; op het scherm verschijnt de countdown-timer die de voor deze modus geprogrammeerde tijd aftelt. Om de opwarming modus af te sluiten, druk op de toets "REHEAT/CANCEL".
10. Laat het apparaat uitgeschakeld staan, voor ongeveer 5 min., totdat de druk in de werkkamer weg is.
11. Doe zeer voorzichtig het stoomventiel open en wacht totdat er geen meer stoom en/of hete lucht uit komt; houd je op een afstand van de uitlaatopeningen. Pas daarna mag u het deksel wegnemen.

Indien het deksel na de ingestelde bereidingstijd geblokkeerd blijft, controleer of het stoomventiel open staat. Laat het apparaat iets afkoelen en probeer na enige tijd nogmaals om het deksel te openen.

Kookprogramma «FRY / DEEP FRY»

Aanbevolen voor het klaarmaken (grillen/frituren) van vlees, groenten, gevogelte, zeevruchten. Bij dit kookprogramma kunt u niet de kooktijd instellen (standaard geprogrammeerde kooktijd – 20 min.), evenmin de functie «Uitgestelde start» ontoegankelijk is. Het kookprogramma werkt onder normale druk, het deksel gedurende het bereiden zal verwijderd zijn.

Indien u toevalligerwijs het deksel dichtdoet en/of vergrendelt, wordt de automatische blokkeringsfunctie geactiveerd (dan bent u niet meer in staat om het kookproces visueel onder controle te houden, noch het product roeren of aanmaken). In zulk geval, als dit gebeurd is, dient u het koken onderbreken en te controleren of het stoomventiel open. Wacht even totdat het apparaat afgekoeld is, vervolgens kunt u met klaarmaken doorgaan.

LET OP! Bij het kookprogramma «FRY / DEEP FRY» werkt de snelkookpan bij de maximale temperatuur. Voordat u hetzelfde kookprogramma opnieuw gaat gebruiken, laat de snelkookpan voor ca. 15 min. afkoelen.

Voor het frituren:

1. Giet een vereiste hoeveelheid olie in het kookreservoir, zoals volgens het recept voorgeschreven, plaats het in de pan. Zorg ervoor dat het reservoir dicht in contact komt met het verwarmingselement.
2. Schakel de snelkookpan in, zonder het deksel te sluiten, en druk vervolgens op "FRY / DEEP FRY". Het indicatielampje zal dan oplichten, hetgeen betekent dat het kookreservoir wordt verwarmd.
3. Steek het handvat in de frituurmand (indien u de frituurmand REDMOND RAM-FB1 gebruikt, apart leverbaar). Om dit te doen, knijp de handgreep bij de basis in en steek deze in de speciale opening aan het mandje. Laat de knop los, zodat deze binnen de opening vastklikt. Het is tevens toegestaan om frituurmanden te gebruiken van andere fabrikanten.
4. Doe de te frituren voedingswaren in het frituurmandje. Na enige tijd na de start van het kookprogramma, plaats de gevulde frituurmand in het kookreservoir. Knijp de handgreep aan de basis vast en maak deze los, zodat de mand binnen het kookreservoir blijft zitten. Wees uiterst voorzichtig: de olie is zeer heet!
5. Na de in het recept voorgeschreven tijd, steek de handgreep in het frituurmandje (zie st. 3 hierboven), til het even op en maak aan de rand vast van het mandje met behulp van de daartoe bestemde haak. Laat het mandje in deze positie voor enige tijd hangen, totdat de olie kan wegvloeien.

Kookprogramma «STEAM/DESSERT»

Bestemd voor het stomen van groenten, vis, vlees, zeeproducten, vegetarische gerichten, kinder- en dieetvoeding, alsmede van allerlei desserts. Hier is het mogelijk om de kooktijd te programmeren binnen een bereik van 5 tot 25 min., met instellingsinterval – 1 minuut. Dit kookprogramma werkt onder hoge druk (d.w.z., moet het stoomventiel gedurende het klaarmaken van uw schotels gesloten zijn).

Bij het stomen is het noodzakelijk om een speciaal (meegeleverd) mandje te gebruiken:

1. Giet 300–350 ml water in het kookreservoir.
2. Bereid de te stomen voedingswaren voor conform de receptuur, plaats alle ingrediënten gelijkmatig binnen het stoommandje. Steek de rooster in het kookreservoir, zet daar het stoommandje op.
3. Plaats het kookreservoir binnen de snelkookpan, draai even en vergewist u ervan dat het dicht in contact komt met het verwarmingselement.
4. Volg vervolgens de instructies van het hoofdstuk "Algemene handelswijze bij het gebruik van de snelkookpan".

Kookprogramma «SOUP/BOIL»
Dit programma is bestemd voor het koken van allerhande soepen, bouillons, compotes; evenals kunt u hiermee worstjes, noedels, ravioli en andere (diepvries)producten koken. De kooktijd is programmeerbaar binnen een bereik van 20 tot 50 min., met instellingsinterval – 1 minuut. Het kookprogramma werkt onder hoge druk (d.w.z., dient het stoomventiel gedurende het bereiden gesloten te zijn).

Kookprogramma «OATMEAL/GRAIN»
Dit programma is geschikt voor het koken van verschillende granen met melk en/of water. De kooktijd is instelbaar binnen een bereik van 8 tot 20 min., met interval – 1 minuut. Het kookprogramma werkt onder hoge druk (d.w.z., moet het stoomventiel gedurende het klaarmaken van uw schotels gesloten zijn).

Aanbevelingen betreffende het koken van melkpappen m.b.v. uw multicooker-snelkookpan

Gebruik best gepasteuriseerde magere melk. Om het overkoken te voorkomen:

- was grondig alle volkorengranen (rijst, boekweit, gierst, enz.);
- smeer uw multicooker met boter voordat u gaat koken;
- leef strikt de overeenkomstige regels, normen en proporties enz., zoals in het meegeleverde kookboek voorzien, onder meer zorg voor de algemene verhouding als u de hoeveelheid van een ingrediënt groter of minder maken wilt;
- Altijd verdun volle melk met water, aanbevolen verhouding – 1:1.

Kookprogramma «BAKE»
Dit programma is bestemd voor het bakken van koekjes, taarten, biscuitjes, pasteien; alsmede van ovenschotels (vlees en vis in folie , ham). De kooktijd is programmeerbaar binnen een bereik van 10 minuten tot 4 uur, met interval – 5 min. Het kookprogramma werkt bij normale druk (d.w.z., dient het stoomventiel tijdens de bereiding open te staan). De functie «Uitgestelde start» is ontoegankelijk bij dit kookprogramma.

Kookprogramma «STEW/PILAF»
Bestemd voor het stoven van vis, vlees, groenten alsmede voor bereiden van pilav. De bereidingstijd is instelbaar binnen een bereik van 15 minuten tot 1 uur met een interval – 1 minuut. Het kookprogramma vergt een hoge druk (stoomventiel tijdens de bereiding moet gesloten zijn).

III. EXTRA FUNCTIES

- Baby- en kindervoeding
- Sterilisatie van keukengerei en hygiëneproducten

IV. EXTRA TOEBEHOOR

Aanvullende accessoires voor uw multicooker-snelkookpan (zie de lijst beneden) zijn apart verkrijgbaar. Voor wat betreft het sortiment, verkooppunten en compatibiliteit met uw toestel, neem contact op met een geautoriseerde verdeler in uw land.

RAM-CL1 — Tang waarmee u het kookreservoir comfortabel en veilig kunt eruit halen. Het instrument slipt niet uit de hand, noch enige krassen maakt op de oppervlakken.

RHP-M01 — Ham-mand: handpers voor bereiden van ham, rollades en andere lekkernijen van vlees, gevogelte, vis met kruiden, vullingen en specerijen.

RAM-FB1 — Frituurmandje met afneembaar handvat.

RB-A523 — Kookreservoir met anti-aanbak dekking DAIKIN® (Japan). Dankzij de anti-aanbak dekking van hoge kwaliteit maag u minimum vet en/of olie bij het bereiden gebruiken, waardoor de natuurlijke smaak van voedingsmiddelen beter behouden blijft.

RB-C520 — Kookreservoir met ceramische dekking. In tegenstelling tot de traditionele anti-aanbak dekkingen, is de keramiek mechanisch duurzamer.

RB-S520 — Roestvrijstalen kookreservoir. De klare inhoud kan met een blender direct in het reservoir worden gemengd / geklopt.

V. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Voordat u met het schoonmaken begint, controleer of de snelkookpan niet is aangesloten op het elektriciteitsnet, en dat het volledig drukloos en afgekoeld is. Vóór het eerste gebruik, evenals teneinde vreemde geuren na het koken te verwijderen, bevelen wij aan om het kookreservoir alsmede het deksel (binnenkant) met een 9%-oplossing van azijn af te vegen en vervolgens daarin een halve citroen gedurende 15 minuten te laten koken (met gebruikmaking van het programma «SOUP/BOIL» (snelkookpan-modus).

Het is raadzaam om de snelkookpan onmiddellijk na gebruik schoon te maken. Gebruik daarvoor een zachte vochtige doek, best met warm water en vloeibaar afwasmiddel.

STOP *Bij het reinigen is het verboden om schuurmiddelen en/of chemisch agressieve stoffen te gebruiken. Waak erover dat er geen water in de bedieningsgroep sijpelt en dat er geen restjes in achterblijven; om die reden is het evenmin niet toegestaan om het apparaat onder stromende water te plaatsen.*

De behuizing is te reinigen voorzover dit noodzakelijk blijkt, terwijl het kookreservoir na ieder gebruik moet worden schoongemaakt (daarvoor mag u ook een afwasmachine gebruiken). Droog de oppervlak van het kookreservoir en alle open onderdelen goed af.

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

1. Demonteer en verwijder de schakelaar van het stoomventiel aan de buitenkant van het deksel, door deze omhoog te trekken; maak de klep schoon.
2. Schroef de beschermkap los van het stoomventiel (die aan de binnenkant van het deksel zit), spoel deze uit met warm stromend water; op dezelfde wijze reinig ook de opening van het stoomventiel.
3. Schroef de stoomventiel-kap vast, plaats de schakelaar ervan terug en bevestig deze door erop licht te duwen.
4. Haal voorzichtig het afdichtingsrubbertje weg (aan de buitenkant van het deksel). Spoel het met warm stromend water en plaats terug. Zorg ervoor dat het rubbertje op zijn plaats recht zit, zonder ergens scheef te gaan.
5. Bovendien is er een drukregelaar-klepafsluiter aan de binnenkant van het deksel. Reinig zorgvuldig de klep en de afdichtingsring ervan met een vochtige spons of keukenservet.

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

Maak het condenswaterbakje voorzichtig los, door zachtjes omlaag te trekken, spoel het met zuiver water uit en plaats het bakje vervolgens terug.

VI. KOOKTIPS

Aanbevolen bereidingstijd voor het stomen onder druk

№	VOEDINGSMIDDEL	Gewicht, g / aantal	Water, ml	Kooktijd, minuut
1	Varkenvlees / rundvlees, filet (in 1,5 x 1,5 cm grote blokjes gesneden)	500	500	15/25
2	Schapenvlees filet (in 1,5 x 1,5 cm grote blokjes gesneden)	500	500	25
3	Kippenvlees filet (in 1,5 x 1,5 cm grote blokjes gesneden)	500	500	8
4	Gehaktballetjes / koteletten	180 (6 st.) / 450 (3 st.)	500	10/12
5	Vis (filet)	500	500	10
6	Salade-garnalen (geschilde, gekookte en ingevroren)	500	500	5
7	Aardappels (in 1,5 x 1,5 cm grote blokjes gesneden)	500	500	15
8	Wortels (in 1,5 x 1,5 cm grote blokjes gesneden)	500	500	35
9	Beten (in blokjes gesneden, 1,5 x 1,5 cm groot)	500	500	1 uur 10 min
10	Groenten (vers ingevroren)	500	500	10
11	Stomen van eieren	3 st.	500	10

De bovenvermelde cijfers zijn approximatief en slechts informatief / recommandabel van aard. Ze kunnen wel van feitelijke waarden afwijken en zijn van de specifieke voedingswaren, van hun kwaliteit en overige eigenschappen daarvan, alsmede van uw persoonlijke preferenties afhankelijk.

Samenvatting kookprogramma's (standaarde fabrieksinstellingen)

Kookprogramma	Aanbevolen toepassing (tips)	Standaard ingestelde kooktijd	Kooktijdsbereik / instellingsinterval	Functie "Uitgestelde start"	Functie opwarming (automatisch warmhouden)
FRY / DEEP FRY	Braden (grillen, frituren) van vis, vlees, groenten, resp. (bij) gerechten	20 min.	–	–	–
STEAM/DESSERT	Stomen van vis, vlees, groenten, zeeproducten, vegetarische (bij)gerichten, kinder- en dieetvoeding, purée, moesse, alsmede van jams en allerlei desserts	15 min.	5 min. – 25 min. / 1 min.	+	+
SOUP/BOIL	Koken van bouillons, soepen, compotes; worstjes, noedels, ravioli en andere (diepvries) producten	40 min.	20 min. – 50 min. / 1 min.	+	+
OATMEAL/GRAIN	Koken van verschillende granen met melk en/of water; bijgerechten	12 min.	8 min. – 20 min. / 1 min.	+	+
BAKE	Bakken van koekjes, taarten, biscuitjes, pasteien; alsmede van ovenschotels (vlees en vis in folie , ham.)	35 min.	10 min. – 4 uur / 5 min.	–	+
STEW/PILAF	Stoven van vlees, vis en groenten; verschillende soorten rolletjes, zult, pilav van allerlei aard	30 min.	15 min. – 1 uur / 1 min.	+	+

VII. WAT U MOET DOEN WANNEER SERVICE BENODIGD IS

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Apparaat wilt niet inschakelen	Geen elektrische voeding	Ellenőrizze a hálózati feszültséget
Lekkage tussen deksel en behuizing. Tijdens het koken ontsnapt er stoom vanonder het deksel.	Afdichtingsring in het deksel is afwezig of verkeerd geplaatst	Megfelelően helyezze be a tömítőgyűrűt
	Afdichtingsring in het deksel is vervuild.	Tisztítsa meg a tömítőgyűrűt.
	Afdichtingsring is misvormd.	Cserélje ki a tömítőgyűrűt
Het klaarmaken duurt te lang	Storingen aan het elektriciteitsnet.	Elektriciteitsnet controleren
	Er is een vreemd voorwerp tussen kookreservoir en verwarmingselement.	Het vreemde voorwerp verwijderen
	Kookreservoir zit scheef binnen de behuizing.	Kookreservoir recht plaatsen
	Verwarmingselement is vervuild.	Het apparaat van de stroom afkoppelen en laten afkoelen, verwarmingselement reinigen.

VIII. GARANTIE (VERPLICHTINGEN)

De garantietermijn voor dit toestel bedraagt 2 jaar vanaf de aankoopdatum. De fabrikant verbindt zich ertoe om gedurende de garantietermijn alle fabricagefouten veroorzaakt door de slechte kwaliteit van de materialen en assemblage te verhelpen door reparatie, vervanging van defecte onderdelen of vervanging van het toestel. Deze garantie is alleen geldig wanneer de aankoopdatum wordt bevestigd door een winkelstempel en een handtekening van de verkoper op de originele garantiekaart. Deze garantie is alleen geldig, indien het toestel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing is gebruikt, is niet gerepareerd of uit elkaar gezet en is niet beschadigd door onjuiste omgang en het toestel volledig compleet is gebleven. Deze garantie dekt niet de normale slijtage van onderdelen en dekt geen verbruiksgoederen (filters, lampen, keramieke en teflon coating, afdichtingen etc.).

Levensduur van het product en de garantieperiode worden berekend vanaf de verkoopdatum of fabricagedatum van het product (in het geval dat onmogelijk de verkoopdatum te bepalen).

Fabricagedatum van het toestel kan in het serienummer worden gevonden, die staat vermeld op de identificatie etiket op het product. Het serienummer bestaat uit 13 cijfers. 6de en 7de tekens geven de maand weer, 8de – bouwjaar van het product.

De door de fabrikant vastgestelde levensduur van het toestel bedraagt 5 jaar vanaf de aankoopdatum, mits het toestel in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing en de geldende technische normen wordt gebruikt.

De verpakking, de gebruiksaanwijzing en het toestel zelf moeten worden verwijderd in overeenstemming met het lokale recycling programma. Gooi dergelijke producten niet samen met uw gewone, huishoudelijke afval weg.

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

MISURE DI SICUREZZA

⚠ *Il produttore non e' responsabile per danni causati dal mancato rispetto della norme di sicurezza e al rispetto della istruzioni per l'uso dell'apparecchio.*

- L`apparecchio elettrico rappresenta un dispositivo multifunzionale per la cucinatura in condizioni di vita e può essere utilizzato negli interni, nelle case di campagna, camere alberghiere, locali di servizio commerciali, uffici o nelle altre condizioni simili di esercizio non industriale. L'uso industriale o altro uso improprio è da considerare come violazione delle condizioni di corretto esercizio del prodotto. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali conseguenze derivanti dalla negligenza delle regole di corretto esercizio del prodotto.
- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, controllare se la sua tensione corrisponde alla tensione di regime dell'apparecchio (vedi targhetta o caratteristiche tecniche del prodotto).
- Usare la prolunga conforme alla potenza assorbita dell'apparecchio – la non conformità ai parametri può causare corto circuito o la bruciatura del cavo.
- Collegare l'apparecchio solo alle prese munite di messa a terra – e` un requisito obbligatorio di protezione contro i danni da scossa elettrica. Verificare che anche la prolunga sia munita di messa a terra.

⚠ *Attenzione! Durante il funzionamento il corpo dell'apparecchio, la tazza ed le parti metalliche si scaldano! Fare attenzione! Utilizzare i guanti da forno! Al fine di evitare scottature da vapore caldo non chinarsi sopra l'apparecchio quando si apre il coperchio.*

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'utilizzo nonché durate la pulitura e il trasporto. Staccare il cavo di alimentazione con le mani asciutte, tenere per la spina e non per il cavo.
- Non far passare il cavo di alimentazione nei vani delle porte e nella vicinanza delle fonti di calore. Controllare che il cavo non sia contorto, piegato, non e` a contatto con oggetti taglienti, con gli spigoli ed i bordi dei mobili.

⚠ *Ricordare: il danno accidentale al cavo di alimentazione può comportare i guasti non conformi alle condizioni di garanzia, altresì la scossa elettrica. Il cavo danneggiato deve essere sostituito urgentemente presso il centro di assistenza autorizzato.*

- Non posizionare mai l'apparecchio su superfici morbide, non coprire durante il funzionamento – questo può provocare il surriscaldamento quindi il guasto dell'apparecchio.
- E` vietato utilizzare l'apparecchio all'aperto – l'umidità o gli oggetti estranei all'interno dell'apparecchio possono causare gravi danni *(pag. 32)*.

⚠ *Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che sia staccato dalla rete elettrica e raffreddato. Seguire attentamente le istruzioni per la pulitura dell'apparecchio. E` vietato immergere l'apparecchio nell'acqua o metterlo sotto il getto dell'acqua.*

- L'apparecchio non è destinato all`uso dalle persone e bambini con alienazioni fisiche, mentali e/o nervose o con insufficienza di esperienza e conoscenza, esclusi i casi nei quali le suddette persone sono soggette alla supervisione e/o viene effettuato il loro addestramento sull`uso dell`apparecchio da parte della persona responsabile della loro sicurezza. Occorre effettuare un controllo dei bambini per evitare i giochi con l`apparecchio, i suoi componenti e il suo imballaggio originale. Vietata la pulizia e manutenzione dell`apparecchio dai bambini fuori controllo degli adulti.
- Sono vietate le riparazioni fai da te e l'apporto di modifiche alla struttura dell'apparecchio. Tutti i lavori di manutenzione e di riparazio

ne vengono eseguite presso il centro assistenza autorizzato. Riparazioni da parte di personale non specializzato possono comportare guasti, lesioni e danni.

Caratteristiche tecniche

Modello	RMC-PM4506E
Potenza	900 Wt
Tensione	220–240 V, 50 Hz
Capacità della tazza	4,8 l
Rivestimento della tazza	antiaderente DAIKIN®
Display	a LED
Valvola del vapore	rimovibile
Sistema di protezione	a 4 livelli:

- valvola di scarico di vapore
- valvola di ritegno
- fusibile
- sensore di sovrappressione

Programmi automatici

1. FRY / DEEP FRY (COTTURA IN PADELLA / FRITTURA)
2. STEAM/DESSERT (COTTURA AL VAPORE / DESSERT)
3. SOUP/BOIL (MINESTRE/BOLLITURA)
4. OATMEAL/GRAIN (PAPPA AL LATTE / GRANO E CEREALI)
5. BAKE (PRODOTTI DA FORNO)
6. STEW/PILAF (BRASATURA/RISOTTO)

Funzioni

Riscaldamento automatico	fino a 8 ore
Funzione di riscaldamento piatti	fino a 8 ore
Avvio ritardato	fino a 24 ore

Componenti

Pentola a pressione / multicottura	1 pz.
Tazza con rivestimento antiaderente	1 pz.
Contenitore per cottura a vapore	1 pz.
Griglia	1 pz
Cucchiaio piatto	1 pz.
Mestolo	1 pz
Misurino	1 pz.
Libro "100 ricette"	1 pz.
Manuale d'uso	1 pz
Libretto di servizio	1 pz
Cavo di alimentazione elettrica	1 pz

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

Componenti dell'apparecchio A1

1. Corpo dell'apparecchio.
2. Pannello di controllo con display.
3. Maniglia per il trasporto dell'apparecchio.
4. Coperchio dell'apparecchio.
5. Maniglia del coperchio.
6. Interruttore della valvola di scarico vapore.
7. Valvola di scarico vapore.
8. Cavo di alimentazione e spina.
9. Base con piedini in gomma.
10. Contenitore per cottura a vapore.
11. Griglia.
12. Misurino
13. Mestolo.
14. Cucchiaio piatto.
15. Tazza con rivestimento antiaderente.
16. Valvola di ritegno.
17. Contenitore per raccolta di condensa.

Pannello comandi A2

1. Pulsante di selezione del programma "FRY / DEEP FRY" ("COTTURA IN PADELLA / FRITTURA").
2. Pulsante di selezione del programma "STEAM/DESSERT" ("VAPORE/ DESSERT").
3. Pulsante di selezione del programma "SOUP/BOIL" ("MINESTRE/BOLLITURA").
4. "–" – pulsante per diminuire il tempo di cottura e della partenza ritardata.
5. "REHEAT/CANCEL" ("RISCALDAMENTO/ANNULLA") – pulsante per annullare il programma di cottura e di tenuta in caldo; per cancellare tutti i parametri installati; per avviare riscaldamento.
6. Display a LED.
7. Pulsante di selezione del programma "OATMEAL/GRAIN" ("PAPPA AL LATTE / CEREALI").
8. Pulsante di selezione del programma "BAKE" ("PRODOTTI DA FORNO").
9. Pulsante di selezione del programma "STEW/PILAF" ("BRASATURA/RISOTTO").
10. "+" – pulsante per aumentare il tempo di cottura e della partenza ritardata.
11. LED di regime a pressione.
12. "TIMER" ("AVVIO RITARDATO") Pulsante di avviamento della partenza ritardata.

I. PRIMA DEL PRIMO COLLEGAMENTO

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

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

Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido. Lavare la tazza con l'acqua tiepida e sapone. Asciugare accuratamente. Al primo utilizzo è possibile percepire odore estraneo, che non è il risultato di difetti nell'apparecchio. In questo caso bisogna ripulire l'apparecchio *(pag. 32)*.

Attenzione! E` vietato l'utilizzo dell'apparecchio danneggiato.

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

II. UTLIZZO DELLA PENTOLA MULTI-FUNZIONE

Prima dell'uso

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

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

Installazione del coperchio

L'apparecchio è dotato di un coperchio rimovibile che in posizione chiusa è unita al corpo dell'apparecchio a tenuta d'aria. Ciò è necessario per un corretto funzionamento dell'apparecchio.

1. Tenendolo per il manico posizionare il coperchio sul corpo dell'apparecchio fissandolo in modo tale che la valvola di scarico del vapore sia sul lato opposto del display.
2. Tenendo il manico e premendo il coperchio, ruotarlo in senso antiorario finché le scanalature del coperchio e del corpo si allineino (circa 20-30°). Il coperchio deve essere posizionato sul corpo in una posizione regolare senza inclinazioni.
3. Ruotare il coperchio in senso antiorario stringendolo bene.

STOP *Attenzione! All'apertura del coperchio, non applicare una forza eccessiva. Quando nell'apparecchio viene creata alta pressione, il coperchio viene bloccato automaticamente. Se il coperchio non si apre senza sforzo, aprire la valvola del vapore e attendere fino a quando la pressione interna diminuirà.*

Si consiglia di arrostire/friggere con il coperchio aperto. Se la ricetta richiede la chiusura del coperchi, basta mettere il coperchio sul corpo senza fissarlo.

Valvola di vapore

Sul coperchio del dispositivo è posizionata la valvola di scarico del vapore che dovrà essere installata in una delle posizioni di funzionamento a seconda del metodo di preparazione. Se l'indicatore del selettore della valvola si trova:

- nella posizione "CLOSE": nella camera è mantenuta alta pressione (modalità Pentola a pressione);
- nella pozione "OPEN": la cottura avviene a pressione normale (modalità Multicottura).

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

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

Uso dell'apparecchio nella modalità Pentola a pressione

Quando la valvola di vapore è chiusa, la camera di lavoro è pressurizzata visto che durante il funzionamento del dispositivo in essa è forzata e mantenuta una pressione elevata. Il coperchio sarà bloccato.

La pentola a pressione / multicottura REDMOND RMC-PM4506E è dotata di un sistema di sicurezza a più livelli. Se i valori della temperatura o pressione nella camera non rientrano nei valori richiesti, il sistema interromperà il processo di cottura. Normalizzati i valori, il processo riprende. Se ciò non avviene entro un tempo determinato, un dispositivo speciale interromperà il circuito di alimentazione ed arresterà completamente la pentola a pressione / multicottura.

Attenzione! Non cuocere nella modalità di pentola a pressione senza acqua o altro liquido nella quantità di almeno 2 tazze di misurazione.

Non utilizzare la modalità di pentola a pressione per friggere prodotti con l'olio sotto pressione. È possibile far rosolare le verdure tritate in poco olio o brodo CON COPERCHIO APERTO.

Non riempire la tazza con cibo e acqua di oltre 2/3 del suo volume. Per i prodotti che si gonfiano durante la cottura o generano schiuma (spinaci, riso, fagioli, pasta, agnolotti, ecc) - non più della metà del volume.

Funzione "Avvio ritardato"

Questa funzione consente di ritardare il processo di preparazione per un periodo da 30 minuti a 24 ore con intervalli di 30 minuti. Non si raccomanda di utilizzare la partenza ritardata, se nella composizione del piatto sono inclusi prodotti alimentari deperibili (uova, latte fresco, carne, formaggio, ecc.)

1. Dopo aver selezionato un programma di cottura, premere il tasto "TIMER". Premere i tasti "+" e "–" per regolare il tempo di ritardo del programma. Per modificare rapidamente il tempo di cottura, premere e tenere premuto il tasto corrispondente.
2. Dopo alcuni secondi inizierà il conto alla rovescia fino all'inizio del programma.
3. Per annullare impostazioni, premere il tasto "REHEAT/CANCEL". Quindi immettere i parametri del programma di nuovo.

La funzione "Avvio ritardato" non è disponibile nei programmi "FRY / DEEP FRY" e "BAKE".

Quando si imposta il tempo di ritardo, è da tenere in conto che il programma selezionato ed il conto alla rovescia inizieranno solo dopo aver raggiunto la temperatura e la pressione necessaria dall'apparecchio.

Funzione di mantenimento della temperatura dei piatti pronti (tenuta in caldo)

Consente di mantenere la temperatura del piatto pronto a 60–80°c fino a 8 ore. Si attiva automaticamente al termine del programma di cottura dopo un segnale acustico, quando si accende il LED del pulsante "REHEAT/CANCEL" e nel display si visualizza un conto diretto in minuti del tempo di lavoro in questa modalità. Per disattivare il riscaldamento automatico, premere il tasto "REHEAT/CANCEL". La spia del pulsante si spegne e l'apparecchio passa in modalità standby.

Funzione di riscaldamento del cibo

Consente di scaldare un piatto freddo a una temperatura di 60–80°C.

1. Collocare il cibo nella tazza. Mettere la tazza nell'apparecchio, assicurarsi che sia in contatto con l'elemento riscaldante. Chiudere e bloccare il coperchio.
2. Impostare la valvola di scarico del vapore nella posizione "CLOSE". Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
3. Premere il tasto "REHEAT/CANCEL". Il LED del pulsante si accende e nel display si visualizza un conto diretto in minuti del tempo di riscaldamento. L'apparecchio riscalderà il piatto e manterrà la sua temperatura per 8 ore, dopo di che il riscaldamento si spegnerà automaticamente.
4. Per fermare riscaldamento, premere il tasto "REHEAT/CANCEL". La spia del pulsante si spegne e l'apparecchio passa in modalità standby.

Procedure comuni all'utilizzo dell'apparecchio

1. Preparare (misurare) gli ingredienti secondo la ricetta, sistemarli nella tazza. Assicurarsi che tutti gli ingredienti, tra cui il liquido si trovino al di sotto dell'indicazione massima della scala sul lato interno della tazza.
2. Inserire la tazza nell'apparecchio. Assicurarsi che sia in contatto con l'elemento riscaldante.
3. Chiudere bene il coperchio e impostare la valvola di vapore in una delle posizioni "OPEN" o "CLOSE" a seconda del programma di preparazione (nel programma "FRY / DEEP FRY" la preparazione avviene con il coperchio aperto).
4. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
5. Premere il pulsante di selezione di un programma appropriato di cottura. Il LED si accenderà.
6. Per cambiare il tempo di cottura, premere il tasto "+" e "–". Per modificare rapidamente il tempo di cottura, premere e tenere premuto il tasto corrispondente.
7. Se necessario, impostare il tempo di ritardo.
8. Terminata l'installazione dei parametri, entro pochi secondi il programma di cottura si avvia automaticamente. Il conto alla rovescia del funzionamento dell'apparecchio inizierà quando la temperatura e la pressione nella tazza raggiungeranno valori richiesti.
   Se non avete impostato il tempo di cottura o di partenza ritardata, premere il tasto "REHEAT/CANCEL", quindi ripetere le impostazioni.
9. Terminato il programma, avvertirete un segnale acustico, la funzione tenuta in caldo si accenderà e partira' il conto alla rovescia del tempo di lavoro dell'apparecchio in questa modalità. Per disattivare tenuta in caldo, premere il tasto "REHEAT/CANCEL".
10. Lasciare l'apparecchio in posizione di spento per circa 5 minuti per ridurre la pressione all'interno della camera di lavoro.
11. Aprire con cautela la valvola di scarico del vapore e attendere fino a quando l'emissione del vapore e dell'aria calda dalle aperture della valvola non si fermi completamente. Aprire il coperchio dell'apparecchio.

Se al termine della cottura il coperchio rimane chiuso, assicurarsi che la valvola di scarico del vapore è apertA. Lasciare l'apparecchio raffreddare per qualche minuto e riprovare a aprire il coperchio.

Programma "FRY / DEEP FRY"

Adatto per la cottura di carni, verdure, pollame, frutti di mare, tra cui fritti. La funzione "Avvio ritardato" e la possibilità di regolare il tempo di cottura nel programma non sono disponibili (tempo di lavoro – 20 minuti).

Il programma opera a pressione atmosferica, durante la preparazione il coperchio dell'apparecchio deve essere rimosso.

Se avete chiuso il coperchio e l'avete fissato accidentalmente, può attivare il meccanismo automatico di bloccaggio (non sarete in grado di monitorare visivamente il processo di frittura, mescolare o girare il prodotto). In questo caso, interrompere il processo di cottura, assicurarsi che la valvola di scarico del vapore è aperta, attendere che l'apparecchio si raffreddi ed aprire il coperchio. Dopo di che, il processo di cottura può continuare.

ATTENZIONE! Durante la preparazione secondo il programma "FRY / DEEP FRY" l'apparecchio funziona alla temperatura massima. Prima di riutilizzare il programma, bisogna lasciar raffreddare completamente l'apparecchio per circa 15 minuti.

Per la frittura:

1. Versare nella coppa la quantità necessaria di olio per friggere secondo la ricetta, inserirla nell'apparecchio. Assicurarsi che la tazza sia in contatto con l'elemento riscaldante.
2. Senza chiudere il coperchio dell'apparecchio, collegarlo alla rete elettrica. Premere il tasto "FRY / DEEP FRY". Il LED del tasto si accenderà e inizierà il riscaldamento della coppa.
3. Inserire il manico nel cestello per friggere (Nel caso di utilizzo del cestello per friggere REDMOND RAM-FB1, opzionale). Per fare cio', premere la base del manico ed inserirlo nell'apposito foro sul cestello. Rilasciare la pressione sul manico; questo sarà bloccato nell'apposito foro.
4. Sistemare i cibi preparati nel cestello per friggere. Passato il tempo specificato nella ricetta dopo l'inizio del programma, far scendere il cestello con prodotti nella tazza. Premere la base del manico e scollegarlo in modo che il cestello sia rimasto nella coppa. Attenzione: l'olio è molto caldo!
5. Passato il tempo specificato nella ricetta, inserire il manico nel cestello per friggere (cfr. sezione 3), sollevarlo e fissarlo sul bordo della tazza con un apposito gancio presente sul cestello. Lasciare in questa posizione per qualche tempo, per lasciar scolare l'olio.

Programma "STEAM/DESSERT"

Il programma è adatto per la cottura al vapore di verdure, pesce, carne, frutti di mare, piatti vegetariani e dietetici, menu per bambini, vari dessert. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura da 5 minuti a 25 minuti ad intervalli di 1 minuto.

Il programma funziona ad alta pressione (durante la cottura, la valvola di scarico del vapore deve essere chiusa).

Per la cottura a vapore, usare un contenitore speciale (incluso nel kit):

1. Riempire la tazza con 300–350 ml di acqua.
2. Preparare gli ingredienti secondo la ricetta, distribuite in modo uniforme nel contenitore per la cottura a vapore. Inserire la griglia nella tazza, posizionare sopra il contenitore.
3. Mettere la tazza nell'apparecchio, girare un po', assicurarsi che sia in contatto con l'elemento riscaldante.
4. Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Procedure comuni all'utilizzo dell'apparecchio".

Programma "SOUP/BOIL"

Il programma è adatto per la preparazione di preparare brodi, zuppe, composte, salsicce, gnocchi ed altri alimenti congelati. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura da 20 minuti a 50 minuti a intervalli di 1 minuto.

Il programma funziona ad alta pressione (durante la cottura, la valvola di scarico del vapore deve essere chiusa).

Programma "OATMEAL/GRAIN"

Il programma è adatto per la preparazione di vari cereali con latte o acqua. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura variato da 8 minuti a 20 minuti con passo di 1 minuto.

Il programma funziona ad alta pressione (durante la cottura, la valvola di scarico del vapore deve essere chiusa).

Raccomandazioni per la preparazione dei cereali al latte nella pentola a pressione / multicottura

Usare latte pastorizzato a basso contenuto di grassi. Per evitare evaporazione:

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

Programma "BAKE"

Il programma è adatto per la preparazione di biscotti, pasticci, dolci ed altri prodotti da forno, piatti di carne e pesce in stagnola, prosciutto cotto.

Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura da 10 minuti a 4 ore a intervalli di 5 minuti. Il programma funziona alla pressione (durante la cottura, la valvola di scarico del vapore deve essere aperta). In questo programma la funzione "Avvio ritardato" non è disponibile.

Programma "STEW/PILAF"
Il programma è adatto per stufare carne, pesce, verdure, così come per la cottura del pilaf. Dà la possibilità di regolare il tempo di cottura da 15 minuti a 1 ora a intervalli di 1 minuto. Il programma funziona ad alta pressione (durante la cottura, la valvola di scarico del vapore deve essere chiusa).

III. ALTRE POSSIBILITÀ

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

IV. ACCESSORI OPZIONALI

Gli accessori opzionali della pentola multifunzione possono essere acquistati separatamente. Su tutte le questioni riguardanti il campo di applicazione, l'acquisizione e la compatibilità con vostro modello della pentola multifunzione si prega contattare un rivenditore autorizzato nel vostro paese.

RAM-CL1 — pinze per la rimozione comoda e sicura della tazza. Non scivolano e non graffiano la superficie esterna del contenitore.

RHP-M01 — pressa per prosciutto. Pressa per la preparazione di prosciutto, involtini ed altre prelibatezze di carne, pollame, pesce con spezie e riempitivi.

RAM-FB1 — cestino per friggere con maniglia rimuovibile.

RB-A523 — tazza con rivestimento antiaderente DAIKIN® (Giappone). Il rivestimento antiaderente di alta qualità consente di cucinare con oli e grassi minimi, preservando il gusto naturale degli alimenti.

RB-C520 — tazza con rivestimento in ceramica. A differenza di rivestimenti antiaderenti tradizionali, la ceramica è più resistente alle sollecitazioni meccaniche.

RB-S520 — tazza in acciaio inox. Il contenuto finito può essere frullato direttamente nella tazza.

V. PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di iniziare a pulire l'apparecchio, assicurarsi che sia scollegato dalla rete elettrica e completamente raffreddato. Prima del primo utilizzo o per rimuovere gli odori estranei dopo la cottura si consiglia di pulire la tazza e il coperchio interno dell'apparecchio con soluzione di aceto di 9% e far bollire per 15 minuti mezzo limone in modalità "SOUP/BOIL" (modalità Pentola a pressione).

Per pulire l'apparecchio, utilizzare un panno morbido e detersivo per piatti. Si consiglia di pulire il prodotto immediatamente dopo l'uso.

STOP *Durante la pulizia, non usare prodotti abrasivi, spugne con strato abrasivo e sostanze chimiche aggressive. Non immergere il corpo in acqua e non metterlo sotto l'acqua corrente.*

La pulizia del corpo dell'apparecchio va effettuata quando è necessario. La tazza deve essere pulita dopo ogni utilizzo, può essere lavata in lavastoviglie. Per terminare, pulire la superficie esterna della coppa con un panno asciutto.

Dopo ogni utilizzo dell'apparecchio si raccomanda pulire la valvola di vapore composta di parte interna ed esterna, guarnizione di gomma e contenitore per la condensa:

1. Rimuovere il selettore della valvola di scarico del vapore sul lato esterno del coperchio, tirandolo verso l'alto, pulirlo.
2. Svitare la camicia di protezione della valvola di scarico del vapore sul lato interno del coperchio, pulire e lavare la camicia ed il foro della valvola di scarico del vapore con acqua corrente tiepida.
3. Avvitare la camicia interna della valvola, riposizionare la valvola e bloccarla con tocco leggero.
4. Rimuovere accuratamente la guarnizione in gomma sul lato interno del coperchio. Risciacquare con acqua corrente tiepida. Riposizionare la guarnizione. La guarnizione di gomma deve essere installata regolarmente, senza distorsioni.
5. Inoltre sul lato interno del coperchio si trova la valvola di ritegno di regolazione della pressione. Rimuovere accuratamente le sporcizie dalla valvola stessa e dalla guarnizione in gomma con una spugna inumidita o un tovagliolo da cucina.

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

Scollegare accuratamente il contenitore per la condensa tirandolo verso il basso, lavare e riposizionare il contenitore.

VI. CONSIGLI DI COTTURA

Il tempo consigliato di cottura dei prodotti a bagnomaria sotto pressione

	Prodotto	Peso, g (quantità)	Volume dell'acqua, ml	Tempo di cottura, min.
1	Filetto di maiale / manzo (cubi di 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15/25
2	Filetto di agnello (cubi di 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Filetto di pollo (cubi di 1,5 x 1,5 cm)	500	500	8
4	Polpettine / polpette	180 (6 pz.) / 450 (3 pz.)	500	10/12
5	Pesce (filetto)	500	500	10
6	Gamberetti per insalata (sgusciati, cotti e surgelati)	500	500	5
7	Patate (cubi di 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Carota (cubi di 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Barbabietola (cubi di 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 ore 10 minuti
10	Ortaggi (surgelati)	500	500	10
11	Uovo cotto a bagnomaria	3 pz.	500	10

È da tener presente che queste sono raccomandazioni generali. Il tempo reale può differire dai valori consigliati a seconda della qualità di un determinato prodotto, così come dai vostri gusti.

Tabella riassuntiva dei programmi di cottura (impostazioni di fabbrica)

Programma	Raccomandazioni per l'uso	Tempo di cottura preimpostato	Campo del tempo di cottura / Passo impostato	Avvio ritardato	Riscaldamento automatico
FRY / DEEP FRY	Frittura di carne, pesce, verdure; cottura di contorni; frittura nel grasso	20 min.	–	–	–
STEAM/DESSERT	Preparazione di piatti a base di carne, pesce e verdure, cottura di semilavorati; cottura di purea di frutta, dolci, marmellate	15 min.	5 min. – 25 min. / 1 min.	+	+
SOUP/BOIL	Preparazione di brodi, zuppe; cottura di salsicce, gnocchi, surgelati, ecc.	40 min.	20 min. – 50 min. / 1 min.	+	+
OATMEAL/GRAIN	Preparazione di diversi cereali in acqua e latte; cottura di contorni	12 min.	8 min. – 20 min. / 1 min.	+	+
BAKE	Cottura al forno di torte, biscotti, pasticci; preparazione di prosciutto cotto, arrostitura di carne e pesce (in foglia)	35 min.	10 min. – 4 ore / 5 min.	–	+
STEW/PILAF	Stufatura di carne, pesce, verdure; arrostitura dello stinco di maiale, preparazione di vari tipi del pilaf	30 min.	15 min. – 1 ora / 1 min.	+	+

VII. PRIMA DI CONTATTARE UN CENTRO DI ASSISTENZA

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

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

VIII. GARANZIA

Questo prodotto è coperto da garanzia di 2 anni dalla data di acquisto. Durante il periodo di garanzia il produttore si impegna alla risoluzione di eventuali problemi tramite la riparazione, sostituzione dei pezzi o la sostituzione di tutto l'apparecchio se verranno rivelati difetti di fabbrica dovuti dalla scarsa qualità dei materiali o di assemblaggio. La garanzia E' valida solo se la data di acquisto è riportata sulla scheda di garanzia originale con il timbro e la firma del negozio del venditore. La presente garanzia è valida solo se il prodotto è stato utilizzato secondo le istruzioni per l'uso, non è stato riparato, smontato, non è stato danneggiato a causa di uso improprio e se e` stata mantenuta la componentistica originale. La presente garanzia non copre l'usura naturale ed i materiali di consumo (i filtri, le lampade, i rivestimenti di ceramica, Teflon, antiaderenti ad altri, le guarnizioni ecc.).

La vita utile dell'apparecchio commincia e la garanzia entra in vigore il giorno dell'acquisto o di fabbricazione (qualora la data dell'acquisto è impossibile da determinare).

La data di fabbricazione dell'apparecchio è iscritta nella matricola che viene indicata nella etichetta adesiva di identificazione applicata sul manufatto. La matricola è composta da 13 cifre. Le 6° e 7° cifre significano il mese, mentre la 8° cifra è l'anno della produzione.

Il ciclo di vita della pentola Multifunzione, stabilito dal produttore e` di 5 anni dalla data di acquisto a condizione dell'uso corretto conforme agli standard tecnici applicabili.

L'imballo, il manuale e l'apparecchio stesso devono essere smaltiti in conformità al programma di riciclaggio locale. Non smaltire l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestic.

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD

⚠ *El Fabricante no es responsable de los deterioros provocados por la inobservación de los requerimientos de la técnica de seguridad y reglas de empleo del artículo.*

- Este aparato es un dispositivo multifuncional para la cocción de alimentos en un entorno doméstico y se puede utilizar en los apartamentos, casas rurales, habitaciones de hotel, salas de servicios públicos de tiendas, oficinas o en otras condiciones donde el uso no industrial. Uso industrial o cualquier otro uso no autorizado del dispositivo serán considerados como violación del uso adecuado del producto. En este caso el fabricante no se hace responsable de las consecuencias.
- Antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica comprobar si su tensión coincide con la tensión nominal de alimentación del instrumento (ver las características o la placa de fábrica del artículo).
- Usar el alargador diseñado para la potencia consumida del instrumento – la incorrespondencia de los parámetros puede provocar el cortocircuito o la inflamación del cable.
- Conectar el instrumento sólo a los enchufes hembras que tienen la toma de tierra — es requerimiento obligatorio de la protección contra la electrocución. En caso de usar el alargador, asegurarse de que éste tenga también la toma de tierra.

⚠ *¡ATENCIÓN! ¡Durante el funcionamiento del instrumento su cuerpo, taza y piezas metálicas se calientan! ¡Tenga cuidado! Usar las manoplas de cocina.*

- Para evitar la quemadura con vapor caliente no inclinarse sobre el dispositivo en caso de apertura de la tapa.
- Desconectar el instrumento de la toma de corriente después del empleo, así como durante su limpieza y traslado. Retirar el cordón

eléctrico con manos secas, la mantenerlo por el enchufe macho, sino por el conductor.

- No tender el cordón de alimentación eléctrica en los vanos de puerta o cerca de las fuentes del calor. Controlar que el cordón eléctrico no sea retorcido o encorvado, no se contacte con los objetos agudos, ángulos y bordes de los muebles.

⚠ *Recordar: el deterioro accidental del cable de alimentación eléctrica puede provocar las fallas que no corresponden a las condiciones de la garantía, así como la electrocución. El cable eléctrico deteriorado requiere la sustitución urgente en el centro de servicio.*

- No instalar el instrumento en una superficie blanda, no cubrirlo durante el funcionamiento – esto puede provocar su recalentamiento y falla del dispositivo.
- Está prohibido emplear el instrumento al aire libre — la penetración de la humedad y de los objetos extraños en el interior del cuerpo del dispositivo puede provocar los deterioros graves.
- Antes de limpiar el instrumento asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y enfriado completamente. Observar estrictamente las instrucciones de limpieza del instrumento *(pág. 38)*.

⚠ *ESTÁ PROHIBIDO cargar el cuerpo del instrumento en el agua y colocarlo bajo el chorro del agua.*

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidad física, neurológica o mental, falta de experiencia y los conocimientos salvo cuando dichas personas estén supervisados o se realice su instrucción en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Es necesario supervisar a los niños para evitar que jueguen con el dispositivo, sus accesorios, así como con su embalaje original de fábrica. La limpieza y mantenimiento del equipo no deben llevarse a cabo por los niños sin supervisión de adultos.
- Está prohibido realizar independientemente la reparación del instrumento o introducir

las modificaciones en su estructura. Todos los trabajos de mantenimiento y reparación deben realizarse en el centro de servicio autorizado. El trabajo realizado no profesionalmente puede provocar la falla del instrumento, traumas y deterioro del material.

Características técnicas

Modelo RMC-PM4506E
Potencia ..... 900 W
Tensión ..... 220–240 V, 50 Hz
Capacidad de la cubeta ..... 4,8 l
Recubrimiento de la cubeta ..... antiadherente DAIKIN®
Display ..... a diodos de emisión de luz
Válvula de escape de vapor ..... desmontable
Sistema de protección ..... de 4 niveles:

- válvula de escape de vapor
- válvula de retención
- fusible térmico
- sensor de sobrepresión

Programas automáticos

1. FRY / DEEP FRY (FRITURA)
2. STEAM/DESSERT (VAPOR/POSTRES)
3. SOUP/BOIL (SOPA/HERVIR)
4. OATMEAL /GRAIN (ARROZ CON LECHE / CEREALES)
5. BAKE (COCCIÓN)
6. STEW/PILAF (GUISADO/PAELLA)

Modos

Calentamiento automático ..... hasta 8 horas
Calentamiento de los platos ..... hasta 8 horas
"Programador de inicio" ..... hasta 24 horas

Composición

Robot de cocina – olla a presión ..... 1 unds.
Cubeta con recubrimiento antiadherente ..... 1 unds.
Contenedor para cocinar al vapor ..... 1 unds.
Rejilla ..... 1 unds.
Cuchara plana ..... 1 unds.
Cucharón ..... 1 unds.
Vaso graduado ..... 1 unds.
Libro "100 recetas de cocina" ..... 1 unds.
Manual de operación ..... 1 unds.
Libreta de servicio ..... 1 unds.
Cable de alimentación eléctrica ..... 1 unds.

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

Estructura del electrodoméstico A1

1. Cuerpo del electrodoméstico.
2. Cuadro de mando con display.
3. Manija para transportar el electrodoméstico.
4. Cuerpo del electrodoméstico.
5. Manija de la tapa.
6. Selector de la válvula de escape del vapor.
7. Válvula de escape de vapor.
8. Cable de alimentación eléctrica con enchufe macho.
9. Base con patitas engomadas.
10. Contenedor para cocinar al vapor.
11. Rejilla.
12. Vaso graduado.
13. Cucharón.
14. Cuchara plana.
15. Cubeta con recubrimiento antiadherente.
16. Válvula de retención
17. Recipiente de recogida del condensado

Cuadro de mando A2

1. Botón de selección del programa "FRY/DEEP FRY" ("FREIR/FRITURAS").
2. Botón de selección del programa "STEAM/DESSERT" ("VAPOR/POSTRES").
3. Botón de selección del programa "SOUP/BOIL" ("SOPA/HERVIR").
4. "–" – botón de disminución cuando se ajustan el tiempo de preparación y el tiempo del inicio retardado.
5. "REHEAT/CANCEL" ("RECALENTAR/CANCELAR") – botón de parada del programa de preparación y del calentamiento automático; cancelación de todos los ajustes asignados; encendido del calentamiento.
6. Display a diodos de emisión de luz.
7. Botón de selección del programa "OATMEAL/GRAIN" ("ARROZ CON LECHE / CEREALES").
8. Botón de selección del programa "BAKE" ("COCCIÓN").
9. Botón de selección del programa "STEW/PILAF" ("GUISADO/PAELLA").
10. "+" – botón de aumento de los tiempos de preparación y del inicio retardado.
11. Indicador de operación a presión.
12. "TIMER" ("PROGRAMADOR DE INICIO") – botón del encendido del modo del inicio retardado.

I. ANTES DE COMENZAR EL EMPLEO

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

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

Frotar el cuerpo del instrumento con un tejido húmedo. Lavar la taza con agua jabonosa caliente. Secar cuidadosamente. En caso de empleo por primera vez el olor extraño puede aparecer, esto no es consecuencia del defecto del instrumento. En este caso realiza la limpieza del instrumento *(pág. 38)*.

¡Atención! Está prohibido usar el instrumento en caso de presencia de cualesquiera defectos.

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

II. EMPLEO DE LA MULTIOLLA

Antes de activar por primera vez

Instalar el instrumento en una superficie horizontal plana para que el vapor caliente que sale de la válvula de vapor no se penetre en el empapelado, recubrimientos decorativos, instrumentos electrónicos y otros objetos o materiales que pueden sufrir por la humedad y temperatura elevada.

Antes de la preparación asegurarse de que las partes interiores y exteriores visibles de la multiolla no tengan deterioros, cizalladuras ni otros defectos. La presencia de los objetos extraños no se admite entre la taza y el elemento calentador.

Instalación de la tapa

El electrodoméstico está dotado de una tapa desmontable, en estado cerrado se une de modo estanco con el cuerpo. Es necesario para asegurar la operación correcta del electrodoméstico.

1. Tomamos la tapa por la manija y la colocamos sobre el cuerpo del electrodoméstico dejando la válvula de lado opuesto con relación al display.
2. Manteniendo por la manija y sin presionar sobre la tapa se debe girarla contra la marcha del reloj hasta hacer coincidir ranuras en la tapa y en el cuerpo (a unos 20–30°, aprox.). La tapa deberá sentarse sobre el cuerpo de modo suave y sin desvíos.
3. Fijar la posición de la tapa haciéndola girar contra reloj hasta el tope.

¡Atención! Para abrir la tapa no se debe aplicar demasiado esfuerzo. Cuando en el electrodoméstico se crea una presión alta, la tapa queda bloqueada automáticamente. Si la tapa no se abre sin esfuerzo, se debe abrir la válvula de vapor y esperar la bajada de la presión en el interior del electrodoméstico.

Se recomienda freír productos dejando la tapa abierta. Si la receta requiere tener la tapa puesta se puede dejarla sobre el electrodoméstico sin fijarla.

Válvula de escape de vapor

la tapa del electrodoméstico está dotada de la válvula de escape de vapor la cual debe ocupar una de las posiciones de operación en conformidad con el modo de preparación seleccionado. Cuando el selector de la válvula ocupa:

- la posición "CLOSE" – en la cámara de operación se mantendrá presión alta (modo de olla a presión);
- la posición "OPEN" – la preparación transcurre a presión normal (modo de robot de cocina).

Tras terminar de cocinar bajo alta presión hace falta abrir la válvula de salida de vapor para normalizar presión en la cámara de trabajo. Al cocinar los platos que no requieren mucho líquido (plov, etc.) se puede abrir la válvula de salida de vapor inmediatamente después de acabar el proceso de cocinar.

Si se cocinan a presión los platos líquidos o en forma de puré es necesario esperar 5-10 minutos para que el aparato se haya enfriado, y sólo después abrir la válvula. En caso contrario es posible escape del líquido caliente junto con el vapor que sale.

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

Utilización del electrodoméstico en el modo de olla a presión

Cuando la válvula de escape de vapor está cerrada, la cámara de operación se encuentra hermetizada, la presión en la cámara de operacion va en aumento y se mantiene alta. A la vez, la tapa queda bloqueada.

El robot de cocina – olla a presión REDMOND RMC-PM4506E está dotado del sistema de protección de niveles múltiples. Si las lecturas de temperatura y de la presión en la cámara de operación dejan de corresponder a los parámetros requeridos, el sistema va a parar el proceso de preparación. Cuando las lecturas se normalizan, el proceso de preparación se reanudará. Si los parámetros no se normalizan durante un lapso de tiempo demasiado, un dispositivo especial cortará el circuito de alimentación eléctrica para hacer parar la operación del robot de cocina – olla a vapor.

¡Atención! Se prohíbe en el modo de olla a presión la preparación si la cantidad del agua o de otro líquido en ella es inferior a 2 volúmenes del vaso calibrado.

Se prohíbe en el modo de olla a presión freír en grasa productos a presión. Se puede pasar legumbres triturados en poca cantidad del óleo o de caldo ESTANDO SIEMPRE LA TAPA ABIERTA.

Se prohíbe llenar de productos y agua la cubeta a más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocinamos productos capaces de empaparse de humedad en el agua caliente e hincharse o de generar espuma (la espinaca, arroz, leguminosas, macarrones, mantis, etc.), no debemos llenar la cubeta en más de 1/2 de su capacidad.

Modo "Programador de inicio"

Este modo nos permite aplazar el inicio del proceso de preparación a un plazo entre 30 minutos hasta 24 horas, con el paso de ajuste igual a 30 minutos. No se recomienda aplicar el modo del inicio retardado si forman parte del plato los productos alimenticios perecederos (huevos, leche fresca, carne, queso, etc.).

1. Una vez seleccionado el programa de preparación, apretamos el botón "TIMER". Pulsamos los botones "+" y "–" para ajustar el tiempo para el inicio retardado del programa. Para el ajuste rápido del valor apretamos y mantenemos apretado el botón correspondiente.
2. Pasados varios segundos después del ajuste y asignación, se iniciará el conteo inverso del tiempo que queda hasta el inicio del programa.
3. Para cancelar los ajustes se debe apretar el botón "REHEAT/CANCEL". Después introducimos los parámetros del programa de nuevo.

El modo "Programador de inicio" no se activa en los programas "FRY / DEEP FRY" y "BAKE".

Cuando se ajusta el tiempo del inicio retardado se debe tomar en consideración que la operación en el programa seleccionado y el conteo inverso del tiempo se iniciará siempre después de haber logrado el electrodoméstico la temperatura y presión requeridas.

Modo de manutención de la temperatura de platos preparados (calentamiento automático)

Dicho modo es capaz de mantener la temperatura del plato preparado en el diapasón entre 60–80°C durante 8 horas. Se activa de modo automático después de la finalización del programa de preparación anunciada mediante la señal acústica, a la vez, se encenderá el indicador del botón "REHEAT/CANCEL", y el display reflejará el conteo directo de minutos de la operación en el modo dado. Para cancelar el calentamiento automatico se debe apretar el botón "REHEAT/CANCEL". El indicador del botón se apagará, el electrodoméstico entrará en el modo de espera.

Modo de recalentar los platos

Permite recalentar el plato frío hasta la temperatura de 60–80°C.

1. Depositar el producto en la cubeta. Instalar la cubeta en el cuerpo del electrodoméstico, comprobar si tiene contacto requerido con el elemento calentador. Cerramos y bloqueamos la tapa.
2. Colocamos el selector de la válvula de escape de vapor en la posición "CLOSE". Enchufamos el electrodoméstico en la red eléctrica.
3. Apretamos el botón "REHEAT/CANCEL". Se encenderá el indicador del botón, en el display se iniciará el conteo directo de minutos del tiempo del recalentamiento. El electrodoméstico recalentará el plato y mantendrá su temperatura durante 8 horas, después de lo cual el recalentamiento se apagará automáticamente.
4. Para terminar el recalentamiento se debe apretar el botón "REHEAT/CANCEL". El indicador del botón se apagará, el electrodoméstico entrará en el modo de espera.

Orden general de operaciones al utilizar el electrodoméstico

1. Preparamos (pesamos las cantidades necesarias) ingredientes de acuerdo con la receta, depositamos en la cubeta. Se debe comprobar si todos los ingredientes, incluyendo el líquido, están bajo la marca máxima de la escala sobre la superficie interior de la cubeta.
2. Depositamos la cubeta dentro del cuerpo del electrodoméstico. Comprobar si la cubeta queda en estrecho contacto con el elemento calentador.
3. Cerramos bien la tapa y colocamos la válvula de vapor en la posición "OPEN" o "CLOSE", depende del programa de preparación, (el programa de la preparación "FRY / DEEP FRY" requiere tener la tapa abierta).
4. Enchufamos el electrodoméstico en la red eléctrica.
5. Apretamos el botón de selección del programa de preparación requerido. Se encenderá el indicador del botón.
6. Para variar el tiempo de preparación asignado por descontado para cada programa se debe apretar el botón "+" y "–". Para variar de modo más rápido el tiempo de preparación de comida se debe apretar y mantener apretado el botón correspondiente.
7. Cuando es necesario se debe ajustar el tiempo de retardo del inicio.
8. Pasados unos segundos después de los ajustes, el programa de preparación se activará de modo automático. El conteo inverso del tiempo del electrodoméstico en operación comienza una vez alcanzadas en la cubeta la temperatura y la presión requeridas.

   Si no ha tenido tiempo para introducir el tiempo de preparación o del inicio retardado, se debe apretar el botón "REHEAT/CANCEL" y volver a asignar ajustes.
9. La finalización del programa será anunciada mediante señal acústica, a la vez, se activará el modo de calentamiento automático y comenzará el conteo directo de operación del electrodoméstico en este modo. Para cancelar el calentamiento automatico se debe apretar el botón "REHEAT/CANCEL".
10. Dejamos el electrodoméstico apagado por 5 minutos para bajar presión dentro de la cámara de operación.
11. Con cuidado, abrimos la válvula de escape de vapor y esperamos que salga todo el vapor y el aire caliente a través de los orificios en la válvula. Levantamos la tapa del electrodoméstico.

Si después de finalizada la preparación la tapa permanece bloqueada, se debe comprobar si la válvula de escape de vapor está abierta. Dejamos enfriarse el electrodoméstico durante unos minutos y volvemos a tentar de abrir la tapa otra vez.

PROGRAMA "FRY / DEEP FRY"

Recomendamos para freír carnes, legumbres, carne de ave, productos del mar, incluso en grasa. El modo "Programador de inicio" y el ajuste del tiempo de preparación en este programa no se activan (tiempo de operación es igual a 20 minutos). El programa se activa a la presión normal, durante la preparación la tapa del electrodoméstico debe permanecer abierta.

Cuando, por casualidad, cerramos y fijamos la tapa, el mecanismo de su bloqueo automático puede disparar (no se podrá controlar de modo visual el proceso de freído, mezclar o revolver el producto). Si este hecho ha tenido lugar, se debe parar el proceso de preparación, dejar el electrodoméstico enfriarse y abrir la tapa. A partir de aquí se podrá continuar la preparación .

¡ATENCIÓN! Durante la preparación según el programa "FRY / DEEP FRY" la temperatura de operación del electrodoméstico es la máxima. Antes de volver a utilizar este programa se debe dejar enfriarse el electrodoméstico por completo durante, más o menos, 15 minutos.

Para freír en grasa:

1. Llenar la cubeta en aceite indispensable para freír, colocar la cubeta en el cuerpo del electrodoméstico. Comprobar si la cubeta queda en estrecho contacto con el elemento calentador.
2. Sin cerrar la tapa del electrodoméstico, enchufarlo en la red eléctrica. Apretar el botón "FRY / DEEP FRY". Se encenderá el indicador del botón, luego la cubeta comenzará a calentarse.
3. Insertar en el cesto para freír la manija (si el cesto se utiliza para freír REDMOND RAM-FB1, se compra individualmente) Con este fin se debe apretar la raíz de la manija e insertarla en el orificio especial del cesto. Aflojar la presión sobre la manija, la manija quedará fija en el orificio especial. Es viable la utilización del cesto para freír en grasa de fabricantes de otras marcas.
4. Depositamos los productos preparados en el cesto para freír en grasa. Pasado el tiempo especificado en la receta después de la activación del programa, se debe depositar el cesto con los productos en la cubeta. Apretar la raíz de la manija para desacoplar y dejar el cesto en la cubeta. ¡Ténga cuidado! ¡el aceite está muy caliente!
5. Pasado el tiempo especificado en la receta, introducimos la manija en el cesto para freír en grasa (véase el p.3), sacamos el cesto y lo colocamos sobre el borde de la cubeta fijando mediante el gancho especial que tiene el cesto. Dejamos el cesto en esta posicion para dejar escurrir la grasa derretida.

Programa "STEAM/DESSERT"

Para cocinar a vapor legumbres, pescado, carnes, platos vegetarianos y platos de dieta, menús infantiles, también para hacer diferentes postres. Es viable el ajuste del tiempo de preparación en el diapasón entre 5 minutos y 25 horas, a paso de 1 minuto.

El programa aplica una alta presión (la válvula de escape de vapor debe permanecer cerrada durante la preparación).

Para la preparación a vapor se debe utilizar un contenedor especial (forma parte del kit del electrodoméstico):

1. Llenar la cubeta de 300–350 ml de agua.
2. Medir y preparar todos los productos según la receta, depositarlos de modo uniforme en el contenedor para cocinarlos a vapor. Instalar en la cubeta la rejilla, colocar sobre la rejilla el contenedor.

3. Instalar la cubeta en el cuerpo del electrodoméstico, girarla un poco para comprobar si tiene contacto requerido con el elemento calentador.
4. Seguir la indicaciones del apartado "Orden general de operaciones al utilizar el electrodoméstico".

Programa "SOUP/BOIL"
Para preparar caldos, sopas, compotas, además, para cocinar salchichas, pelmeni u otros productos semifabricados congelados. Es viable el ajuste del tiempo de preparación en el diapasón entre 20 minutos y 50 minutos, a paso de 1 minuto. El programa aplica una alta presión (la válvula de escape de vapor debe permanecer cerrada durante la preparación).

Programa "OATMEAL/GRAIN"
Para la preparación de diferentes papillas a base de leche o a base de agua. Es viable el ajuste del tiempo de preparación en el diapasón entre 8 minutos y 20 minutos, a paso de 1 minuto.. El programa aplica una alta presión (la válvula de escape de vapor debe permanecer cerrada durante la preparación).

Recomendaciones sobre la preparación de papillas a base de leche en el robot de cocina – olla a presión
Utilización de leche pasterizada con poca grasura. Para evitar la evaporizacion se debe:

- lavar escrupulosamente todos los cereales de granos enteros (arroz, trigo sarraceno, mijo limpio, etc.);
- untar con mantequilla la cubeta del robot de cocina antes del inicio de la preparación;
- guardar estrictamente las proporciones, medir ingredientes de acuerdo con las recomendaciones del libro-recetario; si disminuimos o aumentamos las cantidades de los ingredientes, lo haremos estrictamente en la proporción;
- si utilizamos leche pura se debe aguarla con agua potable en la proporción 1:1.

Programa "BAKE"
Para la preparación de plum-cakes, biscochos, empanadas rellenadas, además, para preparar carne y pescado, la carne de cerdo en hoja de aluminio. Es viable el ajuste del tiempo de preparación en el diapasón entre 10 minutos y 4 horas, con el paso igual a 5 minutos.

El programa aplica la presión normal (la válvula de escape de vapor debe permanecer abierta durante la preparación).

En este programa el modo "Programador de inicio" no se activa.

Programa "STEW/PILAF"
Para el estofado de carnes, pescado, legumbres, además, para la preparación del piláf (paella). Es viable el ajuste del tiempo de preparación en el diapasón entre 15 minutos y 1 hora, a paso de 1 minuto. El programa aplica una alta presión (la válvula de escape de vapor debe permanecer cerrada durante la preparación).

III. PRESTACIONES ADICIONALES

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

IV. ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS

Accesorios complementarios para el robot de cocina - olla a presión se compran a parte. Cuestiones relacionadas con el surtido de accesorios complementarios, de su adquisición y concordancia con el modelo de su electrodoméstico se debe consultar con el vendedor oficial en su país.

RAM-CL1 — pinzas para la extracción de la cubeta de modo seguro y cómodo. No resbalan, no dejan arañazos sobre la superficie exterior de la cubeta.

RHP-M01 — jamonera. Prensa destinada a preparar jamón, rodajas de carne y otros platos exquisitos y delicados de carne, de ave o de pescado condimentados o rellenados.

RAM-FB1 — cesto para freír en grasa con manija desmontable.

RB-A523 — cubeta con recubrimiento antiadherente DAIKIN® (Japón). Es un recubrimiento de alta calidad, antiadherente, que permite cocinar con el gasto mínimo de aceite y de grasa conservándose el sabor natural de productos.

RB-C520 — cubeta con recubrimiento cerámico. A diferencia de los otros recubrimientos antiadherentes tradicionales, la cerámica es más resistente a acciones mecánicas.

RB-S520 — cubeta de acero inixidable. El contenido preparado puede ser batido con blender directamente en la cubeta.

V. LIMPIEZA Y CUIDADO DEL ELECTRODOMÉSTICO

Antes de comenzar la limpieza del electrodoméstico se debe comprobar si está desenchufado de la red y enfriado por completo. Antes de la primera utilización del electrodoméstico y con fines de desadorarlo después de la preparación de la comida se recomienda frotar la cubeta y la superficie interior del electrodoméstico con vinagre del 9% de solucion y hervir la mitad del limón durante 15 minutos en el programa "SOUP/BOIL" (modo de olla a presión).

Con fines de limpieza se debe usar paño suave y medios para fregar vajilla. Recomendamos limpiar el electrodoméstico una vez acabada su utilización.

Se prohíbe utilizar con fines de limpieza sustancias abrasivas, esponjas con recubrimiento abrasivo o usar materiales agresivos. Se prohíbe sumergir el cuerpo del electrodoméstico en el agua o colocar bajo chorro del agua.

El cuerpo del electrodoméstico se debe fregar según la necesidad. La cubeta sedebe limpiar después de cada utilización, se puede utilizar la máquina lavaplatos. Se debe frotar con paño para secar la superficie de la cubeta después de su limpieza.

Después de cada utilización del electrodoméstico se recomienda limpiar la válvula de vaporcompuesta por las partes, exterior e interior, la pieza de caucho y el contenedor para el condensado:

1. Desmontar el selector de la válvulade escape de vapor sobre la parte exterior de la tapa tirándola arriba; limpiar la válvula.
2. Desenroscar la cubierta de protección de la válvulade escape de vapor sobre la parte interior de la tapa, limpiar y lavar la válvula de escape de vapor y su orificio en agua corriente tibia.
3. Enroscar la cubierta interior de protección en su lugar, fijar el selector de la válvula en el asiento de la tapa presionándolo ligeramente.
4. Desmontar cuidadosamente el anillo de empaque de la parte interior de la tapa. Lavar el anillo en agua corriente tibia. Instalar la tapa en su lugar: El anillo de empaque debe estar colocado en su lugar en posición recta y sin desviaciones.
5. Asimismo, en el lado interior de la tapa está la válvula de control de presión. Retire con cuidado la suciedad de la válvula misma y de la goma de sellado con una esponja húmeda o un trapo de cocina.

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

Contenedor para el condensadose debe desmontar cuidadosamente tirándolo abajo, lavar y volver a montar en su lugar.

VI. CONSEJOS SOBRE LA PREPARACIÓN DE COMIDA

Tiempo aconsejable de preparación de productos a vapor y a presión

Nº	Producto	Peso, en g / cantidad	Cantidad del agua, en ml	Tiempo de preparación, en min
1	Filete de carne de cerdo/carne de vaca (en daditos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15/25
2	Filete de carne de carnero (en daditos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Filete de carne de gallina (en daditos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	8
4	Albóndigas / filetes rusos	180 (6 unds.) / 450 (3 unds.)	500	10/12
5	Pescado (filete)	500	500	10
6	Gambas para ensalada (peladas, cocidas-congeladas)	500	500	5
7	Patata (en daditos 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Zanahoria (en daditos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Remolacha (en daditos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 hora 10 min
10	Legumbres (congelados en fresco)	500	500	10
11	Huevo a vapor	3 unds.	500	10

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

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

Programa	Recomendaciones sobre utilización	Tiempo de preparación por descontado	Diapasón del tiempo de preparación / paso de ajuste	Programador de inicio	Modo de calentamiento automático
FRY / DEEP FRY	Freído de carnes, pescado, legumbres; preparación de guarniciones; preparación mediante freído en grasa	20 min	–	–	–
STEAM/DESSERT	Preparación de platos de carne, de pescado y de legumbres, cocido de productos semielaborados; preparación de puré de frutas, postres, confituras	15 min	5 min – 25 min / 1 min	+	+
SOUP/BOIL	Preparación de caldos, sopas, cocido de salchichas, pelmenis, de otros productos semi-fabricados congelados	40 min	20 min – 50 min / 1 min	+	+
OATMEAL/GRAIN	Preparación de diferentes papillas a base del agua y de leche; preparación de guarniciones	12 min	8 min – 20 min / 1 min	+	+
BAKE	Para la preparación de plum-cakes, biscochos, empanadas rellenadas, además, para preparar carne, pescado, la carne de cerdo (en hoja de aluminio)	35 min	10 min – 4 horas / 5 min	–	+
STEW/PILAF	Estofado de carnes, de pescados, legumbres; preparación de morcillos, diferentes tipos de plov	30 min	15 min – 1 hora / 1 min	+	+

VII. ANTES DE DIRIGIRSE AL CENTRO DE SERVICIO

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

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

VIII. OBLIGACIONES DE GARANTÍA

La garantía con el plazo de 2 años a partir del momento de su compra se otorga a este artículo. Durante el periodo de garantía el fabricante se obliga a eliminar cualquiera defectos de fábrica provocados por la calidad insuficiente de los materiales y del ensamblaje por medio de la reparación, sustitución de las piezas so sustitución de todo el artículo. La garantía entra en vigor sólo en el caso, si la fecha de la compra es confirmada por el sello de la tienda y la firma del vendedor en el talón de garantía original. La presente garantía se reconoce sólo en el caso, si el artículo se ha usado según la instrucción de empleo, no se ha reparado, no se ha desensamblado y no ha sido deteriorado en el resultado del manejo incorrecto, así como el equipo estándar completo del artículo es conservado también. Esta garantía no se extiende sobre el desgaste natural del artículo y los materiales de consumo (filtros, bombillas, recubrimientos cerámicos y de teflón, compactadores etc).

El ciclo de vida del producto y el plazo de garantía comenzarán a computarse a partir de la fecha de su venta o fabricación (en el caso de que sea imposible determinar la fecha de venta).

La fecha de fabricación del dispositivo está incluida en el número de la serie en la placa identificativa fijada en el cuerpo del dispositivo. El número de la serie tiene 13 símbolos. El 6° y el 7° símbolo denotan el mes, el 8° denota el año de fabricación del dispositivo.

El plazo de servicio del instrumento establecido por el fabricante es de 5 años a partir del día de su compra a la condición de que el empleo del artículo se realiza según esta instrucción y los estándares técnicos usados.

Es necesario utilizar el embalaje, manual del usuario, así como el mismo instrumento según el programa local de transformación de los desechos. No echar tales artículos junto con la basura doméstica simple.

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

MEDIDAS DE SEGURANÇA

⚠ *O fabricante não se responsabiliza pelos danos causados por incumprimento das regras de segurança e das regras de operação do artigo.*

- Este aparelho elétrico apresenta um dispositivo multifuncional para a preparação de alimento em condições cotidianas, e pode ser usado em apartamentos, casas suburbanas, quartos de hotéis, instalações comuns de lojas, de escritórios e em outras condições semelhantes de uso não industrial. O uso industrial ou qualquer outro não especificado do dispositivo vai ser considerado violação das condições do devido uso do produto. Neste caso o produtor não é responsável por possíveis consequências.
- Antes de ligar o aparelho a rede eléctrica verifique se a tensão nela coincide com a tensão nominal de alimentação do aparelho (vide características técnicas ou placa do fabricante do artigo).
- Utilize fichas de extensão apropriadas para a capacidade consumida pelo aparelho - a incompatibilidade dos parâmetros pode levar a curto-circuito ou a ignição do fio.
- Ligue o aparelho apenas às fichas com aterramento — é uma condição obrigatória de protecção contra choques eléctricos. Ao utilizar uma ficha de extensão garante que ela também seja aterrada.

⚠ *ATENÇÃO! Durante a operação do aparelho o seu corpo, a taça e as partes metálicas ficam aquecidos. Tenha cuidado! Use luvas de cozinha. Para evitar os escaldões com vapor quente não se baixe sobre o aparelho ao abrir a tampa.*

- Desligue o aparelho da tomada eléctrica depois de acabar de usá-lo, como também ao limpá-lo ou deslocá-lo. Remove o fio eléctrico com as mãos secas, segurando na ficha e não no fio.
- Não estende o fio nos vãos de portas ou na proximidade de fontes de calor. Não deixe que o fio fique torto, dobrado ou que ele entre em contacto com os objectos agudos, cantos e bordas dos móveis.

⚠ *Atenção: uma danificação ocasional do fio eléctrico pode levar às falhas que não são abrangidas pela garantia, podendo ainda provocar choques eléctricos. Um fio eléctrico danificado deve ser imediatamente substituído num centro de serviço.*

- Não instale o aparelho sobre superfícies fofas, não o tape durante a operação, isto pode levar ao sobreaquecimento, provocando avaria do aparelho.
- É proibida a operação do aparelho ao ar livre, pois a entrada de líquidos ou objectos alheios para interior do corpo do aparelho podem causar avarias graves.
- Antes de limpeza do aparelho assegure-se que ele se encontra desligado e completamente arrefecido. Siga as indicações de limpeza rigorosamente *(pág. 44)*.

⚠ *É PROIBIDO mergulhar o aparelho na água ou colocá-lo na água corrente!*

- O aparelho não está destinado ao uso de pessoas (inclusive crianças) que tenham problemas físicos, de nervos ou psíquicos ou ainda problemas com prática e com conhecimentos, exceto, quando alguém estiver vigiando tais pessoas, ou se receber a instrução relacionada ao uso do dado aparelho por uma pessoa que se responsabilize pela segurança delas. É necessário vigiar as crianças com o objetivo de não permitir que brinquem com o aparelho, seus periféricos e também sua embalagem de fábrica. A limpeza e o manuseio do dispositivo não devem ser feitos por crianças sem a vigilância de adultos.
- É proibida a reparação não qualificada do aparelho ou a introdução de alterações na sua construção. Todos os trabalhos de manutenção e reparação devem ser efectuados por um centro de serviço autorizado. Os trabalhos não qualificados podem causar avaria do aparelho, traumatismos e danos materiais.

Especificações técnicas

Modelo	RMC-PM4506E
Potência	900 W
Tensão	220–240 V, 50 Hz
Volume da tigela	4,8 l
Revestimento	antiaderente da tigela DAIKIN®
Display	a LED
Válvula de vapor	removível
Sistema de protecção de	4 níveis

- válvula de descarga do vapor
- válvula de retenção
- fusível térmico
- sensor de sobrepressão

Programas automáticos

1. FRY / DEEP FRY (ASSAR/FRITURA)
2. STEAM/DESSERT (VAPOR/SOBREMESAS)
3. SOUP/BOIL (SOPA/COZEDURA)
4. OATMEAL/GRAIN (PAPA COM LEITE / CEREAIS)
5. BAKE (FORNO)
6. STEW/PILAF (GUISADO/PAELHA)

Funções

Aquecimento automático	até 8 horas
Aquecimento de pratos	até 8 horas
"Retardar inicio"	até 24 horas

Componentes

Multicozedura/Panela de pressão	1 pç
Tigela com revestimento antiaderente	1 pç
Recipiente para cozinhar em banho-maria	1 pç.
Concha	1 pç.
Colher plana	1 pç.
Concha	1 pç.
Copo de medição	1 pç.
Livro "100 receitas"	1 pç.
Manual de uso	1 pç.
Livro de serviço	1 pç.
Cabo de alimentação	1 pç.

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

Componentes do aparelho A1

1. Corpo do aparelho
2. Painel de controlo com display
3. Alças para levar o aparelho
4. Tampa do aparelho
5. Alça da tampa
6. Interruptor da válvula de descarga de vapor
7. Válvula de descarga de vapor
8. Cabo de alimentação com ficha
9. Base com pés de borracha
10. Recipiente para cozinhar em banho-maria
11. Grelha
12. Copo de medição
13. Concha
14. Colher plana
15. Tigela com revestimento antiaderente
16. Válvula de retenção
17. Recipiente de colheita de condensado

Painel de controlo A2

1. Botão de selecção do programa "FRY / DEEP FRY" ("ASSADURA/FRITURA").
2. Botão de selecção do programa "STEAM/DESSERT" ("VAPOR/SOBREMESAS").
3. Botão de selecção do programa "SOUP/BOIL" ("SOPA/COZEDURA").
4. "–" – botão de diminuição do valor ao definir o tempo de cozimento e o início diferido.
5. "REHEAT/CANCEL" ("AQUECER/CANCELAR") – o botão serve para parar o funcionamento do programa de cozedura e aquecimento automático de alimentos; cancelar todas as configurações feitas; ligar o aquecimento.
6. Display a LED.
7. Botão de selecção do programa "OATMEAL/GRAIN" ("PAPA COM LEITE / CEREAIS").
8. Botão de selecção do programa "BAKE" ("PASTELARIA").
9. Botão de selecção do programa "STEW/PILAF" ("ESTUFAR/PAELHA").
10. "+" – botão de aumento do valor ao definir o tempo de cozimento e o início diferido.
11. Indicador de trabalho sob pressão.
12. "TIMER" ("RETARDAR INICIO") – botão da activação da função de início diferido.

I. ANTES DE INICIAR A OPERAÇÃO

Desembale o aparelho com cuidado e remove-o da caixa, tire todos os materiais de embalagem e autocolantes publicitários excepto o autocolante com o número de série.

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

Limpe o corpo do aparelho com um pano molhado. Lave a taça com água e detergente. Seque bem. Durante a primeira utilização pode surgir um odor estranho que não é sinal de uma falha do aparelho. Neste caso efectue a limpeza do aparelho *(pág. 44)*.

Atenção! A utilização do aparelho defeituoso é proibida.

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

II. OPERAÇÃO DA PANÉLA ELÉCTRICA

Antes da primeira ligação

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

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

Instalação da tampa

O aparelho está equipado com uma tampa removível que na posição fechada está conecta ao corpo de modo estanque. Isto é necessário para o funcionamento adequado.

1. Tomar a tampa pela alça e colocá-la sobre o corpo do aparelho, de maneira que a válvula de descarga de vapor seja no lado oposto do display.
2. Ao tomar a alça sem não apertar a tampa, rodá-la no sentido anti-horário até que as ranhuras da tampa e do corpo se alinhem (cerca de 20–30°). A tampa deve estar numa posição alinhada e sem curvas.
3. Fixar a tampa ao girá-la no sentido anti-horário até que ela pare.

Atenção! Ao abrir a tampa, não use força excessiva. Quando no aparelho alta pressão é criada, a tampa é bloqueada automaticamente. Se a tampa não pode ser aberta sem esforço, abrir a válvula de vapor e esperar até que a pressão no interior do aparelho diminui.

É recomendado assar com a tampa aberta. Se a receita requer que a tampa seja fechada, basta colocar a tampa sobre o aparelho sem fixá-la.

Válvula de vapor

Na tampa do aparelho está a válvula de descarga de vapor a ser instalada em uma das posições de operação, à dependência do método de cozedura seleccionado. Se o LED do interruptor da válvula está:

- na posição "CLOSE" – na câmara de operação é mantida a alta pressão (regime de panela de pressão);
- na posição "OPEN" – o cozimento ocorre à pressão normal (regime de multicozedura).

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

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

Utilização do aparelho em regime da panela de pressão

Quando a válvula de vapor é fechada, a câmara de trabalho na qual durante o funcionamento do aparelho forçada e mantida uma pressão elevada, será emetizada. A tampa será bloqueada.

A multicozedura/panela de pressão REDMOND RMC-PM4506E é equipada com sistema de segurança multi-nível. Se a temperatura ou a pressão medida na câmara não estiver conforme aos parâmetros necessários, o sistema irá parar o processo de cozedura. Quando os valores voltarem aos normais, o processo vai recomeçar. Se em um certo tempo isso não acontece, um dispositivo especial vai interromper o circuito de alimentação eléctrica e vai parar totalmente o funcionamento da multicozedura/panela de pressão.

Atenção! É proibido cozinhar no regime de panela de pressão, sem água ou outros líquidos de volume não menos de dois copos de medição.

Não use o regime de panela de pressão para assar os produtos no óleo sob pressão. Pode-se refogar legumes picados em um pouco de óleo ou caldo À TAMPA ABERTA.

É proibido encher tigela de comida e água por mais de 2/3 do seu volume. Para os produtos que incham durante o cozimento ou liberam espuma (espinafre, arroz, feijão, macarrão, ravioli de Sibéria, etc.), não mais do que a metade do volume.

Função "Retardar inicio"

Esta função permite diferir o processo de cozimento por um prazo desde 30 minutos até 24 horas com passo de 30 minutos. Não é recomendável utilizar o início diferido, se a receita contém alimentos perecíveis (ovos, leite, carne, queijo, etc.).

1. Depois de seleccionar o programa de culinária, apertar o botão "TIMER". Apertar o botão "+" e "–" para definir o tempo de atraso do início do programa. Para alterar rapidamente o tempo de cozimento, apertar e manter pressionado o botão correspondente.

2. Alguns segundos após a instalação começará a contagem regressiva do tempo para o início do programa.
3. Para cancelar os parâmetros instalados, apertar o botão "REHEAT/CANCEL". Em seguida, introduzir os parâmetros do programa novo.

A função "Retardar inicio" não está disponível nos programas "FRY / DEEP FRY" e "BAKE".

Ao definir o tempo do início diferido há de notar que o ciclo do programa seleccionado e a contagem regressiva começa apenas depois de ter atingido a temperatura e a pressão necessárias do aparelho.

Função de manutenção da temperatura dos pratos acabados (aquecimento automático)

Permite manter a temperatura do prato acabado no intervale de 60 a 80°C durante 8 horas. Activa-se automaticamente no final do programa de culinária depóis do sinal acústico, o indicador do botão "REHEAT/CANCEL" é acesso e o display mostra a contagem directa por minuto de funcionamento neste regime. Para desligar o aquecimento automático, apertar o botão "REHEAT/CANCEL". Luz do botão se apaga , a unidade irá mudar para o modo standby.

Função de aquecimento dos alimentos

Permite aquecer um prato frio a uma temperatura de 60–80°C.

1. Coloque o produto dentro da tigela. Insira a tigela dentro do aparelho, assegure-se que ela está em contacto com o elemento de aquecimento. Feche e bloqueie a tampa.
2. Coloque a válvula de descarga de vapor na posição "CLOSE". Conectar o aparelho à corrente eléctrica.
3. Apertar o botão "REHEAT/CANCEL". O indicador do botão vai se apagar, e no display fará uma contagem directa por minuto de tempo de aquecimento. A unidade irá aquecer o prato e irá manter a sua temperatura durante 8 horas, após o que o aquecimento é desligado automaticamente.
4. Para parar o aquecimento, apertar o botão "REHEAT/CANCEL". Luz do botão se apaga e o aparelho irá mudar para o modo standby.

Procedimento comúm da utilização do aparelho

1. Preparar (medir) os ingredientes de acordo com a receita, colocá-los na tigela. Assegurar-se de que todos os ingredientes, incluindo o líquido, estão na parte inferior da indicação da amplitude máxima no lado interior da tigela.
2. Inserir a tigela no aparelho. Assegurar-se que está em contacto com o elemento de aquecimento.
3. Fechar bem a tampa e colocar a válvula de vapor na posição "OPEN" ou "CLOSE", à dependência do programa de culinária (no programa "FRY / DEEP FRY" a cozedura acontece quando a tampa é aberta).
4. Conectar o aparelho à corrente eléctrica.
5. Apertar o botão de selecção do programa correspondente de cozedura. O LED do botão acende-se.
6. Para alterar o tempo de cozimento predefinido para cada programa, apertar o botão " +" e "–". Para alterar rapidamente o tempo de cozimento, apertar e manter pressionado o botão correspondente.
7. Se necessário, definir o tempo de espera.
8. Alguns segundos após o término da instalação, será iniciado automaticamente o programa de cozedura. A contagem decrescente do tempo de trabalho do aparelho vai começar quando no interior da tigela forem atingidas a temperatura e a pressão necessárias.
   Se o tempo de cozedura ou do início diferido não for introduzido tempestivamente, apertar o botão "REHEAT/CANCEL" e re-introduzir as definições.
9. Terminado o ciclo programado, emite-se um sinal, acende-se o aquecimento automático e comece a contagem do tempo do trabalho do aparelho neste regime. Para desligar o aquecimento automático, apertar o botão "REHEAT/CANCEL".
10. Deixar o aparelho na posição desligada durante cerca de 5 minutos para reduzir a pressão no interior da câmara de trabalho.
11. Abrir cuidadosamente a válvula de descarga de vapor e aguardar até que das aberturas da válvula não parar a emissão do vapor e do ar quente. Abrir a tampa do aparelho.

Se no final do cozimento a tampa está fechada, ateste-se de que a válvula de descarga de vapor é aberta. Deixe o aparelho esfriar por alguns minutos e tente abrir a tampa novamente.

Programa "FRY / DEEP FRY"

Indicado para cozinhar carne, legumes, aves, frutos do mar, também em óleo. A função "Retardar inicio" e a capacidade de ajustar o tempo de cozimento neste programa não estão disponíveis (o ciclo dura 20 minutos). O programa opera à pressão atmosférica, durante a preparação a tampa do aparelho deve ser removida.

Se a tampa for acidentalmente fechada e fixada, pode-se activar o mecanismo do seu bloqueio automático (neste caso, não será capaz de monitorar visualmente o processo de fritura, mexer ou virar o produto). Neste caso, pare o processo de cozimento, ateste-se de que a válvula de vapor estiver aberta, espere até que o aparelho esfria e abri-lo. Depois disso, o processo de cozedura pode ser continuado.

ATENÇÃO! Durante a preparação segundo o programa "FRY / DEEP FRY" o aparelho opera a uma temperatura máxima. Antes de voltar a utilizar o programa, deixe o aparelho esfriar completamente por cerca de 15 minutos.

Para a fritura em óleo:

1. Despeje na tigela a quantidade necessária de óleo para fritar de acordo com a receita, insira-a no corpo do aparelho. Assegure-se que está em contacto com o elemento de aquecimento.
2. Sem fechar a tampa do aparelho, conectá-lo à rede elétrica. Apertar o botão "FRY / DEEP FRY". O indicador do botão acende, em seguida, vai iniciar o aquecimento da tigela.
3. Insira a alça no cesto de fritura (no caso da cesta para fritura REDMOND RAM-FB1 que é vendido separadamente). Para fazer isso, aperte a base da alça e inseri-la numa apertura especial na cesta. Solte a pressão sobre a alça, e ela encaixe-se na abertura. Pode-se usar cestas para fritar de outros fabricantes.
4. Coloque os alimentos preparados no cesto para fritar. Após o tempo especificado na receita após o início do programa ponha o cesto com os alimentos no recipiente. Aperte a base da alça e removê-la de modo que a cesta fique na tigela. Tenha cuidado: o óleo é muito quente!
5. Após o tempo especificado na receita inserir a alça no cesto para fritar (ver ponto 3), levantá-lo e fixar na borda da tigela com um gancho especial sobre a cesta. Deixe a cesta nesta posição por algum tempo até que o óleo escorre completamente.

Programa "STEAM/DESSERT"

O programa é projectado para preparar em banho-maria legumes, peixe, carne, pratos vegetarianos e diabéticos, menu para crianças, bem como várias sobremesas. É possível variar o tempo de cozimento no intervalo de 5 minutos a 25 minutos, com passo de 1 minuto.

O programa opera à alta pressão (durante a preparação a válvula de descarga de vapor deve ser fechada).

Para cozinhar em banho-maria, há de usar um recipiente especial (incluído no fornecimento):

1. Encha a tigela com 300–350 ml de água.
2. Prepare os ingredientes de acordo com a receita, distribuí-los uniformemente no recipiente para cozinhar num banho de água. Ponha a grelha na tigela, coloque o recipiente sobre a grelha.
3. Insira a tigela dentro do corpo do aparelho, vire um pouco, assegure-se que ela está em bom contacto com o elemento de aquecimento.
4. Siga as instruções na secção "Procedimento comum do uso do aparelho".

Programa "SOUP/BOIL"

Destinado para a preparação de caldos, sopas, compotas, assim como para a cozedura de salsichas, ravioli, outros alimentos congelados. É possível variar o tempo de cozimento no intervalo de 20 minutos a 50 minutos, com passo de 1 minuto. O programa opera à alta pressão (durante a preparação a válvula de descarga de vapor deve ser fechada).

Programa "OATMEAL/GRAIN"

Destinado para a cozedura de várias papas em leite ou em água. É possível variar o tempo de cozimento no intervalo de 8 minutos a 20 minutos, com passo de 1 minuto. O programa opera à alta pressão (durante a preparação a válvula de descarga de vapor deve ser fechada).

Recomendações para a preparação de papas com leite na multicozedura/ panela de pressão.

Usar o leite pasteurizado com baixo teor de gordura. Para evitar a evaporação do leite a ferver:

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

Programa "BAKE"

Destinado para o cozimento de bolos, biscoitos, tortas, pastéis, assim como para a assadura em folha de carne e de peixe e para a preparação do porco assado frio. É possível variar o tempo de cozimento no intervalo de 10 minutos a 4 horas, com passo de 5 minuto.

O programa opera à pressão atmosférica (durante a preparação a válvula de descarga de vapor deve ser aberta).

A função "Retardar inicio" não está disponível neste programa.

Programa "STEW/PILAF"

Destinado para estufar carne, peixe, legumes e para cozinhar o pilaf. É possível variar o tempo de cozimento no intervalo de 15 minutos a 1 hora, com passo de 1 minuto. O programa opera à alta pressão (durante a preparação a válvula de descarga de vapor deve ser fechada).

III. OUTRAS POSSIBILIDADES

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

IV. ACESSÓRIOS OPCIONAIS

Acessórios opcionais de multicozedura podem ser adquiridos separadamente. Em todas as questões relativas à gama de produtos, à sua aquisição e à compatibilidade deles com o seu modelo de multicozedura, roga-se contactar o revendedor autorizado no seu país.

RAM-CL1 — pinça para remoção da tigela confortável e segura. Não escorrega e não risca a superfície externa do recipiente.

RHP-M01 — prensas para presunto. Prensa para a preparação do presunto, bolos enrolados e outras iguarias de carne, aves, peixe com temperos e enchimentos.

RAM-FB1 — cesta para fritar em óleo com alça removível.

RB-A503 — tigela com revestimento antiaderente DAIKIN® (Japão). O revestimento antiaderente de alta qualidade permite-lhe cozinhar com óleos e gorduras mínimos, preservando o sabor natural dos alimentos.

RB-C520 — tigela com revestimento em cerâmica. À diferença de revestimentos antiaderentes tradicionais, a cerâmica é mais resistente ao stress mecânico.

RB-S520 — tigela de aço inoxidável. O conteúdo final pode ser misturado directamente na tigela.

V. MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO APARELHO

Antes de iniciar a limpeza do aparelho, verifique se ele está desligado e completamente arrefecido. Antes da primeira utilização, ou para remover os odores estranhos após o cozimento é recomendado limpar a tigela e a tampa interior do aparelho com uma solução de 9 por cento de vinagre e deixar ferver por 15 minutos a metade de um limão no programa "SOUP/BOIL" (regime da panela de pressão). Use um pano macio e detergente não abrasivo para louça. Recomenda-se limpar o produto imediatamente após o uso.

STOP *Durante a limpeza, não use produtos de limpeza abrasivos, esponjas com camada abrasiva e produtos químicos. Não mergulhe o corpo do aparelho na água e não colocá-lo em água corrente.*

A limpeza do corpo do aparelho é feita quando necessário. A tigela deve ser limpa depois de cada utilização, pode ser lavada na máquina de lavar louça. Terminada a operação, esfregue o exterior da tigela com um pano seco.

Após cada uso do aparelho há de limpar a válvula de vapor consistente das partes interna e externa, o elástico de retenção e o recipiente para condensado.

1. Remova o interruptor da válvula de descargo do vapor do lado exterior da tampa, puxando-o para cima, limpá-lo.
2. Desatarraxe o invólucro protector da válvula de descarga de vapor no lado interior da tampa, abra e lave-o e o orifício da válvula de descarga de vapor com água corrente quente.
3. Atarraxe o invólucro interior da válvula, coloque o interruptor da válvula na sua sede e fixe com uma leve pressão.
4. Remova cuidadosamente o elástico de retenção no lado interior da tampa. Lave-o com água corrente quente. Coloque o elástico no lugar. O elástico de retenção deve ser alinhado e instalado sem distorções.
5. No lado interior da tampa tem a válvula de controle de pressão. Remova cuidadosamente a sujeira do corpo da válvula e da vedação com uma esponja úmida ou um pano.

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

Desligue cuidadosamente o recipiente para condensado, puxando-o para baixo, lave e substitua-o.

VI. CONSELHOS DE COZIMENTO

Tempo recomendado de cozinha de vários produtos em banho de água

N	Produto	Peso, g /quantidade	Volume de água, ml	Tempo de cozedura, min
1	File de carne de porco/de vaca (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15/25
2	File de cordeiro (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	File de frango (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	8
4	Rissóis/almôndegas	180 (6 pç) / 450 (3 pç)	500	10/12
5	Peixe (file)	500	500	10
6	Camarões de salada (descascados, cozidos e congelados)	500	500	5
7	Batatas (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Cenoura (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Beterraba (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 hora 10 minutos
10	Hortaliça (congelada)	500	500	10
11	Ovo cozido em banho-maria	3 peças	500	10

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

Tabela de programas de cozinha (ajuste de fábrica)

Programa	Recomendações para o uso	Tempo de cozedura default	Gama do tempo de cozedura / passo de ajuste	Retardar início	Função de aquecimento automático
FRY / DEEP FRY	Fritura de carne, peixe, legumes; preparação de guarnições; fritura com muito óleo.	20 min	–	–	–
STEAM/DESSERT	Preparação dos pratos de carne, peixe e legumes, cozimento dos semi-finais; cozimento de sobremesas, confeituras, puré de frutas	15 min	5 min – 25 min / 1 min	+	+
SOUP/BOIL	Preparação de caldos, sopas; cozedura de salsichas, ravioli, outros alimentos congelados	40 min	20 min – 50 min / 1 min	+	+
OATMEAL/GRAIN	Preparação de diferentes cereais na água e leite; preparação de guarnições	12 min	8 min – 20 min / 1 min	+	+
BAKE	Cozedura de bolos, biscoitos, tortas; preparação de presunto cozido, assadura de carne e peixe (em folha)	35 min	10 min – 4 horas / 5 min	–	+
STEW/PILAF	Estufagem de carne, peixe, legumes; assadura do pernil de porco, preparação de vários tipos de pilaf	30 min	15 min – 1 hora / 1 min	+	+

VII. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE ASSISTÊNCIA

Aviso de erro no display	Erros possíveis	Correcção do erro
E1	Erro do sensor de pressão.	Desligue o aparelho do circuito eléctrico, deixe-o esfriar. Fechar bem a tampa. Se o problema persistir, contacte um centro de serviço autorizado.
E3	Erro de sistema, pode ser danificada a placa de controlo ou o elemento de aquecimento.	Contacte um nosso centro de assistência técnica autorizado.
E5	Superaquecimento do aparelho.	Desligue o aparelho do circuito eléctrico, deixe-o esfriar.

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

VIII. RESPONSABILIDADES DE GARANTIA

O aparelho é abrangido pela garantia para o prazo de 2 anos a partir do momento da sua aquisição. Ao longo do prazo de garantia o fabricante obriga-se a eliminar todos os defeitos de fabrico provocados pela falta de qualidade de materiais ou de montagem, por meio de reparação, substituição das partes ou substituição do aparelho inteiro. A garantia entra em vigor apenas no caso de uma data de aquisição comprovada pelo carimbo da loja e pela assinatura do vendedor no original do talão de garantia. A presente garantia é apenas reconhecida no caso de o aparelho ter sido usado de acordo com o manual de operação, não foi reparado ou desmontado e não foi danificado devido a um indevido tratamento, e o conjunto inicial do aparelho é preservado. A presente garantia não abrange os gastos naturais do aparelho e os materiais consumíveis (filtros, lâmpadas, revestimentos cerâmicos e de Teflon, impermeabilização de borracha, etc.).

A vida do produto e o prazo de garantia devem ser calculados a partir da data da venda ou da data de fabricação do produto (no caso se não for possível determinar a data da venda).

A data de fabricação do dispositivo pode ser encontrada no número de série localizado na etiqueta de identificação ligada ao corpo do produto. O número de série é composto de 13 dígitos. Caracteres 6 e 7 indicam o mês, 8 indica o ano de produção.

O prazo de serviço do aparelho indicado pelo fabricante é de 5 anos a contar da data da sua aquisição no caso de o aparelho ser operado de acordo com o presente manual e com as normas técnicas aplicáveis.

A embalagem, o manual de operação e o próprio aparelho devem ser reciclados de acordo com o programa local de reciclagem de resíduos. Não despeje o aparelho junto com o lixo doméstico normal.

Før du bruger dette produkt, læs brugsanvisning omhyggeligt og hold som en reference. Den korrekte brug af enheden forlænger betydeligt dets levetid.

SIKKERHEDSANVISNINGER

⚠ *Producenten tager ikke ansvar på skader der er resultater af manglende overholdelse af sikkerhedskrav og reglerne for anvendelse af produktet.*

- Denne multikoger er et multifunktionelt apparat velegnet til tilberedning af diverse retter. Den kan bruges i lejligheder, sommerhuse, på hotelværelser, i private lokaler af butikker, kontorer, eller andre lignende ikke-industrielle steder. Al industriel eller forkert brug af enheden vil opfattes som et brud af betingelser for apparatbrugsanvisning. I disse tilfælde fratager producent alt ansvar fra sig mht. mulige konsekvenser.
- Før tilslutning af apparatet til elnettet sørg for at nettets spændning svarer til apparatets nominelle spændning (se: tekniske detalier eller fabrikkens tabel).
- Brug forlængerledning, der passer til apparatets kapacitet— hvis parameterne ikke svarer til hinanden, kan de resultere til kortslutning eller kabelbrand.
- Tilslut kun apparatet til stikkontakter med jordforbindelse - det er et obligatorisk krav til beskyttelse mod elektrisk stød. Ved brug af forlængerledning sørg for at den også har jordforbindelse.

⚠ *Pas På! Når apparatet virker, bliver dets korpus, skål og metaliske detalier varme! Vær forsigtig! Bruge isoleret grydelapper. For at undgå skoldning af varm damp ikke læne sig over apparatet når De åbner låget.*

- Sluk apparatet fra stikkontakter efter brug, også ved rengøring og omflytning. Tag ledningen af med tørre hænder, hold den på kontakten, ikke på snoret.
- Kør ikke netledningen i døråbninger eller i nærheden af varmekilder. Sørg for, at strømkablet ikke er bøjet, snoet, og ikke kommer i kontakt med skarpe hjørner og kanter af møbler.

⚠ *Husk det: tilfældig skade til strømkablet kan forårsage problemer, som ikke svarer til garantiebetingelser, og kan lede til elektriske stød. En beskadiget strømkabel kræver øjeblikkelig udskiftning i service-center.*

- Placer apparatet ikke på blød overflade, dæk det ikke når det virker – det kan lede til overophedning og skade.
- Det er forbudt at bruge apparatet i friluft – hvis fugt eller fremmede genstander kommer ind i apparatets korpus kan det lede til alvorlige skader.
- Før udstyrets rengøring sørg for at det er slukket fra elnettet og er koldet af. Følg forsigtigt vejledningen til rengøring af apparatet *(side 49)*.

⚠ *Det er FORBUDT at nedsænke apparatets korpus i vand eller sætte det under rindende vand!*

- Dette apparat må ikke bruges af mennesker (herunder børn), som har fysiske og psykiske afvigelser eller afvigelser i nervesystemet, eller med mangel på erfaring og viden, dog med undtagelsen når disse personer bruger enheden under opsynet, eller de oplyses vedr. brugen af dette apparat af én, der står for deres sikkerhed. Børnene må ikke lege med enheden, dets detaljer og dets fabrikspakning. Rengøring og vedligeholdelse af enheden må ikke udføres af børnene uden opsyn af en voksen.
- Selvstandig udstyrets reparation eller konstruktionsændring er forbudt. Alle behandlings- og reparationsaktioner skal udføres af et autoriseret service-center. Uprofessionel behandling kan lede til alvorlige skader til apparatet, sundhed og ejendom.

Teknisk data

Model	RMC-PM4506E
Effekt	900 W
Spænding	220–240 V, 50 Hz
Kapacitet	4,8 l
Skålbelægning	non-stick DAIKIN®
Skærm	LED
Dampventil	aftagelig
Sikkerhedssystem	4 niveauers:

- dampventil
- stopventil
- termosikring
- overtryk sensor

Automatiske programmer

1. FRY / DEEP FRY (STEGNING/FRITURESTEGNIG)
2. STEAM/DESSERT (DAMP/DESSERT)
3. SOUP/BOIL (SUPPE/KOGNING)
4. OATMEAL/GRAIN (MÆLKEGRØD/KORNARTER)
5. BAKE (BAGNING)
6. STEW/PILAF (STUVNING/PILAF)

Funktioner

Auto hold-varm	op til 8 t
Opvarming	op til 8 t
"Udskudt start"	op til 24 t

Indhold

Multi-trykkoger	1 stk.
Skål med non-stick belægning	1 stk.
Beholder for tilberedning i damp	1 stk.
Grill	1 stk.
Flad ske	1 stk.
Øseske	1 stk.
Måleskål	1 stk.
Bog "100 opskrifter"	1 stk.
Brugsanvisning	1 stk.
Servicebog	1 stk.
Strømkabel	1 stk.

Vi konstant udvikler vores produkter. Derfor forbeholder vi os ret til at foretage ændringer i design, opsætning, funktioner og tekniske specifikationer af produktet uden forudgående varsel.

Apparatets indretning A1

1. Hus.
2. Kontrolpanel med skærm.
3. Bærehåndtag.
4. Låg.
5. Låghåndtag.
6. Omkobling for dampudløbsventil.
7. Dampventil.
8. Elkabel med stik.
9. Base med gummierede fødder.
10. Beholder for tilberedning i damp
11. Grill.
12. Måleskål.
13. Øseske.
14. Fladske.
15. Skål med non-stick belægning.
16. Stopventil
17. Beholder til kondensvand

Styrpanel A2

1. Knappen for "FRY / DEEP FRY" ("Stegning/Friturestegning").
2. Knappen for "STEAM/DESSERT" ("Damp/Dessert").
3. Knappen for "SOUP/BOIL" ("Suppe/Kogning").
4. "–" – knappen for at mindske værdien, når du indstiller tilberedningstid og udskudt start.
5. "REHEAT/CANCEL" ("Opvarmning /Afbryd") – stopper programmer for forberedelse og opvarmning, annullerer alle indstillinger, starter opvarmning.
6. LED skærm.
7. Knappen for "OATMEAL/GRAIN" ("Mælkegrød/Korn").
8. Knappen for "BAKE" ("Bagning").
9. Knappen for "STEW/PILAF" ("Stuvning/Pilaf").
10. "+" – knappen for at mindske værdien, når du indstiller tilberedningstid og udskudt start.
11. Indikator for tilberedelse under højtryk.
12. "TIMER" ("Udskudt Start") – knappen for udskudt start funktion.

I. VED FØRSTE START AF UDSTYRET

Pakke omhyggeligt apparatet ud og fjern enhver emballage og salgsfremmende klistermærker undtagen klistermærker med serienummeret.

Manglen på serienummer på produktet fratager automatisk deres ret til eftersalgsservice.

Tør apparatets korpus med en fugtig klud. Skyl skålen med varmt sæbevand. Tør grundigt. Første gang det bruges, kan apparatets materieller lugte – det er ikke et forfald i apparatet. I dette tilfælde rengør enheden *(side 49)*.

Pas På! Det er forbudt for at anvende et apparat med eventuelle fejlfunktioner.

Efter transportering eller bevaring under lave temperaturer skal man holde produktet under stuetemperaturen mindst 2 timer inden man sætter enheden i gang.

II. ANVENDELSE AF MULTIKOGEREN

Før anvendelse

Placer apparatet på en fast, flad og horisontal overflade, således at den udslippende damp i dampventilen ikke kontakter tapeter, dekorative belægninger, elektriske udstyr og andre varer eller materialer, som kan blive ødelagt med høj luftfugtighed og temperatur.

Før madlavning, sikre at multikogerens ydre- og synlige indredele ikke har skader, skår og andre defekter. Mellem skålen og varmelegemet skal der ikke være nogle fremmede genstander.

Installation af låget

Apparatet er udstyret med et aftageligt låg, som i den lukkede stilling ligger tæt mod huset. Dette er nødvendigt for korrekt funktion.

1. Tag låget i håndtaget, læg det på apparatet på en sådan måde, at dampventilen er på den modsatte side af skærmen.
2. Hold håndtaget og uden at trykke på låget drej den mod uret indtil rillerne falder sammen med låget og huset (ca. 20–30°). Låget må sænke ned på huset uden forvridninger.
3. Fastgør låget ved at dreje det mod uret, indtil det bunder.

OBS! Ved åbning af låget brug ikke for meget kraft. Når der er opbygget højt tryk i apparatet låses låget automatisk. Hvis låget ikke kan åbnes let, åbn dampventilen og vent til trykket falder.

Det anbefales at stege med låget åben. Hvis det kræves af opskriften at have låget på, bare læg låget på, uden at låse det.

Dampventil

På låget findes der en dampventil, den indstilles afhængigt af tilberedningsmetoden. Hvis omskifterens markør er placeret:

- i "CLOSE" stilling - vil der holdes højtryk i kammeret (som trykkoger);
- i "OPEN" stilling - tilberedning sker ved normalt tryk (som multikoger).

Efter afsluttet højtryk kogning skal du først åbne dampudløbssventilen for at lade trykket inde i kammeret falde ned til det normale. Ved tilberedning af retter, der ikke kræver store mængder af væske (pilaf, etc.), kan dampventilen åbnes umiddelbart efter afslutningen af tilberedningen. Nå du laver flydige retter eller puré under tryk, vent 5-10 minutter for at køle enheden ned, først derefter må du åbne ventilen. Ellers kan hed væske og damp sprutte ud.

OBS! Når du åbner ventilen for damp under eller ved afslutningen af tilberedningsprogram kan en meget stærk lodret stråle af varm damp sive ud. Vær forsigtig!

Som trykkoger

Når dampventilen er lukket bliver arbejdskammeret tæt, hvor under opvarmningen opbygges og vedligeholdes et højt tryk inde i kammeret. Låget er derved låst.

REDMOND RMC-PM4506E er udstyret med et multineveau sikkerhedsystem. Hvis den målte temperatur eller tryk i kammeret ikke længere opfylder de nødvendige parametre, vil systemet stoppe tilberedningen. Når parametre vil normalisere sig, vil processen starte igen. Hvis det ikke sker indenfor et bestemt tid, vil en særlig anordning afbryde strømforsyning og standse trykkoger.

OBS! Brug aldrig apparatet som trykkoger uden vand eller mindst to bægre anden væske. Brug ikke en trykkoger til stegning af produkter i olie under tryk. Du kan sauté hakkede grøntsager i lidt olie eller bouillon ved åbent låg.

Fyld aldrig skålen med råvarer og vand med mere end 2/3 af dens kapacitet. For råvarer, der svulmer op under madlavning eller frigiver skum (spinat, ris, bønner, pasta, osv.) – fyld ikke mere end halvdelen af skålens kapacitet.

"Udskudt start"

Med denne funktion kan du udskyde tilberedningen i en tid fra 30 minutter til 24 timer i trin på 30 minutter. Det anbefales ikke at bruge den udskudte start, hvis opskriften indeholder letfordærvelige fødevarer (æg, frisk mælk, kød, osv.).

1. Efter valg af programmet klik "TIMER". Tryk på "+" og "–" for at indstille tiden af udskudt start. For at ændre værdien hurtigt tryk og hold nede "+" eller "–".
2. Et par sekunder efter indstillingen vil nedtællingen til starten af programmet begynde.
3. Hvis du vil annullere indstillinger skal du klikke "REHEAT/CANCEL". Indtast derefter programparametrene igen.

Funktionen "Udskudt start" er utilgængelig i "FRY / DEEP FRY" og "BAKE".

Ved indstillingen af tiden for udskudt start skal du huske, at nedtællingen af tiden for det valgte program begynder først efter at påkrævede temperatur og tryk er nået.

Hold varm funktion (auto opvarmning)

Med denne funktion kan du holde temperaturen af færdige retter i intervallet 60–80° C i 8 timer. Aktiveres automatisk ved afslutningen af tilberedningsprogram efter en lydsignal, derved knapindikatoren "REHEAT/CANCEL" lyser, skærmen viser direkte per-minut nedtælling af tiden. For at annulere auto opvarmning tryk knappen "REHEAT/CANCEL". Knappen slukker og apparatet vil gå over til standby-tilstand.

Varme op funktion

Giver dig mulighed for at varme op en kold ret til en temperatur på 60–80°C.

1. Læg maden ind i skålen. Sæt skålen ind, sørg for at den er placeret plant og er i tæt kontakt med varmelegemet. Luk og lås låget.

2. Stil omskifteren for dampventilen i "CLOSE". Slut enheden til elnettet.
3. Tryk "REHEAT/CANCEL". Knapindikatoren lyser og på skærmen vises optælling af opvarmningstiden i minutter. Apparatet vil varme retten op og vil opretholde temperaturen i 8 timer, hvorefter opvarmningen automatisk slukker.
4. Hvis du vil annullere opvarmningen skal du trykke "REHEAT/CANCEL". Knappen slukker og apparatet vil gå over til standby-tilstand.

Almindelige procedurer ved brug af apparatet

1. Forbered (afmål) ingredienserne ifølge opskriften, læg dem ind i skålen. Sørg for at alle de ingredienser, inkluderet væske, ligger under den maksimale mærke på skalaen på skålen inderside.
2. Sæt koppen ind i huset. Sørg for, at skålen er i tæt kontakt med varmeelementet.
3. Luk låget og sæt dampventilen i "OPEN" eller "CLOSE" stilling, afhængigt af programmet (i programmet "FRY / DEEP FRY" madlavning sker med låget åben).
4. Slut enheden til elnettet.
5. Tryk på knappen for valg af det ønskede tilberedningsprogram. Knapindikatoren lyser.
6. For at ændre standart tilberedningstid for hvert program tryk knapper "+" og "–". For at ændre tiden hurtigt tryk og hold nede "+" eller "–".
7. Hvis det er nødvendigt, kan du indstille tiden for udskudt start.
8. Et par sekunder efter indstillingen starter det valgte program. Nedtællingen begynder når den ønskede temperatur og tryk i skålen er opnået. Hvis du ikke har nået at taste ind tilberedningstiden eller udskudt start tryk "REHEAT/CANCEL" og indtast indstillingerne.
9. Ved afslutningen af programmet et signal vil lyde, derved tændes auto opvarmning og optælling af programtiden begynder. For at annulere auto opvarmning tryk knappen "REHEAT/CANCEL".
10. Lad apparatet være i slukket position i cirka 5 minutter for at reducere trykket inde i kammeret.
11. Forsigtigt åbn dampventilen og vent til der kommer ikke damp og varm luft ud af ventilen mere. Åbn apparatets låg.

Hvis der ved afslutningen af tilberedningen låget blev låst, sørg for, at dampventilen er åben. Lad apparatet køle af et par minutter, og prøv at åbne låget igen.

Program "FRY / DEEP FRY"

Egnet til tilberedning af kød, grøntsager, fjerkræ, fisk og skaldyr, herunder friturestegning. Funktionen "Udskudt start" og muligheden til at indstille tilberedningstiden i programmet er ikke tilgængelig (programtiden – 20 minutter). Programmet fungerer ved atmosfærisk tryk, under tilberedningen skal låget være fjernet.

Hvis du ved en fejltagelse lukker og låser låget, kan automatisk låsning aktiveres (du vil ikke være i stand til visuelt at overvåge processen for stegning, røre eller slå produktet). I dette tilfælde stop tilberedningen, sørg for, at dampventilen er åben og vent indtil apparatet køler ned, derefter kan du åbne låget. Derefter kan du fortsætte med madlavningen.

OBS! Under programmet "FRY / DEEP FRY" fungerer apparatet ved maksimal temperatur. Før du bruger programmet igen skal apparatet afkøle helt i cirka 15 minutter.

Friturestegning:

1. Hæld den krævede mængde olie til stegning ifølge opskriften ind i skålen, sæt skålen ind i huset. Sørg for, at skålen er i tæt kontakt med varmeelementet.
2. Uden at lukke låget slutte apparatet til elnettet. Tryk "FRY / DEEP FRY". Knapindikatoren lyser, derefter starter opvarmningen af skålen.
3. Sæt stegekurvens håndtag i (i tilfælde du bruger kurven til stegning REDMOND RAM-FB1, som sælges separat). For at gøre dette tryk bunden af håndtaget og indsæt det i hullet i kurven. Slip trykket på håndtaget og det låser sig selv på plads i hullet. Du kan bruge kurve til friturestegning fra andre producenter.
4. Sæt råvarerne i kurven til friturestegning. Efter den specificerede i opskriften tid efter starten af programmet sæt kurven ind i skålen. Klem bunden af håndtaget og fjern det, så kurven bliver i skålen. Vær forsigtig! Olie er meget varmt!
5. Efter den i opskriften angivne tid sæt håndtaget ind i kurven til friturestegning (se afsnit 3), løft det op og lås den på kanten af skålen ved hjælp af en speciel krog på kurven. Efterlad i denne stilling i nogen tid til olien er løbet ned helt.

Program "STEAM/DESSERT"

Anbefales til at tilberede i damp grøntsager, fisk, kød, fisk og skalddyr, samt kost- og vegetariske retter, børnemenu og desserter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 25 minutter med trin på 1 minut.

Programmet fungerer ved højtryk, (under tilberedningen skal dampventilen være lukket). Til dampning, brug en speciel beholder (inkluderet):

1. Hæld 300–350 ml vand i skålen.
2. Forbered ingredienser i henhold til opskriften, spred dem jævnt inde i beholderen til dampning. Set i grillen ind i skålen, placer beholderen ovenpå.
3. Sæt skålen ind, dreje den let, sørg for at den er placeret plant og er i tæt kontakt med varmelegemet.
4. Følg instruktionerne i afsnittet "Almindelige procedurer ved brug af apparatet".

Program "SOUP/BOIL"

Beregnet til bouilloner, supper, kompot og madlavning, samt pølser, dumplings og andre frosne fødevarer. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 20 minutter til 50 minutter med trin på 1 minut. Programmet fungerer ved højtryk, (under tilberedningen skal dampventilen være lukket).

Program "OATMEAL/GRAIN"

Egnet til at tilberede forskellige kornarter i mælk eller vand. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 8 minutter til 20 minutter med trin på 1 minut. Programmet fungerer ved højtryk (under tilberedningen skal dampventilen være lukket).

Tips til mælkegrød og korn

Anvend pasteuriseret mælk med lavt fedtindhold. For at forhindre overkogning:

- skyl grundigt alle fuldkornsprodukter (ris, boghvede, hirse, etc.), indtil vandet er klart;
- før tilberedning smør skålen med lidt smør;
- overhold nøje proportioner, måle ud ingredienserne efter opskrifter fra den medfølgende kogebog, mindske eller forhøje mængten kun proportionelt;
- ved brug af sødmælk fortynd det med drikkevand i forhold 1:1.

Program "BAKE"

Designet til bagning af muffins, kiks, kager og bagning i folie kød og fisk, tilberedning af bagt skinke.

Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 4 timer med trin på 5 minut.

Programmet kører under normalt (atmosfærisk) tryk (under tilberedningen dampventilen skal være åben).

I dette program er "Udskudt start" funktionen ikke tilgængelig.

Program "STEW/PILAF"

Egnet til stuvning af kød, fisk, grøntsager, samt til tilberedelse af pilaf. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 15 minutter til 1 time med trin på 1 minut. Programmet fungerer ved højtryk, (under tilberedningen skal dampventilen være lukket).

III. EXTRA FUNKTIONER

- Børnemenu
- Sterilisering af køkkengrej og artikler for personlig hygiejne

IV. EXTRA TILBEHØR

Ekstra tilbehør til multi- trykkoger kan købes separat. Om sortiment, køb og kompatibilitet med din enhed skal du kontakte en autoriseret forhandler i dit land.

RAM-CL1 — tang for en bekvem og sikker udtagelse af skålen. Den glider ikke og ikke ridser den ydre overflade af beholderen.

RHP-M01 — skinkepress. Press til tilberedelse af skinke, ruller og andre delikatesser af kød, fjerkræ, fisk med krydderier og fyldninger.

RAM-FB1 — kurv til friturestegning med et aftageligt håndtag.

RB-A523 — skål med non-stick belægning DAIKIN® (Japan).Kvalitets non-stick belægning gør det muligt at lave mad ved hjælp af minimum fedtstoffer, samt bevare råvarernes naturlige smag.

RB-C520 — skål med keramisk belægning. I modsætning til traditionelle non-stick belægninger, er keramiske mere modstandsdygtige over for mekanisk stress.

RB-S520 — skål af rustfrit stål. Skålens inhold kan piskes op v.h.a. blenderen direkte i skålen.

V. RENSNING OG VEDLIGEHOLDELSE

Inden du begynder at rengøre apparatet sørg for at det er koblet fra elnettet og er fuldt afkølet. Før første anvendelse eller for at fjerne lugt efter tilberedning anbefales det at tørre skålen og indersiden af apparatet med 9-procent opløsning af eddike og koge i 15 minutter en halv citron i programmet "SOUP/BOIL" (i trykkoger sætning).

Brug en blød klud og rengøringsmiddler til opvask. Vi anbefaler, at du rengør apparatet umiddelbart staks efter brug.

Ved rengøring skal skurepulver, abrasive svamp og kemisk aggressive stoffer ikke bruges. Sænk aldrig apparatet i vand, heller aldrig placer det under rindende vand.

Rengøring af huset foretages efter behov. Skålen bør renses efter hver brug, den kan vaskes i opvaskemaskinen. Efter rengøring tørres den ydre overflade af skålen helt tør.

Efter hver brug skal dampventilen renses, den består af interne og eksterne komponenter, gummipakning og beholder til kondensvand:

1. Fjern ventilomkobleren på ydersiden af låget ved at trække det op og rengør den.
2. Skru dampventilens beskyttelsesdæksel på indersiden af låget, rengør og vask det og dampventilens hul under varmt rindende vand.
3. Skru den indvendige ventildæksel på, sæt ventilens omkobler på plads, og lås den med let tryk.
4. Fjern forsigtigt gummipakning på indersiden af låget. Skyl den under varmt rindende vand. Sæt gummipaknignen på plads: Gummipakningen skal være installeret jævnt og uden forvridninger.
5. Desuden findes der en trykregulerende stopventil på indersiden af låget. Rens forsigtigt ventilen og gummitætningen for al snavs med en fugtig svamp eller en køkkenserviet.

Det anbefales at rengøre dampventilen og stopventilen efter hver brug.

Beholderen til kondensvand skal omhyggeligt tages ned ved at trække den ned; derefter skylle og sæt på plads.

VI. TIPS

Anbefaled tilberedningstid ved højtryk for forskellige råvarer

№	Vare	Vægt, g / mængte	Vandmængde, ml	Tilberednings tiden, min
1	Filet af svinekød / oksekød (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	15/25
2	Lamfilet (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	25
3	Hønsefilet (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	8
4	Frikadeller / koteletter	180 (6 st.) / 450 (3 st.)	500	10/12
5	Fisk (filet)	500	500	10
6	Salat rejer (skrællet, kogt og frosset)	500	500	5
7	Kartofler (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	15
8	Gulerødder (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	35
9	Rødbeder (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	1 time 10 min
10	Grøntsager (frosne)	500	500	10
11	Dampet æg	3 stk.	500	10

Værdierne i tabellen er almindelige og kun til vejledening. De kan afvige fra faktiske værdier og afhænger af råvarenes egenskaber, samt deres friskhed og dine personlige præferencer.

Oversigtstabel for tilberedningsprogrammer (fabriksindstillinger)

Program	Tips for brug	Tilberedningstid standart	Tidsinterval for tilberedning / indstillingstrin	Udskudt start	Opvarmnings-funktion
FRY / DEEP FRY	Stegning af kød, fisk, grøntsager, tilberedning af tilbehør, frituresteg ning	20 min	–	–	–
STEAM/DESSERT	Tilberedning af kød, fisk og grøntsagsretter, tilberedning af dybfrosne retter, samt frugtpuré, desserter, syltetøj	15 min	5 min – 25 min / 1 min	+	+
SOUP/BOIL	Udarbejdelse af bouillon, supper, pølser, dybfrosne retter osv.	40 min	20 min – 50 min / 1 min	+	+
OATMEAL/GRAIN	Tilberedelse af forskellige slags grød i vand og mælk; tilberedning af tilbehør	12 min	8 min – 20 min / 1 min	+	+
BAKE	Bagning af kager, kiks, tærter, tilberedning af bagt skinke, stegning af kød og fisk (i folie)	35 min	10 min – 4 timer / 5 min	–	+
STEW/PILAF	Stuvning af kød, fisk, grøntsager; tilberedning af forskellige sorter af pilaf	30 min	15 min – 1 time / 1 min	+	+

VII. FØR DU KONTAKTER SERVICECENTERET

Fejlmeddelelse på skærmen	Mulig årsag	Udbedring
E1	Fejl i tryksensor.	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Luk låget tæt. Hvis problemet fortsætter, skal autoriseret servicecenter kontaktes.
E3	Systemfejl, styrekortet eller varmelegemet kan være beskadiget.	Kontakt autoriseret servicecenter.
E5	Overvarmning af apparatet.	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af.

Fejl	Mulig årsag	Udbedring
Kan ikke tændes.	Ingen strømforsyning.	Tjek netspænding.
Låget er utæt mod huset. Under tilberedning siver der damp ud fra neden af låget.	O-ringen i låget mangler eller indsat skævt.	Indsæt ringen korrekt.
	O-ringen i låget er snavset.	Rengør o-ringen.
	Deformation af tætningsringen.	Udskift ringen med den nye.
Retten tilbereds for længe.	Afbrydelser i forsyningsspændingen.	Tjek netspænding.
	Mellem skål og varmelegemet findes en fremmed genstand.	Fjern en fremmed genstand.
	Skålen er installeret skævt.	Sæt skålen ret og jævnt, uden skævheder.
	Varmelegemet er snavset.	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Rengør varmelegemet.

VIII. GARANTIFORPLIGTELSER

Garanti på dette produkt varer 2 års fra købsdatoen. I løbet af garantiperioden skal fabrikanten fjerne fabrikationsfejl forårsaget af dårlige kvalitet af materialer og udførelse med reparation, udskiftning af dele eller erstatning af produkten. Garantien træder i kraft kun hvis købsdatoen bekræftes med et stempel og underskrift af sælgeren på butikkens originale garantibevis. Denne garanti gælder kun hvis produkten anvendtes i overenstemmelse med brugsanvisning, ikke blev repareret, skillet af, beskadiget på grund af forkert håndtering, samt hvis apparatet har et fuld sæt af udstyr. Denne garanti dækker ikke normal slitage af elementer og detalier (filtre, elpærer, keramisk- og teflonbelægning, tætninger, osv.).

Apparatet levetid og garantiperiode begynder fra salgsdagen eller fra datoen for fremstillingen af apparatet (hvis det er umuligt at finde salgsdatoen).

Datoen for fremstillingen af apparatet kan findes på serienummeret, som er placeret på identifikationsklistermærket på apparatets side. Serienummeret består af 13 tegn. 6. og 7. tegn står for fremstillingsmåneden, 8. tegn står for fremstillingsåret.

Apparatets levetid, som er sat af fabrikanten, er 5 år siden købsdatoen, forudsat at det drives i overensstemmelse med disse instruktioner og gældende tekniske standarder.

Emballage, brugermanual, samt selve enheden skal bortskaffes i overensstemmelse med lokal affaldspolitik. Smid ikke disse produkter med almindelig husholdningsaffald.

Vennligst les nøye gjennom denne bruksanvisningen og oppbevar den på et sikkert sted. Apparatets levetid kav forlenges ved riktig bruk.

SIKKERHETSANVISNINGER

⚠ *Produsenten tar ikke ansvar for skader, som skyldes at bruks- og sikkerhetsreglene ikke er fuglt.*

- Dette apparatet er en multifunksjonell enhet for matlaging hjemmet og kan brukes i leiligheter, landsteder, hotell rom, vaskerom av butikker, kontorer, eller i andre slike forhold der ikke - industriell bruk. Industri- eller annen uautorisert bruk av enheten vil bli betraktet som et brudd på riktig bruk av produktet. I dette tilfellet er produsenten ikke ansvarlig for konsekvenser.
- Før du kobler apparatet til strømnettet kontroller om nettsspenningen du ønsker å bruke, stemmer overens med apparatets spenning (se tekniske data eller fabrikkstabellen).
- Bruk skjøtledning, beregnet på brukt spenning av apparatet — uoverensstemmelse av parametere kan føre til kortslutning eller oppflammet kabelen.
- Koble apparatet kun til jordstikkkontakten — dette er obligatorisk krav om beskyttelse mot elektrisk ulykke. Ved å bruke skjøtledningen, vær sikker, at den er også jordet.

⚠ *GI AKT! I løpet av arbeidet apparatets kapsel, bollen og metalldetaljer blir varmet opp! Pass på! Bruk kjøkken votter. For å unngå forbrenning av varm damp ikke bøy deg over apparatet ved å åpne lokket.*

- Slå av apparatet fra stikkontakt etter bruk og i løpet av rengjøring eller flytting. Sørg for at hendene dine er tørre før du trekker ledning, ved å holde den ved støpselet.
- Ikke trekk ledningen i døråpninger eller i nærheten av varmkilder. Følg at ledningen floker ikke til og bøyer ikke, berører ikke skarpe ting, hjørner og kanter av møbler.

⚠ *Merk: tilfeldig skaden av ledningen kan føre til feil, som svarer ikke til garantibetingelser, og til elektrisk ulykke. Skadet ledningen må erstattes i all hast på servicesenter.*

- Ikke sett apparatet på myk overflate, ikke dekk det i løpet av arbeidet – dette kan føre til overoppheting og skaden av apparatet.
- Det er forbudt å bruke apparatet utendørs – væte eller fremmede ting inne i kapselen kan føre til seriøse skader av apparatet.
- Før rengjøring av apparatet vær sikker at det er koblet ut fra strømnettet og helt avkjølt. Følg instrukser for rengjøring av apparatet *(side 54)*.

⚠ *DET ER FORBUDT å dyppe kapselen i vann eller sette den under vannstrømmer!*

- Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) som har fysiske, nevrologiske eller psykiske funksjonshemninger eller mangel på erfaring og kunnskap, med unntak av når slike personer blir overvåket eller utført sin instruksjon om bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Det er nødvendig å overvåke barna til å forebygge deres spill med enheten, tilbehør, samt sin fabrikk emballasje. Rengjøring og vedlikehold av enheten må ikke gjennomføres av barn uten tilsyn av en voksen.
- Det er forbudt å reparere apparatet selvstendig eller å gjøre endringer i dets konstruksjonen. Alt service og reparasjonsarbeid må utføres av autorisert servicesenter. Uprofesjonell reparasjon kan føre til skaden av apparatet, traumer og eiendomsskade.

Tekniske egenskaper

Model	RMC-PM4506E
Makt	900 Wt
Spenning	220–240 V, 50 Hz
Volum av bolle	4,8 l
Dekke på bolle	antibrennbelegg DAIKIN®
Vise	digital LED
Dampventil	flyttbar
Beskyttelsessystemet	4-nivå:

- damptrykkventil
- tilbakeslagsventil
- termisk sikring
- sensor for overtrykk

Automatiske programmer

1. FRY / DEEP FRY (STEKT/DYP-STEKT)
2. STEAM/DESSERT (DAMP/DESSERT)
3. SOUP/BOIL (SUPPE/KOKE)
4. OATMEAL/GRAIN (MELK GRØT / KORNBLANDING)
5. BAKE (BAKING)
6. STEW/PILAF (STUET/PILAF)

Funksjoner

Automatisk oppvarming	opptil 8 timer
Oppvarming av retter	opptil 8 timer
"Forsinket start"	opptil 24 timer

Utstyr

Trykkoker-komfyr	1 stk.
Bolle med antibrennbelegg	1 stk.
Dampebolle	1 stk.
Riv	1 stk.
Flat skje	1 stk.
Øse	1 stk.
Beger	1 stk.
Bok "100 oppskrifter"	1 stk.
Bruksanvisning	1 stk.
Servicebok	1 stk.
Strømledning	1 stk.

Produsenten har rett til å foreta endringer i design, utstyr, samt i tekniske egentskaper under produktutvikling uten spesiel varsel om slike endringer.

Trykkokers mekanisme A1

1. Karosseri
2. Kontrollpanel med vise.
3. Bærehåndtak.
4. Dekkplate.
5. Håndtak til dekke.
6. Byter til dampetrykkventil.
7. Dampetrykkventil.
8. Strømkabler.
9. Base med gummierte føtter.
10. Dampebolle.
11. Rist.
12. Beger.
13. Øse.
14. Flat skje.
15. Bolle med antibrenn belegg.
16. Tilbakeslagsventil.
17. Beholder for oppsamling av kondensat

Kontrollpanelet A2

1. Knappen for å velge programmet "FRY / DEEP FRY" ("Steking/Frityr-stekte").
2. Knappen for å velge programmet "STEAM/DESSERT" ("Damp/Deserter").
3. Knappen for å velge programmet "SOUP/BOIL" ("Suppe/Koke").
4. "–" – knappen for å redusere verdi ved innstilling av lagetid og forsinket start.
5. "REHEAT/CANCEL" ("Oppvarming/Kansellering") – knappen for å stoppe programmer av matlaging og oppvarming; avbryte alle innstillinger, ta med oppvarming.
6. LED vise.
7. Knappen for å velge programmet "OATMEAL/GRAIN" ("Melk grøt / Korn").
8. Knappen for å velge programmet "BAKE" ("Baking").
9. Knappen for å velge programmet "STEW/PILAF" ("Stue/Pilaf").
10. "+" – knappen for å øke verdi ved å sette lagetid og forsinket start.
11. Indikatør av arbeid under press.
12. "TIMER" ("Forsinket start") – knappen for å velge forsinket start.

I. FØR BETJENING

Pakk ut produktet forsiktig og ta det ut av boksen, fjern alt innpakkingsmaterialet og reklame stikker med unntak av merkelapp med serienummer.

Mangel av serienummer på produktet automatisk fradømmer deg retten til garantiservice.

Tørk kapselen med fuktig klut. Vask bollen med varm såpevann. Tørk propert. Ved første bruk kan det være fremmed lukt, som ikke betyr at apparatet ikke er i orden. I dette tilfellet rengjør apparatet *(side 54)*.

Gi akt! Det er forbudt å bruke apparatet med .enhver feil.

Multikoker skal stå i romtemperatur i løpet av minst 2 timer etter transportering og oppbevaring i lav temperatur.

II. BRUK AV MULTIKOKEREN

Før første gangs bruk

Sett apparatet på et fast jevnt vannrett underlag slik at varm damp, som går ut fra dampventil, treffer ikke dekorative belegg, elektriske apparater og andre ting eller materialer, som kan bli skadet av forhøyd fuktighet og temperatur.

Før tilberedning vær sikker at ytre og synlige indre deler av multikokeren har ikke skader, splinter og andre defekter. Det må ikke være fremmede ting mellom bollen og varmeelement.

Dekke instilling

Apparatet er utstyrt med et avtagbart dekk som kobles tettende til karosseri når lukket. Dette er nødvendig for forsvarlig virkning.

1. Ta dekke ved håndtaket, satt på karosseri på en slik måte at dampventil blir på motsatt side av vise.
2. Hold i håndtaket og trykk på dekselet, vri den mot klokken til justeringsmerkene er sporene på dekke og karosseri (ca 20–30°). Dekke bør gå jevnt ned til karosseri.
3. Fest dekke ved å dreie det mot klokken til den stopper.

Advarsel! Ikke bruk for mye makt for å åpne dekke. Når apparatet er opprettet høyt trykk, blir dekke automatisk låst. Hvis dekke kan ikke åpnes uten eksta makt, åpne dampventil og vent til trykket inne i apparatet reduseres.

Det anbefales å steke med åpent dekke. Når du lukker dekke ifølge oppskrift, bare sett dekke på apparatet, ikke fiks det.

Dampventil

På dekke av apparatet er dampventil som skal installeres i en av de operative stillinger, avhengig av matlaging programm. Dersom pekeren av ventilbryter er plassert:

- i posisjon "CLOSE" - høytrykks-modus oppholdes (komfyr modus);
- i posisjon "OPEN" - vanlig matlaging trykk oppholdes (trykkoker modus).

Etter matlaging under høyt trykk må du åpne dampeventilen for å normalisere trykket i kammeret. Når du tilbereder retter som ikke krever store mengder av væske (pilaf, osv.), kan dampeventilen bli åpnet umiddelbart etter slutten av lageprosess. Hvis du lager under trykk flytende eller puré tilberedte måltider må du vente 5-10 minutter for å kjøle ned apparatet, og bare etterpå åpne ventilen. Ellers kan varme væske bli kastet ut med rømme damp.

ADVARSEL! Når du åpner ventilen under eller på slutten av lageprosess kan bli svært vertikal utskyting av varm damp. Vær forsiktig!

Bruk av apparatet som komfyr

Når dampventilen er lukket, forseglet arbeidskammeret, hvor, under drift av anordningen blir tvunget og opprettholdt et høyt trykk. Lokket blir blokert. Trykkoker-komfyr Redmond RMC-PM4506E er utstyrt med multi-level sikkerhetssystem. Hvis den målte temperatur eller trykk i kammeret ikke lenger oppfyller nødvendige parametere, vil systemet stoppe lageprosessen. Når indikatører spretter tilbake, fortsetter prosesse. Hvis det ikke skjer i løper av bestemt tid, vil en spesiell enhet avbryte strømforsyningen krets og stoppe trykkoker.

Advarsel! Aldri forbered en komfyr modus uten vann eller annen væske på minst to begre.

Ikke bruk en komfyr modus for å steke produkter i olje under trykk. Du kan stue finhakket grønnsaker i litt olje eller kjøttkraft når lokket er åpent.

Ikke fyll skål med mat eller vann på mer enn 2/3 av volumet. For produkter som sveller under koking eller avgi skum (spinat, ris, bønner, pasta, djevelrokker, osv.) – ikke mer enn halvparten av volumet.

"Forsinket start" funksjon

Denne funksjonen gjør det mulig for lageprosessen å forsinke i en periode på fra 30 minutter til 24 timer med periode av 30 minutter. Det er ikke anbefalt å bruke forsinket start hvis de brukes med bedervelige matvarer (egg, fersk melk, kjøtt, ost, etc.).

1. Etter du har valgt et matlaging program, trykk på "TIMER". Trykk på "+" og "–" for å innstille programmeforsinkelse. Hvis du vil endre verdi raskt, trykk og hold den tilsvarende knappen.
2. Et par sekunder etter innstilling vil nedtellingen til starten av programme begynne.
3. Hvis du vil avbryte innstilling, trykk på "REHEAT/CANCEL". Deretter angi programparametere på nytt.

"Forsinket start" er ikke tilgjengelig i programmene "FRY / DEEP FRY" og "BAKE".

Ved innstilling av forsinket start bør det bemerkes at arbeidet med programmet og nedtellingen forberedelsene vil begynne bare etter å ha nådd instrumentet nødvendig temperatur og trykk.

Temperatur opprettholding av ferdigretter (automatisk oppvarming).

Gjør det mulig å opprettholde temperatur i ferdige retter fra 60–80°C opptil 8 timer. Aktiveres automatisk på slutten av lagetiden program på tonen, og knappen "REHEAT/CANCEL" lyser og viser direkt nedtelling av arbeidet i denne modusen. For å slå oppvarming av trykk på "REHEAT/CANCEL". Indikatøren vil gå ut, og apparatet vil bytte til standby-modus.

Oppvarming funksjon.

Gjør det mulig å varme opp en kald rett til temperatur fra 60–80°C.

1. Sett produkt inn i bollen. Sett bollen inn i karosseri, pass på at den er i kontakt med varmeelementet. Lukk og lås lokket.
2. Sett dampventil på posisjon "CLOSE". Koble apparatet til strømnettet.
3. Trykk på "REHEAT/CANCEL". Indikatør på vise vil telle ned direkt oppvarmingstid. Apparatet vil varme fatet og vil opprettholde temperatur opptil 8 timer, hvoretter oppvarming slås automatisk av.

4. For å stoppe oppvarming trykk på "REHEAT/CANCEL". Indikatøren vil gå ut og apparatet vil bytte til standby-modus.

Vanlige prosedyrer ved hjelp av apparatet

1. Forbered ingrediensene i henhold til oppskriften, sett inn i bolle. Pass på at alle ingredienser inkludert væsken er under den maksimale av skalaen på innsiden av bollen.
2. Sett bollen inn i karosseri. Pass på at den er i kontakt med varmeelementet.
3. Lukk lokket og sett dampventil "OPEN" eller "CLOSE", avhengig av matlaging programmet (programmet "FRY / DEEP FRY" virker når lokket er åpent).
4. Koble apparatet til strømnettet.
5. Trykk på Velg knappen som tilsvarer matlaging program. Indikatør vil lyse.
6. For å endre lagetid, standard for hvert program, trykk på "+" og "–". Hvis du vil endre lagetid raskt, trykk og hold den tilsvarende knappen.
7. Still inn forsinket start hvis det er nødvendig.
8. Noen få sekunder etter instilling vil programmet automatisk begynne å lage mat. Nedtellingen vil begynne når det blir ønskede temperatur og trykk i bollen.
   Hvis du ikke har tid til å gå inn i lagetid eller forsinket start trykk på "REHEAT/CANCEL" og angi innstillingene.
9. Ved fullføring av programmet vil høres et signal og automatisk oppvarming vil begynne å telle opp tiden på apparatet i denne modusen. For å slå automatisk oppvarming av trykk på "REHEAT/CANCEL".
10. La apparatet i av-stilling i ca 5 minutter for å redusere trykket inne i kammeret.
11. Åpne forsiktig dampventil og vent på når ventilen stopper produksjonen av damp og varmluft. Åpne baklokket på apparatet.

Dersom på slutten av matlaging ble lokket låst, sørg for at dampventilen er åpent. Vent noen minutter og prøv å åpne lokket igjen.

Programmet "FRY / DEEP FRY"

Egnet for steking av kjøtt, grønnsaker, fjærkre, sjømat, inkludert dyp-steking. Funksjoner "Forsinket start" og evnen til å justere tilberedningstid i programmet er ikke tilgjengelig (tid – 20 minutter). Programmet virker ved normal trykk, lokket må fjernes.

Hvis du ved et uhell lukker og låser lokket, kan det aktiveres mekanismen av auto-lock (du vil ikke være i stand til å visuelt overvåke prosessen med steking, rør eller slå produktet). I dette tilfellet stopp lageprosessen, sørg for at dampventilen er åpent, vent til apparatet kjøles ned og åpne den. Etter dette kan du fortsette lageprosessen.

ADVARSEL! Under programmet "FRY / DEEP FRY" er apparatet med en maksimumstemperatur. Før re-bruke programmet gi en skikkelig kul i ca 15 minutter.

Når frityring:

1. Hell inn i bollen nødvendig mengd av olje til steking i henhold til oppskriften, sett den inn i karosseri. Pass på at bollen er i kontakt med varmeelementet.
2. Uten å lukke lokket på apparatet, koble den til strømnettet. Trykk på "FRY / DEEP FRY". Indikatøren lyser, og deretter begynner bollen å varme.
3. Sett håndtaket inn i frityrkurven (hvis du broker frityrkurven REDMOND RAM-FB1 som selges separat). For å gjøre dette, klem basen på håndtaket og sett den inn i kurvhullet. Slipp trykket på knotten, og det låses på plass i hullet. Du kan bruke frityrkurver fra andre produsenter.
4. Legg klargjorte matvarer i frityrkurve. Etter bestemt tid i oppskriften nedrer du kurven med mat i bollen. Klem basen av håndtaket og fjern det, slik at kurven ble igjen i bollen. Vær forsiktig: olje er veldig varm!
5. Etter tid angitt i oppskriften sett håndtaket til kurven for dyp-steking (se avsnitt 3), løft den opp og fiks på kanten av bollen med en spesiell krok på kurven. Legg i denne stilling i noen tid slik at olje strømmet.

Programmet "STEAM/DESSERT"

Egnet for dampende grønnsaker, fisk, kjøtt, sjømat, diettmatog vegetarisk retter, barnemeny, samt et utvalg av desserter. Mulig lagetid varierer fra 5 minutter til 25 minutter med periode av 1 minutt.

Programmet virker under høyt trykk (i løpet av matlaging bør dampventil lukkes). For damping bruk en spesiell beholder (inkludert):

1. Fyll koppen med 300–350 ml vann.
2. Forbered ingrediensene i henhold til oppskriften, sett jevnt inn i dampebolle. Sett rist inn i bollen, legg beholderen på den.
3. Sett koppen inn i karosseri, en liten tur, sørg for at den er i kontakt med varmeelementet.
4. Følg instruksjonene i avsnittet "Vanlige prosedyrer ved hjelp av apparatet."

Programmet "SOUP/BOIL"

Egnet forkjøttkrafter, supper, kompotter, pølser og andre frosne matvarer. Mulig lagetid er fra 20 minutter til 50 minutter med periode av 1 minutt. Programmet virker under høyt trykk (i løpet av matlaging bør dampventil lukkes).

Programmet "OATMEAL/GRAIN"

Den anbefales for å lage ulike frokostblandinger med melk eller vann. Mulig lagetid er fra 8 minutter til 20 minutter med periode av 1 minutt. Programmet virker under høyt trykk (i løpet av matlagingen bør dampventil lukkes).

Anbefalinger for lagging av melk grøt og frokostblandinger med trykkokerkomfyr

Bruk pasteurisert melk med lavt fettinnhold. For å unngå koke-off:

- vask grundig alle slags korn (ris, bokhvete, hirse, osv.);
- smør bollen før matlaging;
- adlyd proporsjoner fra den medfølgende kokebok, du kan redusere eller øke mengden av ingredienser bare forholdsmessig;
- hvis du bruker helmelk fortynn det med vann i et forhold på 1:1.

Programmet "BAKE"

Anbefales for å bake muffins, kjeks, kaker og bakervarer, også for a bake kjøtt og fisk i folie, lage skinke.

Mulig lageetid ert fra 10 minutter til 4 timer, med periode av 5 minutter. Programmet virker under normalt trykk (i løpet av matlaging må dampventil være åpent).

I dette programmet er funksjonen "Forsinket start" ikke tilgjengelig.

Programmet "STEW/PILAF"

Anbefales for å steke kjøtt, fisk, grønnsaker, samt for å lage pilaf. Mulig lagetid er fra 15 minutter til en time med periode av 1 minutt. Programmet virker under høyt trykk (i løpet av matlaging bør dampventil lukkes).

III. FLERE FUNKSJONER

- Laging av babyprodukter
- Sterilisering av glass og personlig pleie-produkter

IV. EKSTRAUTSTYR

Ekstrautstyr for Trykkoker selges separat. Om omfang, anskaffelse, og kompatibilitet med modellen av apparatet ta kontakt med en autorisert forhandler i ditt land.

RAM-CL1 – tang for komfortabel og sikker fjerning av bollen. Ikke glir og ikke riper ytre overflat av beholder.

RHP-M01 – skinkelager. Trykk for å lage skinke, rundstykker og andre delikatesser av kjøtt, fjærkre, fisk med krydder og fyllstoff.

RAM-FB1 – frityrkurv med flyttbar håndtak

RB-A523 – bolle med antibrenn belegg DAIKIN ® (Japan). Antibrenn belegg av høy kvalitet gjør at du kan lage mat med minimum oljer og fett og bevare naturlige smak av mat.

RB-C520 – keramisk bolle. I motsetning til tradisjonelle antibrenn belegg, er keramikk mer motstandsdyktig mot skader.

RB-S520 – rustfritt stål bolle. Ferdig innhold kan blandes direkte inn i bolle.

V. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Før du begynner å rengjøre apparatet, sørg for at den er koblet fra og helt avkjølt. Før første gangs bruk, eller for å fjerne lukt etter koking vi anbefaler å tørke bollen og innsiden av apparatet med 9-prosent løsning av eddik og koke en halv sitron 15 minutter i programmet "SOUP/BOIL" (komfyrprogramm).

Bruk myk klut og oppvaskmiddel for å rengjøre apparatet. Vi anbefaler å rengjøre apparatet umiddelbart etter bruk.

Ved rengjøring ikke bruk skurepulver eller kjemiske aggressive stoffer. Ikke senk karosseriet i vann eller legg det under rennende vann.

Rengjøring av karroseriet gjøres når det trenges. Bollen bør rengjøres etter hver bruk, det kan vaskes i oppvaskmaskin. Etter rengjøring tørk ytterflate av bollen av med.

Det anbefales å rense dampventil bestående av interne og eksterne deler, gummipakning og beholder for kondensat etter hver bruk:

1. Ta utdampventilbryteren på utsiden av lokket ved å trekke det opp, rens den.
2. Skru av dampventil beskyttelselokket på innsiden av lokket, rens og vask det og dampventilen hull med varmt rennende vann.
3. Skru den indre ventilen lokket, sett ventilen på plass og lås lett berøring.
4. Fjern forsiktig gummilisten på innsiden av lokket. Skyll den med varmt vann. Plasser gummilisten på plass. Gummilisten må installeres jevnt og uten forvrengninger.
5. Også på innersiden av lokket finnes det tilbakeslagsventil som regulerer trykket. Fjern forsiktig all smuss fra ventil og tetningsring ved hjelp av en våt svamp eller kjøkkenklut.

Det anbefales å rense dampventil og tilbakeslagsventil etter hver bruk.

Koble kondensatbeholder ved å trekke det ned, skyll og erstatte.

VI. LAGEANBEFALINGER

Anbefalt lagetid for forskjellige produkter

№	Produkt	Vekt, g/antall	Vann, ml	Lagetid, min
1	Svinefilet/storfefilet (kuber 1,5 x 1,5 sm)	500	500	15/25
2	Lammefilet (kuber 1,5 x 1,5 sm)	500	500	25
3	Kyllingfilet (kuber 1,5 x 1,5 sm)	500	500	8
4	Kjøttboller	180 (6 stk.) / 450 (3 tk.)	500	10/12
5	Fisk (filet)	500	500	10
6	Salatreker (uten skal, fersk-fryst)	500	500	5
7	Poteter (kuber 1,5 x 1,5 sm)	500	500	15
8	Gulrøtter (kuber 1,5 x 1,5 sm)	500	500	35
9	Bete (kuber 1,5 x 1,5 sm)	500	500	1 t 10 min
10	Grønnsaker (fersk–fryst)	500	500	10
11	Dampet egg	3 stk.	500	10

Verdier i tabellen er omtrentlige og anbefallende. De kan avvike fra faktiske verdier og avhenger av den spesifikke type produkt, sin friskhet og dine personlige preferanser.

Sammendragstabellen for matlaging programmer (fabrikkinnstilling)

Programm	Bruksanbefalinger	Standert lagetid	Tidsperiode (tiddsteg)	Forsinket start	Automatisk oppvarming
FRY / DEEP FRY	Steking av kjøtt, fisk, grønnsaker, laging av sideretter, frityring	20 min	–	–	–
STEAM/DESSERT	Laging av retter med kjøtt, fisk, grønnsaker, halvfabrikata, laging av fruktpure, desserter, syltetøy	15 min	5 min – 25 min / 1 min	+	+
SOUP/BOIL	Laging av kjøttkrafter, supper, pølser og dyp-fryst halvfabrikata	40 min	20 min – 50 min / 1 min	+	+
OATMEAL/GRAIN	Laging av forskjellige lags grøtter med vann og melk, laging av sideretter	12 min	8 min – 20 min / 1 min	+	+
BAKE	Baking av kjeks, svamp kaker, laging av skinke, baking av kjøtt og fisk i folje	35 min	10 min – 4 t / 5 min	–	+
STEW/PILAF	Stuing av kjøtt, fisk, grønnsaker, laging av knoke, forskjellige slags pilaf	30 min	15 min – 1 t / 1 min	+	+

VII. FØR DU KONTAKTER SERVICESENTERET

Feil indikatør på vise	Mulige feil	Retting av feil
E1	Trykksensor feil.	Koble apparatet fra nettverk, vent på det blir kald.Lukk lokket. Hvis ingenting sjer, kontakt servicesenteret.
E3	Systemfeil, feil med forvaltningshonoraret eller Varmeelement.	Kontakt servicesenteret.
E5	Overvarming	Koble apparatet fra nettverk, vent på det blir kald.

Feil	Mulig grunn	Retting av feil
Ikke slås på.	Ingen elektrisitet i nettverk.	Sjekk spenning i nettverk.
Dekselet lekker forbundet til karosseri. Under matlaging unnslipper damp.	O-ring mangler eller er ut av stilling.	Sett o-ring riktig på plass.
	O-ring er forrurenset.	Rens o-ring.
	Deformasjon av o-ring.	Endring av o-ring .
Rett lages for leng.	Ingen elektresitet i nettverk.	Sjekk spenning i nettverk.
	Det er objekt mellom koppen og varmeelement.	Fjern fremmedelement.
	Bolle i karosseri erut av stilling.	Sett bolle på plass.
	Varmeelement er forrurenset.	Koble apparatet fra nettverk, vent på det blir kald. Rens varmeelement.

VIII. GARANTI

Denne garantien gjelder produktet på 2 år fra kjøpsdato. Under garantitid må produsenten fjerne alle fabrikksdefekter, forårsaket av utilstrekkelig kvalitet av materialer eller sammenseting, byttelse av detaljer eller byttelse av hele produkt, ved hjelp av reparasjon, . Garantien er kun gyldig i tilfellet, hvis kjøpsdatoen er bekreftet av seglet av butikken og underskriften av ekpeditøren på original garantibeviset. Denne gharantien er gyldig i tilfellet, hvis produktet var brukt i samsvar med bruksanvisning, var ikke reparert, demontert og skadet som resultat av dårlig behandlingen, og full oppbygging av produktet er oppbevart. Denne garantien gjelder ikke naturlig levetid og utgiftsmaterialer (filtrer, lyspærer, keramiske og teflon belegg, pakkinger osv).

Produktens levetid og garantiperiode begynner fra og med salgstidspunktet, eller, om salgsdatoen er ukjent eller umulig å fastslå, fra og med produksjonsdatoen.

For produksjonsdato vennligst se ID-etiketten på rammeverket der serienummeret er angitt. Serienummeret består av 13 symboler, der det 6 og det 7 symbolet sammen står for måneden og det 8 symbolet står for året på produksjon.

Levetid av apparatett, angitt av produsenten er 5 år fra kjøpsdato på den betingelse at, at apparatet er brukt i samsvar med denne bruksanvisningen og brukt tekniske standarder.

Emballasje, bruksanvisningen og apparatet må kastes i samsvar med lokale programmet om bearbeiding av avfall. Ikke kast slike produkter sammen med vannlig husholdningsavfall.

Innan du börjar använda denna vara, läs noga genom bruksanvisningen och behåll den för vidareanvändning. Varubruk på rätt sätt förlänger varans levnadstid avsevärt.

SÄKERHETSÅTGÄRDER

⚠ *Tillverkaren är inte ansvarig för skador som har tillkommit som följd av nonchalering av bruksregler och underlåtenhet att följa säkerhetsföreskrifter.*

- Denna elektrisk apparat är en multifunktionsanordningför att tillaga mat i levnadsförhållanden och kan användas i lägenheter, hus på landet, hotellrum, servicerum av affärer, kontor eller andra likadana ställen där villkor inte är industriella. Industriell eller någon annan användning som är avsedd för speciellt ändamål räknas som brott mot villkor av vederbörlig användning av apparaten. I detta fall avsäger tillverkaren sig ansvaret för möjliga konsekvenser.
- Innann du kopplar varan till elnätet, kontrolera om nätets spänning överensstämmer med den spänning som varan kräver (se teknisk beskrivning eller fabriksannons.)
- Använd förlängningssladd beräknad för strömbrukningen hos varan – obalans kan orsaka kortslutning eller kabelbrand
- Koppla in varan bara till jordad stickpropp – det är det absoluta säkerhetskrav för att skydda dig från elstötar. Om du använder förlägningssladd, se till att den är också jordad.

⚠ *Obs! Under arbetet värms varans kropp, skål och metalliska delar! Var försiktig! Använd köksvantar. För att undvika brännskador orsakade av het ånga, böj dig inte över varan när du öppnar locket.*

- Koppla varan ur eluttaget efter användning, och även under rensning eller flyttning. Ta ut sladden med torra händer och håll den vid stickhuvud och inte vid själva sladden.
- Dra inte sladden vid dörröppningar eller nära värmekällor. Se till att sladden inte vrider sig, inte rör vid vassa föremål eller möbelkanter.

⚠ *Kom ihåg! Oavsiktiga skador av elsladden kan medföra fel, som inte hamnar under garantivillkor och även elskador. Skadad elsladd måste omedlbart bytas i service-center.*

- Ställ inte varan på mjukt underlag, täck inte den med tygservetter under arbetetsgång. Detta kan leda till överhettning och skador på varan.
- Det är förbjudet att använda varan ute. Intrång av fukt eller andra ämnen kan medföra allvarliga skador på varan.
- Innan rensning av varan, se till att den är bortkopplad från nätet och nedkylld. Förlj noga rensningsinstruktioner *(sid 59)*!

⚠ *Det är absolut förbjudet att sänka varan i vatten eller ställa den under rinnande vatten!*

- Denna apparat är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) som har nedsättning av fysisk, psykisk eller nervförmåga eller brist på erfarenhet och kunskaper med undantag för fall när en annan person som är ansvarig för sådana personers säkerhet utöver tillsyn över sådana personer eller när en person som är ansvarig för sådana personers säkerhet ger anvisningar till sådana personer som handlar om hur man använder denna apparat. Det är nödvändigt utöva tillsyn över barn för att hindra att de leker med apparaten, dess tillbehör samt med dess fabriksförpackning. Rengöring och underhåll av anordningen får inte utföras av barn utan tillsyn av de vuxna.
- Det är förbjudet att själv reparera varan eller ändra dennes konstruktion. Allt reparations-och servicearbet skall utföras av auktoriserad service center. Oproffesionelt arbete kan leda till varuskador, kroppsskador och skador på egendom.

Tekniska specifikationer

Modell	RMC-PM4506E
Effekt	900 W
Spänning	220–240 V, 50 Hz
Skålkapacitet	4,8 l
Skålbeläggning	non-stick DAIKIN®
Display	LED
Ångventil	löstagbar
Skyddsystem	4 nivåer:

- ångventil
- avstängningsklaff
- temperatursäkring
- övertrycksgivare

Automatiska program

1. FRY / DEEP FRY (STEKNING/FRITERING)
2. STEAM/DESSERT (ÅNGKOKNING/EFTERRÄTT)
3. SOUP/BOIL (SOPPOR/KOKNING)
4. OATMEAL/GRAIN (MJÖLKGRÖT/GRYN)
5. BAKE (BAKNING)
6. STEW/PILAF (STUVNING/PILAFF)

Funktioner

Autovärmhållning	upp till 8 timmar
Uppvärmning av maträtter	upp till 8 timmar
"Senareläggning av start"	upp till 24 timmar

Översikt

Multikokare-tryckkokare	1 st.
Skål med non-stick beläggning	1 st.
Container för ångkokning	1 st.
Galler	1 st.
Plattsked	1 st.
Slev	1 st.
Måttbägare	1 st.
Bok "100 recept"	1 st.
Bruksanvisning	1 sr.

Servicebok.....1 st.
Strömförsörjningsladd.....1 st.

Tillverkaren har rätt att ändra design, uppsättning av delar och tillbehör samt teknisk varudeklaration under förbättring av sina produkter utan att avisera om dessa förändringar separat.

Delar av apparat A1

1. Apparatskropp.
2. Kontrollpanel med display.
3. Handtag för att överföra apparaten.
4. Apparatens lock.
5. Lockshandtag.
6. Ångavtappningsventilsomkopplare.
7. Ångavtappningsventil .
8. Nätsladd med gaffel.
9. Basdel med gummifötter.
10. Container för ångkokning.
11. Galler.
12. Måttbägare.
13. Slev.
14. Plattsked.
15. Skål med non-stick beläggning.
16. Avstängningsklaff.
17. Container att samla ett kondenserat vatten

Kontrollpanel A2

1. Knappen för val av programmet "FRY / DEEP FRY" ("Stekning/Fritering").
2. Knappen för val av programmet "STEAM/DESSERT" ("Ångkokning/Efterrätter").
3. Knappen för val av programmet "SOUP/BOIL" ("Soppor/Kokning").
4. "–" – knappen för minskning av värde när man ställer in matlagningstid eller tid för startsenareläggning.
5. "REHEAT/CANCEL" ("Uppvärmning/Avbryta") – knappen för avbrott av tillagningsprogram och autovärmhållning; för avbrott av alla inställningar man har gjort; för att sätta på uppvärmning.
6. LED display.
7. Knappen för val av programmet "OATMEAL/GRAIN" ("Mjölkgröt/Gryn").
8. Knappen för val av programmet "BAKE" ("Bakning/Gratinering").
9. Knappen för val av programmet "STEW/PILAF" ("Stuvning/Pilaff").
10. "+" – knappen för ökning av värde när man ställer in matlagningstid eller tid för startsenareläggning.
11. Indikator för programutförande med tryck.
12. "TIMER" ("Senarelagd start") – knappen för start av startsenareläggningsfunktion.

I. INFÖR FÖRSTA ANVÄNDNING

Packa förskitigt upp varan, ta ut den från kartongen, ta bort alla förpackningsmaterial och reklamstickers, förutom stickern med serienumret.

Frånvaron av serienummer tar automatiskt bort din rätt att ha garantiservice.

Torka varans kropp med fuktig trasa. Skölj skålen med varmt tvåligt vatten. Torka ordentligt. Vid första användning kan främmande lukt framträda, vilket inte betyder att det är något fel på varan. I detta fall utför varans rensning *(sid 59)*.

OBs! Det är förbjudet att använda varan vid minsta fel!

Efter transportering eller förvaring i låg temperatur behövs det att låta apparaten finnas i rumstemperatur i inte mindre än 2 timmar innan man sätter på apparaten.

II. BRUKET AV MULTIKOKAREN

Inför starten

Ställ varan på jämn vågrätt yta. Se till att ångan som kommer att komma från ångventilen inte hamnar på tapeter, dekorationer, elvaror och andra saker eller material, som kan ta skada av förhöjd fuktighet eller temperatur.

Innan tillagningen se till att inga av multikokarens delar (både yttre och synliga inredelar) är skadade eller har sprickor eller andra defekter. Mellan skålen och värmeplattan skall inte finnas några främmande saker.

Att installera lock

Apparaten är utrustad med ett löstagbart lock som kopplas lufttätt med apparatens kropp när är i ett stängt läge. Det är nödvändigt så att apparaten fungerar rätt.

1. Ta handtag av locket och placera det på apparatens kropp så att ångavtappningsventil finns i motsatt riktning än displayen.
2. Håll handtaget men tryck inte på locket, vrid locket från vänster till höger tills falsar på locket och kroppen förenas (med cirka 20–30°). Locket får gå ner på kroppen jämnt och utan att krokna.
3. Fixera locket genom att vrida det motsols tills det inte går att vrida det längre.

STOP *OBS! När man öppnar locket får man inte göra det med för mycket ansträngning. Locket blockeras automatiskt när tryck i apparaten är för högt. Om locket inte går att öppnas utan ansträngning öppna ångventil och vänta tills trycket i apparaten blir lägre.*

Det rekommenderas att steka produkter med ett öppet lock. Om ett recept kräver att locket är stängt placera locket på apparaten utan att fixera det.

Ångventil

På locket av apparaten finns det en ångavtappningsventil, det behövs att placera den i ett av dess arbetsläge, arbetsläge beror på matlagningssätt som man väljer. Om visare av ventilsomkopplare finns i:

- "CLOSE"-läge – då hålls det högt tryck i arbetskammare (tryckkokare-läge);
- "OPEN"-läge – lagas mat med normalt tryck (multikokare-läge).

När matlagningsprocess under högt tryck tar slut är det nödvändigt att öppna ångavtappningsventilen för att normalisera tryck i arbetskammare. När man tillagar mat som inte kräver mycket vatten (pilaff osv), kan man öppna ångventilen strax efter tillagningsprocess slut. Om män tillagar tunn eller mos liknande mat under tryck är det nödvändigt att vänta i 5-10 minuter, tills apparaten kallnar, efter detta kan man öppna ventilen. Annars finns det risk för ett starkt vertikalt utsläpp av het vätska som kan uppkomma med ånga.

STOP *OBS! När man öppnar ångavtappningsventilen under eller efter matlagningsprocess finns det risk för ett starkt vertikalt utsläpp av het ånga. Var försiktig!*

Att använda apparaten i tryckokokare-läge

När ¨ngavtappningsventil är stängd blir arbetskammare hermetisk, när apparaten är i drift skapas där och hålls högt tryck. Locket blockeras då.

Multikokare-tryckokare REDMOND RMC-PM4506E är utrustad med skyddssystem som har flera skyddnivåer. Om temperaturtal eller trycktal i arbetskammare blir andra än önskade värden stoppar systemet matlagningsprocess. När parametrar blir normala igen fortsätter systemet matlagningsprocess. Om parametrar inte ändras under en viss tid bryter en speciell anordning elförsörjningskedja och stoppar multikokaren-tryckokaren.

OBS! Det är förbjudet att laga mat i tryckokare-läge utan vatten eller annan vätska, dess volym måste inte vara mindre än 2 måttbägare.

Det är förbjudet att använda tryckkokare-läge om man stekar produkter under högt tryck med olja. Det är möjligt att passera skärade grönsaker i lite olja eller buljong MED ÖPPET LOCK.

Det är förbjudet att fylla skålen med produkter och vatten mer än 2/3 av dess volym. För produkter som kan bli större i varmt vatten eller utsöndra skum (spenat, ris, bönor, pasta, ravioli etc.) får man inte fylla skål mer än 1/2 av dess kapacitet.

Funktionen "Senareläggning av start"

Genom denna funktion kan man senarelägga matlagningsprocess med tidsvärde från 30 minuter till 24 timmar med ändringsintervall som är likt med 30 minuter. Det rekommenderas inte att använda senarelagd starts funktion om maträtt innehåller produkter som har kort användningstid (ägg, färsk mjolk, kött, ost, etc).

1. Efter att ha valt matlagningsprogram tryck på knappen "TIMER". Ställ in tid för startsenareläggning genom att trycka på knapparna "+" och "–". För att ändra värden snabbt tryck på knappen "+" eller "–" och håll den motsvarande knappen.
2. Flera sekunder efter man har ställt in senarelagd starts tid börjar nedräkning av hur mycket tid är det kvar tills ett program börjar.
3. För att avbryta inställningar tryck på knappen "REHEAT/CANCEL". Efter detta ställ in parametrar av ett program på nytt.

Funktionen "Senareläggning av start" är inte tillgänglig i programmen "FRY / DEEP FRY" och "BAKE".

När man ställer in tid för senarelagd start behöver man ta i beaktande att det valda programmet och matlagningstidsnedräkning börjar bara efter apparaten har nått nödvändig temperatur och tryck.

Funktionen värmhållning av färdiga maträtter (autovärmhållning)

Denna funktion kan hålla temperatur av en färdig maträtt i temperaturområde 60–80°C under 8 timmar. Funktionen sätts på automatiskt efter matlagningsprograms slut, då kommer en ljudsignal och indikator för knappen "REHEAT/CANCEL" tänder och på displayen kan man se minuträkning av hur långt denna funktion har varit i drft. För att stänga av autovärmhållning tryck på knappen "REHEAT/CANCEL". Knappens indikator slocknar då och apparaten övergår i vänteläge.

Funktionen uppvärmning av maträtter

Med denna funktion kan man uppvärma en kall maträtt till 60–80°C och hålla den varm under 8 timmar.

1. Lägg ner produkter i skålen och placera skålen i apparatens kropp, kontrollera att skålen står rakt och vidrör uppvärmningselement tätt. Stäng locket och blockera det.
2. Ställ ångavtappningsventils omkopplare i läget "CLOSE". Koppla apparaten till elnät.
3. Tryck på knappen "REHEAT/CANCEL". Knappsindikator tänder då och minuträkning av uppvärmningstid börjar på displayen. Apparaten uppvärmer maträtt och ska hålla dess temperatur i 8 timmar, efter detta stängs uppvärmning automatiskt.
4. För att stänga av uppvärmning tryck på knappen "REHEAT/CANCEL". Knappens indikator slocknar och apparaten övergår i vänteläge.

Hur man gör när man använder apparaten

1. Förbered (mät) erforderliga ingredienser enligt recept, lägg dem i skålen. Se till att alla ingredienser inklusive vätska finns lägre än skalans maximala märke på skålens inneryta.
2. Placera skålen i apparatens kropp, kontrollera att skålen står rakt och vidrör uppvärmningselement tätt.
3. Stäng locket tätt och ställ ångventill till "OPEN"- eller "CLOSE"-läge, det beror på matlagningsprogram (i programmet "FRY / DEEP FRY" utföras matlagning med ett öppnat lock).
4. Koppla apparaten till elnät.
5. Genom att trycka på en motsvarande knapp välj ett önskat matlagningsprogram. Knapps indikator tänder då.
6. För att ändra förvalt matlagningstidsvärde för varje program tryck på knappar "+" och "–". För att andra matlagningstidsvärden snabbt tryck och håll en motsvarande knapp.

7. Vid nödvändighet ställ in tid för senarelagd start.
8. Flera sekunder efter man har ställt in inställningar börjar det valda matlagningsprogrammet. När apparaten har nått nödvändiga temperaturen och trycket i skålen börjar nedräkning av apparatens utförande av ett valt program. Om man inte hann med att ställa in tillagningstid eller värde för senarelagd start, tryck på knappen "REHEAT/CANCEL" och justera inställningar en gång till.
9. Efter programslut kommer en signal, autovärmning sätts på och direkt nedräkning av apparatens drift i ett visst läge börjar. För att stänga av autovärmning tryck på knappen "REHEAT/CANCEL".
10. Lämna apparaten när den är stängd av för 5 minuter för att göra tryck i arbetskammare lägre.
11. Öppna ångavtappningsventil försiktigt och vänta tills ånga och varm luft slutar gå ut ur ventilens hål. Öppna apparatens lock.

Om locket är blockerat efter matlagningsslut kontrollera att ångavtappningsventil är öppen. Låt apparaten kallna i flera minuter och försök öppna locket en gång till .

Programmet "FRY / DEEP FRY"
Programmet rekommenderas for att steka kött, grönsaker, fågel, sjömat till och med i frityr. Funktionen "Senareläggning av start" och möjlighet att justera matlagningstid är inte tillgängliga i det här programmet (matlagningstid är 20 minuter). Programmet fungerar med normalt tryck, under programutförande måste locket tas bort.

Om man har stängt och fixat locket av en tillfällighet finns det risk för att locket skyddblockeras automatiskt (då kan man inte kontrollera friteringsprocess visuellt, röra eller vända produkter). Om detta har hänt stoppa matlagningsprocess, kontrollera att ånavtappningsventill är öppen, vänta tills apparaten kallnar och öppna locket. Efter detta kan man forstsätta matlagning.

OBS! Under matlagning med programmet "FRY / DEEP FRY" fungerar apparaten med sin maximala temperatur. Innan man använder det här programmet igen behövs det att låta apparaten kallna i cirka 15 minuter.

När man friterar:

1. Slåupp önskad mängd av olja för stekning enligt recept i skålen, placera den i apparatens kropp. Kontrollera att skålen vidrör upvärmningselement tätt.
2. Koppla apparaten till elnät och stäng inte dess lock. Tryck på knappen "FRY / DEEP FRY". Knappens indikator tänder och sedan börjar skålen uppvärmas.
3. Koppla handtag i frityrkorg (om man använder frityrkorg REDMOND RAM-FB1, kan köpas separat). Pressa ihop handtags bas och ställ det i ett specielt hål i korgen. Minska trycket på handtaget och det kommer att fixeras i det speciella hållet. Det går att använda frityrkorgar av andra tillverkare.
4. Lägg ner de förberedda produkter i frityrkorgen. Sänka ner korgen med produkter i skålen efter viss tid efter programstart som är skriven i recept. Pressa ihop handtags bas och koppla av handtaget ifrån korgen så att korgen är kvar i skålen. Var försiktig: olja är jättevarm!
5. Efter en viss tid som är skriven i recept ställ handtaget i frityrkorgen (se. p. 3), lyfta den och fixera på skålens kant med hjalp av en speciell krok på korgen. Lämna korgen i det här läget för viss tid så att olja flyter ner.

Programmet "STEAM/DESSERT"
Programmet är avsett för ångkokning av grönsaker, fisk, kött, sjömat, dietmaträtter och vegetarisk mat, barnmeny, samt olika efterrätter. Det går att justera tillagningstid inom tidsområde från 5 minuter till 25 minuter med ändringsintervvall som är likt med 1 minut.

Programmet fungerar med högt tryck (under matlagningsutförande får ångtappningsventil vara stängd).

För ångkokning använd en speciell container (ingår i uppsättning):

1. Slå upp 30–35 dl av vatten i en skål.
2. Mät och förbered produkter enligt recept, fördela dem jämnt i containern för ångkokning. Placera gallret i skålen, placera containern på gallret.
3. Placera skålen i apparatens kropp, vrid lite, kontrollera att den vidrör uppvärmningselement tätt.
4. Följ anvisningar som är skrivna i avsnittet "Hur man gör nar man använder apparaten".

Programmet "SOUP/BOIL"
Programmet är avsett för kokning av buljonger, soppor, kompotter samt för att koka korv, ravioli och andra frysta halvtilredda matvaror. Det går att justera tillagningstid inom tidsområde från 20 minuter till 50 minuter med ändringsintervvall som är likt med 1 minut. Programmet fungerar med högt tryck (under matlagningsutförande får ångtappningsventil vara stängd).

Programmet "OATMEAL/GRAIN"
Programmet är avsett för tillagning av olika gröt med mjölk och med vatten. Det går att justera tillagningstid inom tidsområde från 8 minuter till 20 minuter med ändringsintervvall som är likt med 1 minut. Programmet fungerar med högt tryck (under matlagningsutförande får ångtappningsventil vara stängd).

Rekommendationer angående tillagning av mjölkgröt i multikokaren-tryckkokaren
Använd pastöriserad mjölk med låg fetthalt. För att undvika att mjölk kokar bort gör det följande:

- skölj alla gryn (ris, bovetegryn, vete etc) noggrant tills vattnet blir klart;
- smörj multikokarens skål med smör innan matlagning;
- iaktta proportioner strängt och mäta av ingredienser enligt rekommendationer från receptböcker, öka och minska antal ingredienser endast proportionellt;
- om man använder oskummad mjölk behövs det att blanda den med dricksvatten i proportion 1:1.

Programmet "BAKE"
Programmet är avsett för bakning av sockerkakor, kakor, pajer samt för gratinering av kött och fisk i metallblad, tillagning av kokt skinka.

Det går att justera tillagningstid inom tidsområde från 10 minuter till 4 timmar med ändringsintervvall som är likt med 5 minuter.

Programmet fungerar med normalt tryck (under matlagningsutförande får ångtappningsventil vara öppen).

Funktionen "Senareläggning av start" är inte tillgänglig i det här programmet.

Programmet "STEW/PILAF"
Programmet är avsett för stuvning av kött, fisk, grönsaker samt för tillagning av pilaff. Det går att justera tillagningstid inom tidsområde från 15 minuter till 1 timme med ändringsintervvall som är likt med 1 minut. Programmet fungerar med högt tryck (under matlagningsutförande får ångtappningsventil vara stängd).

III. EXTRAMÖJLIGHETER

- Tillagning av barnmat
- Sterilisering av köksporslin och hälsovårdsartiklar

IV. TILLÄGSACCESSOARER

Tillägsaccessoarer till multikokare kan köpas separat. Kontakta officiell återförsäljare i ditt land om du har frågor angående sortiment av tillägsaccessoarer, deras förenlighet med modellen av apparaten du har.

RAM-CL1 — tång för att ta skål ut ur multikokare bekvämt och säkert. Tången glider inte och repar inte förvarningskärls yttre yta.

RHP-M01 — apparat för att göra skinka. Press för att göra skinka, köttrullad och andra delikatesser av kött, fågel, fisk med kryddor och fyllningar.

RAM-FB1 — frityrkorg med ett löstagbart handtag.

RB-A523 — skål med non-stick beläggning DAIKIN® (Japan). Non-stick keramisk beläggning av hög kvalitet gör möjligt att laga mat med minimala mängder olja och fett, spara produkters naturliga smak.

RB-C520 — skål med keramisk beläggning. Till skillnad från traditionella non-stick beläggningar är keramik mer solid och skyddad mot mekaniska skador.

RB-S520 — skål av rostfritt stål. Det färdiga innehållet går att vispas med mixer i skålen.

V. APPARATENS SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Innan man börjar rengöra apparaten får man kontrollera att apparaten är inte kopplad till elnät och har kallnat helt och hållet. Vi rekommenderar att torka av skålen och apparatens innerlock med 9%-ättikalösning för att ta bort oönskad lukt efter matlagning och innan första användning samt vi rekommenderar att koka en hälft av citron i 15 minuter med programmet "SOUP/BOIL" (tryckkokare-läge).

För att rengöra apparaten använd mjukt tyg och diskmedel. Vi rekommenderar att rengöra apparaten strax efter användning.

STOP *När man rengör apparaten är det förbjudet att använda slipmedel samt svampar med slipmedelsbeläggning och kemiska agressiva ämnen. Det är förbjudet att lägga apparatens kropp i vatten eller placera apparaten under vattenstråle.*

Rengöring av apparatens kropp utföras vid nödvändighet. Det rekommenderas att rengöra skålen efter varje användning, man kan rengöra skålen i en diskmaskin. När har slutat rengöring torka av skålens yta tills den är torr.

Det rekommenderas att rengöra ångventil som består av inre och ytre delar, efter varje användning av apparaten, det rekommenderas också att rengöra tättningsgummi och container för kondenssamling:

1. Ta bort ångavtappningsventils omkopplare på lockets yttre sida genom att dra den upp, rengör den.
2. Skruva av ångavtappningventils skyddhuv på lockets innersida, rengör den och ångavtappningsventilshål med varmt rinnande vatten.
3. Skruva till ventilens innerskyddhuv, placera ventilens omkopplare på dess plats och fixera den genom att trycka på den lätt.
4. Ta bort tättningsgummi på lockets innersida noggrant. Skölj den med varmt rinnande vatten. Placera tättningsgummin tillbalka på dess plats. Tättningsgummi får vara placerad jämnt, utan att krokna.
5. På lockets innersida finns också avstängningskaffen för tryckjustering. Ta bort noga nedsmutsningar från klaffen och från gummitätning med hjälp av en fuktig svamp eller en kökservett.

Det rekommenderas att rensa ångventilen och avstängningsklaffen efter varje användning av apparaten.

Koppla av container för kondenssamling noggrant genom att dra den ner, skölj den och placera tillbaka.

VI. RÅD ANGÅENDE MATLAGNING

Rekommenderade tidsvärden för tryckkokning av olika produkter

Nr.	Produkt	Vikt, g / mängd	Vattenvolym, ml	Tillagningstid, min
1	Fläskfilé / nötkött (tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 / 25
2	Lammfilé (tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Kycklingfilé (tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	8
4	Frikadeller / kotletter	180 (6 st.) / 450 (3 st.)	500	10 / 12
5	Fisk (filé)	500	500	10
6	Saladrökor (rensade, kokta och frysta)	500	500	5
7	Potatis (tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Morötter (tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Rödbeta (tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 timme 10 min
10	Grönsaker (djupfrysta)	500	500	10
11	Ångkokta ägg	3 st.	500	10

Värden som är angivna i tabellen är ungefärliga och är givna som rekommendation. De kan skilja sig från faktiska värden och beror på konkreta typer av produkter, på hur färska produkter är och på vad man personligen föredrar.

Tabellen för matlagningsprogram (grundinställningar)

Program	Rekommendationer angående användning	Matlagnings-tids förvalt värde	Matlagningstidsområde / inställningsintervall	Senarelagd start	Autovärmhåll-ningsfunktion
FRY / DEEP FRY	Stekning av kött, fisk, grönsaker, tillagning av garneringar, fritering	20 min	–	–	–
STEAM/DESSERT	Tillagning av kött-, fisk- och grönsaksrätter, kokning av halv-tilredda matvaror, tillagning av fruktmos, efterrätter, sylter	15 min	5 min – 25 min / 1 min	+	+
SOUP/BOIL	Tillagning av buljonger, soppor, kokning av korv, ravioli och andra halvtilredda matvaror	40 min	20 min – 50 min / 1 min	+	+
OATMEAL/GRAIN	Tillagning ac olika gröt med mjölk och vatten, tillagning av garneringar	12 min	8 min – 20 min / 1 min	+	+
BAKE	Bakning av sockerkakor, kakor, pajer; tillagning av kokt skinka, gratering av kött och fisk i (metallblad)	35 min	10 min – 4 timmar / 5 min	–	+
STEW/PILAF	Stuvning av kött, fisk, grönsaker, tillagning av skinkrulle, olika sorter pilaff	30 min	15 min – 1 timme / 1 min	+	+

VII. INNAN MAN GÅR TILL SERVICECENTRUM

Meddelande om fel på displayen	Möjliga fel	Åtgärd
E1	Tryckgivarens fel.	Stäng av apparaten från elnät, låt den kallna. Stäng locket tätt. Om problemet finns kvar kan du vända dig till ett auktoriserat servicecentrum.
E3	Systemfel, det finns möjlighet att kontrollanord-ning eller uppvärmingselement gick sönder.	Vänd dig till ett auktoriserat servicecentrum.
E5	Överhettning av apparaten	Stäng av apparaten från elnät, låt den kallna.

Fel	Möjlig orsak	Anmärkning / åtgärd
Apparaten fungerar inte.	Finns ingen försörjning i elnät.	Kontrollera spänning i elnät.
Locket kopplas inte lufttätt med apparatens kropp. Under matlagning kan man se ånga som kommer underifrån locket.	Tättningsring i apparatens lock saknas eller placerad inte rätt.	Placera ringen rätt.
	Tättningsring i apparatens lock är smutsig.	Rengör ringen.
	Deformation av tättningsring.	Ersätta ringen med en ny ring.
Maträtt lagas för långt.	Avbrott i försörjning av elnät.	Kontrollera spänning i elnät.
	Det finns en främmande sak mellan skålen och uppvärmningselement.	Ta bort den främmande saken.
	Skålen i apparatens kropp står inte jämnt.	Placera skålen jämnt, utan att krokna.
	Uppvärmningselement är smutsig.	Stäng av apparaten från elnät, låt den kallna. Rengör uppvärmingselement.

VIII. GARANTIVILLKOR

För denna vara gäller 2 år garanti. Garantin gäller från försäljningsdagen. Under garantiperioden åtar sig tillverkaren att reparera, byta ut delar eller själva varan i händelse av fabriksfel, orsakade av dåligt kvalite av tillverkningsmaterial eller montering. Garantin träder i kraft bara om försäljningsdatum är bekräftad av varuhusets stämple och försäljarens underskrift på garantikupongen. Denna garanti gäller bara om bruksanvisningen följdes till punkt och pricka, om varan inte genomgick oauktoriserad reparation, om varan behandlades rätt, om varan är fullständigt komplett. Denna garanti gäller inte naturlig slitage av varan och tillbehör (filtrar, lampor, keramik-och teflon beläggningar, ringar osv).

Användningsperioden för produkten samt tiden under vilken garantiåtaganden gäller börjar räknas från dagen produkten var köpt eller från tillverkningsdatum för produkten (ifall det inte går att bestämma köpdatum).

Tillverkningsdatum för apparaten kan man hitta i dess serienummer som är placerat på dekalen vilken är klistrad på apparatens kropp. Ett serienummer består av 13 tecken. Det 6:e och det 7:e tecken betecknar månaden och det 8:e tecknet betecknar året apparaten var producerad.

Varans livslängd fasställd av tillverkaren är 5 år från försäljningsdatum, under villkoren att man följer bruksanvisningen.

Förpackningen, bruksanvisningen och själva varan skall kasseras i enlighet med det lokala miljöprogram. Kasta inte bort sådana varor med vanliga sopor.

Ennen käyttyä tätä tuotetta, lue käyttöohjeetta huolellisesti ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Oikea käyttö laitteen merkittävästi pidentää sen käyttöikää.

TURVATOIMET

⚠ *Valmistaja ei vastu vahingoista, jotka aiheutuvat noudattamatta jä ttämisestä turvallisuusvaatimukset ja käyttösäännöt.*

- Tämä sähkölaite on ruoanlaittoon tarkoitettu monitoimilaite, jota voi käyttää asunnoissa, lomamökeissä, hotellihuoneissa, myymälöiden sosiaalitiloissa, toimistoissa ja vastaavissa tiloissa. Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi suurkeittiöissä. Laitteen käyttöä suurkeitiössä tai vastaavissa olosuhteissa pidetään laitteen käyttönä väärin. Tässä tapauksessa valmistaja ei vastaa mahdollisista seuraamuksista.
- Ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan tarkista, onko akku jännite nimellinen syöttöjännite laitteen (katso tekniset tiedot tai tuotteen tyyppikilvessä).
- Käytä jatkojohtoa, suunniteltu virrankulutus laitteen — Epäsuhta voi aiheuttaa kaapelin oikosulun tai tulipalon.
- Laitteen saa kytkeä vain maadoitetuun pistorasiaan, — tämä on pakollinen vaatimus suojaamaan sähköiskua. Käyttämällä jatkojohtoa, varmista, että se on myös maadoitus.

FIN

⚠ *VAROITUS! Käytön aikana hänen runkoonsa, kulhonsa ja metalliosansa ovat lämmitettyjä! Ole varovainen! Käytä uuni rukkaset. Välttää tulikuuma höyry ei kumarru laitteesta, kun kansi avataan.*

- Sammuta laite verkkovirrasta käytön jälkeen ja ennen puhdistusta tai liikkuvia. Poista sähköjohtoa märillä käsillä, pitämällä aina pistokkeesta, älä johdosta.
- Älä vedä virtajohtoa oviaukkoihin tai lämmönlähteitä lähelle. Varmista, että sähkökaapeli ei väännä tai taivuta, eivät joudu kosketuksiin terävien esineiden ja reunat huonekaluja.

⚠ *Muista, virtajohdon vahinko voi aiheuttaa ongelmia, jotka eivät vastaa takuun sekä sähköiskun. Vaurioitunut virtajohto edellyttää kiireellisiä palvelukeskuksessa.*

- Älä aseta laitetta pehmeälle alustalle, älä peitä sitä työn aikana - se voi johtaa ylikuumenemiseen ja toimintahäiriöitä.
- Älä käytä laitetta ulkona - kosteutta tai vieraita esineitä laitteeseen voi aiheuttaa vakavia vammoja.
- Ennen laitteen puhdistamista, varmista, että se on irrotettu ja täysin jäähtynyt. Noudattaa tarkasti ohjeita laitteen puhdistukseen *(s. 64)*.

⚠ *ÄLÄ upota laitetta veteen tai aseta sitä juoksevan veden alla!*

- Ihmiset (lapset mukaan lukien), joilla on fyysisiä tai psyykkisiä sairauksia tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja osaamista eivät saa käyttää tätä laitetta ilman ko. ihmisten turvallisuudesta vastaavan henkilön valvontaa tai ilman sitä, että kyseinen turvallisuudesta vastaava henkilö perehdyttää ko. ihmisiä laitteen käyttöön. Älä anna lapsille leikkiä laitteella, sen osilla tai pakkauksella. Lapset eivät saa käyttää tai puhdistaa laitetta ilman aikuisen valvontaa.
- Älä koskaan yritä korjata tai tehdä muutoksia sen rakenteeseen. Kaikki huolto-ja korjaustyöt saa suorittaa valtuutetussa palvelukeskuksessa. Epäammattimaista työtä voi johtaa laitevika, ja vaurioittaa omaisuutta.

Tekniset tiedot

Malli	RMC-PM4506E
Teho	900 W
Jännite	220–240 V, 50 Hz
Kulhon tilavuus	4,8 l
Kulhon pinnoite	tarttumaton pinnoite DAIKIN®
Näyttö	LED-näyttö
Höyryventtiili	irrotettava
Suojajärjestelmä	4-tasoinen suojajärjestelmä:

- höyrynpäästöventtiili
- sulkuventtiili
- lämpösulake
- paineanturi

Automaattiset ohjelmat

1. FRY / DEEP FRY (PAISTAMINEN/UPPOPAISTAMINEN)
2. STEAM/DESSERT (HÖYRYTYS/JÄLKIRUOKA)
3. SOUP/BOIL (KEITTO/KEITTÄMINEN)
4. OATMEAL/GRAIN (MAITOPUURO/RYYNIT)
5. BAKE (LEIVONTA / UUNISSA PAISTAMINEN)
6. STEW/PILAF (HAUDUTTAMINEN/PILAHVI)

Toiminnot

Lämpötilan ylläpito	8 h
Ruoanlämmitys	8 h
Lykätty käynnistys	24 h

Kokoonpano

Monitoimikeitin/paine-liesi	1 kpl
Kulho tarttumattomalla pinnoitteella	1 kpl
Höyrytysastia	1 kpl
Ritilä	1 kpl
Litteä lusikka	1 kpl
Kauha	1 kpl
Mittalasi	1 kpl
100 ruoka-ohjetta-kirja	1 kpl
Käyttöohje	1 kpl
Huoltokirja	1 kpl
Virtajohto	1 kpl

Valmistajalla on oikeus parantaa tuotteen rakennetta, kokoonpanoa, sekä teknisiä tietoja ilman erillistä ilmoitusta ko. muutoksista.

Tuotteen rakenne A1

1. Tuotteen runko
2. Näytöllä varustettu ohjauspaneeli
3. Tuotteen kantokahvat
4. Tuotteen kansi
5. Kannen kahva
6. Höyryventtiilin kytkin
7. Höyryventtiili
8. Virtajohto pistotulpalla
9. Kumilla pinnoitetuilla jaloilla varustettu alusta
10. Höyrytysastia
11. Ritilä
12. Mittalasi
13. Kauha
14. Litteä lusikka
15. Kulho tarttumattomalla pinnoitteella
16. Sulkuventtiili
17. Lauhdevesiastia

Ohjauspaneeli A2

1. FRY / DEEP FRY (Paistaminen/Uppopaistaminen)-ohjelman painike.
2. STEAM/DESSERT (Höyrytys/Jälkiruoka)-ohjelman painike.
3. SOUP/BOIL (Keitto/Keittäminen)-ohjelman painike.
4. "–": arvonpienentämisenpainikeruoanlaitto- ja lykätyn käynnistyksen ajanasetuksen yhteydessä.
5. REHEAT/CANCEL (Lämmitys/Peruutus)-painike: ruoanlaitto-ohjelman ja lämpötilan ylläpidon pysäytys; kaikkien asetusten peruuttaminen; lämmityksen käynnistäminen.
6. LED-näyttö.
7. OATMEAL/GRAIN (Maitopuuro/Ryynit)-ohjelman painike.
8. BAKE (Leivonta /Uunissa paistaminen)-ohjelman painike.
9. STEW/PILAF (Hauduttaminen /Pilahvi))-ohjelman painike.
10. "+": arvon lisäämisen painike ruoanlaitto- ja lykätyn käynnistyksen ajan asetuksen yhteydessä.
11. Paine-lietenä toimimisen indikaattori.
12. TIMER (Lykättykäynnistys)-painike: lykätynkäynnistyksenkytkeminenpäälle.

I. ENNEN KÄYTTÖÄ

Pura varovasti pakkauksesta tuotteen ja poista se laatikosta, poista kaikki pakkausten ja mainonnan etiketit lukuun ottamatta sarjanumeroa.

Sarjanumeron puute automaattisesti päättää sen takuutta.

Puhdista laitteen kostealla liinalla. Pese kulho lämpimällä vedellä. Kuivaa huolellisesti. Ensimmäisellä käyttökerralla näyttöön saattaa tulla vieraita hajuja, että ei johdu yksikön toimintahäiriö. Tässä tapauksessa puhdista välineettä *(s. 64)*.

Huomio! Kiellettiin laitteen kayttöä vioista.

Jos laitetta on kuljetettu tai säilytetty matalassa lämpötilassa, sitä tulee pitää huonelämpötilassa vähintään 2 tuntia ennen sen käynnistämistä.

II. HITAAN LIEDEN KÄYTTÖ

Ennen ensimmäistä käyttöä

Aseta laite kovalle tasaiselle alustalle niin, että venttiilistä ulos tuleva kuumaa höyryä ei lyö taustakuvalle, koriste-pinnoitteelle, elektronisille laitteille ja muille kohteille tai materiaaleille, jotka voivat vaikuttaa korkeasta kosteuksesta ja lämpötilasta.

Ennen ruoanlaittoa, varmista, että hidan lieden ulkoiset ja näkyvät sisäiset osat eivät omistuu ehjää, siruja ja muita vikoja. Kupin ja lämmityselementin välillä ei pitäisi olla esteitä.

Kannenasennus

Tuote on varustettu irrotettavalla kannella, joka kiinni ollessa on tiiviisti yhdistetty runkoon. Tuote toimii hyvin vain kansi ollessa tiiviisti kiinni.

1. Tartu kannen kahvaan ja aseta tuote näin, että höyryventtiili olisi toisella puolella näyttöön nähden.
2. Pyöritä kantta kevyesti kahvasta kiinni pitäen vastapäivään, kunnes kannessa ja rungossa olevat urat yhdistyvät (noin 20–30°). Kannen on oltava rungolla tasaisesti ja suoraan.
3. Kiinnitä kansi pyörittämällä sitä vastapäivään loppuun asti.

Huomio! Älä avaakanttavoimalla. Kun tuotteeseen on muodostunut korkeapaine, kansi lukkiutuu automaattisesti. Ellei kantta ole mahdollista avata ilman voimaa, niin avaa höyryventtiili ja odota, kunnes paine tuotteen sisällä pienenee.

Suosittelemme paistamista ilman kantta. Josruoka-ohje vaatii suljettua kantta, niin aseta se rungon päälle, mutta älä kiinnitä.

Höyryventtiili

Tuotteen kannessa on höyryventtiili, joka on asetettava toiminta-asentoon riippuen valitsemastasi ruoanlaitto-ohjelmasta. Höyryventtiilin kytkimen asennot:

- CLOSE: keittimenkammiossaylläpidetään korkeapainetta (tuote toimii paine-lietenä);
- OPEN: ruoka laitetaan normaalilla paineella (tuote toimii monitoimikeittimenä).

Kun korkeapaineella laitettu ruoka on valmis, höyryventtiili on avattava, jolloin paine työastiassa normalisoituu. Kun valmistat ruokia, jotka eivät tarvitse paljoa nestettä (pilahvi yms.), voit avata höyryventtiili heti, kun ruoka on valmis. Jos valmistat paineella nestemäisiä tai sosemaisia ruokia, niin anna laitteelle jäähtyä 5–10 minuuttia ja avaa höyryventtiili sen jälkeen. Muuten höyryn mukana venttiilistä voi roiskua kuumaa nestettä.

HUOMIO! Kun höyryventtiili avautuu ruoanlaiton aikana tai päätyttyä, se voi päästää voimakkaan pystysuoran höyrysuihkun. Ole varovainen!

Tuotteen käyttö paine-lietenä

Kun höyryventtiili on kiinni, tuotteen kammio on ilmatiivis ja siihen muodostuu korkeapaine, joka ylläpidetään ruoanlaiton aikana. Kansisilloinlukkiutuu.

REDMOND RMC-PM4506E-monitoimikeitin/paine-liesi on varustettu monitasoisella suojajärjestelmällä. Jos lämpötila tai paine kammiossa ei vastaa asetettuja arvoja, järjestelmä pysäyttää ruoanlaiton. Kun lämpötilan tai paineen arvot palaavat asetettuihin, ruoanlaitto jatkuu. Ellei tätä tapahdu asetetussa ajassa, niin erikoislaite kytkeä sähköt pois päältä ja pysäyttää monitoimikoneen/paine-lieden täysin.

Huomio! Paine-liedessä ei saa laittaa ruokaa ilman vähintään 2 mittalasillistavettä taimuutanestettä.

Ei saa käyttää tuotetta paine-lietenä voilla paistamiseen paineella. Saa kuullottaa hienonnettuja vihanneksia vähässä rasvassa tai liemessä KUN KANSI ON AUKI.

Ei saa täyttää kulhoa elintarvikkeilla yli 2/3 sen tilavuudesta. Jos elintarvike keitettäessä turpoaa tai muodostaa vaahtoa (pinaatti, riisi, pavut, makaronit,yms.), niin saa täyttää vain puolet kulhossa.

Lykätty käynnistys-toiminto

Tällä toiminnolla voit lykätä ruoanlaiton käynnistyksen 30 minuutista 24 tuntiin 30 minuutin välein. Emme suosittele käyttää käynnistyksen lykkäämisen toimintoa, jos ruokaa valmistetaan helposti piloille menevistä tuotteista (kananmunat, tuore maito, liha, juusto, yms.).

1. Ruoanlaitto-ohjelman valinnan jälkeen paina TIMER-painike. Asetalykkäyksenaika "+" tai "–"-painikkeella. Jos pidät painikkeen painettuna, arvot muuttuvat nopeammin.
2. Muutaman sekunnin asetuksen jälkeen alkaa ohjelman käynnistykseen jääneen ajan lähtölaskenta.
3. Voit peruuttaa asetukset REHEAT/CANCEL-painikkeella. Tämän jälkeen aseta tarvittavat parametrit uudestaan.

FRY / DEEP FRY- ja BAKE-ohjelmissa Lykätty käynnistys-toiminto ei ole käytössä.

Kun asetat käynnistyksen lykkäyksen ajan, ota huomioon, että valitsemasi ohjelma ja ruoanlaiton käynnistykseen jääneen ajan laskenta alkavat siitä hetkestä, kun tuote on saavuttanut tarvittavat lämmön ja paineen.

Valmiinruoanlämpötilanylläpito

Tämä toimintoylläpitää valmiinruoanlämpötilan 60–80°C tasolla 8 tunninajan. Toiminto käynnistyy automaattisesti ruoanlaitto-ohjelmanloputtua äänimerkinjälkeen. Silloin REHEAT/CANCEL-painikkeen merkkivalo syttyy, janäyttööntuleetietosiitä, paljonko aikaa on kulunut toiminnon käynnistä-

FIN

misestä minuuteissa. Voit kytkeä lämpötilan ylläpidon pois päältä REHEAT/CANCEL-painikkeella. Painikkeen merkkivalo sammuu, ja keitin siirtyy valmiustilaan.

Ruoan lämmitys
Tämä toiminto lämmittää kylmää ruokaa lämpötilaan 60–80°C.

1. Aseta ruoka kulhoon. Asenna kulho keittimen runkoon ja tarkista että se on kiinteästi kuumennuselementin päällä. Sulje ja lukitse kansi.
2. Aseta höyryventtiilin kytkin CLOSE-asentoon. Kytke pistotulppa pistorasiaan.
3. Paina REHEAT/CANCEL-painike. Painikkeenmerkkivalosyttyyja näyttöön tulee tieto siitä, paljonko aikaa on kulunut toiminnon käynnistämisestä minuuteissa. Keitinlämmittää ruoanjaylläpitää senlämpötilan 8 tunnin ajan, minkä jälkeen lämmitys sammuu automaattisesti.
4. Voit pysäyttää lämmityksen painamalla REHEAT/CANCEL-painikkeella. Painikkeen merkkivalo sammuu, ja keitin siirtyy valmiustilaan.

Yleinen järjestys keittimen käytön yhteydessä
1. Mittaa tarvittavat ruoka-ohjeen mukaiset aineet kulhoon. Tarkista että kaikki aineet, nesteet mukaan lukien olisivat alle kulhon sisäpinnalle merkittyä yläraja.
2. Asenna kulho keittimeen. Tarkista että se on tiiviisti kuumennuselementin päällä.
3. Sulje kansi tiiviisti ja aseta höyryventtiili OPEN-tai CLOSE-asentoon riippuen ruoanlaitto-ohjelmasta (FRY / DEEP FRY-ohjelmassa ruokaa laitetaan, kun kansi on auki).
4. Kytke pistotulppa pistorasiaan.
5. Paina valitsemasi ruoanlaitto-ohjelman painike. Painikkeen merkkivalo syttyy.
6. Voit muuttaa ruoanlaitto-ohjelman oletuksena oleva aikaa painamalla "+" tai "–"-painiketta. Jos pidät painikkeen painettuna, arvot muuttuvat nopeammin.
7. Halutessasi aseta käynnistyksen lykkäys.
8. Valittu ruoanlaitto-ohjelma käynnistyy automaattisesti muutaman sekunnin asetusten syötön jälkeen. Valitsemasi ohjelman ajan laskenta alkaa siitä hetkestä, kun tuote on saavuttanut tarvittavat lämmön ja paineen kulhossa. Ellet ehtinyt asettaa kypsentämisaikaa tai käynnistyksen lykkäystä, paina REHEAT/CANCEL-painike ja syötä asetukset uudestaan.
9. Ohjelman loputtua kuuluu äänimerkki, käynnistyy lämpötilan ylläpito ja alkaa keittimen toiminta-aika tässä tilassa. Voit kytkeä lämpötilan ylläpidon pois päältä REHEAT/CANCEL-painikkeella.
10. Jätä sammunutkeitin 5 minuutiksi, jolloin paine kammion sisällä laskee.
11. Avaa varovasti höyryventtiili ja odota kunnes venttiilin aukosta tulee ulos koko höyry ja kuuma ilma. Avaa keittimen kansi.

Jos ruoanlaiton jälkeen kansi jää lukituksia, tarkista että höyryventtiili on auki. Jätä keitin jäähtymään muutamaksi minuutiksi ja yritä avata kansi uudestaan.

FRY / DEEP FRY-ohjelma
Ohjelma käytetään lihan, vihannesten, linnunlihan ja merenantimien paistamiseen, myös uppopaistamiseen. Lykätty käynnistys ja ajan asetus käsin tässä ohjelmassa eivät ole käytössä (oletuksena oleva aika 20 minuuttia). Ohjelma käyttää normaalia painetta, paistamisen aikana keittimen kantta ei saa käyttää.

Jos olet sattumalta sulkenut kannen naksahdukseen saakka, niin kansi voi lukkiutua automaattisesti (silloin et voi valvoa paistamista, sekoittaa tai käännellä tuotetta). Tässä tapauksessa pysäytä keitin, tarkista että höyryventtiili on auki, odota kunnes keitin jäähtyy ja avaa kansi. Tämän jälkeen voit jatkaa paistamista.

HUOMIO! FRY / DEEP FRY-ohjelmassa ruoan kypsentäminen tapahtuu maksimilämpötilalla. Ennen kun käytät keitintä seuraavan kerran, anna sille jäähtyä noin 15 minuuttia.

Uppopaistaminen:

1. Kaadakulhoonruoka-ohjeenvaatimamäärä öljyä, asennakulhokeittimenrunkoon. Tarkista että se on tiiviisti kuumennuselementin päällä.
2. Jätä keittimenkansiauki, kytkepistotulppapistorasiaan. Paina FRY / DEEP FRY-painike. Syttyy painikkeen merkkivalo, minkä jälkeen kulhon lämmitys alkaa.
3. Aseta kahva uppopaistokoriin (jos sinulla on käytössä REDMOND RAM-FB1-uppopaistokori, joka hankitaan erikseen). Puristakahvanalaosajaasennasetähän tarkoitettuun korin aukkoon. Vapautakahvajaselukkiutuuaukossa. Voit käyttää muidenkin valmistajien paistokoreja.
4. Aseta elintarvikkeet uppopaistokoriin. Ruokaohjeessa on mainittu aika ohjelman käynnistymisen jälkeen, kun uppopaistokori elintarvikkeineen on laskettava kulhoon. Laske kori kulhoon, purista kahvan alaosa ja ota se pois korista, jolloin kori jää kulhoon. Ole varovainen: öljy on erittäin kuumaa!
5. Ruokaohjeessa mainitun ajan kuluttua asenna kahva uppopaistokoriin (ks. k. 3), nosta se ja kiinnitä kulhon reunaan korissa olevan koukun avulla. Jätä kori näin vähäksi aikaa, jotta öljy valuisi pois.

STEAM/DESSERT-ohjelma
Ohjelmaa käytetään vihannesten, kalan, lihan, dieetti- ja kasvisruokien, sekä lastenruokien höyrytykseen, sekä erilaisten jälkiruokien valmistamiseen. Voit myös asettaa kypsentämisajan käsin 5 minuutista 25 minuuttiin 1 välein.

Ohjelma toteutuu korkeapaineella (ruoanlaiton aikana höyryventtiilin on oltava kiinni). Höyrytykseen on tarkoitettu höyrytysastia, joka sisältyy toimitukseen.

1. Kaada kulhoon 300–350 ml vettä.
2. Mittaa aineet ruoka-ohjeen mukaan, aseta ne tasaisesti höyrytysastiaan. Asenna ritilä kulhoon, aseta höyrytysastia sen päälle.
3. Asenna kulho keittimen runkoon, pyöritä vähän ja tarkista että se on tiiviisti kuumennuselementin päällä.
4. Noudata Yleistä järjestystä automaattisten ruoanlaitto-ohjelmien käytön yhteydessä.

SOUP/BOIL-ohjelma
Ohjelma käytetään erilaisten keittojen, lienten ja kompottien laittoon, sekä nakkien, pelmenien ja muiden pakastepuolivalmisteiden keittämiseen. Voit asettaa kypsentämisajan käsin 20 minuutista 50 minuuttiin 1 minuutin välein. Ohjelma toteutuu korkeapaineella (ruoanlaiton aikana höyryventtiilin on oltava kiinni).

OATMEAL/GRAIN-ohjelma
Ohjelma käytetään erilaisten puurojen valmistamiseen maitoon tai veteen. Voit asettaa kypsentämisajan käsin 8 minuutista 20 minuuttiin 1 minuutin välein.Ohjelma toteutuu korkeapaineella (ruoanlaiton aikana höyryventtiilin on oltava kiinni).

Vinkit maitopuurojen valmistamisesta monitoimikeittimessä/paine-liedellä
Käytä pastöroitu vähärasvainen maito. Maidon keittämistä yli vältyt seuraavasti:

- huuhtele huolellisesti kaikki kokojyväsuurimot (riisi, tattariryyni, hirsi, yms.);
- voitele monitoimikeittimen kulhoa voilla ennen puuron valmistamista;
- käytä aineet liitteenä olevan ruoka-ohjekirjanruoka-ohjeessa mainitussa suhteessa, pienennä tai lisää aineiden määrää samassa suhteessa, kun ruoka-ohjeessa on sanottu;
- joskäytättäysmaitoa, laimenna se juomavedellä 1:1.

BAKE-ohjelma
Ohjelma käytetään kakkujen, piirakoiden ja torttujen leipomiseen, sekä lihan ja kalan paistamiseen foliossa uunissa ja kinkun valmistamiseen. Voit asettaa kypsymisajan käsin 10 minuutista 4 tuntiin 5 minuutin välein.

Ohjelmatoimii normaalillapaineella (ruoanlaiton aikana höyryventtiilin on oltava auki).

Tässä ohjelmassa Lykätty käynnistys-toiminto ei ole käytössä.

STEW/PILAF-ohjelma
Ohjelma käytetään lihan, kalan, linnunlihan tai vihannesten hauduttamiseen, sekä pilahvin valmistamiseen. Voit asettaa kypsentämisajan käsin 15 minuutista 1 tuntiin 1 minuutin väleinn. Ohjelma toteutuu korkeapaineella (ruoanlaiton aikana höyryventtiilin on oltava kiinni).

III.LISÄMAHDOLLISUUDET

- Lastenruokien valmistaminen
- Astioiden ja hygieniatuotteiden sterilointi

IV. LISÄVARUSTEET

Optioina on myytävänä erilaisia monitoimikeittimen lisävarusteita. Kysymyksiin niiden valikoimasta, ostosta ja yhteensopivuudesta keittimesi kanssa vastaa virallinen maahantuoja.

RAM-CL1: pihdit, joilla otat kulhon keittimestä helposti ja turvallisesti. Eivät liu'u, eivätkä naarmuta kulhon pintaa.

RHP-M01: kinkkupuristin. Kinkun, kääryleiden ja muiden liha-, lintu- ja kalaherkkujen valmistamiseen ja maustamiseen tarkoitettu puristin.

RAM-FB1: uppopaistokori irrotettavalla kahvalla.

RB-A523: kulho tarttumattomalla pinnalla DAIKIN® (Japani). Korkealaatuisen tarttumattoman pinnoitteen ansiosta voit käyttää ruuanlaittoon vähemmän rasvaa ja aineiden luonnollinen maku säilyy.

RB-C520: kulho keraamisella pinnoitteella. Perinteisiin tarttumattomiin pinnoitteisiin verrattuna keraaminen pinnoite kestää mekaanista käsittelyä paremmin.

RB-S520: kulho ruostumattomasta teräksestä. Voit vispata valmista ruokaa suoraan kulhossa.

V. TUOTTEEN PUHDISTUS JA HUOLTO

Ennen keittimen puhdistamista tarkista että sen pistotulppa on otettu pois pistorasiasta ja se on täysin jäähtynyt. Ennen ensimmäistä käyttöä tai jos haluat poistaa hajuja ruoan laiton jälkeen puhdista tuotteen kulho ja kannen sisäpinta 9%:lla etiikkaliuoksella ja keitä puolta sitruunasta 15 minuutin ajan SOUP/BOIL-ohjelmaa käyttäen (tuotteen toimiessa paine-lietenä). Käytä puhdistukseen pehmeätä kangasta ja asianpesuaineita. Suosittelemme, että puhdistat keittimesi heti käytön jälkeen.

Älä käytä puhdistukseen pesuaineita tai pesuvälineitä, jotka voivat naarmuttaa keitintä, tai syövyttäviä aineita. Älä upota keittimen runkoa veteen tai puhdista juoksevan veden alla.

STOP *Puhdista keittimen runko tarpeen mukaan. Kulho on puhdistettava aina käytön jälkeen, sitä voi pestä myös asianpesukoneessa. Puhdistuksen jälkeen kuivata kulhon ulkopinta.*

Sisä- ja ulko-osasta koostuva irrotettava höyryventtiili, tiiviste ja lauhdevesiastia on myös puhdistettava joka monitoimikeittimen käytön jälkeen.

1. Vedä ulos kannenpäällä oleva höyryventtiilinkytkin ja puhdista se.
2. Purakannensisäpuolella oleva höyryventtiilin suoja, puhdista ja huuhtele se ja höyryventtiilin aukko lämpimällä juoksuvedellä.
3. Ruuvaa venttiilin suoja kiinni, asenna venttiilin kytkin paikoilleen ja paina kevyesti kiinnittääksesi.
4. Puravarovasti kannen sisäpuolella oleva tiiviste. Peseselämpimällä juoksevallavedellä. Asennatiivistepaikoilleen. Tiivisteen on oltava paikalla tasaisesti ja suoraan.
5. Kannen sisäpuolella sijaitsee myös painetta säätelevä sulkuventtiili. Poista lika huolellisesti itse venttiilistä ja kumitiivisteestä kostean pesusienen tai tiskirätin avulla.

Höyrynpäästöventtiili ja sulkuventtiili suositellaan pesemään jokaisen laitteen käyttökerran jälkeen.

Vedä varovasti lauhdevesiastia alas, pese se ja asenna paikoilleen.

VI. RUOANLAITTOVINKKEJÄ

Erilaisten elintarvikkeiden höyrytysaika paineella

Nro	Elintarvike	Paino, g / määrä	Vden määrä, ml	Kypsentämisaika, min
1	Sian-/naudanfilee (kuutioita 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15/25
2	Lampaanfilee (kuutioita 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Kanafilee (kuutioita 1,5 x 1,5 cm)	500	500	8
4	Lihapullat/lihapyörykät	180 (6 kpl) / 450 (3 kpl)	500	10/12
5	Kalafilee	500	500	10
6	Salaattikatkaravut (kuoritut, pakaste)	500	500	5
7	Peruna (kuutioita 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Porkkana (kuutioita 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Punajuuri (kuutioita 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 tunti 10 min
10	Vihannekset (pakaste)	500	500	10
11	Höyrytettykananmuna	3 kpl	500	10

Huom.! Nämä ohjeet ovat vain suuntaa-antavia. Tosiasiallinen kypsentämisaika voi olla erilainen suosituksiin verrattuna riippuen elintarvikkeen laadusta tai maustasi.

Ruoanlaitto-ohjelmat (tehdasasetukset)

Ohjelma	Käyttösuositukset	Oletuksena aika kypsentämisaika	Käsinasennettava kypsentämisaika / aikaväli	Käynnistyksen kyky	Lämpötilan ylläpito
FRY / DEEP FRY	Lihan, kalan. vihannesten paistaminen; lisukkeiden valmistaminen; uppopaistaminen	20 min	–	–	–
STEAM/DESSERT	Liha-, kala-, javihannesruokienvalmistaminen, puolivalmisteidenkeittäminen; vihannessoseiden, jälkiruokienjahillonvalmistaminen	15 min	5 min – 25 min / 1 min	+	+
SOUP/BOIL	Keittojen, lienten ja kompottien valmistaminen, sekä nakkien, muiden pakastepuolivalmisteiden keittäminen	40 min	20 min – 50 min / 1 min	+	+
OATMEAL/GRAIN	Puurojen valmistamiseen maitoon tai veteen, sekä lisukkeiden valmistaminen	12 min	8 min – 20 min / 1 min	+	+
BAKE	Kakkujen, piirakoiden ja torttujen leipominen, sekä kinkun valmistaminen ja lihan ja kalan paistaminen (foliossa) uunissa	35 min	10 min – 4 tuntia / 5 min	–	+
STEW/PILAF	Lihan, kalan tai vihannesten hauduttaminen, sekä sianpotkan ja erilaisten pilahvien valmistaminen	30 min	15 min – 1 tunti / 1 min	+	+

VII. ENNEN KUN VIET KEITTIMESI KORJAUKSEEN

Näytöllä oleva vikailmoitus	Mahdollinen vika	Vian korjaus
E1	Paineanturin vika	Ota pistotulppa pois pistorasiasta, anna keittimelle jäähtyä. Sulje kansi tiiviisti. Ellei vikailmoitus häviää, vie keittimesi auktorisoituun huoltamoon.
E3	Järjestelmävika, ohjauskorttitaikuumennuselementtion mahdollisesti viallinen	vie keittimesi auktorisoituun huoltamoon.
E5	Ylikuumentaminen	Ota pistotulppa pois pistorasiasta, anna keittimelle jäähtyä

Vika	Mahdollinen syy	Korjaus
Keitin ei käynnisty	Keitin ei saa virtaa	Tarkista verkon jännite
Kansieioletiiviistirungossa. Ruoanlaiton aikana kannen alta tulee höyryä.	Kannen tiiviste on asennettu väärin tai puuttuu.	Asenna tiiviste oikein.
	Kannentiivisteon likainen	Puhdista tiiviste
	Tiiviste on deformoitu	Vaihda tiiviste uuteen
Ruoanlaitto kestää liian kauan	Sähkökatkoja	Tarkistaverkonjännite
	Kulhon ja kuumennuselementin välissä on epäpuhtauksia	Poista epäpuhtaus
	Kulho on vinosti keittimen rungossa	Asenna kulho suoraan
	Kuumennuselementti on likainen	Ota pistotulppa pois pistorasiasta, anna keittimelle jäähtyä. Puhdista kuumennuselementti

VIII. TAKUU

Tällä tuotteella on perusteltua 2 vuotta ostopäivästä. Takuuaikana, valmistaja sitoutuu korjata, osien vaihto tai vaihtamista tuotteiden valmistuksen aiheuttamia vikoja huonolaatuisia materiaaleja ja ammattitaitoa. Takuu tulee voimaan vain, jos ostopäivästä on vahvistettu leima ja myyjän allekirjoitus myymälä alkuperäi tsessä akuukortissa. Tämä takuu on voimassa vain siinä tapauksessa, että tuotetta on käytetty ohjeiden mukaisesti käsin, ei korjata tai purkaa ja voi vaurioitua virheellisestä käsittelystä sekä säilyttää täydellinen tuote. Tämä takuu ei kata normaalia kulumista eriä ja tarvikkeet (suodattimet, lamput, keraaminen ja teflon-pinnoite, tiivisteet, jne.).

Laitteen käyttöaika ja takuu lasketaan myyntipäivästä tai valmistuspäivästä (jos laitteen myyntipäivästä ei ole tietoa).

Laitteen valmistuspäivä löytyy sarjanumerosta, joka sijaitsee identifiointitarralla laitteen rungossa. Sarjanumero koostuu 13 merkistä. 6. ja 7. merkit merkitsevät laitteen valmistuskuukautta ja 8. merkki valmistusvuotta.

Tehtaalla asetettu elämän laitteen on 5 vuotta alkaen ostopäivästä, edellyttäen, että se on toiminut näiden ohjeiden mukaisesti ja soveltaa teknisiä standardeja.

Pakkaus, ohjekirjat, sekä laite on hävitettävä paikallisten kierrätyksen ohjelmin mukaan. Älä hävitä näitä tuotteita tavallisen kotitalousjätteen kanssa.

FIN

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

SAUGOS PRIEMONĖS

⚠ *Gamintojas neatsako už pažeidimus, padarytus nesilaikant saugos technikos ir gaminio eksploatavimo taisyklių.*

- Šis elektros prietaisas yra daugiafunkcis įrenginys maistui gaminti buitinėmis sąlygomis, jis gali būti naudojamas butuose, užmiesčio namuose, viešbučių kambariuose, parduotuvių buitinėse patalpose, biuruose arba kitomis panašiomis nepramoninio eksploatavimo sąlygomis. Jei prietaisą naudosite pramoniniais arba kitais tikslais, kuriais naudoti jis neskirtas, bus laikoma, kad buvo pažeistos prietaiso tinkamo eksploatavimo sąlygos. Tuo 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.
- Prietaisą junkite tik į elektros lizdą, kuriame yra įžeminimas – tai privalomas reikalavimas, apsaugantis nuo elektros smūgio. Naudodami ilginimo laidą, įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.

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

- Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo, kai baigiate 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.

⚠ *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.

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

- Šis prietaisas nėra skirtas naudotis žmonėms (taip pat vaikams), turintiems fizinių, nervų ar psichikos sutrikimų bei turintiems nepakankamai patirties ir įgūdžių, išskyrus atvejus, kai tokie žmonės yra prižiūrimi arba juos naudotis prietaisu išmoko atsakingas už jų saugą žmogus. Būtina prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu ir jo dalimis bei gamykline pakuote. Vaikai neturi valyti bei tvarkyti prietaiso be suaugusiųjų priežiūros.
- 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.

Techninės charakteristikos

Modelis	RMC-PM4506
Galingumas	900 W
Įtampa	220-240 V, 50 Hz
Dubens talpa	4,8 l
Dubens danga	neprisvylanti DAIKIN® (Japonija) danga
Ekranas	šviesos diodų
Garų vožtuvas	nuimamas
Apsaugos sistema	4 lygių:

- garų išleidimo vožtuvas
- blokavimo vožtuvas
- temperatūros saugiklis
- perteklinio slėgio jutiklis

Automatinės programos

1. FRY / DEEP FRY (KEPIMAS/GILUS KEPIMAS)
2. STEAM /DESSERT (GARINIMAS/DESERTAI)
3. SOUP/BOIL (SRIUBA/SULTINYS)
4. OATMEAL /GRAIN (PIENIŠKA KOŠĖ/KRUOPOS)
5. BAKE (KEPINIAI)
6. STEW/PILAF (TROŠKINIMAS/PLOVAS)

Funkcijos

Automatinis pašildymas	iki 8 valandų
Patiekalų šildymas	iki 8 val.
Atidėtas paleidimas	iki 24 valandų

Komplektacija

Daugiafunkcis greitpuodis	1 vnt.
Dubuo su nepriskvylančia danga	1 vnt.
Talpa, skirta maistui gaminti garuose	1 vnt.
Grotelės	1 vnt.
Plokščias šaukštas	1 vnt.
Samtis	1 vnt.
Dozatorius	1 vnt.
Knyga „100 receptų"	1 vnt.
Vartotojo vadovas	1 vnt.
Techninio aptarnavimo knygelė	1 vnt.
Elektros maitinimo kabelis	1 vnt.

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

Prietaiso įranga A1

1. Prietaiso korpusas.
2. Valdymo pultas su ekranu.
3. Rankenos prietaisui nešti.
4. Prietaiso dangtis.
5. Dangčio rankena.
6. Garų išleidimo vožtuvo jungiklis.
7. Garų išleidimo vožtuvas.
8. Tinklo kabelis su kištuku.
9. Pagrindas su guminėmis kojelėmis.
10. Talpa, skirta maistui gaminti garuose.
11. Grotelės.
12. Dozatorius.
13. Samtis.
14. Plokščias šaukštas.
15. Dubuo su nepriskvylančia danga.
16. Blokavimo vožtuvas
17. Kondensato surinkimo indas

Valdymo pultas A2

1. Programos „FRY / DEEP FRY" pasirinkimo mygtukas.
2. Programos „STEAM /DESSERT" pasirinkimo mygtukas.
3. Programos „SOUP/BOIL" pasirinkimo mygtukas.
4. „–" – gaminimo laiko ir atidėto paleidimo reikšmės mažinimo mygtukas.
5. „REHEAT/CANCEL" (PAŠILDYTI/ATŠAUKTI) – gaminimo ir automatinio pašildymo programų sustabdymo mygtukas; visų nuostatų atšaukimas; pašildymo įjungimas.
6. Šviesos diodų ekranas.
7. Programos „OATMEAL /GRAIN" pasirinkimo mygtukas.
8. Programos „BAKE" pasirinkimo mygtukas.
9. Programos „STEW/PILAF" pasirinkimo mygtukas.
10. „+" – gaminimo laiko ir atidėto paleidimo reikšmės didinimo mygtukas.
11. Veikimo po slėgiu indikatorius.
12. „TIMER" (LAIKMATIS) – atidėto paleidimo funkcijos įjungimo mygtukas.

I. PRIEŠ JUNGIANT PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

Atsargiai išpakuokite gaminį, pašalinkite visas pakavimo medžiagas ir reklaminius lipdukus, išskyrus lipduką, kuriame nurodytas serijos numeris. Ant gaminio nesant serijos numerio, automatiškai panaikinama teisė gauti garantinį aptarnavimą. Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna šluoste. Dubenį praskalaukite šiltu muiluotu vandeniu. Kruopščiai nusausinkite. Naudojant pirmą kartą, gali atsirasti pašalinis kvapas, tačiau tai nėra prietaiso gedimo požymis. Tokiu atveju prietaisą tiesiog reikia išvalyti (žr. „Daugiafunkcio puodo priežiūra").

Dėmesio! Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.

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

II. DAUGIAFUNKCIO PUODO EKSPLOATACIJA

Prieš eksploataciją

Pastatykite prietaisą ant tvirto, lygaus ir horizontalaus paviršiaus, kad iš garų vožtuvo išeinantys karšti garai nepatektų ant tapetų, dekoratyvinių dangų, elektroninių prietaisų ir kitų daiktų ar medžiagų, kurias gali sugadinti padidinta drėgmė ir temperatūra. Prieš gaminant maistą įsitikinkite, kad nebūtų pažeistos išorinės ir matomos vidinės daugiafunkcio puodo dalys. Tarp dubens ir kaitinimo elemento negali būti jokių pašalinių daiktų.

Dangčio uždėjimas

Prietaisas turi nuimamą dangtį, kurį uždarius, prietaisas yra hermetizuojamas. To reikia tinkamam prietaiso veikimui.

1. Paimkite dangtį už rankenos, uždėkite ant prietaiso korpuso taip, kad garų išleidimo vožtuvas būtų priešingoje ekrano pusėje.
2. Laikydami už rankenos ir nespaudžiant dangčio, sukite ją prieš laikrodžio rodyklę, kol sutaps ant dangčio ir korpuso esantys grioveliai (maždaug 20-30°). Dangtis ant korpuso turi nusileisti tiesiai.
3. Užfiksuokite dangtį, maksimaliai pasukę jį prieš laikrodžio rodyklę.

Dėmesio! Atidarant dangtį nenaudokite jėgos. Esant aukštam slėgiui, dangtis automatiškai užsiblokuoja. Todėl jeigu dangtis lengvai neatsidaro, atidarykite garų išleidimo vožtuvą ir sulaukite, kol prietaiso viduje sumažės slėgis.

Kepti produktus rekomenduojama esant atidarytam dangčiui. Jeigu recepte rašoma, jog dangtis turi būti uždarytas, tiesiog uždėkite jį ant prietaiso, bet nefiksuokite.

Garų vožtuvas

Ant prietaiso dangčio yra garų išleidimo vožtuvas, kurį reikia nustatyti į vieną iš jo darbinių padėčių, priklausomai nuo pasirinkto gaminimo būdo. Jeigu vožtuvo jungiklis yra:

- „CLOSE" (uždaryta) padėtyje, darbinėje kameroje bus palaikomas aukštas slėgis (greitpuodžio režimas);
- „OPEN" (atidaryta) padėtyje, gaminama esant įprastiniam slėgiui (daugiafunkcio puodo režimas).

Gaminant patiekalus, kuriems nereikia didelio skysčių kiekio (plovą ir pan.), garų išleidimo vožtuvą galima atidaryti ši karto, užbaigus gaminimo procesą. Jeigu veikiant slėgiui yra gaminami skysti arba tyrės konsistencijos patiekalai, reikia palaukti 5-10 min., kad prietaisas atvėstų, ir tik tuomet atidaryti vožtuvą. Priešingu atveju kartu su garais gali ištykšti ir karštų skysčių.

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

Prietaiso naudojimas greitpuodžio režime

Esant uždarytam garų išleidimo vožtuvui, hermetizuojama darbinė prietaiso kamera, kurioje kaitinimo proceso metu kaupiamas ir palaikomas aukštas slėgis. Dangtis užsiblokuoja.

Daugiafunkcis greitpuodis REDMOND RMC-PM4506 turi kelių lygių apsaugos sistemą. Jeigu kameroje esantys temperatūros arba slėgio jutikliai nebeatitiks reikalingų parametrų, sistema nutrauks gaminimo procesą. Rodikliams susinormalizavus, gaminimo procesas atsinaujins. Jei per nustatytą laiko tai neįvyksta, specialus įrenginys nutrauks elektros maitinimo grandinę ir pilnai sustabdys daugiafunkcio greitpuodžio veikimą.

Dėmesio! Draudžiama gaminti greitpuodžio režime be vandens arba kitų skysčių, jeigu jų kiekis yra mažesnis nei 2 dozatoriai.

Draudžiama naudoti greitpuodžio režimą produktams kepti riebaluose, esant slėgiui. Smulkintas daržoves, jeigu reikia, galima patroškinti nedideliame kiekyje riebalų ar sultinio ESANT ATIDARYTAM DANGČIUI.

Draudžiama užpildyti dubenį produktais ir vandeniu daugiau nei 2/3 jo turinio. Brinkstančių arba putojančių produktų (špinatų, ryžių, pupų, makaronų, mantų ir kt.) – ne daugiau kaip 1/2 turinio.

Funkcija „Paleidimo atidėjimas"

Ši funkcija leidžia atidėti gaminimo procesą nuo 30 min. iki 24 val., 30 min. intervalu. Nerekomenduojama naudoti atidėto paleidimo funkcijos, jeigu recepte numatyti greitai gendantys produktai (kiaušiniai, šviežias pienas, mėsa, sūris ir t. t.).

1. Išsirinkus gaminimo programą spauskite „Отложенный старт" mygtuką. Spaudžiant „+" ir „–" mygtuką nustatykite programos atidėto paleidimo laiką. Norint greitai pakeisti gaminimo laiko reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.
2. Praėjus kelioms sekundėms po nustatymo, prasidės atgalinė programos laiko atskaita iki paleidimo.
3. Norint atšaukti nuostatas, spauskite mygtuką „REHEAT/CANCEL". Tuomet iš naujo įveskite programos parametrus.

„Start Delay" (atidėto paleidimo) funkcija neprieinama programose „FRY / DEEP FRY" ir „BAKE".

Nustatant atidėto paleidimo laiką turėkite omenyje, kad pasirinktos programos veikimas ir atgalinė gaminimo laiko atskaita prasidės tik prietaisui pasiekus reikalingos temperatūros ir slėgio.

Gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinis pašildymas)
Esant įjungtai šiai funkcijai, prietaisas gali palaikyti gatavo patiekalo temperatūrą 8 val., 60-80°C diapazone. Ji įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programai ir pasigirdus garsiniam signalui. Tuo metu įsižiebia mygtuko „REHEAT/CANCEL" indikatorius, o ekrane rodoma šio veikimo režimo tiesioginė laiko atskaita kas minutę. Norint atjungti automatinį pašildymą, spauskite „REHEAT/CANCEL" mygtuką. Mygtuko indikatorius užges, prietaisas persijungs į laukimo režimą.

Patiekalų šildymo funkcija
Šia funkcija galima pašildyti šaltą patiekalą iki 60-80°C temperatūros.

1. Sudėkite maisto produktus į dubenį. Įstatykite jį į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad jis glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu. Uždarykite ir užblokuokite dangtį.
2. Perjunkite garų išleidimo vožtuvo jungiklį į „CLOSE" padėtį. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
3. Spauskite mygtuką „REHEAT/CANCEL". Įsižiebs mygtuko indikatorius, ekrane bus rodoma tiesioginė šildymo laiko atskaita. Prietaisas pašildys patiekalą ir palaikys jo temperatūrą 8 val., tuomet ši funkcija automatiškai išsijungs.
4. Norint nutraukti pašildymą, spauskite „REHEAT/CANCEL" mygtuką. Mygtuko indikatorius užges, prietaisas persijungs į laukimo režimą.

Bendroji veiksmų eiga naudojant prietaisą
1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiamą, recepte nurodytą produktų kiekį ir sudėkite į dubenį. Sekite, kad visi produktai, įskaitant skysčius, būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios, žymos.
2. Įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad dubuo glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu.
3. Sandariai uždarykite dangtį, o garų vožtuvą nustatykite į „OPEN" arba „CLOSE" padėtį, priklausomai nuo gaminimo programos (režime „FRY / DEEP FRY" gaminama esant atidarytam dangčiui).
4. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
5. Spauskite atitinkamą gaminimo programos mygtuką. Įsižiebs mygtuko indikatorius.
6. Norint pakeisti kiekvienai programai pagal nutylėjimą nustatytą gaminimo laiką, spauskite mygtuką „+" ir „–". Norint greitai pakeisti gaminimo laiko reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.
7. Esant poreikiui, nustatykite atidėto paleidimo laiką.
8. Praėjus kelioms sekundėms po nustatymo, automatiškai bus paleista gaminimo programa. Atgalinė prietaiso veikimo atskaita prasidės dubenyje pasiekus reikalingą temperatūrą ir slėgį. Jeigu nespėjote įvesti gaminimo arba atidėto paleidimo laiko, spauskite mygtuką „REHEAT/CANCEL" ir dar kartą įveskite nuostatas.
9. Pasibaigus programos veikimui, pasigirs signalas, įsijungs automatinio pašildymo funkcija ir prasidės tiesioginė prietaiso veikimo laiko atskaita šiame režime. Norint atjungti automatinį pašildymą, spauskite „REHEAT/CANCEL" mygtuką.
10. Palikite išjungtą prietaisą 5 min., kad darbinėje kameroje sumažėtų slėgis.
11. Atsargiai atidarykite garų išleidimo vožtuvą ir palaukite kol iš vožtuvo plyšių nustos eiti garai ir karštas oras. Nukelkite prietaiso dangtį.

Jei pasibaigus gaminimo laikui dangtis yra užblokuotas, įsitikinkite, kad atidarytas garų išleidimo vožtuvas. Leiskite prietaisui kelias minutes atvėsti ir dar kartą pabandykite atidaryti dangtį.

Programa „FRY / DEEP FRY"
Rekomenduojama daržovėms, mėsai, paukštienai ir jūros gėrybėms kepti taip pat ir gruzdintuvėje. Atidėto paleidimo funkcija ir gaminimo laiko reguliavimas šioje programoje nėra įmanomas (veikimo trukmė – 20 min.). Programa veikia esant normaliam slėgiui, veikimo metu prietaiso dangtis turi būti nukeltas.

Jeigu netyčia uždarėte ir užfiksavote dangtį, gali suveikti automatinio blokavimo mechanizmas (negalėsite matyti ir kontroliuoti kepimo proceso, maišyti arba vartyti produktų). Tokiu atveju sustabdykite gaminimo procesą, įsitikinkite, kad yra atidarytas garų išleidimo vožtuvas, palaukite, kol prietaisas atvės ir tik tuomet atidarykite dangtį. Tuomet procesą galima tęsti.

DĖMESIO! Gaminant „FRY / DEEP FRY" programa, prietaisas veikia esant maksimaliai temperatūrai. Prieš pakartotinai naudojant šią programą, prietaisas maždaug 15 min. turi pilnai atvėsti.

Kepant gruzdintuvėje:
1. Kaip nurodyta recepte, įpilkite į dubenį reikalingą aliejaus kiekį, įstatykite jį į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad dubuo glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu.
2. Neuždarius prietaiso dangčio, įjunkite jį į elektros maitinimo tinklą. Spauskite mygtuką „FRY / DEEP FRY". Įsižiebs mygtuko indikatorius, dubuo pradės kaisti.
3. Į kepimo krepšį įstatykite ranketą (tuo atveju, jei naudojate kepimui skirtą krepšelį REDMOND RAM-FB1, įsigyjama atskirai). Norint tai padaryti, suspauskite rankenos pagrindą ir įstatykite į krepšyje esantį tam skirtą plyšį. Atleiskite ranketą ir ji užsifiksuos. Gruzdintuvėje taip pat galima naudoti ir kitų gamintojų krepšelius.
4. Į krepšelį sudėkite gruzdintuvėje gaminti paruoštus produktus. Praėjus recepte nurodytam programos veikimo laikui, įstatykite krepšelį su produktais į dubenį. Suspauskite rankenos pagrindą ir atjunkite ją nuo krepšelio, kad šis liktų dubenyje. Būkite atsargūs: aliejus labai karštas!
5. Praėjus recepte nurodytam laikui, įstatykite ranketą į krepšelį, skirtą kepti gruzdintuvėje (žr. 3 p.), kilstelėkite ir pakabinkite ant dubenio krašto specialiu, ant krepšelio esančiu kabliuku. Palikite kuriam laikui kabėti, kad nevarvėtų riebalai.

Programa „STEAM/DESSERT"
Rekomenduojama daržovėms, žuvims, mėsai, dietiniams ir vegetariškiems patiekalams, o taip pat vaikų maistui ir įvairiems desertams gaminti garuose. Galimas gaminimo laiko reguliavimas nuo 5 iki 25 min. Diapazone, 1 min. intervalu.

Programa veikia esant aukštam slėgiui (gaminant garų išleidimo vožtuvas turi būti uždarytas).

Gaminant garuose, naudokite specialią talpą (yra komplekte):

1. Įpilkite į dubenį 300-350 ml vandens.
2. Paruoškite recepte nurodytą produktų kiekį, tolygiai paskirstykite talpoje, skirtoje gaminti garuose. Į dubenį įdėkite groteles ir ant jų pastatykite talpą.
3. Įstatykite jį į prietaiso korpusą, šiek tiek pasukite ir įsitikinkite, kad jis glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu.
4. Sekite skyriaus „Bendroji veiksmų eiga naudojant prietaisą" nurodymus.

Programa „SOUP/BOIL"
Programa skirta sultiniams, sriuboms, kompotams, o taip pat dešrelėms, koldūnams ir kitiems šaldytiems pusfabrikačiams virti. Galimas gaminimo laiko reguliavimas nuo 20 iki 50 min. Diapazone, 1 min. intervalu. Programa veikia esant aukštam slėgiui (gaminant garų išleidimo vožtuvas turi būti uždarytas)..

Programa „OATMEAL/GRAIN"
Programa skirta įvairioms košėms piene ir vandenyje virti. Galimas gaminimo laiko reguliavimas nuo 8 iki 20 min. Diapazone, 1 min. intervalu. Programa veikia esant aukštam slėgiui (gaminant garų išleidimo vožtuvas turi būti uždarytas).

Rekomendacijos, daugiafunkciame greitpuodyje verdant pieniškas košes
Naudokite neriebų pasterizuotą pieną. Tam, kad pienas neišvirtų:

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

Programa „BAKE"
Programa skirta keksams, biskvitui, pyragams, o taip pat mėsai ir žuvims folijoje kepti. Galimas gaminimo laiko reguliavimas nuo 10 min. iki 4 val. Diapazone, 5 min. intervalu. Programa veikia esant normaliam slėgiui (gaminant garų išleidimo vožtuvas turi būti atidarytas). Šioje programoje atidėto paleidimo funkcija neprieinama.

Programa „STEW / PILAF"
Programa skirta mėsai, žuvims, daržovėms troškinti ir plovui virti. Galimas gaminimo laiko reguliavimas nuo 15 min. iki 1 val. diapazone, 1 min. intervalu. Programa veikia esant aukštam slėgiui (gaminant garų išleidimo vožtuvas turi būti uždarytas).

III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Vaikų maisto ruošimas
- Indų ir asmens higienos priemonių sterilizavimas

IV. PAPILDOMI PRIEDAI

Papildomus daugiafunkcio greitpuodžio priedus galima įsigyti atskirai. Iškilus klausimų dėl prekių asortimento, jų įsigijimo ir suderinamumo su jūsų turimu modeliu, kreipkitės į jūsų šalyje esantį oficialų prietaiso pardavėją.
RAM-CL1 – žnyplės, skirtos patogiai ir saugiai išimti dubenį. Neslysta ir nebraižo išorinio talpos paviršiaus.
RHP-M01 – vyniotinių spaustuvas. Spaustuvas skirtas kumpiams, vyniotiniams ir kitiems mėsos, paukštienos ar žuvų delikatesams su įvairiais priedais, gaminti.
RAM-FB1 – krepšys su rankena, skirtas kepti gruzdintuvėje.
RB-A523 – dubuo su neprisvylančia danga DAIKIN® (Japonija), 5 l. Aukštos kokybės neprisvylančios dangos dėka galima kepti su nedideliu riebalų kiekiu, tokiu būdu išsaugant natūralų produktų skonį.
RB-S520 – nerūdijančio plieno dubuo, 5 l. Pagamintą maistą galima plakti ir smulkinti pačiame dubenyje.
RB-C520 – dubuo su keramine danga. Kitaip, nei neprisvylanti, keraminė danga yra atsparesnė mechaniniam poveikiui.

V. DAUGIAFUNKCIO PUODO PRIEŽIŪRA

Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapus po maisto gaminimo, rekomenduojame nuvalyti dubenį ir vidinį prietaiso dangtį 9 proc. acto tirpalu ir 15 minučių pavirinti pusę citrinos „SOUP/BOIL" programa (greitpuodžio režime).

Prietaisui valyti naudokite minkštą audinį ir indų plovimo priemones. Rekomenduojame prietaisą valyti iš karto po jo naudojimo.

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

Korpusas valomas pagal poreikį. Dubenį rekomenduojama plauti po kiekvieno naudojimo, taip pat galima plauti indaplovėje. Išplovus dubenį, išorinį jo paviršių nušluostykite.

Po kiekvieno prietaiso naudojimo rekomenduojama išvalyti ir garų vožtuvą, kurį sudaro išorinė ir vidinė dalys, guminę tarpinę ir kondensato talpą:

1. Traukdami į viršų nuimkite išorinėje dangčio pusėje esantį garų išleidimo vožtuvo jungiklį ir jį nuvalykite.
2. Atsukite vidinėje dangčio pusėje esantį garų išleidimo vožtuvo apsauginį gaubtą, nuvalykite ir praskalaukite jį bei garų išleidimo vožtuvo plyšį šilta vandens srove.
3. Prisukite vidinį vožtuvo gaubtą, įstatykite jungiklį į vietą ir lengvai spustelėję užfiksuokite.
4. Atsargiai nuimkite išorinėje dangčio pusėje esančią guminę tarpinę. Nuplaukite šilto vandens srove. Įdėkite gumą į vietą. Tarpinė guma turi būti įdėta tiesiai.
5. Vidinėje dangčio pusėje taip pat yra slėgio reguliavimo blokavimo vožtuvas. Drėgna kempine arba virtuviniu rankšluosčiu kruopščiai pašalinkite nešvarumus nuo vožtuvo ir tarpinės gumos.

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

Kondensato konteinerį atjunkite atsargiai, traukdami žemyn. Nuplaukite ir įdėkite į vietą

VI. COOKING TIPS

Steaming Under Pressure Time Chart

#	Product	Weight, g/pcs	Water, ml	Cooking time, min
1	Pork/beef fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	15/25
2	Mutton fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	25
3	Chicken fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	8
4	Meatballs/cutlets	180 (6 pcs.) / 450 (3 pcs.)	500	10/12
5	Fish fillet	500	500	10
6	Shrimps (cooked, peeled, frozen)	500	500	5
7	Potatoes (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	15
8	Carrots (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	35
9	Beet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	1 hour 10 minutes
10	Frozen vegetables	500	500	10
11	Steamed eggs	3 pcs.	500	10

Remember, that these are general recommendations only. In reality, cooking time may vary from the recommended one, depending on the quality of the product used and on your personal preferences.

Table of Default Settings

Program	Recommendations for use	Default cooking time	Time adjustment range/ intervals	Time Delay	Keep Warm
FRY / DEEP FRY	Recommended for frying and deep frying meat, fish, vegetable, and seafood dishes	20 min	–	–	–
STEAM / DESSERT	Recommended for steaming meat, fish, and vegetable dishes; for making fruit purees, desserts, and jams	15 min	5 min – 25 min / 1 min	+	+
SOUP/BOIL	Recommended for making soups, broths; for cooking sausages, eggs, etc.	40 min	20 min – 50 min / 1 min	+	+
OATMEAL/GRAIN	Recommended for cooking different porridges and grain side dishes	12 min	8 min – 20 min / 1 min	+	+
BAKE	Recommended for baking cakes, pies, and puddings; for roasting meat, fish, and vegetables in foil	35 min	10 min – 4 hours / 5 min	–	+
STEW/PILAF	Recommended for making meat, fish, and vegetable stews; for cooking rice pilafs	30 min	15 min – 1 hour / 1 min	+	+

VII. PRIEŠ KREIPIANTIS Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

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

Gedimas	Galima priežastis	Gedimo šalinimas
Neįsijungia.	Nėra maitinimo iš elektros tinklo.	Patikrinkite elektros tinklo įtampą.
Dangtis su prietaiso korpusu jungiasi nehermetiškai. Gaminant maistą, iš po dangčio kyla garai.	Dangtyje nėra tarpinio žiedo arba jis įdėtas kreivai.	Įdėkite žiedą tiesiai.
	Dangtyje esantis tarpinis žiedas nešvarus.	Nuplaukite žiedą.
	Tarpinis žiedas deformavosi.	Pakeiskite jį nauju.
Per ilgai gaminamas patiekalas.	Nėra maitinimo iš elektros tinklo.	Patikrinkite elektros tinklo įtampą.
	Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko svetimkūnis.	Pašalinkite svetimkūnį.
	Dubuo prietaiso korpuse stovi kreivai.	Pastatykite dubenį tiesiai.
	Nešvarus kaitinimo elementas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą.

VIII. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam prietaisui suteikiama 2 metai garantija nuo jo įsigijimo dienos. Garantijos galiojimo laikotarpiu gamintojas įsipareigoja pašalinti bet kuriuos gamybos defektus sutaisydamas prietaisą, pakeisdamas jo dalis arba visą gaminį, jeigu defektai atsirado dėl nepakankamos medžiagų ar surinkimo kokybės. Garantija galioja tik tuo atveju, jeigu pardavimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu originaliame garantiniame talone. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminys buvo naudojamas laikantis eksploatavimo instrukcijos, nebuvo remontuojamas, išardytas ir nebuvo pažeistas dėl netinkamo naudojimo, taip pat jeigu išsaugotas visas gaminio komplektas. Ši garantija netaikoma, jei gaminys ir jo priedai (filtrai, lemputės, nesvylančios dangos, sandarinimo žiedai ir kt.) natūraliai estetiškai susidėvėjo.

Gaminio eksploatavimo laikas ir garantinių įsipareigojimų terminas skaičiuojamas nuo pardavimo datos arba nuo pagaminimo datos (tuo atveju, kai pardavimo datos negalima nustatyti).

Prietaiso pagaminimo datą galima rasti serijos numeryje, kuris nurodytas identifikavimo lipduke ant gaminio korpuso. Serijos numeris yra iš 13 ženklų. 6-asis ir 7-asis ženklas reiškia mėnesį, 8-asis – prietaiso pagaminimo metus.

Gamintojo nustatytas prietaiso eksploatavimo terminas yra 5 metai nuo jo įsigijimo datos. Šiam terminui galioja sąlyga, kad gaminys eksploatuojamas vadovaujantis šia instrukcija ir techniniais standartais.

Pakuotę, naudojimo vadovą, taip pat patį prietaisą reikia perdirbti vadovaujantis atliekų perdirbimo vietos programa. Rūpinkitės aplinka: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

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

DROŠĪBAS PASĀKUMI

Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.

- Šī elektroiekārta ir daudzfunkcionāla ierīce ēdiena gatavošanai mājas apstākļos un to var izmantot dzīvokļos, laiku mājās, viesnīcu numuros, ofisu un veikalu palīgtelpās vai citās līdzīgās vietās. Ierīce 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 pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai tā spriegums atbilst norādītajam ierīces spriegumam (skat. tehnisko specifikāciju vai izstrādājuma rūpnīcas plāksnīti).
- Izmantojiet pagarinātāju, kurš atbilst ierīces enerģijas patēriņam. Parametru neatbilstība var radīt īssavienojumu vai kabeļa aizdegšanos.
- Pieslēdziet ierīci tikai kontaktligzdām ar sazemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju pārliecinieties, ka tas arī ir ar sazemējumu.

⚠ *UZMANĪBU! Ierīces darbības laikā tās korpuss, trauks un metāliskās detaļas uzkarst! Esiet uzmanīgi! Izmantojiet virtuves cimdus! Atverot ierīces vāku, nepārliecieties pār to, lai izvairītos no aplaucēšanās ar tvaiku..*

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

⚠ *Atcerieties: nejaušs strāvas vada bojājums var izraisīt tāda veida bojājumus, kuri neatbilst*

garantijas noteikumiem, kā arī radīt elektriskās strāvas triecienu. Bojātais strāvas vads ir steidzami jānomaina servisa centrā.

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

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

- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (tajā skaitā bērniem), kam ir fiziski, neiroloģiski vai psihiski traucējumi, vai nepietiekama pieredze un zināšanas, izņemot gadījumus, kad tādas personas uzrauga vai šīs ierīces lietošanas apmācību veic persona, kura atbild par viņu drošību. Neļaujiet bērniem rotaļāties ar šo ierīci, tās sastāvdaļām, kā arī rūpnīcas iepakojumu. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.
- Aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai izmaiņas tās konstrukcijā. Ierīces remontu drīkst veikt tikai autorizēta servisa centra speciālists. Neprofesionāli veikti darbi var novest pie ierīces bojājuma, traumām un īpašuma bojājumiem.

Tehniskie parametri

Modelis	RMC-PM4506
Jauda	900 W
Spriegums	220-240 V, 50 Hz
Trauka tilpums	4,8 l
Trauka pārklājums	pretpiedeguma Daikin® (Japāna)
Displejs	LED
Tvaika vārsts	noņemams
Aizsardzības sistēma	4 līmeņu:

- tvaika izplūdes vārsts
- pretvārsts
- temperatūras drošinātājs
- pārpalikuma spiediena sensors

Automātiskās programmas

1. FRY / DEEP FRY (CEPŠANA/FRITĒŠANA)
2. STEAM/DESSERT (TVAIKS/DESERTI)
3. SOUP/BOIL (ZUPA/VĀRĪŠANA)
4. OATMEAL/GRAIN (PIENA PUTRA/PUTRAIMI)
5. BAKE (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI)
6. STEW/PILAF (SAUTĒŠANA/PLOVS)

Funkcijas

Automātiskā sildīšana	līdz 8 stundām
Ēdienu uzsildīšana	līdz 8 stundām
Atliktais starts	līdz 24 stundām

Komplektācija

Multikatls-ātrvāres katls	1 gab.
Trauks ar pretpiedeguma pārklājumu	1 gab.
Konteiners tvaicēšanai	1 gab.
Režģis	1 gab.
Lēzena karote	1 gab.
Kauss	1 gab.
Mērglāze	1 gab.
Grāmata "100 receptes"	1 gab.
Lietošanas instrukcija	1 gab.
Servisa grāmatiņa	1 gab.
Strāvas vads	1 gab

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

Konstruktion A1

1. Ierīces korpuss.
2. Vadības panelis ar displeju.
3. Rokturi ierīces pārvietošanai.
4. Ierīces vāks.
5. Vāka rokturis.
6. Tvaika izplūdes vārsta slēdzis.
7. Tvaika izplūdes vārsts.
8. Strāvas vads ar kontaktdakšu.
9. Pamatne ar gumijas kājiņām.
10. Konteiners tvaicēšanai.
11. Režģis.
12. Mērglāze.
13. Kauss.
14. Lēzena karote.
15. Trauks ar pretpiedeguma pārklājumu.
16. Pretvārsts
17. Kondensāta kolekcija konteiners

Vadības panelis A2

1. Programmas «FRY / DEEP FRY» („CEPŠANA/FRITĒŠANA") izvēles poga.
2. Programmas «STEAM/DESSERT» („TVAIKS/DESERTI") izvēles poga.
3. Programmas «SOUP/BOIL» ("ZUPA/VĀRĪŠANA") izvēles poga.
4. «–» – laika vienību samazināšanas poga, iestatot gatavošanas un atliktā starta laiku.
5. «REHEAT/CANCEL» („Uzsildīšana/Atcelt") – poga gatavošanas programmas darbības un automātiskās sildīšanas apstādināšanai; visu uzstādīto iestatījumu atcelšanai; ēdienu uzsildīšanas ieslēgšanai.
6. Gaismas diožu displejs.
7. Programmas «OATMEAL/GRAIN» („PIENA PUTRA/PUTRAIMI") izvēles poga.
8. Programmas «BAKE» („MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI") izvēles poga.
9. Programmas «STEW/PILAF» („SAUTĒŠANA/PLOVS") izvēles poga.
10. «+» – laika vienību palielināšanas poga, iestatot gatavošanas un atliktā starta laiku.
11. Indikātors darbībai ar spiedienu.
12. «TIMER» ("Atliktais starts") – poga atliktā starta funkcijas ieslēgšanai.

I. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS

Uzmanīgi izpakojiet izstrādājumu, noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes, izņemot uzlīmi ar sērijas numuru. Sērijas numura neesamība uz izstrādājuma automātiski liedz jums tiesības uz garantijas apkalpošanu. Notīriet ierīces korpusu ar mitru drānu. Izmazgājiet kausu ar siltu ziepjūdeni. Rūpīgi nožāvējiet. Pirmajā izmantošanas reizē iespējama nepatīkamas smakas parādīšanās, kas nav ierīces bojājuma sekas. Tādā gadījumā veiciet ierīces tīrīšanu (skat. „Multikatla kopšana").

Uzmanību! Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.

Pēc ierīces transportēšanas vai glabāšanas pie zemas temperatūras ir nepieciešams to pirms ieslēgšanas 2 stundas paturēt istabas temperatūrā.

II. MULTIKATLA LIETOŠANA

Pirms lietošanas sākuma

Novietojiet ierīci uz cietas, līdzenas virsmas tā, lai karstais tvaiks no vārsta nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīviem segumiem, elektroierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var ciest no paaugstinātas temperatūras un mitruma. Pirms gatavošanas pārliecinieties, ka ārējās un iekšējās redzamās multikatla daļas nav bojātas, iešķeltas vai tām nav citu defektu. Starp trauku un sildelementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

Vāka uzstādīšana

Ierīce ir aprīkota ar noņemamu vāku, kurš aizvērtā stāvoklī hermētiski savienojas ar korpusu. Tas ir nepieciešams ierīces pareizai darbībai.

1. Saņemiet vāku aiz roktura, novietojiet uz ierīces korpusa tā, lai tvaika izplūdes vārsts atrastos pretējā pusē no displeja.
2. Pieturot aiz roktura un nespiežot uz vāku, pagrieziet to pret pulksteņrādītāju virzienu, līdz sakritīs vāka un ierīces iedobes (apmēram pa 20-30°). Vākam ir vienmērīgi un taisni jānolaižās uz korpusa.
3. Nofiksējiet vāku, pagriežot pret pulksteņrādītāju virzienu līdz galam.

Uzmanību! Atverot vāku, nelietojiet pārmērīgu spēku. Kad ierīcē ir augsts spiediens, vāks automātiski bloķējas. Ja vāks neatveras bez piepūles, atveriet tvaika vārstu un sagaidiet, kad spiediens ierīcē samazinās.

Cept produktus ir ieteicams ar atvērtu vāku. Ja gatavošanas receptē ir norādīta cepšana ar aizvērtu vāku, uzlieciet vāku uz ierīces, bet nenofiksējiet to.

Tvaika vārsts

Uz ierīces vāka atrodas tvaika izplūdes vārsts, kuru ir nepieciešams uzstādīt vienā no darbības pozīcijām, atkarībā no izvēlētā gatavošanas veida. Ja vārsta slēdža rādītājs atrodas:

- pozīcijā „CLOSE" – darba kamerā tiks uzturēts augsts spiediens (ātrvāres režīms);
- pozīcijā „OPEN" – gatavošana notiek ar parastu spiedienu (multikatla režīms).

Gatavojot ēdienus, kuriem nav nepieciešams liels šķidruma daudzums (plovs, u.c.), tvaika vārstu var atvērt uzreiz pēc gatavošanas procesa beigām. Ja ar spiedienu tiek gatavoti šķidri vai biezeņveidīgi ēdieni, ir nepieciešams pagaidīt 5-10 minūtes, lai ierīce atdzistu un tikai pēc tam atvērt vārstu. Citādi ir iespējama karstā šķidruma izplūšana kopā ar tvaiku.

UZMANĪBU! Atverot tvaika izplūdes vārstu gatavošnas laikā vai pēc gatavošanas procesa beigām,ir iespējama spēcīga tvaika izplūšana vertikāli. Esiet uzmanīgi!

Ierīces lietošana ātrvāres režīmā

Ja tvaika izplūdes vārsts ir aizvērts, notiek darba kameras hermetizācija, kur ierīces darbības laikā tiek injicēts un saglabājas augsts spiediens. Vāks tiek nobloķēts.

Multikatls-ātrvāres katls REDMOND RMC-PM4506E ir aprīkots ar daudzlīmeņu aizsardzības sistēmu. Ja temperatūras vai spiediena rādītāji darba kamerā neatbildīs nepieciešamajiem parametriem, sistēma apstādinās gatavošanas procesu. Kad rādītāji atgriezīsies normas robežās, gatavošanas procesu atsāksies. Ja tas nenotiks noteiktā laika posmā, speciāla ierīce pārtrauks elektropadevi un pilnībā apstādinās multikatla-ātrvāres katla darbību.

Uzmanību! Aizliegts gatavot ātrvāres režīmā bez ūdens vai kāda cita šķidruma, ne mazāk par 2 mērglāzēm.

Aizliegts izmantot ātrvāres režīmu produktu cepšanai eļļā ar spiedienu. Var apcept sasmalcinātus dārzeņus nelielā eļļas vai buljona daudzumā AR ATVĒRTU VĀKU.

Aizliegts piepildīt trauku ar produktiem vairāk par 2/3 no tā tilpuma. Produktus, kuri vārīšanas laikā uzbriest vai rada putas (spināti, rīsi, pākšaugi, amakaroni, u.c.) – ne vairāk par 1/2 no tilpuma.

Funkcija „Atliktais starts"

Šī funkcija ļauj atlikt gatavošanas programmas darbības sākumu uz laiku no 30 minūtēm līdz 24 stundām ar iestatījuma soli – 30 minūtes. Nav ieteicams izmantot atliktā starta funkciju, ja tiek izmantoti produkti, kas ātri bojājas (olas, piens, saldais krējums, gaļa, zivis, sier utt.).

1. Pēc gatavošanas programmas izvēles nospiediet pogu „TIMER". Spiežot pogas «+» un «–» iestatiet programmas atliktā starta laiku. Lai paātrinātu laika vienību iestatīšanu, nospiediet atbilstošo pogu un turiet pogu nospiestu.
2. Dažas sekundes pēs iestatīšanas beigām sāksies laika atpakaļskaitīšana līdz programmas sākumam.
3. Lai atceltu iestatījumus, nospiediet pogu „REHEAT/CANCEL". Pēc tam ievadiet programmas parametrus vēlreiz.

Funkcija „Atliktais starts" nav pieejama programmām "FRY / DEEP FRY" un „BAKE"

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

Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšanas funkcija (automātiskā sildīšana)

Šī funkcija spēj uzturēt gatavā ēdiena temperatūru 60-80°C diapazonā līdz 8 stundām. Ieslēdzas automātiski pēc gatavošanas programmas beigām un pēc skaņas signāla, pie tam iedegsies pogas „REHEAT/CANCEL" indikātors, bet uz displeja atspoguļosies darbības laika tiešā minūšu atskaite dotajā režīmā. Lai atslēgtu automātiskās sildīšanas režīmu, nospiediet pogu „REHEAT/CANCEL". Pogas indikātors nodzisīs, ierīce pāries gaidīšanas režīmā.

Ēdienu uzsildīšanas funkcija

Ļauj uzsildīt aukstu ēdienu līdz 60-80°C temperatūrai.

1. Ielieciet produktus traukā, ielieciet trauku ierīces korpusā, pārliecinietis, ka tas cieši saskaras ar sildelementu. Aizveriet un nobloķējiet vāku.
2. Uzstādiet tvaika izplūdes vārsta slēdzi pozīcijā „CLOSE". Pieslēdziet ierīci elektrotīklam.
3. Nospiediet pogu „REHEAT/CANCEL". Iedegsies pogas indikātors, uz displeja parādīsies uzsildīšanas laika tiešā minūšu atskaite. Ierīce uzsildīs ēdienu un saglabās to siltu 8 stundas, pēc tam uzsildīšanas funkcija automātiski izslēgsies.
4. Lai izslēgtu uzsildīšanas režīmu, nospiediet pogu „REHEAT/CANCEL". Pogas indikātors nodzisīs, ierīce pāries gaidīšanas režīmā.

Kopējie noteikumi ierīces izmantošanai

1. Sagatavojiet (nosveriet) ēdiena sastāvdaļas atbilstoši receptei, ielieciet tās traukā. Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas (ieskaitot šķidrumu) atrodas zem maksimālās atzīmes, kura atrodas trauka iekšpusē.
2. Ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka tas cieši pieguļ sildelementam.
3. Cieši aizveriet vāku un uzstādiet tvaika vārstu pozīcijā „OPEN" vai "CLOSE", atkarībā no gatavošanas programmas (programmā „FRY / DEEP FRY" gatavošana notiek ar atvērtu vāku).
4. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
5. Nospiediet atbilstošās gatavošanas programmas pogu. Iedegsies pogas indikātors.
6. Lai mainītu gatavošanas laiku, kurš ir automātiski iestatīts katrai programmai, spiediet pogas «+» un «–». Lai paātrinātu laika vienību iestatīšanu, nospiediet atbilstošo pogu un turiet pogu nospiestu.
7. Ja ir nepieciešams, iestatiet atliktā starta laiku.
8. Dažas sekundes pēc iestatījumu uzstādīšanas beigām automātiski ieslēdzas gatavošanas programma. Ierīces darbības laika atpakaļskaitīšana sāksies tajā brīdī, kad ierīce būs sasniegusi nepieciešamo temperatūru un spiedienu traukā. Ja jūs neesat paspējis iestatīt gatavošanas laiku vai atliktā starta laiku, nospiediet pogu "REHEAT/CANCEL" un veiciet iestatīšanu atkārtoti.
9. Pēc programmas darbības beigām atskanēs signāls, ieslēgsies automātiskā sildīšana un sāksies dotā režīma darbības laika tiešā atskaite. Lai atslēgtu automātisko sildīšanu, nospiediet pogu „REHEAT/CANCEL".
10. Atstājiet ierīci ieslēgtu 5 minūtes, lai samazinātu spiedienu darba kamerā.
11. Uzmanīgi atveriet tvaika izplūdes vārstu un pagaidiet, līdz beigsies tvaika un karstā gaisa izplūde. Atveriet ierīces vāku.

Ja pēc gatavošanas beigām vāks ir nobloķēts, pārliecinieties, ka tvaika izplūdes vārsts ir atvērts. Ļaujiet ierīcei pāris minūtes atdzist un mēģiniet vēlreiz atvērt vāku.

Programma „FRY / DEEP FRY"

Paredzēta gaļas, dārzeņu, putnu gaļas un jūras produktu cepšanai, tai skaitā arī fritēšanai. Atliktā starta un gatavošanas laika mainīšanas iespējas šai programmai nav pieejamas (darbības laiks – 20 minūtes). Programma darbojas ar normālu spiedienu, gatavošanas laikā ierīces vākam ir jābūt noņemtam.

Ja jūs nejauši aizvērāt un nofiksējāt vāku, var nostrādāt automātiskās bloķēšanas mehānisms (jūs nevarēsiet vizuāli kontrolēt cepšanas procesu, apmaisīt vai apgriezt produktus). Šīnī gadījumā apstādiniet gatavošanas procesu,pārliecinietie, ka tvaika izplūdes vārsts ir atvērts, pagaidiet, kamēr ierīce atdzisīs un atveriet vāku. Pēc tam var turpināt gatavot.

UZMANĪBU! Gatavojot programmā „FRY / DEEP FRY", temperatūra ierīces darbības laikā ir maksimāla. Pirms atkārtotas programmas izmantošanas, ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist apmēram 15 minūtes.

Fritēšana:

1. Ielejiet traukā cepšanai nepieciešamo eļļas daudzumu saskaņā ar recepti, ievietojiet to ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka trauks cieši pieguļ sildelementam.
2. Neaizverot ierīces vāku, pievienojiet to elektrotīklam. Nospiediet pogu „FRY / DEEP FRY". Iedegsies pogas indikātors, tad sāksies trauka uzsilšana.
3. Pievienojiet cepšanas grozam rokturi (ja tiek izmantots grozs cepšanai REDMOND RAM-FB1, kuru var iegādāties atsevišķi). Lai to izdarītu, saspiediet rokturi un ievietojiet to speciālā groza atverē. Nedaudz atlaidiet rokturi un tas nofiksēsies speciālajā atverē. Var izmantot citu ražotāju fritēšanas grozus.
4. Ielieciet sagatavotos produktus fritēšanas grozā. Pēc receptē norādītā laika ievietojiet grozu ar produktiem traukā. Saspiediet roktura pamatni un atvienojiet to tā, lai grozs paliktu traukā. Esiet uzmanīgi: eļļa ir ļoti karsta!
5. Pēc receptē norādītā laika pievienojiet rokturi fritēšanas grozam (skat. 3. punktu), piepaceliet to un nofiksējiet uz trauka malas ar speciāla āķa palīdzību, kurš atrodas uz groza. Atstājiet to tādā stāvoklī uz kādu laiku, lai notek eļļa.

Programma „STEAM/DESSERT"

Paredzēta dārzeņu, zivju, gaļas tvaicēšanai, diētisko un veģetāro ēdienu, bērnu pārtikas pagatavošanai, kā arī dažādu desertu gatavošanai. Ir iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 25 minūtēm ar iestatīšanas soli - 1 minūte.

Programmas darbojas ar augstu spiedienu (gatavošanas laikā tvaika izplūdes vārstam ir jābūt aizvērtam).

Tvaicēšanai izmantojiet speciālo konteineri (ietilpst komplektācijā):

1. Ielejiet kausā 300-350 ml ūdens.
2. Sagatavojiet produktus atbilstoši receptei, vienmērīgi ielieciet tos tvaicēšanas konteinerī. Uzstādiet traukā režģi, novietojiet uz tā konteineri.
3. Ievietojiet trauku ierīces korpusā, nedaudz pagrieziet, pārliecinieties, ka trauks blīvi pieguļ sildelementam.
4. Sekojiet nodaļas „Kopējie noteikumi ierīces izmantošanai" norādījumiem.

Programma „SOUP/BOIL"

Paredzēta buljonu, zupu, kompotu gatavošanai, kā arī cīsiņu, pelmeņu un citu saldētu pusfabrikātu vārīšanai. Ir iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 50 minūtēm ar iestatīšanas soli - 1 minūte. Programmas darbojas ar augstu spiedienu (gatavošanas laikā tvaika izplūdes vārstam ir jābūt aizvērtam).

Programma „OATMEAL/GRAIN"

Paredzēta dažādu ūdenī un pienā vārītu putru gatavošanai. Ir iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 8 minūtēm līdz 20 minūtēm ar iestatīšanas soli - 1 minūte. Programmas darbojas ar augstu spiedienu (gatavošanas laikā tvaika izplūdes vārstam ir jābūt aizvērtam).

Ieteikumi piena putru gatavošanai multikatlā-ātrvāres katlā

Izmantojiet pasterizētu pienu ar zemu tauku saturu. Lai izvairītos no piena piedegšanas:

- rūpīgi noskaljiet visu veidu putraimus (rīsi, griķi, prosa utt.), līdz ūdens kļūst tīrs;
- pirms gatavošanas multikatla trauku iesmērējiet ar sviestu;
- stingri ievērojiet proporcijas, sastāvdaļas norādītas receptu grāmatā norādītajām (sastāvdaļas samaziniet vai palieliniet tikai proporcionāli);
- izmantojot treknu pienu, atšķaidiet to ar dzeramo ūdeni attiecībā 1:1.

Programma „BAKE"

Paredzēta kēksu, biskvītu, pīrāgu cepšanai, kā arī gaļas un zivju cepšanai folijā, šķiņķa gatavošanai. Ir iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 4 stundām ar iestatīšanas soli - 5 minūtes. Programma darbojas ar normālu spiedienu (gatavošanas laikā tvaika izplūdes vārstam ir jābūt atvērtam).

Funkcija „Atliktais starts" šai programmai nav pieejama.

Programmas „STEW/PILAF"

Paredzēta gaļas, dārzeņu, zivju sautēšanai, kā arī plova gatavošanai. Ir iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 15 minūtēm līdz 1 stundai ar iestatīšanas soli - 1 minūte. Programmas darbojas ar augstu spiedienu (gatavošanas laikā tvaika izplūdes vārstam ir jābūt aizvērtam).

III. PAPILDUS IESPĒJAS

- Bērnu pārtikas gatavošana
- Trauku un higiēnas priekšmetu sterilizācija

IV. PAPILDUS AKSESUĀRI

Papildus aksesuārus multikatlam – ātrvāres katlam var iegādāties atsevišķi. Par to sortimentu, iegādāšanās iespējām un atbilstību jūsu ierīces modelim interesējieties pie oficiālā pārstāvja jūsu valstī.
RAM-CL1 — satvērējs ērtākai un drošākai trauka izņemšanai. Neslīd un neskrāpē trauka ārējo virsmu.
RHP-M01 — šķiņķa gatavotājs. Prese šķiņķa, ruletes un citu delikatešu izgatavošanai no gaļas, putnu gaļas, zivīm, ar garšvielām un pildījumu.
RAM-FB1 — grozs fritēšanai ar noņemamu rokturi.
RB-A523 —trauks ar pretpiedeguma pārklājumu DAIKIN® (Japāna), tilpums - 5 litri. Augstas kvalitātes pretpiedeguma pārklājums ļau gatavot, izmantojot minimālu eļļas un tauku daudzumu, saglabājot produktu dabīgo garšu.
RB-S520 —trauks no nerūsējošā tērauda, tilpums - 5 litri. Trauka saturu var sablendēt tieši traukā.
RB-C520 — trauks ar keramisko pārklājumu, tilpums. Atšķirībā no tradicionālajiem pretpiedeguma pārklājumiem, keramiskais ir noturīgāks pret mehāniskiem bojājumiem.

V. MULTIKATLA KOPŠANA

Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Pirms pirmās lietošanas vai smaku likvidēšanai pēc gatavošanas iesakām izslaucīt trauku un ierīces iekšējo vāku ar 9% etiķa šķīdumu un 15 minūtes pavārīt pusi citrona, izmantojot programmu „SOUP/BOIL" (ātrvāres režīms).

Tīrīšanai izmantojiet mīkstu audumu un trauku mazgājamos līdzekļus. Iesakām veikt tīrīšanu uzreiz pēc lietošanas.

Tīrīšanai aizliegts izmantot abrazīvas vielas, sūkļus ar abrazīvu pārklājumu un ķīmiski agresīvas viela. Aizliegts iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot zem tekoša ūdens.

Ierīces korpusu tīriet pēc nepieciešamības. Trauku ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas reizes, to var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Pēc tīrīšanas rūpīgi noslaukiet trauka ārpusi.

Pēc katras ierīces izmantošanas reizes ieteicams tīrīt tvaika vārstu, kurš satāv no ārējās un iekšējās daļas, blīvējošo gumiju un kondensāta konteineri:

1. Noņemiet tvaika izplūdes vārsta slēdzi, kurš atrodas vāka ārpusē, pavelkot uz augšu, notīriet to.
2. Noskrūvējiet tvaika izplūdes vārsta aizsarguzmavu, kas atrodas vāka iekšpusē, notīriet un nomazgājiet to, kā arī izskalojiet tvaika izplūdes atveri zem tekoša ūdens.
3. Pieskrūvējiet vārsta iekšējo uzmavu, uzstādiet vietā vārsta slēdzi un viegli piespiežot nofiksējiet.
4. Uzmanīgi noņemiet iekšējā vāka blīvējošo gumiju. Nomazgājiet ar siltu ūdeni un ievietojiet atpakaļ. Gumijai ir jābūt ievietotai vienmērīgi, līdzeni, bez slīpuma.
5. Kā arī vāka iekšpusē atrodas spiediena regulēšanas pretvārsts. Rūpīgi notīriet netīrumus no paša vārsta un blīvējošās gumijas ar mitru sūkli vai virtuves salvetēm.

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

Kondensāta konteineri akurāti atvienojiet, pavelkot to uz leju, izmazgājiet un novietojiet atpakaļ vietā.

VI. COOKING TIPS

Steaming Under Pressure Time Chart

#	Product	Weight, g/pcs	Water, ml	Cooking time, min
1	Pork/beef fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	15/25
2	Mutton fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	25
3	Chicken fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	8
4	Meatballs/cutlets	180 (6 pcs.) / 450 (3 pcs.)	500	10/12
5	Fish fillet	500	500	10
6	Shrimps (cooked, peeled, frozen)	500	500	5
7	Potatoes (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	15
8	Carrots (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	35
9	Beet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	1 hour 10 minutes
10	Frozen vegetables	500	500	10
11	Steamed eggs	3 pcs.	500	10

Remember, that these are general recommendations only. In reality, cooking time may vary from the recommended one, depending on the quality of the product used and on your personal preferences.

Table of Default Settings

Program	Recommendations for use	Default cooking time	Time adjustment range/ intervals	Time Delay	Keep Warm
FRY / DEEP FRY	Recommended for frying and deep frying meat, fish, vegetable, and seafood dishes	20 min	–	–	–
STEAM / DESSERT	Recommended for steaming meat, fish, and vegetable dishes; for making fruit purees, desserts, and jams	15 min	5 min – 25 min / 1 min	+	+
SOUP/BOIL	Recommended for making soups, broths; for cooking sausages, eggs, etc.	40 min	20 min – 50 min / 1 min	+	+
OATMEAL/GRAIN	Recommended for cooking different porridges and grain side dishes	12 min	8 min – 20 min / 1 min	+	+
BAKE	Recommended for baking cakes, pies, and puddings; for roasting meat, fish, and vegetables in foil	35 min	10 min – 4 hours / 5 min	–	+
STEW/PILAF	Recommended for making meat, fish, and vegetable stews; for cooking rice pilafs	30 min	15 min – 1 hour / 1 min	+	+

VII. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISA CENTRĀ

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

Bojājums	Iespējamais cēlonis	Bojājuma novēršana
Neieslēdzas.	Tīklā nav elektropadeves.	Pārbaudiet spriegumu tīklā.
Vāks hermētiski nesavienojas ar ierīces korpusu. Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks.	Nav ierīces vāka blīvējuma gredzena vai tas ir ievietots nelīdzeni.	Ievietojiet gredzenu pareizi.
	Ierīces vāka blīvējuma gredzens ir netīrs	Notīriet blīvējuma gredzenu.
	Blīvējuma gredzena deformācija.	Nomainiet blīvējuma gredzenu.
Ēdiens gatavojas pārāk ilgi.	Strāvas zudumi eletropadeves laikā.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā.
	Starp trauku un sildelementu iekļuvis svešķermenis.	Izņemiet svešķermeni.
	Trauks multikatla korpusā ir uzstādīts nelīdzeni.	Uzstādiet trauku līdzeni.
	Netīrs sildelements.	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Notīriet sildelementu

VIII. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Šim izstrādājumam tiek piešķirta garantija uz 2 gadiem no tā iegādāšanās mirkļa. Garantijas perioda laikā ražotājs uzņemas pienākumu novērst, veicot remontu, nomainot detaļas vai nomainot visu izstrādājumu, jebkurus ražošanas defektus, kurus izraisījusi nepietiekama materiālu vai montāžas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja iegādāšanās datums ir apstiprināts ar veikala zīmogu un pārdevēja parakstu oriģinālajā garantijas talonā. Šī garantija tiek atzīta par spēkā esošu tikai tad, ja izstrādājums ir lietots atbilstoši lietošanas instrukcijai, nav ticis remontēts, izjaukts un nav bijis sabojāts nepareizas rīcības ar to rezultātā, kā arī saglabāta pilna izstrādājuma komplektācija. Šī garantija nav attiecināma uz dabīgo izstrādājuma nolietojumu un patērējamajiem materiāliem (filtriem, lampiņām, keramiskajiem un teflona pārklājumiem, gumijas blīvējumiem utt.).

Izstrādājuma kalpošanas termiņš un ar to saistīto garantijas saistību darbības termiņš tiek aprēķināts no pārdošanas dienas vai no izstrādājuma izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nav iespējams noteikt).

Ierīces izgatavošanas datums ir atrodams sērijas numurā, kas atrodas identifikācijas uzlīmē uz izstrādājuma korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm. 6. un 7. zīme apzīmē mēnesi, 8. zīme – ierīces izlaiduma gadu.

Ražotāja noteiktais ierīces kalpošanas termiņš ir 5 gadi no tā iegādāšanās dienas. Termiņš ir spēkā esošs pie nosacījuma, ka izstrādājuma ekspluatācija notikusi atbilstoši šai instrukcijai un lietojamajiem tehniskajiem standartiem. Šis termiņš ir spēkā tikai ar nosacījumu, ka šī izstrādājuma ekspluatācija notiek, strikti ievērojot šo instrukciju un uzstādītās tehniskās prasības.

Iesaiņojums, lietošanas instrukcija, kā arī pati ierīce ir jāutilizē saskaņā ar vietējo atkritumu pārstrādāšanas programmu. Gādājiet par vidi: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

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

OHUTUSMEETMED

⚠ *Tootja ei kanna vastutust vigastuste eest, mis on tingitud toote ohutusnõuete ja kasutusreeglite rikkumisest.*

- Käesolev elektriseade kujutab endast mitmefunktsionaalset seadet toidu valmistamiseks olmetingimustes ning seda võib kasutada korterites, maamajades, hotellinumbrites, kaupluste olmeruumides, kontorites ja muudes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud mittesihipärast kasutamist peetakse mittekohaseks toote kasutamiseks. Sel juhul ei kanna tootja vastutust võimalike vigastuste eest.
- 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 välimiseks. Kasutades pikendust veenduge, et ka see on maandatud.

⚠ *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 teisaldamise ajal. Elektrijuhet võte kuivade kätega, hoides seda kahvlist, mitte aga juhtmest.
- Ärge tõmmake elektrijuhet uksevahedest või soojusallikate läheduses. Jälgige, et elektrijuhe ei oleks keerunud ja painutatud, ei puutuks kokku teravate esemetega, nurkadega ja mööbli äärtega.

⚠ *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 avatud õhu käes – niiskuse või kõrvaliste esemete sattumine seadme korpusesse võivad tingida seadme tõsiseid häireid.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastusjuhendeid.

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

- Käesolev seade ei ole mõeldud kasutamiseks inimestele (muuhulgas lastele), kellel esinevad füüsilised, närvidega seotud või psüühilised kõrvalekaldumised või kellel on ebapiisavad teadmised või kogemused, väljaarvatud juhtudel, kui selliste isikute üle on järelvalve või nendele on läbi viidud nende ohutuse eest vastutava isiku poolt selle seadme kasutamisalane juhendamine, Jälgima peab lapsi eesmärgiga keelata nendel mängida seadmega, selle koostisosadega, samuti selle tehasepakendiga. Seadme puhastamist ja hooldust on lastel ilma täiskasvanuteta keelatud teha.
- 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.

Tehnilised andmed

Mudel RMC-PM4506E
Võimsus ..... 900 W
Pinge ..... 220-240 V, 50 Hz
Kausi maht ..... 4,8 L
Kausi kate ..... kõrbemisvastane Daikin® (Jaapan)
Digitaalne led-ekraan LED-ekraan
Auruklapp .....
Äravõetav 4-astmeline kaitsesüsteem:

- auru väljalaskeklapp
- sulgeklapp
- termokaitse
- ülerõhuandur

Automaatsed pogrammid

1. FRY / DEEP FRY (PRAADIMINE)
2. STEAM /DESSERT (AUR/MAGUSTOIT)
3. SOUP/BOIL (SUPP/KEETMINE)
4. OATMEAL /GRAIN (PIIMAPUDER/TANGUD)
5. BAKE (KÜPSETISED)
6. STEW/PILAF (HAUTAMINE/PILAFF)

Funktsioonid

Automaatsoojendus ..... kuni 8 tundi
Toidu soojendamine ..... kuni 8 tundi
Edasilükatud start ..... kuni 24 tundi

Komplekt

Multi-kiirkeetja ..... 1 tk.
Kõrbemisvastase kattega kauss ..... 1 tk.
Aurutamise konteiner ..... 1 tk.
Rest ..... 1 tk.
Lame lusikas ..... 1 tk.
Kulp ..... 1 tk.
Mõõtekork ..... 1 tk.
Kokaraamat "100 retsepti" ..... 1 tk.
Kasutusjuhend ..... 1 tk.
Teenindusraamat ..... 1 tk.
Elektrijuhe ..... 1 tk.

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

Seadme konstruktsioon A1

1. Seadme korpus
2. Juhtimispaneel ekraaniga
3. Kandesangad
4. Seadme kaas
5. Kaane sang
6. Auruventiili lüliti
7. Auruklapi väljundava
8. Elektrijuhe pistikuga
9. Kummijalgadega alus
10. Aurutamise konteiner
11. Rest
12. Mõõtekork
13. Kulp
14. Lame lusikas
15. Kõrbemisvastase kattega kauss
16. Sulgeklapp
17. Konteineri kondensaadi

Juhtimispaneel A2

1. Programmi « FRY / DEEP FRY» valimise nupp.
2. Programmi « STEAM /DESSERT» valimise nupp.
3. Programmi « SOUP/BOIL» valimise nupp.
4. «–» — nupp vähendab edasilükatud stardi aega/ vähendab toiduvalmistamise aega.
5. «REHEAT/CANCEL» (Soojendamine/Tühistamine) – nupp katkestab toiduvalmistamise programmi ja automaatsoojenduse režiimi; tühistab kõik sisestatud juhised, sealhulgas soojendamise funktsiooni.
6. LED displei.
7. Programmi «OATMEAL /GRAIN» valimise nupp.
8. Programmi «BAKE » valimise nupp.
9. Programmi «STEW/PILAF» valimise nupp.
10. «+» — nupp suurendab toiduvalmistamise aega ja edasilükatud stardi aega.
11. Rõhu all töötamise indikaator.
12. Nupp «TIMER» lülitab sisse edasilükatud stardi funktsiooni.

I. ENNE ESIMEST SISSELÜLITAMIST

Võtke seade ettevaatlikult karbist välja, eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamsildid, välja arvatud seerianubriga kleebis. Seerianumbri puudumine seadmel tühistab automaatselt teie õiguse selle garantiiliseks hooldu seks. Pühkige seadme välispinda niiske lapiga. Peske siseanumat sooja seebiveega. Kuivatage põhjalikult. Esimesel kasutamisel võib esineda kõrvalist lõhna, sel juhul puhastage seadet (vaata osa "Multikeetja hooldamine").

TÄHELEPANU! Rikutud seadme kasutamine on keelatud.

Pärast transportimist ja madalal temperatuuril hoidmist laske seadmel enne sisselülitamist kindlast 2 tundi toatemperatuuril seista.

II. MULTIKEETJA KASUTAMINE

Enne kasutamise algust

Asetage seade kõvale tasasele horisontaalsele pinnale nii, et selle töötamisel ei satuks kuum aur tapeedile, dekoratiivkatetele, elektroonikale ja teistele esemetele, mida niiskus ja kõrge temperatuur kahjustada võivad. Enne toiduvalmistamist veenduge, et seadme sise- ja välisosadel ei ole kahjustusi, löögijälgi ja teisi defekte, siseanuma ja kuumutuspinna vahel ei ole kõrvalisi esemeid.

Kaane paigaldamine

Kaane sulgemisel tagab selle konstruktsioon hermeetilise ühenduse seadme korpusega. See on seadme normaalse töö vajalik tingimus.

1. Võtke kaane sangast, paigaldage seadme korpusele nii, et auruventiil asuks ekraanist vastasel poolel.
2. Hoides sangast ja mitte vajutades kaanele, keerake seda vastupäeva kuni kaane ja korpuse õnarate ühtimiseni (umbes 20-30 kraadi). Kaas peab laskuma korpusele otse.
3. Fikseerige kaas, keerates seda vastupäeva lõpuni.

TÄHELEPANU! Ärge kasutage kaane avamisel liigset jõudu. Töötamise ajal, kui rõhk on seadmes kõrge, blokeerub kaas automaatselt. Kui kaas ei avane kergelt, avage auruventiili klapp ja oodake seadme sisese rõhu normaliseerumist.

Praadimine on soovitatav avatud kaanega. Kui retseptis on ette nähtud kaane sulgemine, lihtsalt asetage kaas seadmele, ärge fikseerige seda.

Auruventiil

Multi-kiirkeetja kaane peal asub auruväljalaske ventiil, mida peab asetama õigesse asendisse sõltuvalt valitud valmistamise viisist:

- Kui klapi lüliti on asendis "CLOSE", hoitakse töökambris kõrge rõhk (kiirkeetja režiim);
- lüliti on asendis "OPEN" – toiduvalmistamine toimub normaalse rõhuga (multikeetja režiimis).

Valmistades toite, mis ei vaja suurt vedeliku mahtu (pilaff jne), võib klappi avada kohe pärast toiduvalmistamise protsessi lõppu. Kui kõrge rõhuga valmistatakse vedelaid või püreetaolisi toite, peab ootama 5-10 minutit, et seade jahtuks, ning avada klapp alles siis. Vastasel juhul võib koos auruga tekkida kuuma vedeliku purse.

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

Seadme kasutamine kiirkeetja režiimis

Auruventiili suletud klapi tingimustes toimub töökambri hermetiseerimine, seadme töö ajal surutakse ja hoitakse seal kõrget rõhku. Seadme kaas on seejuures blokeeritud. Multi-kiirkeetjal REDMOND RMC-PM4506E on mitmeastmeline kaitsesüsteem. Kui temperatuuri või rõhu näidud kambris ei vasta nõutud parameetritele, peatab süsteem toiduvalmistamise protsessi. Kui näidud taastuvad normi tasemele, toidu valmistamine jätkub. Kui seda teatud aja jooksul ei toimu, peatatakse multi-kiirkeetja töö täielikult.

TÄHELEPANU! Toidu valmistamine kiirkeetja režiimis ilma vee või mõne muu vedelikuta on keelatud. Vedeliku maht peab olema vähemalt 2 mõõduklaasi.

Keelatud on kiirkeetja režiimi kasutamine õliga praadimiseks rõhu all. Peenestatud köögivilju võib pruunistada väheses koguses õlis, võis või puljongis avatud kaanega.

Ärge täitke multi-kiirkeetja anumat toiduainete ja veega rohkem kui 2/3 anuma mahust. Keetes toiduaineid, mis paisuvad kuumas vees või vahutavad (spinat, riis, kaunviljad, makaronid jne.), ärge täitke anumat rohkem kui 1/2 selle mahust.

Edasilükatud stardi funktsioon

See funktsioon lubab toidu valmistamist ette lükata vahemikus 30 minutit kuni 24 tundi 30-minutiliste sammudega. Pole soovitatav kasutada edasilükatud starti, kui retseptis kasutatakse kiiresti riknevaid toiduaineid (muna, piim, liha, juust jmt).

1. Pärast programmi valikut vajutage nuppu «TIMER». Vajutades nuppe "+" ja "–" määrake edasilükatud stardi aeg. Väärtuse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vastavat nuppu.
2. Mõni sekund pärast aja määramise lõpetamist algab programmi sardini jäänud aja tagasilugemine.
3. Sisestatud juhiste tühistamiseks vajutage nuppu «REHEAT/CANCEL». Pärast seda sisestage programmi parameetrid uuesti.

Edasilükatud stardi funktsioon on kättesaamatu režiimides « FRY / DEEP FRY» ja « BAKE».

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

Valmis toitude temperatuuri hoidmise funktsioon (automaatsoojendamine)

Lubab hoida valmis toidu temperatuuri vahemikus 60-80°C 8 tunni jooksul.

Automaatsoojendamine käivitub automaatselt valmistamise režiimi lõppemisel (kostab helisignaal), süttib nupu «REHEAT/CANCEL» indikaator, displeile ilmub soojendamise aja lugemine. Režiimi väljalülitamiseks vajutage nuppu «REHEAT/CANCEL». Nupu indikaator kustub, seade jääb ooterežiimi.

Soojendamise funktsioon
Lubab külma toitu soojendada kuni 60-80°C.

1. Pange toit kaussi. Sisestage kauss seadme kesta, veenduge, et kauss on surutud soojenduselemendi vastu. Sulgege ja lukustage kaas.
2. Asetage auruventiili lüliti asendisse "CLOSE". Ühendage seade vooluvõrku.
3. Vajutage nuppu «REHEAT/CANCEL». Süttib nupu indikaator, ekraan hakkab soojendamise aega näitama. Seade soojendab toitu ning hoiab seda soojana kuni 8 tundi, seejärel lülitub automaatselt välja.
4. Soojendamise katkestamiseks vajutage nuppu «REHEAT/CANCEL». Nupu indikaator kustub, seade jääb ooterežiimi.

Seadme kasutamise üldine tegevuste järjekord
1. Mõõtke ja valmistage toiduained vastavalt retseptile. Laduge ühtlaselt anumasse. Jälgige, et koostisosade üldmaht koos vedelikuga ei ületaks maksimumi märget kausi sisepinnal.
2. Sisestage kauss seadme kesta, veenduge, et see on surutud soojenduselemendi vastu.
3. Sulgege kaas, asetage auruventiili lüliti vajalikku asendisse – "OPEN" või "CLOSE" sõltuvalt valitud programmist. (Programmis «FRY / DEEP FRY» toimub valmistamine avatud kaanega.)
4. Ühendage seade vooluvõrku.
5. Vajutage vastava toiduvalmistamise programmi nuppu. Nupu indikaator süttib.
6. Vaikimisi määratud valmistamise aja muutmiseks vajutage nuppe "+" ja "-". Väärtuse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vastavat nuppu.
7. Vajadusel määrake edasilükatud stardi aega.
8. Mõni sekund pärast määramiste lõpetamist algab programmi täitmine. Seadme tööaja tagasilugemine algab vajaliku temperatuuri ja rõhu saavutamisel. Kui te ei jõudnud määrata valmistamise aega või edasilükatud stardi aega, vajutage nuppu «REHEAT/CANCEL» ja korrake juhiste sisseviimist.
9. Programmi töö lõppemisel kostab helisignaal, lülitub automaatsoojendus ja algab selle režiimi tööaja lugemine. Automaatsoojendamise funktsiooni väljalülitamiseks vajutage nuppu «REHEAT/CANCEL».
10. Jätke väljalülitatud seade 5 minutit seista, et normaliseerida rõhk töökambris.
11. Avage ettevaatlikult auruventiil ning oodake kuni lõppeb auru ja kuuma õhu väljumine ventiili avast.

Kui toiduvalmistamise lõppemisel on kaas blokeeritud, veenduge, et auruventiil on lahti. Laske seadmel mõned minutid jahtuda ja proovige uuesti kaant avada.

Programm «FRY / DEEP FRY»
Soovitatav liha, köögiviljade, linnuliha, mereandide praadimiseks, samuti friteerimiseks. Edasilükatud start ja aja määramise võimalus on selles programmis kättesaamatud (valmistamise aeg – 20 minutit). Programm töötab normaalse rõhuga, valmistamise ajal peab seadme kaas olema avatud.

Kui te juhuslikult sulgesite ja fikseerisite kaant, võib käivituda kaane automaatne blokeering (te ei saa protsessi kontrollida, toitu segada). Sel juhul peatage valmistamise protsess, veenduge, et auruventiil on avatud, laske seadmel jahtuda ja avage kaas. Pärast seda võite toidu valmistamist jätkata.

TÄHELEPANU! Toidu valmistamise ajal programmil « FRY / DEEP FRY» töötab seade maksimaalsel temperatuuril. Enne sama programmi korduvat kasutamist laske seadmel täiesti jahtuda umbes 15 minuti jooksul.

Friteerimine:

1. Valage anumasse friteerimiseks vajalik õli või rasva kogus vastavalt retseptile. Sisestage kauss seadme kesta, veenduge, et kauss on surutud soojenduselemendi vastu.
2. Jätke seadme kaas lahti. Ühendage seade vooluvõrku. Vajutage nuppu «FRY / DEEP FRY». Nupu indikaator süttib, algab kausi soojendamine.
3. Ühendage friteerimiskorviga sang (juhul, kui te kasutate eraldi soetatavat friteerimiskorvi REDMOND RAM-FB1). Selleks suruge sanga ots kokku ning sisestage ta korvi spetsiaalsesse avasse. Lõdvestage survet sanga ümbert ning ta fikseerub avasse. Võib kasutada ka teiste tootjate friteerimiskorve.
4. Pange ettevalmistatud toiduained friteerimiskorvi. Retseptis näidatud programmi töö alustamise aja mööduges laske friteerimiskorv toiduainetega kaussi. Suruge sanga ots kokku ning eemaldage sang nii, et korv jääks kaussi. Olge ettevaatlik: õli on väga kuum!
5. Peale retseptis märgitud friteerimise aja lõppu sisestage sang korvi avasse (vt 3. punkt), tõstke korv üles ning fikseerige ta kausi servale korvi spetsiaalse konksu abil. Jätke korv mõneks ajaks sellesse asendisse, et õli saaks nõrguda.

Programm „STEAM/DESSERT“
Köögiviljade, liha, kala, mereandide, dieet-, taime- ja lastetoitude, samuti erinevate magustoitude valmistamiseks. Võimalik on valmistamise aja määramine vahemikus 5 kuni 25 minutit 1-minutilise sammuga. Programm töötab kõrge rõhuga, valmistamise ajal peab auruventiil suletud olema.

Auruga toidu valmistamisel kasutage komplekti kuuluvat aurutamiskonteinerit.

1. Valage anumasse 300-350 ml vett.
2. Valmistage kõik toiduained vastavalt retseptile. Laduge nad ühtlaselt aurutamiskonteinerisse. Asetage kaussi rest ja selle peale aurutamiskonteiner.
3. Sisestage kauss seadme kesta, veenduge, et kauss on surutud soojenduselemendi vastu.
4. Järgige osa "Seadme kasutamise üldine tegevuste järjekord" juhiseid.

Programm „SOUP/BOIL”
Erinevate puljongite, suppide, kompottide, samuti viinerite, pelmeenide ja teiste külmutatud valmistoitude keetmiseks. Võimalik on valmistamise aja määramine vahemikus 20 kuni 50 minutit 1-minutilise sammuga. Programm töötab kõrge rõhuga, valmistamise ajal peab auruventiil suletud olema.

Programm „OATMEAL/GRAIN“
Erinevate piima ja veega keedetud putrude valmistamiseks. Võimalik on valmistamise aja määramine vahemikus 8 kuni 20 minutit 1-minutilise sammuga. Programm töötab kõrge rõhuga, valmistamise ajal peab auruventiil suletud olema.

Piimaputrude keetmine multi-kiirkeetjas
Kasutage vähese rasva sisaldusega pastöriseeritud piima. Piima väljakeemise vältimiseks:

- peske põhjalikult kuni vesi on puhas kõik täisteratangud (riis, tatar, hirss jne);
- enne toiduvalmistamist määrige multikeetja sisekauss võiga;
- rangelt jälgige proportsioone, mõõtke koostisosad vastavalt kaasasoleva kokaraamatu retseptidele, koostisosade mahtu võib vähendada või suurendada ainult proportsioonaalselt;
- täispiima lahjendage joogiveega vahekorras 1:1.

Programm „BAKE“
Biskviitide, pirukate, keekside valmistamiseks, samuti liha, kala ja köögiviljade küpsetamiseks fooliumis. Võimalik on valmistamise aja määramine vahemikus 10 minutit kuni 4 tundi 5-minutilise sammuga. Programm töötab normaalse rõhuga, valmistamise ajal peab auruventiil avatud olema.

Programm „STEW / PILAF”
Liha, kala, köögiviljade hautamiseks, samuti pilaffi valmistamiseks. Võimalik on valmistamise aja määramine vahemikus 15 minutit kuni 1 tund 1-minutilise sammuga. Programm töötab kõrge rõhuga, valmistamise ajal peab auruventiil suletud olema.

III. LISAVÕIMALUSED
- Lastetoidu valmistamine
- Toidunõude ja isikliku hügieeni esemete steriliseerimine

IV. LISATARVIKUD
Multi-kiirkeetja lisatarvikuid saab soetada eraldi. Küsimustega pöörduge ametliku esindaja poole.

RAM-CL1 – tangid kausi mugava väljatõstmiseks multikeetjast. Ei libise ega kriibi kausi välispinda.

RHP-M01 – singivorm. Press singi, rulaadide ja teiste hõrgutiste valmistamiseks lihast, linnulihast või kalast erinevate maitseainete ja täidistega.

RAM-FB1 – friteerimiskorv äravõetava sangaga.

RB-A523 – DAIKIN® (Jaapan) kõrbemisvastase kattega kauss. Suurepärane kõrbemisvastane kate lubab toitu valmistada minimaalse rasva lisamisega, säilitades toiduainete loomulikku maitset.

RB-C520 – keraamilise kattega kauss. Keraamikal on suurendatud vastupidavus mehhaaniliste vigastuste vastu.

RB-S520 – roostevabast terasest kauss. Valmis toitu võib vahustada otse kausis.

V. MULTIKEETJA HOOLDAMINE
Enne kui hakkate seadet puhastama, veenduge, et see on vooluvõrgust väljas ja täielikult jahtunud. Enne esimest kasutamist või lõhnade eemaldamiseks soovitame keeta 15 minutit pool sidrunit programmil «SOUP/BOIL» (kiirkeetja režiimis). Sradme puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja mitteabrasiivset nõudepesuvahendit. Soovitame seadet puhastada kohe pärast kasutamist.

Keelatud on kareda või abrasiivse kattega svammi, abrasiivsete puhastusvahendite ja agressivsete keemiliste ainete kasutamine. Seadme korpuse vette kastmine ning veejoa alla asetamine on keelatud.

Puhastage seadme korpust vastavalt vajadusele. Kaussi puhastage iga kord pärast kasutamist, seda võib pesta nõudepesumasinas. Pühkige kausi välispind kuivaks.

Soovitame puhastada auruventiili, tihenduskummi ja kondensaadi konteinerit iga kord pärast kasutamist:

1. Võtke ära ventiili lüliti kaane välisküljelt, seda ülespoole tirides. Puhastage seda.
2. Keerake lahti kaane sisemisel küljel asuv auruventiili kaitseklapp. Pesge seda sooja veega.
3. Kruvige kaitseklapp tagasi. Asetage ventiili lüliti kaane välisküljele ja fikseerige see kerge vajutusega.

4. Võtke ettevaatlikult ära tihenduskumm kaane siseküljelt. Peske seda sooja veega. Asetage tagasi, jälgige, et see oleks asetatud otse, mitte viltu.
5. Lisaks on kaane siseküljel rõhu reguleerimise sulgeklapp. Puhastage klapp ja kummitihend ettevaatlikult niiske käsna või lapiga.

Auru väljalaskeklappi ja sulgeklappi on soovitatav puhastada pärast iga kasutuskorda.

Võtke ettevaatlikult ära kondensaadi konteiner, seda allapoole tirides, peske ning asetage tagasi.

VI. COOKING TIPS

Steaming Under Pressure Time Chart

#	Product	Weight, g/pcs	Water, ml	Cooking time, min
1	Pork/beef fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	15/25
2	Mutton fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	25
3	Chicken fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	8
4	Meatballs/cutlets	180 (6 pcs.) / 450 (3 pcs.)	500	10/12
5	Fish fillet	500	500	10
6	Shrimps (cooked, peeled, frozen)	500	500	5
7	Potatoes (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	15
8	Carrots (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	35
9	Beet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	1 hour 10 minutes
10	Frozen vegetables	500	500	10
11	Steamed eggs	3 pcs.	500	10

Remember, that these are general recommendations only. In reality, cooking time may vary from the recommended one, depending on the quality of the product used and on your personal preferences.

Table of Default Settings

Program	Recommendations for use	Default cooking time	Time adjustment range/ intervals	Time Delay	Keep Warm
FRY / DEEP FRY	Recommended for frying and deep frying meat, fish, vegetable, and seafood dishes	20 min	–	–	–
STEAM / DESSERT	Recommended for steaming meat, fish, and vegetable dishes; for making fruit purees, desserts, and jams	15 min	5 min – 25 min / 1 min	+	+
SOUP/BOIL	Recommended for making soups, broths; for cooking sausages, eggs, etc.	40 min	20 min – 50 min / 1 min	+	+
OATMEAL/GRAIN	Recommended for cooking different porridges and grain side dishes	12 min	8 min – 20 min / 1 min	+	+
BAKE	Recommended for baking cakes, pies, and puddings; for roasting meat, fish, and vegetables in foil	35 min	10 min – 4 hours / 5 min	–	+
STEW/PILAF	Recommended for making meat, fish, and vegetable stews; for cooking rice pilafs	30 min	15 min – 1 hour / 1 min	+	+

VII. ENNE KUI PÖÖRDUTE TEENINDUSKESKUSESSE

Veakood displeil	Võimalikud probleemid	Vea kõrvaldamine
E1	Rõhuanduri viga.	Lülitage seade vooluvõrgust välja, laske tal jahtuda. Sulgege kaas. Kui probleem ei kadunud, pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
E3	Süsteemne viga, võimalik juhtimisplaadi või	Wenden Sie sich ans offizielle Servicezentrum. Pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
E5	Seadme ülekuumenemine.	Lülitage seade vooluvõrgust välja, laske tal jahtuda.

Probleem	Võimalik põhjus	Vea kõrvaldamine
Ei lülitu sisse	Probleem vooluvarustusega.	Kontrollige vooluvõrgu pinget.
Kaas ei ühildu seadme korpusega hermeetiliselt. Toiduvalmistamise ajal tuleb kaane alt auru	Tihenduskumm puudub või on asetatud viltu.	Asetage kumm õigesti.
	Tihenduskumm on määrdunud.	Puhastage tihenduskumm.
	Tihenduskumm deformeerunud.	Asendage tihenduskumm uuega.
Toit valmib liiga kaua.	Probleem vooluvarustusega.	Kontrollige vooluvõrgu pinget.
	Kausi ja soojenduselemendi vahele sattus kõrvaline ese.	Eemaldage kõrvaline ese.
	Kauss on paigaldatud seadme korpusesse viltu.	Paigaldage kauss otse, mitte viltu
	Soojenduselement on määrdunud.	Lülitage seade vooluvõrgust välja, laske tal jahtuda. Puhastage soojenduselement.

VIII. GARANTIIKOHUSTUSED

Antud seadmele antakse 2-aastane garantii alates selle soetamisest. Garantiiaja jooksul kohustub valmistaja remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamise teel kõrvaldama mistahes tehasedefektid, esile kutsutud materjalide ebapiisava kvaliteedi või kokkupanekuga. Garantii jõustub vaid sel juhul, kui ostukuupäev on kinnitatud kaupluse pitsatiga ja müüja allkirjaga originaalsel garantiitalongil. Käesolevat garantiid tunnistatakse vaid juhul, kui seadet kasutati vastavalt juhendile, seda ei remonditud, ei võetud lahti ja ei olnud vigastatud selle ebaõigel kasutamisel, samuti juhul, kui on säilinud seadme täielik Komplektaktsioon. Nimetatud garantii ei laiene seadme loomulikule kulumisele ja kulumaterjalidele (filtrid, lambid, kõrbemisvastased katted, tihendid jne.).

Toote teenistusaega ja garantiikohustuste kehtivusaega arvestatakse selle ostupäevast või toote valmistamise päevast (juhul, kui müügi kuupäeva ei ole võimalik tuvastada).

Seadme valmistamise kuupäeva võib leida seerianumbris, mis paikneb toote korpusel oleval identifitseerimise sildil. Seerianumber koosneb 13 märgist. 6 ja 7 märk tähistavad kuud, 8 märk - seadme väljalaske aastat.

Tootja poolt kehtestatud teenistusaeg - 5 aastat selle soetamise hetkest alates. Tähtaeg kehtib juhul, et toodet kasutatakse vastavalt juhendile ja rakendatavatele tehnilistele standarditele. Nimetatud garantiiaeg on kehtiv tingimusel, et seadme kasutus toimub ranges vastavuses käesoleva instruktsiooniga ja esitatud tehniliste nõuetega.

Pakend, kasutusjuhend, samuti seade ise tuleb utiliseerida vastavalt jäätmete käitluse kohalikule programmile. Kandke hoolt ümbritseva keskkonna eest: ärge visake selliseid tooteid koos tavaliste olmejäätmetega.

Citiţi cu atenţie toate instrucţiunile înainte de utilizare a acestui produs şi ţineţi aceste instrucţiuni la îndemînă. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esenţial durata lui de exploatare.

MĂSURI DE SECURITATE

⚠ *Producătorul nu este responsabil pentru nici o defecţiune provocată de nerespectarea cerinţelor a tehnicii de securitate şi a normelor de exploatare a produsului.*

- Acest aparat electric este un dispozitiv multifuncțional penrtu preparare în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camerele de hotel, în spațiile magazinelor, în birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată o încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (vezi caracteristicile tehnice sau placa signaletică a produsului).
- Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat— necorespunderea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
- Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pământ— aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pământ.

⚠ *ATENŢIE! Când aparatul funcţionează, corpul său, vasul şi piesele de metal se încălzesc! Fiţi precauţi! Folosiţi mănuşile de bucătărie. Nu vă aplecaţi deasupra aparatului atunci când deschideţi capacul pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.*

- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau de

plasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.

- Nu trageți cablul de alimentare prin golurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răsucirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.

⚠ *Nu uitaţi: deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condițiile de garanție, precum poate provoca electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.*

- Nu amplasați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.
- Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber – pătrunderea umidității sau a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.
- Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Respectați cu strictețe instrucțiunile de curățare a aparatului *(vezi "Curățare și întreținere")*.

⚠ *ESTE INTERZIS să scufundaţi corpul aparatului în apă sau să-l plasaţi sub un jet de apă!*

- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii), care au dereglări fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazurilor, în care astfel de persoane se află sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării acestui aparat de către persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul neadmiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesorii, precum si cu ambalaul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copiii nesupravegheați de adulți.

- Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Repararea efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.

Caracteristici tehnice

Model RMC-PM4506E
Putere ..... 900 W
Tensiune ..... 220–240 V, 50 Hz
Volumul castronului ..... 4,8 l
Învelișul castronului ..... antiaderent DAIKIN®
Ecran ..... digital
Supapă de aburi ..... detașabil
Sistem de protecție 4-nivele:

- supapă de evacuare a aburului
- supapă de închidere
- siguranță de temperatură
- supapă suprapresiunii

Programe automate

1. FRY / DEEP FRY (PRĂJIRE / FRITEUZĂ)
2. STEAM/DESSERT (PE ABURI / DESERT)
3. SOUP/BOIL (SUPĂ/FIERBERE)
4. OATMEAL/GRAIN (TERCI CU LAPTE / CRUPE)
5. BAKE (COACERE)
6. STEW/PILAF (ÎNĂBUȘIRE/PILAF)

Funcții

Încălzire automată ..... până la 8 ore
Încălzirea mâncărurilor ..... până la 8 ore
"Pornire decalată" ..... până la 24 ore

Părți componente

Multi-cooker – Pressure cooker ..... 1 buc.
Castron cu înveliș antiaderent ..... 1 buc.
Coș pentru pregătire pe aburi ..... 1 buc.
Sită ..... 1 buc.
Lingură plată ..... 1 buc.
Polonic ..... 1 buc.
Pahar gradat ..... 1 buc.
Cartea "100 rețete" ..... 1 buc.
Instrucțiuni de utilizare ..... 1 buc.
Carte service ..... 1 buc.
Cablu alimentare ..... 1 buc.

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica designul, conținutul și caracteristicile tehnice ale produsului pe parcursul perfecționării producției de mărfuri fără o anunțare suplimentară asupra modificărilor intervenite.

Construcția aparatului A1

1. Corpul aparatului.
2. Panou de comandă cu ecran.
3. Mânere pentru transportarea aparatului.
4. Capacul aparatului.
5. Mânerul capacului.
6. Comutatorul supapei de evacuare aburi.
7. Supapă de evacuare aburi.
8. Cablu alimentare cu ștecher.
9. Bază cu picioare cauciucate.
10. Coș pentru pregătire pe aburi.
11. Sită.
12. Pahar gradat.
13. Polonic.
14. Lingură plată.
15. Castron cu înveliș antiaderent.
16. Supapă de închidere.
17. Coș pentru acumularea condensului.

Panou de comandă A2

1. Buton pentru selectarea programului "FRY / DEEP FRY" ("Prăjire/Friteuză").
2. Buton pentru selectarea programului "STEAM/DESSERT" ("Pe aburi / Desert").
3. Buton pentru selectarea programului "SOUP/BOIL" ("Supă/Fierbere").
4. "–"– butonul pentru micșorarea valorii în setarea timpului de pregătire și a pornirii decalate.
5. "REHEAT/CANCEL" ("Încălzire/Anulare") – butonul pentru oprirea programului de pregătire și a încălzirii automate; anularea tuturor setărilor; pornirea încălzirii.
6. Ecran digital.
7. Buton pentru selectarea programului "OATMEAL/GRAIN" ("Terci cu lapte / Crupe").
8. Buton pentru selectarea programului "BAKE" ("Coacere").
9. Buton pentru selectarea programului "STEW/PILAF" ("Înăbușire/Pilaf").
10. "+ " – butonul pentru micșorarea valorii în setarea timpului de pregătire și a pornirii decalate.
11. Indicatorul presiune în camera de lucru.
12. "TIMER" ("Pornire decalată") – butonulpentru funcția pornire decalată.

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE EXPLOATAREA

Dezambalați atent produsul și scoateți-l din cutie, eliminați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale cu excepția autocolantelor cu numărul de serie.

Lipsa numărului de serie pe produs vă lipsește în mod automat de dreptul la deservire de garanție.

Ștergeți corpul aparatului cu o țesătură umedă. Spălați vasul cu apă caldă cu săpun. Uscați minuțios. La prima utilizare este posibilă apariția unui miros străin, ceea ce nu indică la defecțiunea aparatului. În acest caz se recomandă curățarea aparatului *(pag. 85)*.

Atenție! Este interzisă folosirea aparatul care prezintă defecțiuni.

După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin două ore înainte de conectare.

II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE

Înainte de prima conectare

Amplasați aparatul pe o suprafață dreaptă orizontală astfel ca aburul fierbinte care iese din supapa de abur să nu pătrundă sub tapete, acoperiri decorative, aparate electronice și alte obiecte sau materiale care pot suferi în urma umidității și a temperaturii ridicate.

Înainte de gătit asigurați-vă că părțile extericoare și interioare aparente ale oalei sub presiune nu sunt defectate, nu au știrbituri și alte defecte. Nu se admite prezența unor obiecte străine între vas și elementul de încălzire.

Instalarea capacului

Aparatul este dotat cu un capac detașabil care în poziție închisă se îmbină ermetic cu corpul aparatului. Acest fapt permite funcționarea corectă a aparatului.

1. Prindeți capacul de mâner și poziționați corpul aparatului astfel încât supapa de evacuare a aburilor să fie pe partea opusă a ecranului digital.
2. Țineți mânerul fără însă a apăsa capacul răsucindu-l împotriva acelor de ceasornic până la potrivirea canalului de prindere de pe capac cu cel aflat pe corpul aparatului (aproximativ 20–30°).Capacul trebuie să se lase uniform și fără înclinare pe corpul aparatului.
3. Fixați capacul rotindu-l împotriva acelor de ceasornic până la refuz.

Atenție! Deschideți capacul ușor, fără a insista prea mult. Atunci când presiunea în aparat crește, capacul se blochează automat. În cazul în care capacul nu se deschide, se recomandă deschidereasupapei de evacuare a aburului apoi așteptați până când presiunea din interiorul aparatului va scade.

Se recomandă prăjirea ingredientelor fără capac. În cazul în care rețeta presupune pregătirea mâncării cu capacul deasupra, atunci acoperiți doar aparatul cu capac, fără să-l fixați.

Supapa de evacuare a aburului

Pe capacul aparatului se află supapa de evacuare a aburului care trebuie așezată în una dintre pozițiile de lucru în funcție de modul de pregătire setat. În cazul în care indicatorul comutatorului supapei se află:

- în poziția „CLOSE" – în camera de lucru se va menține o presiune mare (regimul pressure cooker);
- în poziția „OPEN" – procesul de pregătire se desfășoară cu presiune normală (regimul multi-cooker).

După finalizarea programului de pregătire sub presiune înaltă este important să deschideți supapa de evacuare a aburului pentru a normaliza presiunea din camera de lucru. În timpul pregătirii mâncării care nu necesită un mare volum de lichide (pilaf etc.), supapa de evacuare a aburului poate fi deschisă imediat după finalizarea programului de pregătire. Dacă sub presiune înaltă sunt pregătite mâncăruri lichide și semilichide de genul pireului este necesar să așteptați 5-10 minute pentru ca aparatul să se răcească după

care puteți deschide supapa. În caz contrar este posibilă evacuarea de lichid fierbinte împreună cu abur.

ATENȚIE! Dacă deschideți supapa evacuare aburi în timpul sau după terminarea procesului de pregătire este posibilă o degajare puternică în plan vertical a aburului fierbinte. Fiți prudenți!

Folosirea aparatului în regim de pressure cooker

În cazul supapei închise de evacuare a aburului se desfășoară procesul de ermetizare a camerei de lucru. În timpul funcționării aparatului în camera de lucru se menține și crește o presiune mare. Capacul se blochează.

Multi-cooker – pressure cooker REDMOND RMC-PM4506E este dotat cu un sistem de protecție cu mai multe nivele. În cazul în care indicatorii de temperatură sau de presiune din camera de lucru nu vor corespunde parametrilor necesari sistemul va opri procesul de pregătire. Atunci când indicatorii vor reveni la normal, procesul de pregătire va fi reluat. Dacă acest lucru nu se va întâmplaîntr-un anumit interval de timp, atunci un dispozitiv special va întrerupe alimentarea cu energie electrică și va opri, astfel, funcționarea multi-cooker – pressure cooker.

Atenție! Este interzisă pregătirea în regim de multi-cooker fără apă sau alte tipuri de lichide.Volumul minim de lichide – 2 pahare.

Este interzisă utilizarea regimului de multi-cooker pentru prăjirea alimentelor în ulei sub presiune. Legumele mărunțite pot fi călite folosind o cantitatea nu prea mare de ulei sau de bulion CU CAPACUL DESCHIS.

Este interzisă umplerea castronului cu produse și apă mai mult de 2/3 din volum. Pentru alimentele care cresc în volum pe parcursul procesului de fierbere sau care formează spumă (spanac, orez, leguminoase, macaroane etc.) – nu mai mult de 1/2 din volum.

Funcția "Pornire decalată"

Această funcție permite decalarea procesului de pregătire pentru o perioadă de la 30 minute până 24 ore cu pasul de setare de 30 minute. Nu se recomandă folosirea funcției pornire decalată dacă rețeta conține ingrediente ușor alterabile (ouă, lapte proaspăt, carne, caşcaval etc).

1. După selectarea programului de pregătire apăsați butonul "TIMER". Prin apăsarea butoanelor "+" și "–" setați timpul de pornire decalată a programului. Pentru o modificare rapidă apăsați lung butonul corespunzător.
2. După câteva secunde de la finalizarea setării va începe numărătoarea inversă a timpului rămas până la începerea programului de pregătire.
3. Pentru anularea setărilor apăsați butonul "REHEAT/CANCEL", după care introduceți din nou setările programului.

Funcția „Pornire decalată" nu este valabilă pentru programele "FRY / DEEP FRY" și "BAKE".

În cazul setării timpului de pornire decalat trebuie să țineți cont că funcționarea programului selectat și numărătoarea inversă a timpului de pregătire va începe doar după ce aparatul va atinge o temperatură și presiune corespunzătoare.

Funcția de menținere a temperaturii mâncărurilor gătite (încălzirea automată)

Această funcție permite menținerea temperaturii mâncărurior gătite în limita a 60–80°C pe parcursul a 8 ore. Funcția se activează în mod automat după terminarea programului de pregătire și după emiterea semnalului sonor,simultan se va aprinde indicatorul butonului "REHEAT/CANCEL", iar pe ecran va fi afișat timpul în minute de lucru în acest program.Pentru deconectarea încălziriii automate, apăsați butonul "REHEAT/CANCEL". Indicatorul butonului se va stinge, aparatul va trece în regim de așteptare.

Funcția de încălzire a mâncării

Permite încălzirea mâncărurilor reci până la temperatura de 60–80°C.

1. Turnați produsul în castron. Așezați castronul în corpul aparatului, verificați dacă castronul aderă strâns cu elementul de încălzire. Închideți și blocați capacul.
2. Fixați comutatorul supapei evacuare aburi în poziția „CLOSE". Conectați aparatul la o sursă de alimentare.
3. Apăsați butonul "REHEAT/CANCEL". Pe ecran se va aprinde indicatorul butonului și va începe numărătoarea inversă a timpului de încălzire. Aparatul va încălzi mâncarea și va menitemperatura timp de 8 ore după care încălzirea se va întrerupe automat.
4. Pentru a întrerupe funcția de încălzire apăsați butonul "REHEAT/CANCEL". Indicatorul butonului se va stinge, aparatul va trece în regim de așteptare.

Instrucțiuni generale de utilizare a aparatului

1. Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare conform rețetei, apoi turnați-le în castron. Țineți cont ca toate ingredientele, inclusiv lichidele, să nu depășească indicatorul maxim al marcajului aflat pe partea interioară a castronului.
2. Introduceți castronul în corpul aparatului. Verificați dacă castronul aderă strâns cu elementul de încălzire.
3. Închideți bine capacul și rotiți supapa de aburi în poziția „OPEN" sau „CLOSE" în funcție de programul de pregătire (în programul "FRY / DEEP FRY" procesul de desfășoară cu capacul deschis).
4. Conectați aparatul la o sursă electrică.
5. Apăsați butonul și selectați programul corespunzător de pregătire. Se va aprinde indicatorul butonului.
6. Pentru a modifica timpul de pregătire setat implicit pentru fiecare program apăsați butonul "+ " sau "– ". Pentru o modificare rapidă a valorilor de timp țineți apăsat lung butonul corespunzător.
7. În caz de necesitate setați timpul cu pornire decalată.
8. După câteva secunde de la finalizarea setăriiprogramul de pregătireva începe în mod automat. Numărătoarea inversă de funcționare a aparatului va începe după atingerea temperaturii și presiunii necesare în castron. În cazul în care n-ați reușit să introduceți timpul de pregătire sau timpul cu pornire decalată, atunci apăsați butonul "REHEAT/CANCEL" după care introduceți din nou setările programului.
9. După finalizarea programului se va auzi un semnal sonor, va porni încălzirea automată și va începe numărătoarea inversă de funcționare a aparatului în acest regim. Pentru deconectarea încălziriii automate apăsați butonul "REHEAT/CANCEL".
10. Lăsați aparatul deconectat timp de 5 minute pentru ca presiunea din interiorul camerei de lucru să scadă.
11. Deschideți cu atenție supapa de evacuare a aburului și așteptați până când nu va mai ieși abur și aer fierbinte. Deschideți capacul aparatului.

Dacă după finalizarea pregătirii capacul a rămas blocat, este important să verificați dacă supapa de evacuare a aburului este deschisă. Lăsați aparatul să se răcească câteva minute, apoi încercați să mai deschideți o dată capacul.

Programul "FRY / DEEP FRY"

Se recomandă pentru prăjirea cărnii, a legumelor, a fructelor de mare, inclusiv în friteuză. Funcția "Pornire decalată" și posibilitatea de reglare a timpului de pregătire în acest program nu sunt valabile (timpul de funcționare – 20 minute). Programul funcționează cu o presiune normală, în timpul pregătirii capacul aparatului trebuie înlăturat.

În cazul în care din întâmplare a-ți închis și a-ți fixat capacul capacul, poate fi declansat mecanismul de blocare automată a capacului (astfel nu ve-ți mai putea controla vizual procesul de prăjire, nu ve-ți putea amesteca sau întoarce ingredientele care se prăjesc). În acest caz opriți procesul de pregătire, verificați dacă supapa de evacuare a aburului este deschisă, așteptați până când aparatul se va răci după care deschideți capacul. După aceasta puteți continua procesul de pregătire.

ATENȚIE! În timpul funcționării programului "FRY / DEEP FRY" aparatul funcționează la temperatură maximă. Înainte de folosirea repetată a acestui program aparatul trebuie să se răcească complet timp de 15 minute.

În cazul prăjirii în friteuză:

1. Turnați în castron cantitatea necesară de ulei pentru prăjire conform rețetei, introduceți castronul în corpul aparatului. Verificați dacă castronul are contact cu elementul de încălzire.
2. Fără a închide capacul aparatului conectați-l la o sursă de alimentare. Apăsați butonul "FRY / DEEP FRY". Se va aprinde indicatorul butonului apoi castronul va începe să se încălzească.
3. Introduceți mânerul în coșul pentru prăjit în friteuză (în cazul în care folosiți coșul pentru prăjit marca REDMOND RAM-FB1 care se achiziționează separat). Strângeți puțin baza mânerului și fixați-l în orificiul special de pe coș. Slăbiți prinsoarea mânerului și acesta va rămâne fixat într-un orificiu special. Puteți folosi și coșuri pentru friteuză și de la alți producători.
4. Turnați ingredientele în coș pentru prăjirea acestora în friteuză. După perioada de timp de la începerea programului menționată în rețetă, lăsați coșul cu ingrediente în castron. Fiți foarte atenți: uleiul este încins!
5. După perioada de timp indicată în rețetă introduceți mânerul în coșul pentru prăjit în friteuză (vezi pct.3) ridicați și fixați coșul de marginea castronului cu ajutorul unui cui de prindere special. Lăsați coșul în această poziție o perioadă de timp pentru a se scurge uleiul.

Programul "STEAM/DESSERT"

Este recomandat pentru pregătirea pe aburi a mâncărurilor din legume, pește, carne, fructelor de mare, a meniurilor dietetice și vegetariene, a mâncărurilor pentru copii, a diverselor deserturi. Timpul de pregătire implicit în acest program este cuprins în intervalul de la 5 minute până la 25 minute cu pasul de setare de 1 minut.

Programul funcționează la o presiune mare (în timpul funcționării programului supapa de evacuare a aburului trebuie închisă).

Pentru pregătirea pe abur folosiți un coș special (este inclus în set):

1. Turnați în castron 300–350 ml apă.
2. Pregătiți ingredientele conform cantităților indicate în rețete, distribuiți-le uniform în coșul pentru prepararea pe aburi. Așezați castronul pe sită apoi puneți coșul deasupra.
3. Introduceți castronul în corpul aparatului, răsuciți-l un pic și asigurați-vă că acesta are contact cu elementul de încălzire.
4. Urmați indicațiile din secțiunea "Instrucțiuni generale privind utilizarea aparatului".

Programul "SOUP/BOIL"

Este recomandat pentru pregătirea bulioanelor, supelor, compoturilor, dar și pentru fierberea crenwurștilor, colțunașilor și semipreparatelor congelate. Este posibilă reglarea timpului de pregătire cuprins în intervalul de la 20 minute până la 50 minute cu pasul de setare de 1 minut. Programul funcționează la o presiune mare (în timpul pregătirii supapa de evacuare a aburului trebuie închisă).

Programul "OATMEAL/GRAIN"
Este recomandat pentru pregătirea diferitelor tipuri de terci cu lapte sau cu apă. Este posibilă reglarea timpului de pregătire cuprins în intervalul de la 8 minute până la 20 minute cu pasul de setare de 1 minut. Programul funcționează la o presiune mare (în timpul pregătirii supapa de evacuare a aburului trebuie închisă).

Recomandări referitoare la pregătirea terciurilor cu lapte în multi-cooker – pressure cooker
Folosiți lapte pasteurizat cu un procent de grăsime redus. Pentru a preveni clocotirea laptelui și a obține rezultatul scontat se recomandă:

- să spălați bine toate crupele cu bob mare (orez, hrișcă, grâu etc.);
- înainte de preparare ungeți fundul castronului multi-cooker cu unt;
- respectați cu strictețe proporțiile ingredientelor, cântărindu-le conform indicațiilor din cartea de rețete, creșterea sau micșorarea cantității ingredientelor se va efectua în mod proporțional;
- în cazul folosirii laptelui integral se recomandă diluarea acestuia în proporție de 1:1 cu apă potabilă.

Programul "BAKE"
Este recomandat pentru coacerea checurilor, pișcoturilor, tartelor, dar și pentru coacerea în staniol a cărnii, peștelui sau a șuncii.

Este posibilă reglarea timpului de pregătire cuprins în intervalul de la 10 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Programul funcționează la o presiune normală (în timpul pregătirii supapa de evacuare a aburului trebuie deschisă).

În acest program nu este accesibilă funcția "Pornire decalată".

Programul "STEW/PILAF"
Este recomandat pentru înăbușirea cărnii, a peștelui, legumelor, dar și pentru pregătirea pilafului. Este posibilă reglarea timpului de pregătire cuprins în intervalul de la 15 minute până la 1 oră cu pasul de setare de 1 minut. Programul funcționează la o presiune mare (în timpul pregătirii supapa de evacuare a aburului trebuie închisă).

III.OPȚIUNISUPLIMENTARE

- Pregătirea mâncărurilor pentru copii.
- Sterilizarea vaselor șiobiectelor de igienă personală

IV. ACCESORII SUPLIMENTARE

Accesoriile suplimentare pentru multi-cooker – pressure cooker pot fi achiziționate separat. Pentru mai multe detalii referitoare la sortimente, achiziționare și compatibilitate cu modelul aparatului pe care îl deținești vă puteți adresa distribuitorului oficial din țara dră.

RAM-CL1 — clește pentru scoaterea cu ușurință și în siguranță a alimentelor din castron. Nu alunecă și nu zgârâie suprafața exterioară a vasului.

RHP-M01 — presă pentru prepararea șuncii, ruladei și a altor delicatese din carne, a peștelui cu diverse mirodenii și ingrediente.

RAM-FB1 — coș pentru prăjire în friteuză cu mâner detașabil.

RB-A523 — castron cu înveliș antiaderent DAIKIN® (Japonia). Învelișul antiaderent ceramic de înaltă calitate permite pregătirea mâncărurilor cu un consum minim de ulei și grăsimi, păstrând în același timp gustul natural al ingredientelor.

RB-C520 — castron cu înveliș ceramic. Spre deosebire de suprafețele antiaderente tradiționale ceramica este mai rezistentă la factorii cu acțiune mecanică.

RB-S520 — castrondin oțel inoxidabil. Conținutul gata pregătit poate fi bătut cu mixerul direct în castron.

V. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de curățare se recomandă ca aparatul să fie deconectat de la priza electrică și să fie răcit complet. Înainte de prima folosire sau pentru îndepărarea mirosurilor neplăcute apărute după întrebuințare se recomandă ștergerea castronului și a capacului interior cu o soluție de 9% de oțet după care prelucrați 15 minute o jumătate de lămâie în programul "SOUP/BOIL" (regimul pressure cooker). Pentru spălarea vasului folosiți o pânză moale și soluții pentru spălarea vaselor. Este recomandată curățarea aparatului imediat după folosire.

STOP *În timpul curățării aparatului este interzisă folosirea substanțelor abrazive, a buretelui cu suprafață abrazivă și a substanțelor chimice agresive. Este interzisă întroducerea în apă a corpului aparatului, nu spălați aparatul sub jet de apă curgătoare.*

Curățarea corpului aparatului poate fi efectuată în funcție de necesitate. Se recomandă curățarea castronului după fiecare utilizare. Castronul poate fi spălat și în mașina de spălat vase. La sfârșit ștergeți suprafața externă a castronului cu o cârpă uscată.

După fiecare utilizare a aparatului se recomandă spălarea supapei de evacuare a aburului care este alcătuită din partea interioară și exterioară, garnitură de etanșare și coș pentru condens.

1. Scoateți comutatorul supapei de evacuare aburi de pe partea exterioară a capacului, ridicați-l în sus și spălați-l.
2. Deșurubați carcasa de protecție a supapei de evacuare aburi de pe partea interioară a capacului, curățați-o și spălați-o cu apă caldă curgătoare. La fel procedați și cu orificiul supapei.
3. Înșurubați carcasa de protecție a supapei, montați la loc comutatorul supapei fixându-l printr-o apăsare ușoară.
4. Scoateți cu acuratețe garnitura de etanșare, aflată pe partea interioară a capacului. Spălați garnitura cu apă caldă curgătoare, așezați-o la loc urmărind ca aceasta să rămână dreaptă, bine întinsă, fără denivelări.
5. De asemenea, pe partea interioară este amplasată supapa de închidere de reglare a presiunii. Îndepărtați cu grijă murdăria de pe supapa și guma de etanșare cu ajutorul buretei umede sau șervețelului de bucătărie.

Se recomandă curățarea supapei de evacuare a aburului și supapei de închidere după fiecare utilizare a dispozitivului.

Desprindeți cu acuratețe coșul pentru condens trăgând ușor în jos, spălați-l și așezați-l la loc.

VI. SFATURI REFERITOARE LA PREGĂTIRE

ROU

Timpul recomandat pentru pregătirea ingredientelor pe aburi sub presiune

Nr.	Produs	Greutate, g / cant	Cantitatea de apr, ml	Timpul de pregrtire, min
1	File de porc/ vitr (cubulețe 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15/25
2	File de oaie (cubulețe 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	File din carne de pasrre (cubulețe 1,5 x 1,5 cm)	500	500	8
4	Perișoare/ perjoale	180 (6 buc.) / 450 (3 buc.)	500	10/12
5	Pește (file)	500	500	10
6	Creveți pentru salatr (currțați, fierți-congelați)	500	500	5
7	Cartofi (cubulețe 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Morcov (cubulețe 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Sfeclr (cubulețe 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 oră 10 min
10	Legume (proasprt congelate)	500	500	10
11	Our pe aburi	3 buc.	500	10

Valorile prezentate în tabel sunt aproximative și poartă un caracter informativ. Acestea pot fi diferite față de valorile reale și depind în mare măsură de tipul concret de produs, de prospețimea acestuia și preferințele dumneavoastră personale.

Tabelul programelor de pregătire(setările de fabrică)

Programul	Recomandrri de utilizare	Timpul de pregrtire implicit	Intervalul timpului de pregrtire/ pasul de setare	Pornire decalatr	Funcția de onrtăire automatr
FRY / DEEP FRY	Prrjirea crrnii, peștelui, a legumelor; pregrtirea garniturilor; pregrtirea on friteuzr	20 min	–	–	–
STEAM/DESSERT	Pregrtirea mancrrurilor din carne, pește și legume, fierberea semifabricatelor; pregrtirea pireurilor de fructe, a deserturilor și dulcețurilor	15 min	5 min – 25 min / 1 min	+	+

Programul	Recomandrri de utilizare	Timpul de pregtire implicit	Intervalul timpului de pregrtire/ pasul de setare	Pornire decalatr	Funcţia de oncrlzire automatr
SOUP/BOIL	Pregrtirea bulioanelor, supelor; fierberea crenwurştilor, colţunaşilor şi semipreparatelor congelate	40 min	20 min – 50 min / 1 min	+	+
OATMEAL/GRAIN	Pregrtireadiferitelor tipuri de terci cu lapte sau cu apr; pregrtirea garniturilor	12 min	8 min – 20 min / 1 min	+	+
BAKE	Coacerea checurilor, pişcoturilor, tartelor;pregrtirea şuncii, coacerea crrnii şi a peştelui (on staniol)	35 min	10 min – 4 ore / 5 min	–	+
STEW/PILAF	Inrbuşirea crrnii, peştelui, legumelor; pregrtirea ruladelor cu carne, a diferitelor feluri de pilaf	30 min	15 min– 1 oră / 1 min	+	+

VII. ÎNAINTE DE A VĂ ADRESA UNUI CENTRU DE REPARAȚII

Mesaj pe ecran referitor la erori	Cauze posibile	Îndepărtarea defecțiunii
E1	Eroarea traductorului de presiune.	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Închideți ermetic capacul. Dacă problema persistă, atunci trebuie să vă deplasați la un centru de reparații autorizat.
E3	Defecțiuni în sistem, este posibilă defectarea circuitului imprimat sau a traductorului termic.	Adresați-vă unui centru de reparații autorizat.
E5	Supraîncălzirea aparatului.	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească.

Defecțiunea	Cauze posibile	Îndepărtarea defecțiunii
Nu se conectează.	Nu aveți curent electric.	Verificați tensiunea în rețeaua electrică.
Capacul nu este conectat ermetic cu corpul aparatului. În timpul pregătirii iese abur de sub capac.	Inelul de etanșare în capacul aparatului lipsește sau este strâmb aranjat.	Aranjați corect inelul de etanșare.
	Inelul de etanșare în capacul aparatului este murdar.	Curățați inelul de etanșare.
	Deformarea inelului de etanșare.	Înlocuiți inelul de etanșare cu altul nou.
Mâncarea este pregătită prea mult timp.	Abateri în furnizarea cu energie electrică.	Verificațitensiunea înrețeauaelectrică.
	Între castron și elementul de încălzire se află corpuri străine.	Îndepărtați corpurile străine.
	Castronul este așezat strâmb în corpul aparatului.	Aranjați castronul drept, fără înclinări.
	Elementul de încălzire este murdar.	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire.

VIII. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 2 ani de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanție producătorul se obligă să înlăture prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de rasamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data procurării este confirmată prin ștampila magazinului și semnătura vînzătorului pe talonul de garanție original. Prezenta garanție se recunoaște numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunea de exploatere, nu a fost reparat, nu a fost dezasamblat și nu a fost defectat în rezultatul manipulării incorecte, precum și păstrată toată completarea produsului. Prezenta garanție nu se răspîndește asupra uzurei normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperirilor ceramice și de teflon, garniturilor etc.).

Data fabricării dispozitivului poate fi găsită în numărul de serie, amplasat pe eticheta de identificare atașată pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Simbolurile 6 si 7 indica luna, 8 - anul de producere a dispozitivului.

Termenul de exploatare a produsului și termenul de valabilitate a garantiei se calculează de la data vânzării sau de la data fabricării produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determinat).

Termenul de servire a aparatului stabilit de producător constituie 5 ani din momentul procurării cu condiție că exploatarea produsului este efectuată în corespundere cu instrucțiunea dată și standardele tehnice.

Ambalajul, îndrumătorul utilizatorului, precum și aparatul este necesar de utilizat în conformitate cu programul local de prelucrare a deșeurilor. Nu aruncați astfel de produse împreună cu gunoiul obișnuit.

Mielőtt használja a jelen készüléket, gondosan olvassa el a használói útmutatót és tájékoztatóként őrizze meg. A készülék helyes használata jelentősen hosszabítja a szolgálati idejét.

BIZTONSÁGI TECHNIKA

⚠ *A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a biztonsági technika és a készülék üzemeltetési szabályok követeléseinek be nem tartásával okozott megrongálódásokért.*

- Az adott készülék, egy többfunkciós, ételek készítésére használatos készülék otthoni körülmények közötti használatra, mely lakásban, hétvégi házakban, szállodai szobákban, boltok mellékhelyiségében, irodákban vagy hasonló nem ipari körülmények közt használható. A készülék ipari vagy más, nem célirányú használata a biztonságos használati követelmények megsértésének számit. Ebben az esetben a gyártóa következményekért nem vállal felelősséget.
- A készülék a hálózathoz történő kapcsolása előtt, ellenőrizze, hogy a hálózat feszültsége megfelel-e a készülék táplálkozási névleges feszültségével (ld. a technikai jellemzést vagy a készülék gyári tábláját).
- Használja a készülék fogyasztott teljesítményre számított hosszabító zsínort: a paraméterk meg nem felelése a rövidzárlathoz vagy kábeltűzhez vezethet.
- Kapcsolja hozzá a készüléket csak a földeléssel ellátott csatlakozóaljazathoz: ez az áramütéstől való védelem kötelező követelése. Ha hosszabbító zsínort használ, győződjön meg arról, hogy annak is földelése van.

⚠ *FIGYELEM! A készülék működése során a tányér és a fémrészek felmelegednek! Legyen óvatos! Használja a konyhakesztyűt. A forró gőz általi égési seb elkerülése végett ne hajljon a készülék fölé a fedél nyitásánál.*

- Kapcsolja szét a készüléket a csatlakozóaljazatból a használata után, valamint a tisztítása és áthelyezeése során. Húzza ki a kábelt száraz kézzel, tartsa a villás dugót, ne a kábelt.
- Ne húzza a tápkábelt az ajtónyíláson vagy a meleg forrása mellett. Figyeljen arra, hogy a tápkábel ne csavarjon túl és ne hajljon túl, ne értintse az éles tárgyakkal, sarokkal és bútor élével.

⚠ *Figyelembe vegyen: a tápkábel véletlen rongálódása olyan üzemzavarhoz vezethez, amelyik a jótállás feltételei alá nem esik és az áramütéshez is. A rongálódott kábel gyors helyettesítést igényel a szervizben.*

- Ne állítsa a készüléket a puha felületre, ne takarja a működése során: ez a készülék túlhevüléséhez és megrongálódásához vezethet.
- A készülék a szabad levegőn történő üzemeltetése tilos: a készülék házába történő nedvesség vagy idegen tárgy jutása a súlyos rongálódásához vezethet.
- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy hálózattól szét van kapcsolva és teljesen lehűlt. Szigorúan tartsa be a készülék tisztítási útmutatóját *(90 oldal)*.

⚠ *TILOS készülék házát vízbe vagy vízsugár alá helyezni!*

- Az adott készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve gyerekeket is) akik fizikai, idegrendszeri vagy pszichés megbetegedésben szenvednek, vagy akinek nincs megfelelő tapasztalata a készülék használatához, kivéve azon eseteket, amikor az ilyen személyek felügyelet alatt használják a készüléket vagy megfelelő, a felsorolt személyekkel kapcsolatos utasítást kapnak az értük felelősséget viselő személyektől. Felügyelni kell a gyermekeket, hogy ne játszanak a készülékkel, a tartozékokkal és a csomagolással. A készülék tisztítása és karbantartása gyermekek által csak felnőttek felügyelete mellett végezhető.
- Tilos a készüléket önállóan javítani vagy a szerkezetben módosítást elvégezni. Minden javítási és kezelési munka csak az illetékes szerviz elvégezheti. A nem szakképezett munka a készülék rongálódásához, sérülésekhez és vagyon kárához vezethet.

Műszaki jellemzők

Típus	RMC-PM4506E
Teljesítmény	900 W
Feszültség	220–240 V, 50 Hz
Az edény térfogata	4,8 l
Edény bevonat	tapadásgátló DAIKIN®
Kijelző	LED
Gőzszelep	levehető
védelmi rendszer	4-szintű:

- gőzelereszto szelep
- elzáró szelep
- hőkioldó
- túlnyomás érzékelő

Automatikus programok

1. FRY / DEEP FRY (SÜTÉS/OLAJSÜTŐ)
2. STEAM/DESSERT (GŐZ/DESSZERTEK)
3. SOUP/BOIL (LEVES/FŐZÉS)
4. OATMEAL/GRAIN (TEJES KÁSA / GABONAFÉLÉK)
5. BAKE (SÜTÉS)
6. STEW/PILAF (PÁROLÁS/PILÁF)

Funkciók

Automatikus melegítés	8 órán keresztül
Ételmelegítés	8 órán keresztül
Késleltetett start	24 órán keresztül

Felszereltség

Multicooking- kukta	1 db.
Edény tapadásgátló bevonattal	1 db.
Konténer pároláshoz	1 db.
Rács	1 db.
Laposaknál	1 db.
Merőkanál	1 db.
Mérőpohár	1 db.
„100 recept" szakácskönyv	1 db.
Kezelési útmutató	1 db.
Szervizkönyv	1 db.
Hálózati elektromos kábel	1 db.

A gyártó, a termékek fejlesztése során, további értesítés nélkül fenntartja a design változtatási jogát, a felszereltség valamint a termék műszaki jellemzőinek változtatási jogát.

A készüléktípus felépítése A1

1. A készülék burkolata.
2. Vezérlőpanel kijelzővel
3. Készülék hordozófogantyú.
4. Készülék fedele.
5. Fedél fogantyú.
6. Gőzleeresztő szelepkapcsoló.
7. Gőzleeresztő szelep.
8. Hálózati kábel csatlakozóval.
9. Váz gumírozott lábakkal.
10. Pároláshoz használandó konténer.
11. Rács.
12. Mérőpohár.
13. Merőkanál.
14. Lapos kanál.
15. Tapadásgátló bevonattal ellátott edény.
16. Elzáró szelep.
17. Kondenzátum gyűjtő konténer

Vezérlőpanel A2

1. Program kiválasztó gomb „FRY / DEEP FRY" („Sütés/Olajsütés").
2. Program kiválasztó gomb „STEAM/DESSERT" ("Gőz/Desszertek").
3. Program kiválasztó gomb „SOUP/BOIL" ("Leves/Főzés").
4. „–" – értékcsökkentő gomb főzési idő és késleltetett startidő beállításához.
5. „REHEAT / CANCEL" („Melegítés/Törlés") – főzési üzemmód és automatikus melegítéslеállítás gomb, elvégzett beállítások törlése, melegítés bekapcsolása.
6. LED kijelző.
7. Program kiválasztó gomb „OATMEAL/GRAIN" („Tejes kása/gabonafélék").
8. Program kiválasztó gomb „BAKE" ("Sütés").
9. Program kiválasztó gomb „STEW/PILAF" ("Párolás/Piláf").
10. „+" – értéknövelő gomb főzési idő és késleltetett startidő beállításához.
11. Nyomás alatti működés indikátor.
12. „TIMER" („Késleltetett start") – késleltetett start funkciót bekapcsoló gomb.

I. AZ ÜZEMELTETÉS ELŐTT

Óvatosan csomagolja ki a készüléket és vegye ki a dobozból, távolítsa el minden csomagolóanyagot és reklámcímkét, a sorozati számot tartalmazó címkén kívül.

A készüléken levő sorozati szám hiánya automatikusan megfosztja azokat a jogaikat, hogy jótállási szolgáltatást kapjon.

Törölje meg a készülék házát nedves szövettel. Mossa meg a tányért meleg szappanos vízzel. Gondosan szárazza meg. Az első használatánál idegen illat keletkezhet, ami nem a készülék hibájának a következménye. Ebben az esetben tisztítsa a készüléket *(90 oldal)*.

Figyelem! A készülék használata bármilyen üzemzavarnál tilos.

Szállítás vagy raktározás után alacsony hőmérsékleten, a készüléket használat előtt legalább 2 órán keresztül tartsa szobahőmérsékleten.

II. ROTYOGTATÓ FAZÉK ÜZEMELTETÉSE

Az első bekapcsolás előtt

Állítsa a a készüléket a szilárd egyenletes vízszintes felületre úgy, hogy a gőzszelepről kimenő gőz ne kerüljen a tapétára, díszfedezetre, elektronikus gépre és más tárgyakra és anyagokra, amelyek a fokozott nedvesség vagy hőmérséklet miatt kárt szenvednek.

A készítés előtt győződjön meg arról, hogy a rotyogtató fazék külső és látható részeknek nincs rongálódása, letört darabja vagy más üzemzavarja. A tányér és melegítőelem között ne legyen idegen tárgy.

Fedél felszerelése

A készülék levehető fedéllel van ellátva, mely zárt állapotban légmentesen illeszkedik a burkolathoz. Ez a készülék hibátlan működéséhez szükséges.

1. A fedelet fogójánál fogva, helyezze a fedelet a burkolatra úgy, hogy a gőzleeresztő szelep a kijelző túloldalán helyezkedjen el.
2. A fedelet fogójánál fogva forgassa óramutatóval ellentétes irányba a fedélen és burkolaton lévő vágatok illeszkedéséig (kb. 20–30°). A fedél egyenletesen, ferdülés mentesen kell elhelyezkedjen a burkolaton.
3. Rögzítsük a fedelet, óramutatóval ellentétes irányba fordítva ütközésig.

Figyelem! A fedelet nagyobb erőfeszítés nélkül nyissa. Amikor a készülékben magas nyomás keletkezik, a fedél automatikusan leblokkol. Ha a fedél nehezen nyílik, nyissa ki a gőzleeresztő szelepet és várja meg, amíg a készülékben a nyomás kiegyenlítődik.

Sütést csak nyitott fedéllel ajánlott végezni. Ha recept szerint a fedél le kell legyen zárva, a fedelet ne rögzítsük, csak helyezzük a készülékre.

Gőzszelep

A készülék fedelén gőzleeresztő szelep helyezkedik el, melyet a kiválasztott főzési üzemmódtól függően egy bizonyos üzemi állapotba kell állítani. Ha a szelepkapcsoló mutatója:

- „CLOSE" helyzetben áll – a munkakamrában magas nyomás lesz biztosítva (kukta üzemmód);
- „OPEN" helyzetben áll – az ételkészítés normál nyomásnál megy végbe (multicooking üzemmód).

Magasnyomású ételkészítés befejeztével a nyomás kiegyenlítéséhez ki kell nyitni a gőzleeresztő szelepet. A kis folyadékmennyiséget igénylő ételek készítésénél (piláf és más), a gőzleeresztő szelepet közvetlenül az ételkészítési folyamat befejezte után ki lehet nyitni. Abban az esetben, ha folyékony vagy pürés állapotú ételek készülnek magas nyomás alatt, a folyamat befejezte után várunk 5-10 percet, amíg a készülék lehűl, és csak ezután nyitjuk a gőzleeresztő szelepet. Ellenkező esetben a kicsapódó forró gőzzel forró folyadék csapódhat ki.

FIGYELEM! A gőzleeresztő szelep működés közbeni vagy utáni nyitásakor, vertikálisan kicsapódó forró gőz felszabadulása lehetséges. Legyen óvatos!

A készülék használata kukta üzemmódban

Ha a gőzleeresztő szelep nyitva van, a munkakamra hermetizálódik, ahol üzem közben magas nyomás keletkezik. Ennek következtében a fedél leblokkol.

REDMOND RMC-PM4506E multicooking- kukta többszintű védelmi rendszerrel van ellátva. Abban az esetben, ha a hőmérsékleti és nyomás paraméterei a munkakamrában eltérnek a megfelelő paraméterektől, a rendszer leállítja a főzési folyamatot. Amikor a paraméterek helyreállnak, a főzési folyamat folytatódik. Ha egy bizonyos időn belül a folyamat nem indul újra, egy speciális szerkezet megszakítja tápegység áramkört és teljesen leállítja a multicooking- kukta működését.

Figyelem! Kukta üzemmódban legalább 2 mérőpohár víz vagy más folyadék nélkül az ételkészítés tilos. A kukta üzemmódot termékek olajban való sütéséhez nyomás alatt tilos. Aprítottzöldséget kevés olajban vagy húslevesben lehet pirítani vagy párolni szigorúan NYITOTT FEDÉLLEL.

Az edényt tilos termékkel vagy vízzelaz edény térfogata 2/3 –nál magasabb szintre feltölteni. Olyan összetevők főzésénél, melyek forró vízben megduzzadnak vagy habzanak (spenót, rizs, babfélék, tészták, manti és más) ne töltse az edényt 1/2 szintnél magasabbra.

„Késleltetett start" funkció

Ez a funkció lehetővé teszi a főzési folyamat késleltetését 30 perctől 24 óráig, 30 perces lépésköz módosításával. Nem ajánlott a késleltetési funkció alkalmazása, ha a recept összetevőként gyorsan romló termékeket tartalmaz (tojás, tej, hús, sajt és más).

1. A program kiválasztását követően nyomja meg a „TIMER" gombot. A „+" és „–" gombok megnyomásával állítsa be a késleltetett startidőt. Az értékek gyors módosításához tartsa lenyomva a megfelelő gombot.
2. Néhány másodperccel a beállítást követően elkezdődik a késleltetett startidő visszaszámlálása.
3. A beállítás törléséhez nyomja meg a „REHEAT/CANCEL" gombot. Ezek után táplálja be újra a program paramétereit.

A „Késleltetett start" funkció „FRY / DEEP FRY" és „BAKE" programokban nem elérhető. A késleltetett startidő beállításakor figyelembe kell venni, hogy a kiválasztott program működése és az ételkészítés idejének visszaszámlálása csak a szükséges hőmérséklet és nyomás beállása után kezdődik.

Készétel melegen tartás funkció (automatikus melegítés)

Lehetővé teszi a készétel hőmérsékletét 60–80°C-on tartani 8 órán keresztül. A főzési program befejeztével hangjelzés után automatikusan bekapcsol, kigyullad a „REHEAT/CANCEL" gomb indikátora, a kijelzőn látható az idő percenkénti visszaszámlálása. Az automatikus melegítés kikapcsolásához nyomja meg a „REHEAT/CANCEL" gombot. A gomb indikátora kialszik, a készülék készenléti állapotba tér át.

Ételmelegítés funkció

Lehetővé teszi hideg ételek 60–80°C-ra való felmelegítését.

1. Rakja az ételt az edénybe. Helyezze az edényt a készülékbe és győződjön meg arról, hogy az edény szorosan érintkezik a fűtőtesttel. Zárja és blokkolja le a fedelet.

HUN

2. Állítsa a gőzleeresztő szelep kapcsolóját „CLOSE" állásba. Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra.
3. Nyomja meg a „REHEAT/CANCEL" gombot. Kigyullad a gomb indikátora, a kijelzőn látható a melegítési idő percenkénti visszaszámlálása. A készülék felmelegíti az ételt és szükséges hőmérsékleten tartja 8 órán keresztül, miután a melegítés automatikusan kikapcsol.
4. A melegítésleállításához nyomja meg a „REHEAT/CANCEL" gombot. A gomb indikátora kialszik, a készülék készenléti állapotba tér át.

Általános szabályok a készülék használatakor

1. Készítse elő (mérje ki) a recept szerinti szükséges összetevőket, rakja az edénybe. Figyelje, hogy minden összetevő, beleértve a folyadékot is, az edény belső falán található szintskálán amaximális szint alatt legyen.
2. Helyezze az edényt a készülékbe. Győződjön meg, hogy az edény szorosan ér-e fűtőtesthez.
3. Szorosan zárja le a fedelet és állítsa a gőzleeresztő szelepet „OPEN" vagy „CLOSE" állásba a főzési programtól függően (a „FRY / DEEP FRY" programokban az ételkészítés nyitott fedélnél végezze).
4. Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra.
5. Nyomja meg a megfelelő főzési program kiválasztó gombot. Kigyullad a gomb indikátora.
6. Az alapértelmezetten beállított főzési idő módosításához, nyomja a „+" és „–" gombot. A szükséges időérték gyors módosításához, nyomja és tartsa megnyomva a megfelelő gombot.
7. Szükség esetén állítsa be a késleltetett startidőt.
8. A beállítások után, néhány másodperc múlva, a főzési program automatikusan bekapcsol. A készülék az ételkészítés idejének visszaszámlálását csak a szükséges hőmérséklet és nyomás beállása után kezdi. Abban az esetben, ha Ön nem érkezet beállítani az ételkészítésidejét vagy a késleltetett startidőt, nyomja meg a „REHEAT/CANCEL" gombot és ismételje meg a beállításokat.
9. A program lefutása után hangjelzést hallunk, bekapcsol az automatikus melegítés és elkezdődik a készülék működésének visszaszámlálása az adott üzemmódban. Az automatikus melegítés kikapcsolásához nyomja meg a „REHEAT/CANCEL" gombot.
10. A nyomás csökkentése céljából a munkakamrában, hagyja a készüléket kikapcsolt állapotban 5 percen keresztül.
11. Nyissa ki a készülék fedelét. Óvatosan nyissa ki a gőzleeresztő szelepet és várja meg, amíg a szelepből a gőz és forró levegő kibocsájtás megszűnik. Emelje fel a készülék fedelét.

Ha ételkészítés befejeztével a fedél blokkolt állapotban maradt, győződjön meg, hogy a gőzleeresztő szelep nyitva van. Néhány percig hagyja a készüléket kihűlni és próbálja a fedelet újra kinyitni.

„FRY / DEEP FRY" program

Hús, zöldségfélék, tengeri termékek sütésére és olajsütésére ajánlott. „Késleltetett start" funkció és az ételkészítés főzési idejének módosítása az adott programban nem elérhetők (működési idő – 20 perc). A program normál nyomásnál működik, főzés folyamán a készülék fedelét le kell venni.

Abban az esetben, ha a fedelet véletlenül lezárta vagy rögzítette, működésbe léphet a fedél automatikus blokkolása (Ön nem tudja vizuálisan kontrolálni a sütési folyamatot, valamint keverni és forgatni a terméket). Ebben az esetben állítsa le a főzési folyamatot, győződjön meg, hogy a gőzleeresztő szelep nyitva van, miután folytathatja azételkészítést.

FIGYELEM! „FRY / DEEP FRY" programban való ételkészítés folyamán, a készülék maximális hőmérsékleten működik. Az adott program ismételt használásához, a készülék teljesen ki kell hűljön – 15 percen keresztül.

Olajsütő használatakor:

1. Töltsön az edénybe a recept szerint előírt mennyiségű olajat, helyezze az edény a készülékbe. Győződjön meg, hogy az edény szorosan érintkezik a fűtőtesttel.
2. A készüléket nyitott állapotbancsatlakoztassa a hálózatra. Nyomja meg a „FRY / DEEP FRY" gombot. Kigyullad a gomb indikátora, miután az edény melegedni kezd.
3. Rögzítse a fogót a sütőkosárra (REDMOND RAM-FB1 típusú sütőkosár használatakor, mely külön vásárolandó meg). Ehhez nyomja össze a fogót és helyezze a kosáron található speciális furatba. Csökkentse a fogantyúra gyakorolt nyomást, így a fogantyú a speciális furatban helyére áll. Lehetőség van más gyártó által előállított kosár használatára is.
4. Rakja az előkészített terméket a z olajsütésre előkészített kosárba. A receptben meghatározott idő múlva a program működésének kezdete után, eressze a termékkel feltöltött kosarat az edénybe. Nyomja össze a fogantyút és távolítsa el a kosárról úgy, hogy a kosár a helyén maradjon. Legyen óvatos: az olaj nagyon forró!
5. A receptben meghatározott idő múlva helyezze vissza a fogantyút a kosárra (lásd: 3. pont), emelje fel a kosarat és rögzítse a kosarat az edény szélén a speciális, a kosáron lévő kampó segítségével. Hagyja ilyen állapotban egy bizonyos ideig, hogy az olaj folyjon le a termékről.

„STEAM/DESSERT" program

Ajánlott párolt zöldségek, hal, hús, diétás és vegetáriánus ételek, valamint gyermek ételek és desszertek készítésére. Lehetőség van az idő kézi beállítására 5 perctől 25 perc tartományban 1 perces lépésköz módosításával.

A program magas nyomással működik (főzés közben a gőzleeresztő szelep zárva kell legyen)

1. Párláshoz speciális konténert kell használni (a készlet tartalmazza):
2. Töltsön az edénybe 300–350 ml vizet.
3. Mérje ki és készítse, elő a recept szerint előírt összetevőket, egyenletesen helyezze el a kosárba miután az kosarat helyezze az edénybe, rakja rá konténert.
4. Rakja az edényt a készülékbe, kissé fordítsa el, győződjön meg, hogy az edény szorosan érintkezik a fűtőtesttel.
5. Kövesse az „Általános szabályok a készülék használatakor" fejezet utasításait.

„SOUP/BOIL" program

A program ajánlott húslevesek, levesek, kompótok, valamint virsli, ravioli és más mélyfagyasztott termék készítésére. Lehetőség van az idő kézi beállítására 20 perctől 50 perc tartományban 1 perces lépésköz módosítással. A program magas nyomással működik (főzés közben a gőzleeresztő szelep zárva kell legyen).

„OATMEAL/GRAIN" program

Ajánlott különböző tej és vizalapú kásák készítésére. Lehetőség van az idő kézi beállítására 8 perctől 20 perc tartományban 1 perces lépésköz módosítással. A program magas nyomással működik (főzés közben a gőzleeresztő szelep zárva kell legyen).

Javaslatok tejes kásák multicooking- kuktában való elkészítéséhez

Használjon pasztőrözöttzsírszegény tejet. A kiforrás elkerülése érdekében:

- Alaposan mossa meg a gabonaféléket (rizs, hajdina, köles és más).
- Elkészítés előtt vajjal kenje ki a multicooking belsejét.
- Szigorúan tartsa be a mellékelt szakácskönyv receptekben előírt arányokat, csökkenteni vagy növelni az összetevők mennyiségét csak arányosan lehet.
- Magas zsírtartalmú tej használatakor, a tejet ivóvízzel csak 1:1 arányban lehet vegyíteni.

„BAKE" program

Kuglófok, piskóták, piték sütéséhez, valamint hús, hal fóliában való sütéséhez, illetve sonka készítéséhez ajánlott.

Lehetőség van az idő kézi beállítására 10 perctől 4 óra tartományban 5 perces lépésköz módosításával.

A program normál nyomással működik (főzés közben a gőzleeresztő szelep nyitva kell legyen). Az adott programban a „Késleltetett start" funkció nem elérhető.

„STEW/PILAF" program

Hús, hal, zöldségfélék, valamint piláf készítésére ajánlott. Lehetőség van az idő kézi beállítására 15 perctől 1 óra tartományban 1 perces lépésköz módosításával. A program magas nyomással működik (főzés közben a gőzleeresztő szelep zárva kell legyen).

III.TOVÁBI LEHETŐSÉGEK

- Gyermekételek készítése
- Edény és személyes higiéniai tárgy sterilizáció

IV. KIEGÉSZITŐ TARTOZÉKOK

A multicooking-kukta kiegészítő tartozékai külön megvásárolhatók. A tartozékválasztékkal, vásárlással és típus összeférhetőséggel kapcsolatos kérdésekben forduljon az országa béli hivatalos forgalmazóhoz.

RAM-CL1 – Csipesz az edény kényelmes és biztonságos eltávolításához. Nem csúszik és nem karcolja az edény belső felületét.

RHP-M01 – Prés préselt sonka, göngyölt hús és más különlegességek készítésére húsból, baromfiból, halból különböző fűszerek és töltőanyagok hozzáadásával.

RAM-FB1 – Kosár levehető fogóval olajsütéshez.

RB-A523 – edény, DAIKIN® (Japán) tapadásgátló bevonattal. A magas minőségű tapadásgátló bevonat lehetővé teszi kis mennyiségű olaj vagy zsír használatát, így megőrizve a termékek izét.

RB-C520 – edény kerámia bevonattal. A hagyományos tapadásgátló bevonatoktól eltérően, a kerámia bevonat jobban ellenáll a mechanikai igénybevételnek.

RB-S520 – rozsdamentes edény. A kész összetevőket turmixgéppel közvetlenül az edényben keverhetjük össze.

V. A KÉSZÜLÉK TISZTITÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

Mielőtt a készülék tisztításához kezdene, győződjön meg, hogy a készülék a hálózatról le van kapcsolva és a készülék teljesen kihűlt. Első használat után vagy a használat utáni szagok eltávolításához, ajánlott az edényt és a fedél belső felületét 9%-os ecetes oldattal tisztítani és 15 percen keresztül egy fél citromot „SOUP/BOIL" programban forralni (kukta üzemmód).

A készülék tisztításához használjon puha rongyot és kímélő tisztítószert. Javasoljuk elvégezni a készülék tisztítását közvetlenül használat után.

STOP *Tisztításhoz kemény vagy koptató bevonatú szivacs, csiszolóeszköz és maró hatású anyag használata tilos. Tilos a készülék teljes vízbemerítése, valamint vízsugár alatti tisztítása.*

A készülék burkolatát csak szükség esetén tisztítsa. Az edényt minden használat után tisztítsa, mosogatógép használata engedélyezett. A tisztítás befejeztével külső felületet törölje szárazra.

A gőzleeresztő szelep tisztítását a készülék minden használata után tisztítani, valamint a külső és belső részekből álló tömítő gumigyűrűt és kondenzátum gyűjtő konténert:

1. Felfelé húzva, távolítsa el a gőzleeresztő szelep kapcsolóját a fedél külső oldalán, tisztítsa meg.
2. Csavarja le a védőburkolatot a fedél belső felületén, tisztítsa meg, mossa le a szelepet és a szelepfuratokat meleg csapvízzel.
3. Csavarja helyére a szelep burkolatát, a szelep kapcsolóját könnyed nyomással rögzítse a fedél lévő foglalatba.
4. Óvatosan vegye le a tömítőgyűrűt a fedél belső felületén. Meleg csapvízzelmossa le. Helyezze vissza helyére. A tömítőgyűrű egyenletesen, ferdülés nélkül kell a helyére álljon.
5. A fedél belső felületén helyezkedik el az elzáró szabályzószelep. Nedves szivacs vagy konyhai törlőruha segítségével alaposan tisztítsa meg a szennyeződéstől a szelepet és tömítőgyűrűt.

A gőzleeresztő- és elzáró szelepet javasolt a készülék minden egyes használata után megtisztítani.

A kondenzátum gyűjtő konténert lefelé húzva, távolítsa el és öntse ki az összegyűlt vizet, helyezze a konténert vissza.

VI. ÉTELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

Termékek ajánlott párolási ideje magas nyomáson

Sz	Termék	Súly, g/mennyiség	Vízmennyiség, ml	Elkészítési idő, perc
1	Sertésfilé /marhafilé (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	15/25
2	Bárányfilé (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	25
3	Baromfi filé (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	8
4	Húsgombóc / fasírt	180 (6 db.) / 450 (3 db.)	500	10/12
5	Hal (filé)	500	500	10
6	Garnélarák salátához (hámozott, főtt és fagyasztott)	500	500	5
7	Burgonya (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	15
8	Sárgarépa (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	35
9	Cékla (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	1 óra 10 perc
10	Zöldségek (mélyfagyasztott)	500	500	10
11	Párolt tojás	3 db.	500	10

A táblázatban feltüntetett adatok megközelítőek és javaslati jellegűek. Az adatok eltérhetnek a valódi értékektől és konkrét terméktípustól, illetve a termék frissességétől és az Ön igényétől függnek.

Ételkészítési programok összefoglaló táblázata (gyári beállítások)

Program	Használati utasítások	Alapértelmezett elkészítési idő	Elkészítési időtartomány / lépésköz	Késleltetett start	Automatikus melegítés funkció
FRY / DEEP FRY	Hús, hal, zöldségek sütése, köretek készítése, Olajsütés	20 perc	–	–	–
STEAM/DESSERT	Hús, hal, zöldség ételek készítése, félkész ételek főzése, gyümölcspürék, desszertek, dzsemek készítése,	15 perc	5 perc – 25 perc / 1 perc	+	+
SOUP/BOIL	Húslevesek, levesek, készítése, virsli, ravioli és más gyorsfagyasztott félkész termékek főzése,	40 perc	20 perc – 50 perc / 1 perc	+	+
OATMEAL/GRAIN	Tej és vizalapú kések készítése, köretek készítése.	12 perc	8 perc – 20 perc / 1 perc	+	+
BAKE	Kuglófok, piskóták, piték készítése, sonka főzése, hús és hal sütése fóliában.	35 perc	10 perc – 4 óra/ 5 perc	–	+
STEW/PILAF	Hús, hal, zöldségek párolása, csülök, különböző pilafok készítése	30 perc	15 perc – 1 óra/ 1 perc	+	+

VII. A SZERVIZHEZ FORDULÁS ELŐTT

A kijelzőn látható hibajelzés	Lehetséges meghibásodások	A hiba elhárítása
E1	Nyomásérzékelő hiba.	Kapcsolja le a készüléket a hálózatról, várja meg amíg a készülék kihűl. Szorosan zárja le a fedelet. Ha probléma nem szűnik meg, forduljon a hivatalos szervizközponthoz.
E3	Rendszerhiba, lehetséges vezérlőkártya vagy fűtőelem meghibásodása	Forduljon a hivatalos szervizközponthoz.
E5	A készülék túlmelegedése	Kapcsolja le a készüléket a hálózatról, várja meg amíg a készülék kihűl.

Hiba	Lehetséges ok	Hiba elhárítása
Nem kapcsol be	Nincs hálózati feszültség	Ellenőrizze a hálózati feszültséget
A fedél nem légmentesen zár. Ételkészítés közben a fedél alól gőz jön ki.	A fedél tömítőgyűrű hiányzik vagy ferdén van behelyezve.	Megfelelően helyezze be a tömítőgyűrűt
	Szennyezett tömítőgyűrű a készülékben	Tisztítsa meg a tömítőgyűrűt.
	A tömítőgyűrű deformációja	Cserélje ki a tömítőgyűrűt
Az étel túl sokáig készül.	Hálózati feszültség ingadozás	Ellenőrizze a hálózati feszültséget
	Az edény és a fűtőtest közé idegen tárgy került.	Távolítsa el az idegen tárgyat.
	Az edény ferdén van a készülékbe helyezve	Helyezze az edényt a készülékbe egyenletesen.
	A fűtőtest szennyeződött	Kapcsolja le a készüléket a hálózatról, várja meg amíg a készülék kihűl. Tisztítsa meg a fűtőtestet.

VIII. JÓTÁLLÁSI KÖTELEZETTSÉGEK

A jelen készülékre a vásárlás napjától fogva 2 év jótállást biztosítjuk. A jótállási időtartom alatt a gyártó vállalja, hogy javítja , részt helyettesíti vagy az egész készüléket helyettesíti, hogy bármelyik gyári hibát elhárítja, amelyik az anyag vagy összeállítás nem elegendő minősége okozta. A jótállás csak akkor hatályba lép, ha a vásárlási dátumot az üzlet pecsétje és eladó aláírása igazolja az eredeti jótállási utalványon. A jelen jótállást csak akkor fogadjuk el, ha a készüléket a használói útmutató szerint használtak, nem javították, nem szedték szét és nem rongálódott a helytelen kezelése során, valamint a készülék egész állagát megőrizte. A jelen jótállás nem terjed ki a készülék természetes elkopására és kiadási anyagokra (filter, lámpa, kerámiai és teflon felület, tömörítő, stb.).

A készülék működési ideje és a készülékkel kapcsolatos szavatossági kötelezettségeket az eladás vagy a gyártás időpontjától számítják (abban az esetben, ha az eladás időpontja nem állapítható meg).

A készülék gyártási ideje a sorozatszámon található, mely a termék felületén található azonosító címkén van feltüntetve. A sorozatszám 13 jelből áll, az 6. és 7. jelek a hónapot, a 8. pedig a készülék gyártási évét jelentik.

A készülék a gyártó által meghatározott szolgálati ideje a vásárlás napjától fogva 5 év a mellett a feltétel mellett, hogy ha a készüléket a használói útmutató és alkalmazható technikai szabvány szerint használtak.

A csomagolás, használói útmutató és a készülék újrahasznosításáról szóló helyi programnak megfelelően. Ne dobjonki olyan készüléket az általános házi hulladékkal.

Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и пазете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му.

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

⚠ *Производителят не носи отговорност за неизправности, предизвикани от неспазване на изисквания за безопасност и правила по експлоатация на уреда.*

- Този уред е многофункционално устройство за приготвяне на храна в битови условия и може да се използва в домове, вили, хотелски стаи, битови помещения на магазини, офиси или в други подобни условия на непромишлена експлоатация. Промишлена или друга употреба не по предназначение ще се счита за нарушаване на условията на правилна експлоатация на изделието. В този случай производителят не носи отговорност за възможните последици.
- Преди включване на уреда в електрическата мрежа, проверете дали напрежение на мрежа съвпада с номиналното напрежение на уреда (виж технически характеристики или заводска табелка на уреда).
- Използвайте удължител, отговарящ на консумирана мощност на уреда - несъответсвие на параметри може да води до късо съединение или до възпламеняване на кабела.
- Включвайте уреда само в заземени контакти – това е задължително изискване за защита срещу поражение от електрически ток. Като използвате удължител, убедете се, че той е също заземен.

⚠ *ВНИМАНИЕ! По време на работа на уреда корпуса му, чашата и металните детайли се нагряват! Бъдете внимателни! Използвайте кухненски ръкавици. Да избегнете рана от изгаряне от горящ пар, не се навеждайте върху уреда по време на откриване на капака.*

- Изключвайте уреда от контакт след използване, а така също по време на почистване му или преместване. Извадете захранващия кабел със сухи ръце, дръжте го за щепсел, а не кабел.

- Не прекарвайте захранващия кабел в отвори за врата или близо до източници на топлина. Уверете се, че захранващия кабел не се завърта и не се превива, не контактира с остри предмети и ръбове на мебел.

⚠ *Помнете: Случайна повреда на захранващия кабел може да води до повреди, които не съответстват на гаранционни условия, а така също до поражение от електрически ток. Повреден кабел трябва да бъде спешно заменен в сервизен център.*

- Не слагайте уреда върху мека повърхност, не покривайте го по време на работа - това може да води до прегряване и повреда на уреда.
- Забранена е експлоатация на уреда на открито (на въздух) — попадане на влага или чужди предмети в корпуса на уреда може да води до сериозни повреждания му.
- Преди почитсване на уреда убедете се, че той е изключен от електрическа мрежа и е изстинал напълно. Внимателно следвайте инструкции по почистване на уреда *(стр. 96)*.

⚠ *ЗАБРАНЕНО е потапяване корпуса на уреда във вода или поместване долу струя вода!*

- Този уред не е предназначен за използване от хора (включително деца) с физически, умствени или психически увреждания или без опит и познания, освен в случаите, когато тези лица са под надзор или са били инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност. Трябва да осъществява контрол на децата, за да се предотврати използването на изделието, негови принадлежности, както и заводската му опаковка, за игра. Почистването и обслужването на уреда не трябва да се извършва от деца без надзор от възрастен.
- Забранен е самостоятелен ремонт на уреда или изменения на неговата конструкция. Всички работи по обслужване и ремонт на уреда трябва да се извършват от оторизиран сервизен център. Непрофесионално извършена работа може да води до счупене на уреда, травми и повреди на имущество.

Технически характеристики

Модел RMC-PM4506E
Мощност ..... 900 W
Напрежение ..... 220–240 V, 50 Hz
Обем на чашата ..... 4,8 л
Покритие на чашата ..... незалепващо DAIKIN®
Дисплей ..... светодиоден
Клапан за пара ..... подвижен
Система на защита ..... на 4 нива:

- клапан за изпускане на парата
- възвратен клапан
- температурен предпазител
- датчик за свръхналягане

Автоматични програми

1. FRY / DEEP FRY (ПЪРЖЕНЕ / ДЪЛБОКО ПЪРЖЕНЕ)
2. STEAM/DESSERT (ПАРА/ДЕСЕРТИ)
3. SOUP/BOIL (СУПА/ВАРЕНЕ)
4. OATMEAL/GRAIN (МЛЕЧНА КАША / ЗЪРНЕНИ ХРАНИ)
5. BAKE (ПЕЧИВА)
6. STEW/PILAF (ЗАДУШЕНО/ПИЛАФ)

Функции

Автоматично подгряване ..... до 8 часа
Затопляне на ястия ..... до 8 часа
„Отложен старт" ..... до 24 часа

Комплект

Комбиниран уред за бавно готвене - готвене под налягане ..... 1 бр.
Чаша с незалепващо покритие ..... 1 бр.
Контейнер за приготвяне на ястия на пара ..... 1 бр.
Решетка ..... 1 бр.
Плоска лъжица ..... 1 бр.
Черпак ..... 1 бр.
Измервателна чаша ..... 1 бр.
Книга „100 рецепти" ..... 1 бр.
Ръководство за експлоатация ..... 1 бр.
Сервизна книжка ..... 1 бр.
Захранващ кабел ..... 1 бр.

Производителят има право да прави промени в дизайна, комплектуването и в техническите характеристики на изделието в процеса на усъвършенстване на продукцията си, без да уведомява предварително за тези изменения.

Устройство на уреда A1

1. Корпус на уреда
2. Панел за управление с дисплей
3. Дръжки за пренасяне на уреда
4. Капак на уреда
5. Дръжка на капака
6. Превключване на клапана за изпускане на парата
7. Клапан за изпускане на пара
8. Захранващ кабел с щепсел
9. Основа с гумени крачета
10. Контейнер за приготвяне на ястия на пара
11. Решетка
12. Мерителна чаша
13. Черпак
14. Плоска лъжица
15. Чаша с незалепващо покритие
16. Възвратен клапан
17. Контейнер за събиране на конденза

Панел за управление A2

1. Бутон за избор на програма „FRY / DEEP FRY" („Пържене / Дълбоко пържене").
2. Бутон за избор на програма „STEAM/DESSERT" („Пара/Десерти").
3. Бутон за избор на програма „SOUP/BOIL" („Супа/Варене").
4. „–" – бутон за намаляване на стойността при задаване на времето за приготвяне и отложения старт.
5. „REHEAT/CANCEL" („Подгряване/Отмяна") – бутон за спиране на работата на програмата за приготвяне и автоматичното подгряване; отмяна на всички настройки; включване на затоплянето.
6. Светодиоден дисплей.
7. Бутон за избор на програма „OATMEAL/GRAIN" („Млечна каша / Зърнени храни").
8. Бутон за избор на програма „BAKE" („Печива").
9. Бутон за избор на програма „STEW/PILAF" („Задушено/Пилаф").
10. „+" – бутон за увеличаване на стойността при задаване на времето за приготвяне и отложения старт.
11. Индикатор за работа под налягане.
12. „TIMER" („Отложен старт") – бутон за включване на функцията за отложен старт.

I. ПРЕДИ ЗАПОЧВАНЕ НА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Внимателно разопаковайте уреда и го извадете от кутия, премахнете всички опаковъчни материали и рекламни етикети, освен лепенка със сериен номер.

Отсъствието на сериен номер върху изделието автоматично лишава Ви от правото на гаранционно обслужване.

Протрийте корпуса на уреда с влажна кърпа. Измийте чашата с тепла сапунена вода. Щателно изсушете. По време на първо използване възможно е появяване на чужда миризма, това не е следствие на неизправност на уреда. В такъв случай почистявайте уреда *(стр. 96)*.

Внимание! Забранено е използване на уреда при каквито и да са неизправности.

След транспортиране или съхраняване при ниски температура трябва да оставите уреда при стайна температура не по-малко от 2 часа, преди да го включите.

II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МУЛТИВАРКА

Преди първо включване

Поставете уреда върху твърда равна горизонтална повърхност така, че излизаща от паров клапан гореща пара не докосвала до тапети, декоративни покрития, електронни уреди и други предмети или материали, които могат да пострадат от повишена влажност и температура.

Преди приготвяне уверете се, че външните и видими вътрешни части на мултиварка нямат повреждания и други дефекти. Между чашата и нагревателен елемент не трябва да бъдат странични предмети.

Поставяне на капака

Устройството е снабдено с подвижен капак, който се съединява херметично с корпуса, когато е затворен. Това е необходимо за правилната работа на уреда.

1. Хванете капака за дръжката и го поставете върху корпуса на уреда по такъв начин, че клапанът за изпускане на пара да е от противоположната на дисплея страна.
2. Като придържате дръжката и без да натискате капака, започнете да я въртите в посока, обратна на часовниковата стрелка, докато жлебовете в капака и корпуса не съвпаднат (примерно на 20–30°). Капакът трябва да легне върху корпуса точно, без изкривяване.
3. Фиксирайте капака, като го завъртите до упор по посока, обратна на часовниковата стрелка.

Внимание! Не прилагайте голямо усилие, за да отворите капака. Когато в уреда се създаде високо налягане, капакът автоматично се блокира. Ако капакът не се отваря лесно, отворете клапана за изпускане на пара и изчакайте, докато налягането в прибора спадне.

Препоръчва се пърженето на продуктите да става само при отворен капак. Ако според рецептата капакът трябва да бъде затворен, просто го поставете на мястото му, без да го фиксирате.

Клапан за изпускане на парата

На капана на уреда има клапан за изпускане на парата, който трябва да бъде нагласен в една от работните позиции в зависимост от избрания начин на приготвяне. Ако указателят на превключвателя на клапана се намира:

- в положение "CLOSE" – в работната камера ще се поддържа високо налягане (режим на готвене под налягане);
- в положение "OPEN" – готвенето става при обикновено налягане (режим за бавно готвене).

След приключване на готвенето под високо налягане трябва да се отвори клапанът за изпускане на парата за нормализиране на налягането в работната камера. При готвене на ястия, които не изискват големи количества течности (пилаф и т.н.), клапанът за изпускане на парата може да се отвори веднага след края на процеса на готвене. Ако под налягане се приготвят течни или подобни на пюре ястия, изчакайте 5-10 минути уредът да се охлади, и едва след това отворете клапана. В противен случай може да се получи изхвърляне на гореща течност заедно с излизащата пара.

ВНИМАНИЕ! При отваряне на клапана за изпускане на пара по време или след приключване на процеса на готвене е възможно силно вертикално изхвърляне на гореща пара. Внимавайте!

Използване на уреда в режим на готвене под налягане

При затворен клапан за изпускане на парата, работната камера на уреда се херметизира и в нея в процеса на нагряване се създава и поддържа високо налягане. При този режим капакът се блокира.

Комбинираният уред за бавно готвене – готвене под налягане REDMOND RMC-PM4506E е снабден със система за защита на няколко нива. Ако показателите за температурата или налягането в камерата престанат да съответстват на необходимите параметри, системата ще прекъсне процеса на готвене. Когато показателите влязат в норма, процесът на готвене се възобновява. Ако това не се случи за известно време, специално устройство ще прекъсне електрозахранването и ще спре напълно работата на уреда.

Внимание! Забранено е да се готви в режим под високо налягане без вода или друга течност с обем не по-малко от 2 мерителни чаши.

Забранено е да се използва режима за готвене под високо налягане за пържене на продукти с олио. Може да се пасират нарязаните зеленчуци в малко количество олио или бульон ПРИ ОТВОРЕН КАПАК.

Забранено е да се пълни чашата с продукти и вода повече от 2/3 от обема ѝ. За продукти, които набъбват при варене и отделят пяна (спанак, ориз, бобови храни, макарони, пелмени и т.н.) - не повече от 1/2 от обема ѝ.

Функция „Отложен старт“
Тази функция позволява да се отложи процесът на готвене от 30 минути до 24 часа със стъпка на регулиране 30 минути. Не се препоръчва използването на функцията за отлагане на старта, ако в състава на ястието се използват бързоразвалящи се продукти (яйца, прясно мляко, месо, сирене и т.н.).

1. След избора на програма за приготвяне натиснете бутона „TIMER“. С натискане на бутоните „+“ и „–“ настройте времето за отлагане на старта на програмата. За бърза промяна на значението, натиснете и задръжте съответния бутон.
2. Няколко секунди след края на регулирането ще започне обратно отчитане на времето до старта на програмата.
3. За да отмените настройките, натиснете бутон „REHEAT/CANCEL“. След това въведете параметрите на програмата отново.

Функцията „Отложен старт“ е недостъпна в програмите „FRY / DEEP FRY“ и „BAKE“.

При настройка на времето за отлагане на старта имайте предвид, че работата на избраната програма и обратното отчитане на времето за приготвяне ще започнат едва след като уредът достигне необходимата температура и налягане.

Функция за поддържане на температурата на готовите ястия (автоматично подгряване)
Тази функция може да поддържа температурата на готовото ястие в продължение на 8 часа в диапазона 60-80°C. Включва се автоматично след приключване на програмата за приготвяне след звуковия сигнал, при което светва индикаторът на бутона „REHEAT/CANCEL“, а на дисплея се извежда пряко поминутно отчитане на времето на работа в дадения режим. За изключване на автоматичното подгряване натиснете бутона „REHEAT/CANCEL“. Индикаторът на бутона изгасва и уредът преминава в режим на готовност.

Функция за затопляне на ястията
Позволява да се затопли студено ястие до температура 60–80°C.

1. Изсипете продукта в чашата. Поставете чашата в корпуса на уреда и се уверете, че тя се допира плътно до нагревателния елемент. Затворете и блокирайте капака.
2. Поставете превключвателя на клапана за изпускане на пара в позиция "CLOSE". Включете уреда към електрическата мрежа.
3. Натиснете бутона „REHEAT/CANCEL“. Светва индикаторът на бутона, а на дисплея започва пряко поминутно отчитане на времето за затопляне. Уредът ще затопли ястието и ще поддържа температурата му в продължение на 8 часа, след което затоплянето ще се изключи автоматично.
4. За да прекратите затоплянето, натиснете бутона „REHEAT/CANCEL“. Индикаторът на бутона изгасва и уредът преминава в режим на готовност.

Процедури при използване на уреда
1. Подгответе (измерете) необходимите съставки в съответствие с рецептата, и ги сложете в чашата. Всички съставки, включително течността, трябва да се намират по-ниско от максималното деление на скалата от вътрешната страна на чашата.
2. Поставете чашата в корпуса на уреда. Убедете се, че тя се допира плътно до нагревателния елемент.
3. Затворете плътно капака и поставете клапана за изпускане на пара в положение "OPEN" или "CLOSE" в зависимост от програмата за приготвяне (в програмата „FRY / DEEP FRY“ приготвянето става при отворен капак).
4. Включете уреда към електрическата мрежа.
5. Натиснете бутона за избор на съответната програма за приготвяне. Индикаторът на бутона светва.
6. За да се промени времето за приготвяне, зададено по подразбиране за всяка програма, натиснете бутоните „+“ и „–“. За бързо изменение на стойността на времето за приготвяне, натиснете и задръжте съответстващия бутон.
7. При необходимост задайте време за отлагане на старта.
8. Програмата за приготвяне се стартира автоматично няколко секунди след задаване на настройките. Обратното отчитане на времето на работа на уреда ще започне, след като в чашата бъдат достигнати необходимата температура и налягане.
   Ако не сте успели да въведете времето за приготвяне или за отлагане на старта, натиснете бутона „REHEAT/CANCEL“ и повторете всички настройки.
9. След приключване на програмата прозвучава сигнал, включва се автоматичното подгряване и започва пряко отчитане на времето на работа на уреда в дадения режим. За да изключите автоматичното подгряване, натиснете бутон „REHEAT/CANCEL“.
10. Оставете уреда изключен в продължение на 5 минути, за да спадне налягането в работната камера.
11. Внимателно отворете клапана за изпускане на пара и изчакайте, докато от отворите на клапана не престанат да излизат пара и горещ въздух. Отворете капака на уреда.

Ако след края на готвенето капакът се окаже блокиран, проверете дали е отворен клапанът за изпускане на пара. Оставете уреда да изстине в продължение на няколко минути и опитайте още веднъж да отворите капака.

Програма „FRY / DEEP FRY“
Препоръчва се за пържене на месо, зеленчуци, птици, морски дарове, включително за дълбоко пържене. Функцията „Отложен старт“ и възможността за регулиране на времето за приготвяне не са достъпни в тази програма (време на работа – 20 минути). Програмата работи при нормално налягане, по време на пържението капакът на уреда трябва да е свален.

Ако без да искате сте сложили и фиксирали капака, може да сработи механизмът му за автоматично блокиране (няма да можете да контролирате визуално процеса на пържене, да разбърквате или обръщате продукта). В този случай трябва да спрете процеса на готвене, да се уверите, че клапанът за изпускане на пара е отворен, да изчакате уредът да изстине и да отворите капака. След това готвенето може да продължи.

ВНИМАНИЕ! По време на готвене в програма „FRY / DEEP FRY“ уредът работи при максимална температура. Преди повторно използване на тази програма уредът трябва да се остави да изстине напълно, в продължение на около 15 минути.

При дълбоко пържене:

1. Налейте в чашата необходимото количество олио за пържене, съгласно рецептата, и я поставете в корпуса на уреда. Убедете се, че чашата се допира плътно до нагревателния елемент.
2. Включете уреда в електрическата мрежа, без да затваряте капака му. Натиснете бутона „FRY / DEEP FRY“. Индикаторът на бутона светва и започва нагряване на чашата.
3. Поставете дръжката на кошницата за дълбоко пържене (ако използвате кошницата за пържене REDMOND RAM-FB1, която се закупува отделно). За целта стиснете долната част на дръжката и я поставете в съответния пригоден за целта отвор на кошницата. Отпуснете натиска върху дръжката и тя ще се фиксира в отвора. Може да се използват кошници за дълбоко пържене и от други производители.
4. Поставете подготвените продукти в кошницата. След посоченото в рецептата време след началото на работа на програмата, потопете кошницата с продуктите в чашата. Стиснете основата на дръжката и я извадете, така че кошницата да остане в чашата. Внимавайте: олиото е много горещо!
5. След посоченото в рецептата време, поставете дръжката в кошницата за дълбоко пържене (вж. т. 3), повдигнете я и я фиксирайте на ръба на чашата с помощта на специалната кукичка на кошницата. Оставете я в това положение за известно време, за да се отцеди олиото.

Програма „STEAM/DESSERT“
Предназначена е за готвене на пара на зеленчуци, риба, месо, морски дарове, диетични и вегетариански ястия, детско меню и различни десерти. Времето за готвене може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 25 минути със стъпка на регулиране от 1 минута.

Програмата работи под високо налягане (по време на готвене клапанът за изпускане на пара трябва да бъде затворен). За готвене на пара използвайте специалния контейнер (включен е в комплекта).

1. Налейте в чашата (300–350 ml вода).
2. Подгответе продуктите съгласно рецептата, след което ги разположете в контейнера за готвене на пара. Поставете в чашата решетката, а върху нея поставете контейнера.
3. Поставете чашата в корпуса на уреда, завъртете я леко и се уверете, че тя се допира плътно до нагревателния елемент.
4. Следвайте указанията в раздела „Процедури при използване на уреда“.

Програма „SOUP/BOIL“
Предназначена е за готвене на бульони, супи, компоти, за варене на кренвирши, пелмени и други замразени полуфабрикати. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 20 минути до 50 минути със стъпка на регулиране от 1 минута. Програмата работи под високо налягане (по време на готвене клапанът за изпускане на пара трябва да бъде затворен).

Програма „OATMEAL/GRAIN“
Предназначена е за приготвяне на различни каши с мляко или вода. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 8 минути до 20 минути със стъпка на регулиране от 1 минута. Програмата работи под високо налягане (по време на готвене клапанът за изпускане на пара трябва да бъде затворен).

Препоръки за приготвяне на млечни каши в комбинирания уред за бавно готвене - готвене под налягане
Използвайте нискомаслено пастьоризирано мляко. За да се избегне кипването:

- внимателно измивайте всички пълнозърнести зърнени храни (ориз, елда, просо и т.п.);
- преди готвене смазвайте чашата на уреда с масло;
- строго спазвайте пропорциите съгласно препоръките в приложената книга с рецепти, количеството на съставките да се намалява и увеличава само пропорционално;
- при използване на пълномаслено мляко да се разрежда с вода в пропорция 1:1.

Програма „BAKE“
Предназначена е за печене на кекс, пандишпани, баници, за запичане на месо и риба във фолио, за приготвяне на печено свинско филе.

Времето за готвене може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 4 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

Програмата работи под нормално налягане (по време на готвенето клапанът за изпускане на пара трябва да бъде отворен). В тази програма функцията „Отложен старт“ е недостъпна.

Програма „STEW/PILAF“
Предназначена е за задушаване на месо, риба, зеленчуци и за приготвяне на пилаф. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 15 минути до 1 час със стъпка на регулиране от 1 минута. Програмата работи под високо налягане (по време на готвене клапанът за изпускане на пара трябва да бъде затворен).

III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

- Приготвяне на детски продукти
- Стерилизация на съдове и предмети за лична хигиена

IV. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

Допълнителните аксесоари към комбинирания уред за бавно готвене - готвене под налягане се закупуват отделно. За повече информация относно техния асортимент, начин на закупуване и съвместимост с модела на вашия уред потърсете официалния дилър за вашата страна.

RAM-CL1 — щипка за комфортно и безопасно изваждане на чашата Не се плъзга и не драска външната повърхност на съда.

RHP-M01 — преса за шунка. Предназначена е за приготвяне на шунка, руло и други деликатеси от месо, птици, риба с добавка на различни подправки и пълнители.

RAM-FB1 — кошница за дълбоко пържене с подвижна дръжка.

RB-A523 — чаша с незалепващо покритие DAIKIN® (Япония). Висококачественото незалепващо покритие дава възможност да се готви с минимално количество олио или мазнини, като се запазва естествения вкус на продуктите.

RB-C520 — чаша с керамично покритие. За разлика от традиционните незалепващи покрития, керамиката е по-устойчива на механични въздействия.

RB-S520 — чаша от неръждаема стомана. Готовото съдържание може да се разбърква с блендер направо в чашата.

V. ЧИСТЕНЕ И ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

Към почистване на уреда може да се пристъпи едва след като е бил изключен от електрическата мрежа и е напълно изстинал. Преди първото използване или за отстраняване на странични миризми се препоръчва след готвенето чашата и вътрешната страна на капака на уреда да се намажат с 9-процентен оцетен разтвор и в продължение на 15 минути да се остави да кипне половинка лимон в програма „SOUP/BOIL“ (режим за готвене под налягане).

За почистване на уреда използвайте мека кърпа и препарати за миене на съдове. Препоръчваме почистването на уреда да става веднага след използване.

При почистване е забранено използването на абразивни вещества, гъби с абразивно покритие и химически агресивни вещества. Забранява се потапянето на корпуса на уреда във вода или поставянето му под водна струя.

Почистването на корпуса на уреда става според необходимостта. Препоръчва се чашата да се почиства след всяко използване. Тя може да се мие в съдомиялна машина. След като я почистите, избършете до сухо вътрешната повърхност на чашата.

След всяко използване на уреда се препоръчва да се почиства клапанът за изпускане на пара, който се състои от външна и вътрешна част, уплътнителната гума и контейнера за конденза.

1. Свалете превключвателя на клапана за изпускане на пара от външната страна на капака, като го изтеглите нагоре, и го почистете.
2. Отвинтете предпазния кожух на клапана за изпускане на пара от вътрешната страна на капака, почистете го, измийте кожуха и отвора на клапана за изпускане на пара с топла течаща вода.
3. Завинтете вътрешния кожух на клапана, поставете превключвателя на клапана на мястото му и го фиксирайте с леко натискане.
4. Внимателно свалете уплътнителната гума от вътрешната част на капака. Измийте я с топла вода от крана. Поставете гумата на мястото ѝ. Уплътнителната гума трябва да бъде поставена равномерно и без изкривяване.
5. Също на вътрешната страна на капака се намира възвратния клапан за регулиране на налягането. Внимателно почистете самия клапан и уплътнителната гума с влажна гъба или кухненска хартия.

Препоръчва се клапанът за изпускане на пара и възвратният клапан да се почистват след всяко използване на устройството.

Махнете внимателно контейнера за конденза, като го дръпнете надолу, измийте го и го сложете на мястото му.

VI. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Препоръчително време за приготвяне на продукти на пара под налягане

№	Продукт	Тегло, гр. (кол-во)	Количество вода, ml	Време за приготвяне, мин
1	Филе от свинско / говеждо (на кубчета 1,5 x 1,5 см)	500	500	15 / 25
2	Филе от овнешко (на кубчета 1,5 x 1,5 см)	500	500	25
3	Филе от пиле (на кубчета 1,5 x 1,5 см)	500	500	8
4	Топчета от месо / кюфтета	180 (6 бр.) / 450 (3 бр.)	500	10 / 12
5	Риба (филе)	500	500	10
6	Скариди за салата (почистени, варени - замразени)	500	500	5
7	Картофи (на кубчета 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
8	Моркови (на кубчета 1,5 x 1,5 см)	500	500	35
9	Цвекло (на кубчета 1,5 x 1,5 см)	500	500	1 час 10 мин
10	Зеленчуци (прясно замразени)	500	500	10
11	Яйце на пара	3 бр.	500	10

Дадените в таблиците стойности са приблизителни и имат препоръчителен характер. Те могат да се отличават от реалните значения и зависят от конкретния вид на продукта, от това, доколко е пресен, и от вашите лични предпочитания.

Обща таблица на режимите на готвене (фабрични настройки)

Програма	Препоръки за използване	Време за приготвяне по подразбиране	Диапазон на времето за приготвяне стъпка на регулиране	Отложен старт	Функция за автоматично подгряване
FRY / DEEP FRY	Пържене на месо, риба, зеленчуци, приготвяне на гарнитури, дълбоко пържене	20 мин	–	–	–
STEAM/DESSERT	Приготвяне на месни, рибни и зеленчукови ястия, варене на полуфабрикати, приготвяне на плодови пюрета, десерти, сладка	15 мин	5 мин – 25 мин / 1 мин	+	+
SOUP/BOIL	Приготвяне на бульони, супи; варене на кренвирши, замразени полуфабрикати	40 мин	20 мин – 50 мин / 1 мин	+	+
OATMEAL/GRAIN	Приготвяне на различни каши с вода и мляко, приготвяне на гарнитури	12 мин	8 мин – 20 мин / 1 мин	+	+
BAKE	Печене на кекс, пандишпани, баници, приготвяне на печено свинско филе, запичане на месо и риба (във фолио)	35 мин	10 мин – 4 часа / 5 мин	–	+
STEW/PILAF	Задушаване на месо, риба, зеленчуци, приготвяне на свински бут, различни видове пилаф	30 мин	15 мин – 1 часа / 1 мин	+	+

VII. ПРЕДИ ДА ПОЗВЪНИТЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР

Съобщение за грешка на дисплея	Възможни неизправности	Отстраняване на грешката
E1	Грешка в датчика за налягане.	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Затворете плътно капака. Ако проблемът не бъде отстранен, обърнете се към оторизиран сервиз.
E3	Системна грешка, възможно е да се е повредила платка на управлението или на нагревателния елемент.	Обърнете се към оторизиран сервиз.
E5	Прегряване на уреда.	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине.

Неизправност	Възможна причина	Отстраняване на неизправността
Не се включва.	Прекъсване в електрическото захранване.	Проверете напрежението на електрическата мрежа.
Капакът не се свързва херметично с корпуса на уреда. По време на приготвяне изпод капака излиза пара.	Няма уплътнителен пръстен в капака на уреда или е поставен с изкривяване.	Поставете пръстена правилно.
	Уплътнителният пръстен на капака на уреда е замърсен.	Почистете пръстена.
	Деформация на уплътнителния пръстен.	Сменете пръстена с нов.
Ястието се готви прекалено дълго.	Прекъсване в електрическото захранване.	Проверете напрежението на електрическата мрежа.
	Между чашата и нагревателния елемент е попаднал чужд предмет.	Отстранете чуждия предмет.
	Чашата е поставена накриво в корпуса на уреда.	Поставете чашата изправена, без да е наклонена.
	Нагревателният елемент е замърсен.	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Почистете нагревателния елемент.

VIII. ГАРАНЦИОННИ ЗАДЪЛЖЕНИЯ

На дадено изделие предоставя се гаранционен срок 2 години от датата на закупуване. По време на гаранционен период производител е задължен да отстранява с ремонт, замяна на части или замяна на цялото изделие всякакви заводски дефекти, предизвикани от недостатъчно качество на материали или сглобяване. Гаранцията влиза в силата само в този случай, кога дата на закупуване е потвърдена с печат на магазина и подписа на продавач върху оригинала на гаранционен лист. Дадена гаранция е валидна само ако изделие беше използвано в съответствие с инструкция по експлоатация, не беше ремонтирано, разглобено и повреждано като резултат на неправилно боравене, а така също е пазена пълна комплектност на изделието. Дадена гаранция не е валидна за нормално износване на изделие и консумативи (филтри, лампи, керамични и тефлонови покрития, уплътнители и т.н.).

Срокът на службата на изделието и срокът на действието на гарантийните задължения се изброяват от деня на продажбата или от датата на изработването на изделието (в случая, ако датата на продажбата не може да се определи).

Датата на изготвянето на прибора може да се намери в серийния номер, разположен на идентификационния етикет върху корпуса на изделието. Серийният номер се състои от 13 знака. 6-ият и 7-ият знакове обозначават месеца, 8-ият – годината на произвеждането на уреда.

Установен от производителя животът на уреда е 5 години от датата на закупуване го, при условие, че изделието се експлоатира в съответствие с дадена инструкция и приложими технически стандарти.

Опаковката, ръководството на потребителя, а така също и самият уред трябва да се утилизират с съответствие с местната програма по рециклиране на отпадъци. Не изхвърляйте такива изделия заедно с обикновени битови отпадъци.

Prije nego što počnete da koristite ovaj uređaj, pažljivo pročitajte upute za njegovo korištenje i spremite ih kao priručnik. Pravilno korištenje uređaja znatno će produžiti njegov rok trajanja.

MISURE DI SICUREZZA

⚠ *Proizvođač nije odgovoran za ozljede uzrokovane kršenjem sigumosnih propisa i pravila korištenja uređaja.*

- Uređaj je namijenjen samo za kućnu uporabu. Industrijsko ili drugo korištenje uređaja predstavlja povredu pravila namjenskog korištenja uređaja.
- Prije uključivanja uređaja u električnu mrežu provjerite odgovara li njen napon sa nominalnim naponom napajanja ovog uređaja. (Vidi - tehničke karakteristike ili tvorničku pločicu podataka).
- Koristite produžni kabel koji odgovara jačini uređaja — neusklađenost može izazvati kratak spoj ili pregaranje kabela.
- Uređaj uključujte samo u utičnice koje imaju uzemljenje — ovo je obavezno pravilo u cilju zaštite od električnog udara. Ako koristite produžni kabel, uvjerite se da i on ima uzemljenje.

⚠ *PAŽNJA! Tijekom rada uređaja kućište, posuda i metalni dijelovi uređaja se zagrijavaju! Budite oprezni! Koristite kuhinjske rukavice. Da bi ste izbjegli opekline vrelom parom nemojte se naginjati iznad uređaja dok otvarate poklopac.*

- Isključite uređaj iz utičnice poslije korištenja, a također za vrijeme čišćenja ili premještanja. Uklonite kabel suhim rukama, držeći za utikač, ne za kabel.
- Ne provlačite električni kabel između vrata ili u blizini topline. Pazite da se električni kabel ne uvija i uvrće, ne dolazi u kontakt s oštrim predmetima, kutovima i rubovima namještaja.

⚠ *Zapamtite: slučajno oštećenje kabela za napajanje može uzrokovati kvarove koji ne odgovaraju uvjetima jamstva, a također da uvećaju rizik od strujnog udara. Oštećeni elektrokabel mora biti hitno zamijenjen u servis-centru.*

- Ne postavljajte uređaj na meku površinu, nemojte ga prekrivati tjekom rada — to može izazvati pregrijavanje i kvar uređaja.
- Zabranjeno je korištenje uređaja na otvorenom prostoru — prodor vlage ili stranih tijela u kućište može izazvati ozbiljne kvarove.
- Prije čišćenja provjerite je li aparat isključen iz struje i da li se potpuno ohladio. Strogo poštujte upute za čišćenje aparata.

⚠ *ZABRANJENO je uranjati kućište aparata u vodu ili ga ostavljati pod mlazom vode!*

- Uređaj nije namijenjen za korištenje od strane djece, ljudi bez odgovarajućeg znanja i iskustva, a također s ograničenim fizičkim, mentalnim sposobnostima, osim ako nisu pod nadzorom osobe koja odgovara za njihovu sigurnost. Ne ostavljajte djecu bez nadzora blizu uređaja dok je uključen.
- Zabranjeno je samostalno popravljanje uređaja ili mijenjanje njegovog sastava. Sve popravke i održavanje uređaja treba vršiti ovlašteni servis centar. Neprofesionalna popravka može izazvati kvar uređaja, ozljede i oštećenje imovine.

Tehničke karakteristike

Model	RMC-PM4506E
Snaga	900 W
Napon	220–240 V, 50 Hz
Volumen posude	4,8 l
Unutarnji sloj	protiv zagorijevanja Daikin® (Japan)
Display	sa LED diodama
Ventil za paru	skida se
Sustav zaštite	4 razine:

- parni ventil
- ventil za zatvaranje
- termički osigurač
- senzor prevelikog pritiska

Automatski programi

1. FRY / DEEP FRY (PEČENJE/FRITEZA)
2. STEAM /DESSERT (PARA/DESERTI)
3. SOUP/BOIL (JUHA/KUHANJE)
4. OATMEAL /GRAIN (MLIJEČNA KAŠA/ KRUPICE)
5. BAKE (PEČENJE)
6. STEW/PILAF (PIRJANJE/PILAV)

Funkcije

Automatsko podgrijavanje	do 8 sati
Podgrijavanje jela	do 8 sati
Odgođeni start	do 24 sata

Kompletiranje

Višenamjenski kuhinjski aparat za brzu pripremu hrane	1 kom.
Posuda sa slojem protiv zagorijevanja	1 kom.
Posuda za pripremu jela na pari	1 kom.
Cjediljka	1 kom.
Ravna žlica	1 kom.
Kutlača	1 kom.
Mjerna čaša	1 kom.
Knjiga «100 recepata»	1 kom.
Uputa za rukovanje	1 kom.
Servisna knjižica	1 kom.
Kabel za napajanje strujom	1 kom.

Proizvođač ima pravo na unošenje izmjena u dizajn, kompletiranje, te tehničke karakteristike proizvoda u cilju usavršavanja svojih proizvoda bez dodatnog obavještavanja o tim izmjenama.

Izvedba aparata A1

1. Kućište aparata
2. Upravljačka tabla sa displayom
3. Ručice za prenošenje aparata
4. Poklopac aparata
5. Ručice poklopca
6. Prebacivač ventila za ispuštanje pare
7. Ventil za ispuštanje pare
8. Kabel za napajanje strujom sa utikačem
9. Osnova sa gumiranim nožicama
10. Posuda za pripremu jela na pari
11. Cjediljka
12. Mjerna čaša
13. Kutlača
14. Ravna žlica
15. Posuda sa slojem protiv zagorijevanja
16. Ventil za zatvaranje
17. Posuda sa sakupljanje kondenzata

Upravljačka tabla A2

1. Tipka za izbor programa «FRY / DEEP FRY».
2. Tipka za izbor programa «STEAM /DESSERT».
3. Tipka za izbor programa «SOUP/BOIL».
4. «–» – tipka za smanjenje vrijednosti kod postavljanja vremena za pripremu jela i odgodu starta.
5. «REHEAT/CANCEL» – tipka za zaustavljanje rada programa za pripremu jela i automatskog podgrijavanja; poništavanje svih podešenih vrijednosti; uključivanja zagrijavanja.
6. Display sa LED diodama
7. Tipka za izbor programa «OATMEAL /GRAIN».
8. Tipka za izbor programa «BAKE».
9. Tipka za izbor programa «STEW/PILAF».
10. «+» – tipka za povećanje vrijednosti kod postavljanja vremena za pripremu jela i odgodu starta.
11. Indikator rada pod tlakom.
12. «TIMER» – tipka za isključivanje funkcije odgode starta.

I. PRIJE PRVOG UKLJUČIVANJA APARATA

Oprezno izvadite proizvod i pripadajuće dijelove iz kutije. Uklonite sve materijale za pakiranje i reklamne naljepnice izuzev naljepnice sa serijskim brojem! Nepostojanje serijskog broja na proizvodu automatski Vas lišava prava na njegovo jamstveno održavanje. Obrišite kućište aparata vlažnom krpom. Isperite posudu sa toplom vodom sa sapunicom. Temeljno je osušite. Kod prve upotrebe aparata moguća je pojava stranog mirisa, što nije posljedica neispravnosti aparata. U tom slučaju treba aparat očistiti (vidi «Održavanje aparata»).

⚠ *Pažnja! Zabranjena je upotreba uređaja ako je isti neispravan.*

Poslije prijevoza ili čuvanja proizvoda na niskim temperaturama, uređaj treba ostaviti na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata prije njegove upotrebe.

II. KORIŠTENJE VIŠENAMJENSKOG APARATA

Prije prvog uključenja

Stavite aparat na tvrdu ravnu horizontalnu plohu tako, da para koja izlazi iz ventila za paru ne pada na tapete, dekorativne elemente, elektroničke uređaje i druge predmete ili materijale koji mogu da se oštete uslijed visoke vlažnosti i temperature. Prije pripreme jela uvjerite se da vanjski i vidni unutarnji dijelovi višenamjenskog aparata nemaju oštećenja i druge nedostatke. Između posude i grejnog elementa ne bi trebalo da bude stranih tijela.

Postavljanje poklopca

Aparat je snabdjeven poklopcem koji se može skidati i koji je u zatvorenom položaju hermetički spojen sa kućištem.Ovo je potrebno za pravilno funkcioniranje aparata.

1. Uhvatite poklopac za ručicu i postavite ga na aparat tako da ventil za ispuštanje pare bude na suprotnoj strani od displaya.
2. Pridržavanjem za ručicu, ne pritiskajući poklopac, zakrećite ga u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljki na satu, sve dok se utori na poklopcu i kućištu ne poklope (približno za 20–30°). Poklopac mora ravno i bez ukošenja leći na kućište aparata.
3. Fiksirajte poklopac, zakrenite ga u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljki na satu do kraja.

⚠ *Pažnja! Kod otvaranja poklopca nemojte koristiti silu. Kada se u aparatu stvori visoki tlak, poklopac se automatski blokira. Ako se poklopac ne otvara bez sile, otvorite ventil za paru i sačekajte da tlak u aparatu opadne.*

Preporučuje se prženje jela sa otvorenim poklopcem. Ako je za pripremu jela potrebnan poklopac, jednostavno ga samo stavite na aparat, ne fiksirajući ga.

Ventil za paru
Na poklopcu aparata nalazi se ventil za ispuštanje pare, koji je potrebno postaviti u jedan od radnih položaja u ovisnosti od odabranog načina pripreme jela. Ako se pokazivač prebacivača ventila nalazi:

- u položaju «CLOSE» – u radnoj komori će se održavati visoki tlak (režim brze pripreme jela);
- u položaju «OPEN» – priprema jela se odvija pod običnim tlakom (režim višenamjenskog kuhanja).

Kod pripreme jela koja ne zahtjevaju velike količine tekućine (pilav i sl.), ventil za ispuštanje pare može se otvoriti odmah nakon završetka procesa pripreme jela. Ako se pod tlakom pripremaju jela sa dosta tekućine ili kašasta jela, potrebno je sačekati 5-10 minuta, kako bi se aparat ohladio i tek nakon toga ventil treba otvoriti. U protivnom može doći do izbacivanja vrelog jela skupa sa izlaznom parom.

⚠ *PAŽNJA! Kod otvaranja ventila za ispuštanje pare tijekom procesa pripreme jela ili nakon njegovog završetka, moguće je silno okomito izbacivanje vrele pare. Budite oprezni!*

Korištenje aparata u režimu brze pripreme jela
Kada je ventil za ispuštanje pare zatvoren dolazi do hermetizacije radne komore aparata, u kojoj se tijekom rada aparata stvara i održava visoki tlak. Poklopac se tom prilikom blokira.

Višenamjenski kuhinjski aparat za brzu pripremu hrane REDMOND RMC-PM4506E opremljena je sustavom za zaštitu u više razina. Ako pokazatelji temperature ili tlaka u radnoj komori izađu izvan potrebnih parametara, sustav će zaustaviti daljnji proces pripreme jela. Kada se pokazatelji vrate u normirani opseg, proces pripreme jela će se obnoviti. Ukoliko se to ne dogodi tijekom odgovarajućeg vremena, specijalni uređaj će prekinuti strujno kolo i rad višenamjenskog kuhinjskog aparata za brzu pripremu hrane se u potpunosti prekida.

⚠ *Pažnja! Zabranjeno je pripremanje jela u režimu brzog kuhanja u vodi ili drugoj tekućini kada je volumen manji od 2 mjerne čaše.*

Zabranjeno je korištenje režima brze pripreme za prženje prehrambenih proizvoda na ulju pod tlakom. Moguće je pasiranje usitnjenog povrća u manjoj količini ulja ili bujona SA OTVORENIM POKLOPCEM.

Zabranjeno je punjenje posude namirnicama i vodom u količini koja je veća od 2/3 njezinog volumena. Za namirnice koje bubre kod kuhanja ili stvaraju pjenu (špinat, riža, mahunarke, makaroni, mante i dr.) – količina ne smije biti veća od ½ volumena posude.

Funkcija «Odgođeni start»
Ova funkcija omogućava odgodu procesa pripreme jela u vremenskom opsegu od 30 minuta do 24 sata, s korakom podešavanja od 30 minuta. Ne preporučuje se korištenje funkcije odgode starta ako se u sastavu jela nalaze brzo kvarljive namirnice (jaja, svježe mlijeko, meso, sir i t.d.).

1. Nakon izbora programa pripreme jela pritisnite tipka «TIMER». Pritiskanjem na tipka «+» i «–» podesite vrijeme odgode starta programa. Za brzu promjenu vrijednosti pritisnite i držite pritisnutim odgovarajući tipka.
2. Nekoliko sekundi poslije završetka podešavanja počinje obrnuto računanje vremena do starta programa.
3. Za poništavanje podešenosti pritisnite tipka «REHEAT / CANCEL». Poslije toga unesite parametre programa ponovno.

ℹ *Funkcija odgođenog starta nedostupna je u programima «FRY / DEEP FRY» i «BAKE».*

Kod podešavanja vremena odgođenog starta, treba imati u vidu da će funkcioniranje odabranog programa i obrnuto računanje vremena za pripremu jela početi tek nakon što aparat dostigne potrebnu temperaturu i tlak.

Funkcija održavanja temperature gotovih jela (automatsko podgrijavanje)
Ova funkcija omogućava održavanje temperature gotovih jela u opsegu od 60–80 °C tijekom 8 sati. Uključuje se automatski po završetku programa pripreme poslije zvučnog signala, kojom prilikom se pali indikator tipke «REHEAT / CANCEL», a na displayu se prikazuje izravno minutno odbrojavanje vremena u dotičnom režimu. Za isključivanje automatskog podgrijavanja pritisnite tipku «REHEAT / CANCEL». Indikator tipke će se ugasiti i aparat će prijeći u režim čekanja.

Funkcija zagrijavanja jela
Omogućava zagrijavanje jela do temperature od 60–80 °C.

1. Ubacite sastojke u posudu. Stavite posudu u kućište aparata i provjerite da li ista dobro naliježe na element za grijanje. Zatvorite i blokirajte poklopac.
2. Postavite prebacivač ventila za ispuštanje pare u položaj «CLOSE». Uključite aparat u električnu mrežu.
3. Pritisnite tipku «REHEAT / CANCEL». Upaliti će se indikator tipke, na displayu će početi izravno minutno odbrojavanje vremena zagrijavanja jela. Aparat će zagrijati jelo i održavati će njegovu temperaturu tijekom 8 sati, nakon čega će se zagrijavanje automatski isključiti.
4. Za prekid zagrijavanja jela pritisnite tipku «REHEAT / CANCEL». Indikator tipke će se ugasiti i aparat će prijeći u režim čekanja.

Opći redoslijed radnji kod korištenja aparata
1. Pripremite (izmjerite) neophodne sastojke u skladu s receptom, stavite ih u posudu aparata. Obratite pažnju na to da se svi sastojci, uključujući i tekućinu, nalaze ispod maksimalne oznake na skali na unutarnjoj površini posude.
2. Postavite posudu u kućište aparata. Provjerite da li ista dobro naliježe na element za grijanje.
3. Dobro zatvorite poklopac i postavite ventil za paru u položaj «OPEN» ili «CLOSE» u ovisnosti od programa pripreme jela (u programu «FRY / DEEP FRY» priprema jela se odvija sa otvorenim poklopcem).
4. Uključite aparat u električnu mrežu.
5. Pritisnite tipka za izbor odgovarajućeg programa pripreme jela. Upaliti će se indikator tipke.
6. Za izmjenu vremena pripreme jela, koje je postavljeno podrazumijevano za svaki program, pritiskajte tipka «+» i «–». Za brzu promjenu vrijednosti pritisnite i držite pritisnutim odgovarajući tipka.
7. Ukoliko je potrebno podesite vrijeme odgode starta.
8. Nekoliko sekundi poslije završetka podešavanja automatski se uključuje program za pripremu jela. Obrnuto računanje vremena rada aparata počinje nakon dostizanja neophodne temperature i tlaka u posudi. Ako niste uspjeli unijeti vrijeme pripreme jela ili odgođenog starta, pritisnite tipka «REHEAT /CANCEL» I ponovite unošenje podešavanja.
9. Nakon završetka rada programa čuti će se zvučni signal, uključiti će se automatsko podgrijavanje i početi će izravno odbrojavanje vremena rada aparata u dotičnom režimu. Za isključivanje automatskog podgrijavanja pritisnite tipka «REHEAT / CANCEL».
10. Ostavite aparat u isključenom stanju tijekom 5 minuta, kako bi se smanjio tlak u radnoj komori aparata.
11. Pažljivo otvorite ventil za ispuštanje pare i sačekajte dok iz ventila ne prestane izlaziti para i vrelo zrak. Otvorite poklopac aparata.

ℹ *Ako je nakon završetka programa poklopac ostao blokiran, provjerite da li je ventil za ispuštanje pare otvore. Ostavite aparat nekolikominuta da se ohladi, te nakon toga pokušajte otvoriti poklopac ponovno.*

Program «FRY / DEEP FRY»
Preporučuje se za prženje mesa, povrća, peradi, morskih plodova, uključujući i u fritezi. Funkcija odgode starta i mogućnost podešavanja vremena pripreme jela u ovom programu nisu dostupni (vrijeme rada — 20 minuta). Program funkcionira na normalnom tlaku, za vrijeme pripreme jela poklopac mora biti skinut

⚠ *Ako ste slučajno zatvorili i fiksirali poklopac, može se aktivirati mehanizam za njegovu automatsku blokadu (nećete moći vizuelno kontrolirati proces prženja, miješati ili prevrtati namirnicu). U takvom slučaju zaustavite proces pripreme jela, provjerite da li je ventil za ispuštanje pare otvoren, sačekajte da se aparat ohladi i otvorite poklopac. Nakon toga, proces pripreme jela možete nastaviti.*

PAŽNJA! Tijekom pripreme jela po programu «FRY / DEEP FRY» aparat radi sa maksimalnom temperaturom. Prije ponovnog korištenja ovog programa, aparat treba ostaviti da se potpuno ohladi, tijekom oko 15 minuta.

Kod prženja u fritezi:

1. Nalijte u posudu potrebnu količinu ulja za prženje, u skladu sa receptom, ubacite je u kućište aparata. Provjerite da li ista dobro naliježe na element za grijanje.
2. Ne zatvarajući poklopac aparata, uključite ga u električnu mrežu. Pritisnite tipka «FRY / DEEP FRY». Upaliti će se indikator tipke, nakon čega počinje grijanje posude.
3. Ubacite u košaru za prženje ručicu (u slučaju korištenja košare za prženje REDMOND RAM-FB1, koja se kupuje zasebno). Za to je potrebno stisnuti bazu ručice i ubaciti je u specijalni otvor u košari. Zatim oslobodite ručicu i ona će se fiksirati u specijalnom otvoru. Moguće je korištenje košare za prženje u fritezama drugih proizvođača.
4. Ubacite pripremljene namirnice u košaru za prženje u fritezu. Nakon vremena koje je navedeno u receptu od početka rada programa spustite košaru sa namirnicama u posudu, Stisnite bazu ručice i odvojte je tako da košara ostane u posudi. Budite oprezni: ulje je veoma vrelo!
5. Nakon vremena koje je navedeno u receptu ubacite ručicu u košaru za prženje u fritezi (vidi t. 3), podignite je i fiksirajte na kraju posude pomoću specijalne kukice na košari. Ostavite je u takvom položaju neko vrijeme, kako bi se ulje iscijedilo.

Program „STEAM/DESSERT“
Ovaj je program namijenjen za pripremu na pari povrća, ribe, mesa, plodova mora, dijetalnih i vegetarijanskih jela, dječje hrane, te različitih deserta. Moguće je podešavanje vremena pripreme jela u opsegu od 5 minuta do 25 minuta, sa korakom od 1 minuta.

Program radi pod visokim tlakom (tijekom pripreme jela ventil za ispuštanje pare mora biti zatvoren).

Za pripremu jela na pari koristite specijalnu posudu (ulazi u komplet):

1. Nalijte u posudu 300–350 ml vode.
2. Pripremite sastojke suglasno receptu, ravnomjerno ih poredajte u posudu za pripremu jela na pari. Postavite rešetku u posudu i ubacite je u aparat.
3. Ubacite posudu u kućište aparata, malo je zakrenite, provjerite da li ista dobro naliježe na element za grijanje.
4. Pridržavajte se uputa u razdjelu «Opći redoslijed radnji kod korištenja aparata».

Program „SOUP/BOIL"
Namjenjen je za pripremu bujona, juha, kompota, te za kuhanje hrenovki, peljmena i drugih zamrznutih jela. Moguće je podešavanje vremena pripreme jela u opsegu od 20 minuta do 50 minuta sa korakom od 1 minute. Program radi pod visokim tlakom (tijekom pripreme jela ventil za ispuštanje pare mora biti zatvoren).

Program „OATMEAL/GRAIN"
Namjenjen je za pripremu različitih kaša na mlijeku ili vodi. Moguće je podešavanje vremena pripreme jela u opsegu od 8 minuta do 20 minuta sa korakom od 1 minute. Program radi pod visokim tlakom (tijekom pripreme jela ventil za ispuštanje pare mora biti zatvoren).

Preporuke za pripremu mliječnih kaša u višenamjenskom kuhinjskom aparatu za brzu pripremu hrane
Upotreba pasteriziranog mlijeka sa malim sadržajem masnoće. Da bi se izbjeglo da mlijeko iskipi:

- temeljno isperite sve žitarice (rižu, heljdu, proso i t.d.);
- prije pripreme posudu višenamjenskog aparatanamažite maslacem;
- strogo se pridržavajte omjera navedenih u knjizi recepata; smanjivanje ili uvećavanje sastojaka može se izvesti samo proporcionalno;
- kod upotrebe ugušćenog mlijeka razblažujte ga pijaćom vodom u omjeru 1:1.

Program „BAKE"
Namjenjen je za pečenje keksa, biskvita, kolača, te za pečenje u foliji mesa, ribe, za pripremu buženjine. Moguće je podešavanje vremena pripreme jela u opsegu od 10 minuta do 4 sata sa korakom od 5 minuta. Program funkcionira na normalnom tlaku, za vrijeme pripreme jela ventil za ispuštanje pare mora biti otvoren). U ovome je programu funkcija odgođenog starta nedostupna.

Program «STEW/PILAF»
Namjenjen je za pirjanje mesa, ribe, povrća, te za pripremu pilava. Moguće je podešavanje vremena pripreme jela u opsegu od 15 minuta do 1 sata sa korakom od 1 minute. Program radi pod visokim tlakom (tijekom pripreme jela ventil za ispuštanje pare mora biti zatvoren).

III. DOPUNSKE MOGUĆNOSTI

- Priprema dječje hrane
- Sterilizacija posude i predmeta osobne higijene

IV. DODATNI PRIBORI

Dodatni pribori uz Višenamjenski kuhinjski aparat za brzu pripremu hrane mogu se nabaviti zasebno. Po pitanjima njihovog asortimana, kupnje i kompatibilnosti s modelom aparata, obratite se ovlaštenom zastupniku u vašoj zemlji.
RAM-CL1 – hvataljka za komforno i sigurno vađenje posude iz aparata. Ne oštećuje i ne grebe unutarnju površinu posude.
RHP-M01 – posuda za šunku. Preša za pripremu šunke, rolada i drugih delikatesa od mesa, peradi, ribe uz dodatak začina i punila.
RAM-FB1 – košara za prženje u fritezi sa izmjenjivom ručicom.
RB-A523 – posuda sa slojem protiv zagorijevanja DAIKIN® (Japan), 5 litara. Sloj od visoko kvalitetnog materijala koji sprječava zagorijevanje, omogućava pripremu jela uz minimalnu upotrebu ulja i masnoća, uz očuvanje prirodnog okusa namirnica.
RB-S520 – posuda od nerđajućeg čelika, volumena 5 litara. Pripremljeni sadržaj moguće je istući blenderom izravno u posudi.
RB-C520 – posuda sa keramičkim slojem, 5 litara. Za razliku od tradicionalnih slojeva protiv zagorijevanja, keramika je otpornija na mehaničke utjecaje.

V. ODRŽAVANJE APARATA

Prije čišćenja aparata, uvjerite se da je isključen iz električne mreže i da je hladan. Prije prve upotrebe ili za uklanjanje stranih mirisa nakon pripreme jela, preporučuje se obrisati posudu aparata i unutarnjost poklopca 9% otopinom octa I tijekom 15 minuta ubaciti I prokuhati polovicu limuna u programu «SOUP/ BOIL» (režim brze pripreme jela).

Za čišćenje aparata koristite meku krpu i sredstvo za pranje posuđa. Savjetujemo Vam da aparat očistite odmah nakon upotrebe.

⚠ *Prilikom čišćenja zabranjuje se upotreba abrazivnih stredstava, spužvi sa abrazivnom površinom i kemijskih agresivnih tvari. Zabranjuje se uranjanje aparata u vodu ili stavljanje pod mlaz tekuće vodu.*

Kućište aparata čistite ukoliko je potrebno. Čišćenje posude aparata preporučuje se nakon svake upotrebe, ista možete prati u perilici. Nakon čišćenja posude obrišite njezinu vanjsku površinu do suhog stanja.

Nakon svakog korištenja aparata preporučuje se čišćenje ventila za paru, koje se sastoji od čišćenja vanjskih i unutarnjih dijelova, zapornog ventila, gume za brtvilo i posude za kondenzat:

1. Skinite prebacivač ventila za ispuštanje pare na vanjskoj strani poklopca; povucite ga naviše i očistite.
2. Odvrnite zaštitnu navlaku ventila za ispuštanje pare na unutarnjoj strani poklopca, očistite ga i isperite, kao i otvor ventila za ispuštanje pare, koristeći toplu protočnu vodu.
3. Zavrnite unutarnju navlaku ventila, postavite prebacivač ventila na svoje mjesto i fiksirajte ga lakim pritiskanjem.
4. Pažljivo skinite brtvenu gumu na unutarnjem dijelu poklopca. Operite je toplom protočnom vodom. Vratite gumu na svoje mjesto. Guma za brtvljenje mora biti postavljena ravno i bez ukošenja.
5. Također, na unutarnjoj strani poklopca se nalazi ventil za zatvaranje za reguliranje pritiska. Temeljito ukloniti zagađivanje sa samog ventila i brtvene gumice pomoću vlažne spužve ili kuhinjske salvete.

Preporučuje se čišćenje parnog ventila i ventila za zatvaranje posle svake uporabe uređaja.

Posudu za kondenzat skinite sa aparata povlačenjem nadolje, isperite je i vratite na svoje mjesto.

VI. SAVJETI ZA PRIPREMU JELA

Preporučeno vrijeme pripremanja namirnica na pari pod tlakom

Br.	Jelo	Težina, g / količina	Količina vode, ml	Vrijeme pripreme, min
1	Svinjski file/goveđi (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15/25
2	Janjeći file (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Kokošji file (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	8
4	Frikadele/ kotleti	180 (6 kom.)/ 450 (3 kom.)	500	10/12
5	Riba (file)	500	500	10
6	Salata od škampi (očišćeni, kuhani i smrznuti)	500	500	5
7	Krumpir (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Mrkva (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Cikla (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 sat 10 min.
10	Povrće(svježe smrznuto)	500	500	10
11	Jaje	3 kom.	500	10

Vrijednosti navedene u tablici su približnog karaktera. Iste se mogu razlikovati od stvarnih vrijednosti i ovise od konkretnog proizvoda, njegove svježine i Vaših osobnih preferencija

Tablica programa za pripremu jela (tvorničke podešenosti)

Program	Preporuke za upotrebu	Vrijeme pripreme jela, podrazumijevano	Opseg vremena pripreme/korak podešavanja	Odgoda starta	Funkcija automatskog podgrijavanja
FRY / DEEP FRY	Pečenje mesa, ribe, povrća, priloga; priprema u fritezi	20 min.	–	–	–
STEAM/DESSERT	Priprema jela od mesa, ribe i povrća, priprema gotovih jela; priprema voćnog pirea, deserta, slatkog	15 min.	5 min. – 25 min. / 1 min.	+	+

SOUP/BOIL	Priprema bujona, juha; kuhanje hrenovki, peljmena i dr. zamrznutih jela	40 min.	20 min. – 50 min. / 1 min.	+	+
OATMEAL/GRAIN	Priprema različitih kaša na vodi i mlijeku; priprema priloga	12 min.	8 min. – 20 min. / 1 min.	+	+
BAKE	Pečenje keksa, biskvita, kolača; priprema buženjine, pečenje mesa i ribe (u foliji)	35 min.	10 min. – 4 Sata / 5 min.	–	+
STEW/PILAF	Pirjanje mesa, ribe, povrća; priprema butkice, raznih vrsta pilava	30 min.	15 Min. – 1 Sat / 1 Min.	+	+

VII. PRIJE OBRAĆANJA U SERVISNI CENTAR

Poruka o neispravnosti na displayu	Moguće neispravnosti	Otklanjanje neispravnosti
E1	Pogreška davača tlaka.	Isključite aparat iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi. Dobro zatvorite poklopac. Ako problem i dalje ostaje, obratite se u ovlašteni servisni centar.
E3	Sustavna pogreška: moguć je kvar na upravljačkoj tabli ili grijnog elementa.	Obratite se u ovlašteni servisni centar.
E5	Pregrijavanje aparata.	Isključite aparat iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi.

Neispravnost	Mogući uzrok	Otklanjanje neispravnosti
Ne uključuje se.	Nema napajanja u električnoj mreži.	Proverite napajanje u električnoj mreži.
Poklopac nije hermetički nalegao na kućište aparata. Kod pripreme jela para izlazi ispod poklopca.	Prsten za brtvljenje na poklopcu aparata ne postoji ili je postavljen ukoso.	Postavite prsten za brtvljenje ispravno.
	Prsten za brtvljenje na poklopcu aparata je zaprljan.	Očistite prsten.
	Deformacija prstena za brtvljenje.	Zamijenite ga novim.
Jelo se priprema suviše dugo.	Prekid u napajanju električnom energijom	Provjerite napajanje u električnoj mreži.
	Između posude i grijnog elementa upao je strani predmet.	Uklonite strani predmet.
	Posuda u kućištu aparata je postavljena sa ukošenjem.	Postavite posudu ravno, bez ukošenja.
	Element za grijanje je zaprljan.	Isključite aparat iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi. Očistite element za grijanje.

VIII. GARANCIJA

Ovaj uređaj ima garanciju tijekom razdoblja od 2 godine od datuma kupnje. Tijekom razdoblja garancije, proizvođač se obvezuje putem popravka ili zamjene cijelog uređaja eliminirati nedostatke uzrokovane lošim kvalitetom materijala i montaže. Garancija će biti valjna samo ako datum kupnje potvrđuju pečat i potpis prodavatelja trgovine na originalnoj garancijskoj listi. Ova garancija se priznaje, samo ako uređaj se koristi u skladu s uputama za uporabu, nije bilo popravljeno, demontirano ili oštećeno zbog pogrešne uporabe, kao i nije promijenjena njegova kompletnost. Ova garancija ne pokriva normalnu iznošenost uređaja i potrošnog materijala (filtera, žarulja, premaz koji sprečuje prigorjevanje, brtvila, itd.).

Rok trajanja uređaja i garancijski rok će se računati od dana prodaje ili datuma proizvodnje uređaja (ako je datum prodaje ne može se utvrditi).

Datum proizvodnje uređaja može se pronaći u serijskom broju koji se nalazi na naljepnici na kućistu uređaja. Serijski broj sastoji se od 13 znakova. 6. i 7. znakovi označavaju mjesec, 8. – godinu proizvodnje uređaja.

Rok trajanja ovog uređaja naveden od strane proizvođača je 5 godina od datuma kupnje. Ovo vrijedi uz uvjet da rad tog uređaja se izvršuje strogo u skladu s ovim uputama i tehničkim zahtjevima.

Pakiranje, upute za uporabu, kao i sam uređaj treba odlagati u skladu s lokalnim programima recikliranja. Pokažite predanost zaštiti okoliša: ne treba izbacivati navedene proizvode s kućnim otpadom.

Prije nego što počnete da koristite ovaj uređaj, pažljivo pročitajte upute za njegovo korištenje i spremite ih kao priručnik. Pravilno korištenje uređaja znatno će produžiti njegov rok trajanja.

MISURE DI SICUREZZA

⚠ *Proizvođač nije odgovoran za ozljede uzrokovane kršenjem sigurnosnih propisa i pravila korištenja uređaja.*

- Uređaj je namijenjen samo za kućnu uporabu. Industrijsko ili drugo korištenje uređaja predstavlja povredu pravila namjenskog korištenja uređaja.
- Prije uključivanja uređaja u električnu mrežu provjerite odgovara li njen napon sa nominalnim naponom napajanja ovog uređaja. (Vidi - tehničke karakteristike ili tvorničku pločicu podataka).
- Koristite produžni kabel koji odgovara jačini uređaja — neusklađenost može izazvati kratak spoj ili pregaranje kabela.
- Uređaj uključujte samo u utičnice koje imaju uzemljenje — ovo je obavezno pravilo u cilju zaštite od električnog udara. Ako koristite produžni kabel, uvjerite se da i on ima uzemljenje.

⚠ *PAŽNJA! Tijekom rada uređaja kućište, posuda i metalni dijelovi uređaja se zagrijavaju! Budite oprezni! Koristite kuhinjske rukavice. Da bi ste izbjegli opekline vrelom parom nemojte se naginjati iznad uređaja dok otvarate poklopac.*

- Isključite uređaj iz utičnice poslije korištenja, a također za vrijeme čišćenja ili premještanja. Uklonite kabel suhim rukama, držeći za utikač, ne za kabel.
- Ne provlačite električni kabel između vrata ili u blizini topline. Pazite da se električni kabel ne uvija i uvrće, ne dolazi u kontakt s oštrim predmetima, kutovima i rubovima namještaja.

⚠ *Zapamtite: slučajno oštećenje kabela za napajanje može uzrokovati kvarove koji ne odgovaraju uvjetima jamstva, a također da uvećaju rizik od strujnog udara. Oštećeni elektrokabel mora biti hitno zamijenjen u servis-centru.*

- Ne postavljajte uređaj na meku površinu, nemojte ga prekrivati tjekom rada — to može izazvati pregrijavanje i kvar uređaja.
- Zabranjeno je korištenje uređaja na otvorenom prostoru — prodor vlage ili stranih tijela u kućište može izazvati ozbiljne kvarove.

- Prije čišćenja provjerite je li aparat isključen iz struje i da li se potpuno ohladio. Strogo poštujte upute za čišćenje aparata.

⚠ *ZABRANJENO je uranjati kućište aparata u vodu ili ga ostavljati pod mlazom vode!*

- Uređaj nije namijenjen za korištenje od strane djece, ljudi bez odgovarajućeg znanja i iskustva, a također s ograničenim fizičkim, mentalnim sposobnostima, osim ako nisu pod nadzorom osobe koja odgovara za njihovu sigurnost. Ne ostavljajte djecu bez nadzora blizu uređaja dok je uključen.
- Zabranjeno je samostalno popravljanje uređaja ili mijenjanje njegovog sastava. Sve popravke i održavanje uređaja treba vršiti ovlašteni servis centar. Neprofesionalna popravka može izazvati kvar uređaja, ozljede i oštećenje imovine.

Tehničke karakteristike

Model	RMC-PM4506E
Snaga	900 vata
Napon	220–240 V, 50 Hz
Volumen činije	4,8 l
Premaz činije	nelepljivi Daikin® (Japan)
Displej	LED
Parni ventil	na skidanje
Sistem zaštite	sa 4 nivoa:

- parni ventil
- ventil za zatvaranje
- termički osigurač
- senzor prevelikog pritiska

Automatski programi

1. FRY/DEEP FRY (PRŽENJE/DUBOKO PRŽENJE)
2. STEAM /DESSERT (PARENJE/DESERTI)
3. SOUP/BOIL (SUPA/KUVANJE)
4. OATMEAL/GRAIN (MLEČNA KAŠA/ŽITARICE)
5. BAKE (PEČENJE)
6. STEW/PILAF (DINSTANJE/PILAF)

Funkcije

Automatsko podgrevanje	do 8 sati
Podgrevanje	do 8 sati
Odloženi početak	do 24 sata

Kompletiranje

Multi-kuvala/skoro-kuvala	1 kom.
Činija sa nelepljivim premazom	1 kom.
Kontejner za parenje	1 kom.
Rešetka	1 kom.
Pljosnata kašika	1 kom.
Crpac	1 kom.
Čaša za merenje	1 kom.
Knjiga "100 recepta"	1 kom.
Uputsvo za upotrebu	1 kom.
Servisna knjiga	1 kom.
Kabl za napajanje	1 kom.

ℹ *Proizvođač ima pravo da promeni dizajn, kompletiranje, kao i tehničke parametre proizvoda, tokom poboljšanja svojih proizvoda, bez opomene.*

Uređenje multi-kuvale A1

1. Kućište uređaja.
2. Kontrolna ploča sa displejem.
3. Ručka za nošenje.
4. Poklopac uređaja.
5. Ručica poklopca.
6. Prekidač parnog ventila.
7. Parni ventil.
8. Kabl za napajanje.
9. Osnov sa gumiranim nožicama.
10. Kontejner za parenje.
11. Rešetka.
12. Čaša za merenje.
13. Crpac.
14. Pljosnata kašika.
15. Činija sa nelepljivim premazom.
16. Ventil za zatvaranje.
17. Kontejner za prikupljanje kondenzate.

Kontrolna ploča A2

1. Dugme izbora programa "FRY/DEEP FRY".
2. Dugme izbora programa "STEAM /DESSERT".
3. Dugme izbora programa "SOUP/BOIL".
4. "–" – dugme za smanjenje vremena odloženog početka i spremanja jela.
5. "REHEAT/CANCEL" – dugme prekida rada programa spremanja jela i automatskog podgrevanja; poništenje svih napravljenih podešavanja; uključivanje podgrevanja.
6. LED-displej.
7. Dugme izbora programa "OATMEAL /GRAIN".
8. Dugme izbora programa "BAKE".
9. Dugme izbora programa "STEW/PILAF".
10. "+" – dugme za povećanje vremena odloženog početka i spremanja jela.
11. Indikator rada pod pritiskom.
12. "TIMER" – dugme uključivanja odloženog početka.

I. PRE PRVOG UKLJUČIVANJA

Pažljivo otpakirajte proizvod, uklonite sve materijale pakovanja i reklamne nalepnice, osim nalepnice sa serijskim brojem. Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski prekida vaša prava na garancijsko održavanje. Počistite kućište vlažnom krpom. Operite činiju sa toplom sapunjavom vodom. Temeljno osušite. Prilikom prvog korišćenja, moguća pojava stranog mirisa, što nije kvar višenamenskog uređaja. U tom slučaju, počistite višenamenski uređaj (pogledajte „Njega multi-kuvale").

⚠ *Pažnja! Zabranjeno korišćenje uređaja u slučaju svakog kvara.*

Nakon prevoza ili čuvanja na niskim temperaturama, potrebno držati uređaj na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata pre uključivanja.

II. KORIŠĆENJE MULTI-KUVALE

Pre početka upotrebe

Postavite višenamenski uređaj na čvrstu ravnu površinu da vruća para iz parnog ventila ne bi došla na pozadinu, dekorativne premaze, električne uređaje i druge predmete ili materijale koje mogu biti oštećene visokom vlažnošću i temperaturom. Pre kuvanja, uverite se da spoljne i vidljive unutrašnje delove multi-kuvale nemaju oštećenja, rascepe i druge nedostatke. Između činije i grejača ne smeju biti strane objekte.

Postavljanje poklopca

Uređaj opremljen poklopcem na skidanje koji u zatvorenom položaju hermetično se spaja sa kućištem. To je neophodno za pravilan rad uređaja.

1. Uzmite poklopac za ručicu, postavite ga na kućište uređaja da parni ventil bude na obratnoj strani od displeja.
2. Držeći ručicu i ne pritiskujući na poklopac, okretajte ga u pravcu kretanja kazaljki na satu do sastavljenja žlebova na poklopcu i kućištu (otprilike na 20–30°). Poklopac mora da se spusti na kućište ravno, bez iskrivljenja.
3. Okrenite poklopac suprotno kretanju kazaljki na satu i fiksirajte ga.

Pažnja! Otvarajte poklopac bez napora. Prilikom stvaranja visokog pritiska, poklopac se automatski blokira. Ako poklopac se ne otvara bez napora, otvorite parni ventil i sačekajte da se smanji pritisak unutar uređaja.

Preporučeno prženje proizvoda s otvorenim poklopcem. Ako spremanje jela sa zatvorenim poklopcem je potrebno u skladu sa receptom, prosto postavite poklopac na uređaj bez njegovog fiksiranja.

Parni ventil

Na poklopcu uređaja se nalazi parni ventil koji mora biti postavljen u jedan od radnih položaja, u zavisnosti od izabranog programa spremanja jela. Ako pokazivač prekidača parnog ventila se nalazi:

- u položaju "CLOSE" – u radnoj komori će se održavati visoki pritisak (režim skoro-kuvale);
- u položaju "OPEN" – spremanje jela pod normalnim pritiskom (režim multi-kuvale).

Ako pod pritiskom se spremaju jela bez velike količine tečnosti (pilav, itd), parni ventil može se otvoriti odmah nakon završetka spremanja jela. Ako pod pritiskom se spremaju tečna jela ili jela u obliku pire, treba sačekati 5–10 minuta da bi uređaj se ohladio, a zatim otvoriti parni ventil. U suprotnom slučaju, moguće izbacivanje vruće tečnosti zajedno sa parom.

PAŽNJA! Prilikom otvaranja parnog ventila tokom ili nakon završetka spremanja jela, moguće jako verikalno izbacivanje vruće pare. Budite oprezni!

Korišćenje uređaja u režimu skoro-kuvale

Kada parni ventil je zatvoren, izvršuje se hermetizacija radne komora uređaja, gde se tokom grejanja održava visoki pritisak, a poklopac se blokira.

Multi-kuvala/skoro-kuvala REDMOND RMC-PM4506E opremljena sistemom zaštite sa više nivoa. Ako temperatura ili pritisak u radnoj komori prilikom spremanja jela pod pritiskom će preći potrebne vrednosti, spremanje jela će se zaustaviti, dok se ovi parametri neće vratiti u normalu. Ako tokom podesenog vremena to neće se desiti, rad uređaja će se potpuno zaustaviti.

Pažnja! U činiji multi-kuvale/skoro-kuvale mora obavezno biti voda ili bilo koja druga tečnost (najmanje 2 čaše za merenje).

Zabranjeno korišćenje režima skoro-kuvale za prženje proizvoda pod pritiskom. Prženje povrća u maloj količini ulja ili buljona moguće SA OTVORENIM POKLOPCEM.

Zabranjeno puniti činiju proizvodima i vodom za više od 2/3 volumena, a proizvodima koji mogu se naduvati u vrućoj vodi ili izdvajati penu (spanać, pirinac, mahunarki, makarone, itd) za više od 1/2 volumena.

Funkcija "Odloženi početak"

Odloženi početak omogućava podesiti vreme početka rada programa. Raspon podešavanja je od 30 minuta do 24 sata, korak je 30 minuta. Ne preporučuje se korišćenje odloženog početka, ako recept koristi kao ingredijente lako kvarljive proizvode (jaja, sveže mleko, meso, sir, itd).

1. Nakon izbora programa spremanja jela, pritisnite dugme "TIMER". Pritiskivanjem dugmeta "+" i "–", podesite vreme odloženog početka rada programa. Za brzu promenu vremena spremanja jela pritisnite i držite dugme.
2. Nekoliko sekundi nakon završetka podešavanja, će početi obratno odbrojavanje vremena do početka rada programa.
3. Za zbacivanje napravljenih podešavanja pritisnite dugme "REHEAT/CANCEL" i ponovo izaberite program spremanja jela.

Odloženi početak je dostupan za sve automatske programe, osim programa "FRY/DEEP FRY" i "BAKE".

Prilikom podešavanja vremena odloženog početka, treba imati na umu da rad programa i obratno odbrojavanje vremena spremanja jela će početi nakon postizanja neophodnih temperature i pritiska.

Funkcija održavanja temperature gotovih jela (automatsko podgrevanje)

Omogućava održavanje temperature spremnog jela 60–80°C tokom 8 sati. Uključuje se automatski nakon završetka rada programa spremanja jela i zvučnog signala, upaliće se indikator dugmeta "REHEAT/CANCEL", a na displeju će početi direktno odbrojavanje rada programa. Automatsko podgrevanje može se isključiti pritiskivanjem dugmeta "REHEAT/CANCEL". Indikator dugmeta će se ugasiti, uređaj će preći u režim čekanja.

Funkcija podgrevanja jela

Omogućava podgrevanje jela do temperature 60–80°C

1. Stavite proizvod u činiju, a činiju u kućište uređaja, uverite se da ona stoji ravno, bez iskrivljenja, čvrsto se dodiruje sa grejnim elementom. Zatvorite i blokirajte poklopac.
2. Postavite prebacivač parnog ventila u položaj "CLOSE". Priključite uređaj na napajanje.
3. Pritisnite dugme "REHEAT/CANCEL". Upaliće se indikator dugmeta, na displeju će početi direktno odbrojavanje vremena podgrevanja. Uređaj će podgrejati jelo i održavaće temperaturu tokom 8 sati, zatim režim će se automatski isključiti.
4. Za prekid podgrevanja pritisnite dugme "REHEAT/CANCEL". Indikator dugmeta će se ugasiti, uređaj će preći u režim čekanja.

Opšti postupak korisćenja automatskih programa

1. Pripremite (odmerite) potrebne ingredijente u skladu sa receptom, stavite ih u činiju. Uverite se da svi ingredijenti, uključujući tečnost, budu niže od najviše oznake skale na unutrašnjoj površini činije.
2. Stavite činiju u kućište uređaja, uverite se da ona čvrsto se dodiruje sa grejnim elementom.
3. Čvrsto zatvorite poklopac i postavite parni ventil u položaj "OPEN" ili "CLOSE", u zavisnosti od programa spremanja jela (u programu "FRY/DEEP FRY" spremanje jela se izvršuje s otvorenim poklopcem).
4. Priključite uređaj na napajanje.
5. Pritisnite dugme izbora programa spremanja jela. Upaliće se indikator dugmeta.
6. Za promenu vremena podesenog za program spremanja jela pritisnite dugmete "+" i "–". Za brzu promenu vremena spremanja jela pritisnite i držite dugme.
7. Ako je potrebno, podesite vreme odloženog početka.
8. Nekoliko sekundi nakon završetka podešavanja, će automatski početi rad programa spremanja jela. Obratno odbrojavanje vremena rada uređaja će početi nakon postizanja potrebnih temperature i pritiska. Ako niste uspeli podesiti vreme spremanja jela ili odloženog početka, pritisnite dugme "REHEAT/CANCEL" i ponovite podešavanje.
9. Nakon završetka rada programa spremanja jela, biće zvučni signal, uključi će se automatsko podgrevanje i direktno odbrojavanje vremena rada će početi. Za isključivanje automatskog podgrevanja pritisnite dugme "REHEAT/CANCEL".
10. Ostavite uređaj isključenim tokom 5 minuta da bi se unutar radne komore smanjio pritisak.
11. Oprezno otvorite parni ventil i sačekajte da prestane izlaz vrućeg vazduha iz parnog ventila. Otvorite poklopac uređaja.

Ako nakon završetka spremanja jela poklopac ostaje blokiran, uverite se da parni ventil je otvoren. Ostavite uređaj da se ohladi tokom nekoliko minuta i ponovo probajte otvoriti poklopac.

Program „FRY / DEEP FRY"

Program se preporučuje za prženje mesa, povrća, ptice, plodova mora, kao i duboko prženje. Odloženi početak i regulisanje vremena spremanja jela u ovom programu nisu dostupni (vreme rada programa je 20 minuta). Program radi pod normalnim pritiskom, prilikom spremanja jela poklopac uređaja mora biti skinut.

Ako ste slučajno zatvorili i fiksirali poklopac, moguće automatsko blokiranje poklopca (biće onemogućena vizuelna kontrola prženja, mešanje ili prevrtanje proizvoda). Ako se to desilo, prekinite spremanje jela, sačekajte da se uređaj ohladi i otvorite poklopac. Nakon toga, spremanje jela može se nastaviti.

PAŽNJA! Prilikom spremanja jela u programu "FRY/DEEP FRY", uređaj radi na maksimalnoj temperaturi. Pre ponovnog korišćenja ovog programa ostavite uređaj da se ohladi tokom otprilike 15 minuta.

Prilikom dubokog prženja:

1. Ulijte u činiju potrebnu količinu ulja za prženje u skladu sa receptom. Stavite činiju u kućište uređaja, uverite se da ona čvrsto se dodiruje sa grejnim elementom.
2. Ne zatvarajući poklopac uređaja, priključite ga na napajanje. Pritisnite dugme "FRY/DEEP FRY". Upaliće se indikator dugmeta, grejanje činije će početi.
3. Stavite ručicu u košaru za duboko prženje (u slučaju korišćenja košare za prženje REDMOND RAM-FB1 koja se nabavlja odvojeno). Stisnite osnov ručice i stavite je u specijalan otvor košare. Smanjite napor, ručica će se fiksirati u specijalnom otvoru. Omogućeno korišćenje košara za duboko prženje drugih proizvođača.
4. Stavite proizvode u košaru za duboko prženje. Za navedeno u receptu vreme nakon početka rada programa stavite košaru u činiju. Stisnite osnov ručice i odvojite je da košara ostane u činiji. Budite oprezni: ulje je vrlo vruće!
5. Za navedeno u receptu vreme stavite ručicu u košaru za duboko prženje (pogledajte st. 3), podignite je i fiksirajte na kraju činije pomoću specijalne kukice na košari. Ostavite je na neko vreme da bi ulje scurelo.

Program „STEAM/DESSERT"

Program se preporučuje za parenje povrća, ribe, mesa, plodova mora, dijetetskih i vegetarijanskih jela, dečije hrane, kao i različitih deserta. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 5 do 25 minuta, korak je 1 minut.

Program radi pod visokim pritiskom (parni ventil mora biti zatvoren).

Za parenje koristite specijalni kontejner (u kompletu):

1. Sipajte u činiju 300-350 ml vode.
2. Odmerite i pripremite proizvode prema receptu, ravnomerno stavite ih u kontejner za parenje. Stavite rešetku u činiju, postavite kontejner na nju.
3. Stavite činiju u kućište uređaja, uverite se da ona čvrsto se dodiruje sa grejnim elementom.
4. Sledite preporuke odeljka „Opšti postupak korišćenja automatskih programa".

Program „SOUP/BOIL"

Program se preporučuje za spremanje buljona, supi, kompota, kao i kuvanje viršli i ostalih smrznutih polufabrikata. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 20 do 50 minuta, korak je 1 minut. Program radi pod visokim pritiskom (parni ventil mora biti zatvoren).

Program „OATMEAL/GRAIN“
Program se preporučuje za spremanje kaša od mleka i vode. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 8 minuta do 20 minuta, korak je 1 minut. Program radi pod visokim pritiskom (parni ventil mora biti zatvoren).

Preporuke za spremanje mlečnih kaša u multi-kuvali/skoro-kuvali
Koristite pasterizirano mleko niske masnoće. Da bi se izbjeglo vrenje mleka:

- temeljno oprati sve celovite prekrupe (pirinac, heljdu, proso, itd) dok voda ne postane čista;
- podmazati činiju multi-kuvale maslacem pre kuvanja;
- strogo se pridržavati omera, mereti ingredijente u skladu sa preporukama knjige recepata, smanjivati ili povećati količinu ingredijenata samo srazmerno;
- pri korišćenju punomasnog mleka, razrediti ga sa pijaćom vodom u odnosu 1:1.

Program „BAKE“
Program se preporučuje za pečenje keksova, biskvitne torte, kolača, kao i mesa i ribe u foliji i svinjetine. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 10 minuta do 4 sata, korak je 5 minuta. Program radi pod normalnim pritiskom (parni ventil mora biti otvoren). Odloženi početak u ovom programu nije dostupan.

Program “STEW/PILAF”

Program se preporučuje za dinstanje mesa, ribe, povrća, kao i spremanje pilava. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 15 minuta do 1 sata, korak je 1 minut. Program radi pod visokim pritiskom (parni ventil mora biti zatvoren).

III. DODATNE MOGUĆNOSTI

- Kuvanje dečije hrane
- Sterilizacija posuđa i stvari lične higijene

IV. DODATNA OPREMA

Dodatna oprema za multi-kuvalu/skoro-kuvalu može se kupiti odvojeno. Da bi ste saznali za asortman, nabavku i kompatibilnost sa modelom vašeg uređaja, obratite se ovlašćenom distributeru u vašoj zemlji.
RAM-CL1 – klešta za udobno i bezbedno izvlačenje činije. Ne klizaju i ne grebaju spoljašnju površinu multi-kuvale.
RHP-M01 – činija za kuvanje šunke. Namenjena za kuvanje šunke, rulada i drugih delikatesa od mesa, živine ili ribe sa dodatkom različitih začina i punila.
RAM-FB1 – košara za duboko prženje sa ručicom na skidanje.
RB-A523 – činija sa nelepljivim premazom DAIKIN® (Japan), 5 litara. Visokokvalitetan nelepljivi premaz omogućava spremanje jela sa minimalnim korišćenjem ulja i masti i očuva prirodni ukus hrane.
RB-S520 – činija od nerđajućeg čelika, 5 litara. Spreman sadržaj može se umućivati pomoću blendera neposredno u činiji.
RB-C520 – činija sa keramičkim premazom, 5 litara. U odnosu na standadrdne nelepljive premaze, keramika više otporna na mehanička oštećenja.

V. NJEGA MULTI-KUVALE

Pre čišćenja višenamenskog uređaja, uverite se da je on isključen sa napajanja i potpuno ohlađen. Pre prve upotrebe ili pre uklanjanja mirisa nakon kuvanja, preporučuje se obrisati činiju i unutrašnji poklopac uređaja rastvorom sirća 9% i prokuvati pola limuna tokom 15 minuta u programu „SOUP/ BOIL“ (režim skoro-kuvale).

Koristite meku krpu i neabrazivno sredstvo za pranje posuđa. Preporučuje se sprovoditi čišćenje višenamenskog uređaja odmah nakon upotrebe.

⚠ *Pri čišćenju, zabranjeno korisćenje abrazivnih supstanci, sunđera sa abrazivnim premazom i hemijski agresivnih supstanci. Zabranjeno uranjati kućište višenamenskog uređaja u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu.*

Kućište uređaja čistise, ako je to potrebno. Činiju preporučuje se čistiti nakon svake upotrebe uređaja. Omogućeno korišćenje stroja za pranje posuđa. Nakon čišćenja, sasvim suvo obrišite unutrašnju površinu činije.

Preporučuje se čistiti parni ventil nakon svake upotrebe uređaja, koji uključuje unutrašnji i spoljni delove, zaporni ventil, zaptivnu gumu kontejner za kondenzatu:

1. Skinite prebacivač parnog ventila na spoljnoj strani poklopca, povlačeći gore, očistite ga.
2. Odvrnite zaštitni kožuh parnog ventila na unutrašnjoj strani poklopca, očistite ga i operite otvor parnog ventila toplom vodom.
3. Zavrnite zaštitni kožuh parnog ventila, postavite prebacivač parnog ventila na mesto i fiksirajte bez jakog pritiskivanja.
4. Oprezno skinite zaptivnu gumu na unutrašnjoj strani poklopca, operite toplom vodom i postavite na njeno mesto ravno, bez iskrivljenja.
5. Takođe, na unutrašnjoj strani poklopca se nalazi ventil za zatvaranje za regulisanje pritiska. Temeljno uklonite zagađivanje sa samog ventila i zaptivne gumice pomoću vlažne spužve ili kuhinjske salvete.

Preporučuje se čišćenje parnog ventila i ventila za zatvaranje posle svake upotrebe uređaja.

Oprezno odvojite kontejner za kondenzatu, povlačeći dole, operite i postavite na njegovo mesto.

VI. SAVETI ZA KUVANJE

Preporučeno vreme parenja pod pritiskom

№	Proizvod	Težina, g/količina	Količina vode, ml	Vreme spremanja jela, min
1	File od svinjskog/govođeg mesa (kockice 1,5 x 1,5 sm)	500	500	15/25
2	File od jagnjetine (kockice 1,5 x 1,5 sm)	500	500	25
3	Pileći file (na kockice 1,5 x 1,5 sm)	500	500	8
4	Mesne okruglice/kotleti	180 (6 kom.) / 450 (3 kom.)	500	10/12
5	Riba (file)	500	500	10
6	Krevete salatne (oguljene, kuvane i smrznute)	500	500	5
7	Krompir (kockice 1,5 x 1,5 sm)	500	500	15
8	Šargarepa (kockice 1,5 x 1,5 sm)	500	500	35
9	Repa (kockice 1,5 x 1,5 sm)	500	500	1 sat 10 min
10	Smrznuto povrće	500	500	10
11	Jaje	3 kom.	500	10

Imajte na umu da su ove preporuke opšte prirode. Navedene u tabeli informacije mogu se razlikovati od stvarnih vrednosti i zavise od kvaliteta podesenog prehrambenskog proizvoda, kao i vaših ukusnih preferencija.

Sažeti prikaz programa kuvanja (tvornička podešavanja)

Program	Upute za upotrebu	Zadano vreme kuvanja	Raspon vremena kuvanja/ korak podešavanja	Odloženi početak	Automatsko podgrevanje
FRY / DEEP FRY	Prženje mesa, ribe, povrća; spremanje garnirunga; duboko prženje	20 min.	–	–	–
STEAM/DESSERT	Prženje jela od mesa, ribe, povrća, kuvanje polufabrikata; spremanje voćnih pire, deserta, slatkog	15 min.	5 min – 25 min/1 min	+	+
SOUP/BOIL	Spremanje buljona, supi; kuvanje viršli, ostalih zaleđenih polufabrikata	40 min.	20 min – 50 min/1 min	+	+
OATMEAL/GRAIN	Spremanje različitih kaša od mleka i vode, kao i garnirunga	12 min.	8 min – 20 min/1 min	+	+
BAKE	Pečenje keksa, biskvitne torte, kolača; spremanje svinjetine, pečenje mesa i ribe (u foliji)	35 min.	10 min – 4 sata/5 min	–	+
STEW/PILAF	Dinstanje mesa, ribe, povrća; spremanje čukalja, različitih vrsta pilava	30 min.	15 min – 1 sat/1 min	+	+

VII. PRE OBRAČENJA SERVISNOM CENTRU

Poruka o grešci na displeju	Mogući kvarovi	Ispravljanje
E1	Greška senzora pritiska	Isključite uređaj sa napajanja, ostavite ga da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac. Ako problem i dalje postoji, obratite se ovlašćenom servisnom centru
E3	Sistemska greška, moguć je kvar kontrolne table grejnog elementa	Obratite se ovlašćenom servisnom centru
E5	Pregrevanje uređaja	Isključite uređaj sa napajanja, ostavite ga da se ohladi

Kvar	Mogući uzrok	Ispravljanje kvara
Ne uključuje se	Nema električnog napajanja	Proverite električno napajanje
Poklopac nije čvrsto spojena sa kućištem uređaja. Prilikom spremanja jela, para izlazi iz poklopca	Zaptivna karika u poklopcu uređaja ne postoji ili postavljena iskrivljeno	Postavite zaptivnu kariku pravilno
	Zaptivna karika u poklopcu uređaja je prljava	Počistite zaptivnu kariku
	Deformacija zaptivne karike	Postavite novu zaptivnu kariku
Jelo se sprema previše dugo	Prekidi u napajanju	Proverite električno napajanje
	Između činije i grejnog elementa je strani predmet	Uklonite strani predmet
	Činija iskrivljeno postavljena u kučište uređaja	Postavite činiju ravno, bez iskrivljenja
	Grejni element je prljav	Isključite uređaj sa napajanja, ostavite ga da se ohladi. Počistite grejni element

VIII. ZÁRUKA

Na tento produkt je poskytovaná záruka po dobu 2 rokov od dátumu zakúpenia. Počas záručnej doby sa výrobca zaväzuje odstraňovať pomocou opravy alebo výmeny celého výrobku ľubovoľné výrobné chyby spôsobené zlou kvalitou materiálov alebo montáže. Záruka je platná iba v prípade, ak je dátum zakúpenia potvrdený pečiatkou obchodu a podpisom predajcu na pôvodnom záručnom liste. Táto záruka bude uznaná len vtedy, ak bol výrobok používaný v súlade s návodom na použitie, nebol opravovaný, rozobratý či poškodený v dôsledku jeho nesprávneho použitia a tiež, ak bola zachovaná úplná celistvosť výrobku. Táto záruka sa nevzťahuje na bežné opotrebenie tovaru a spotrebný materiál (filtre, žiarovky, nepriľnavé nátery, tmely a pod).

Životnosť výrobku a záručná doba musí byť počítaná od dátumu predaja alebo dátumu výroby výrobku (v prípade, že sa dátum predaja nedá určiť).

Dátum výroby spotrebiča je možné nájsť v sériovom čísle, ktoré je uvedené na identifikačnom štítku na spotrebiče. Sériové číslo sa skladá z 13 číslic. 6. a 7. znak označujú mesiac, 8. znak rok výroby spotrebiča.

Výrobcom stanovená životnosti zariadenia je 5 rokov, za predpokladu, že prevádzka výrobku prebiehala v súlade s týmito pokynmi a platnými technickými normami.

Likvidácia obalov, návodov, rovnako ako samotného spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s miestnymi recyklačnými programami. Prejavte starostlivosť o životné prostredie: nevyhadzujte tieto produkty spoločne s bežným komunálnym odpadom.

Pred začiatkom používania tohto výrobku dôkladne si prečítajte návod na použitie zariadenia a uschovávajte ho ako príručku. Poriadne používanie zariadenia značne predĺži dobu jeho používania.

MĂSURI DE SECURITATE

⚠ *Výrobca neznáša zodpovednosť za poškodenia, spôsobené nedodržaním požiadavok techniky bezpečnosti a pokynov na používanie výrobku.*

- Zariadenie je určené výlučne na bežné používanie v domácnosti. Priemyselné používanie resp. používanie s iným účelom sa pokladá za porušenie pokynov príslušného používania výrobku.
- Pred zapnutím zariadenia do elektrickej siete skontrolujte, či sa zhoduje napätie elektrickej siete s menovitým napájovacím napätím zariadenia (viď. technické charakteristiky resp. továrenskú tabuľku výrobku).
- Používajte predĺžovačku, určenú na odoberaný výkon zariadenia. Nesúlad parametrov môže spôsobiť skrat resp. vznietenie kábla.
- Zapínajte zariadenie len do zástrčky, ktorá má uzemnenie — to je záväzná požiadavka pre ochranu proti poraneniu elektrickým prúdom. V prípade ak používate predĺžovačku, presvedčte sa, či taktiež má uzemnenie.

⚠ *POZOR! Počas fungovania zariadenia jeho kostra, misa a kovové súčiastky sa nahrievajú! Buďte opatrní! Používajte kuchynské rukavice. Aby ste sa neopálili horúcim parom, neskláňajte sa nad zariadením, keď otvárate vrchnák.*

- Vypínajte zariadenie zo zástrčky po ukončení jeho používania a taktiež počas čistenia alebo premiestnenia. Vyťahujte elektricú šnúru suchými rukami, pritom pridržiavajte ju za vidlicu, a nie za drôt.
- Nepreťahujte elektrickú šnúru cez dverné otvory alebo v blízkosti tepelných zdrojov. Dbajte o to, aby sa elektrická šnúra neprekrucovala, nevykláňala a nedotýkala ostrých predmetov, rohov alebo okrajov nábytku.
- Pamätajte si: náhodné poškodenie elektric-

kého káblu môže spôsobiť poruchy, nezodpovedajúce záručným podmienkam, rovnako aj poranenie elektrickým prúdom. Poškodený elektrický kábel treba súrne vymeniť v servisnom centre.

⚠ *Ne treba umiestňovať zariadenie na mäkkej ploche, prikrývať ho počas používania, pretože by to mohlo spôsobiť prehriatie a poruchu zariadenia.*

- Zakazuje sa používanie zariadenia v otvorenom priestore: zásah vlahy alebo cudzích predmetov dovnútra kostry môže spôsobiť vážne poruchy zariadenia.
- Pred čistením zariadenia presvedčte sa, že je odpojené od elektrickej siete a úplne vychádlo. Postupujte prísne podľa pokynov na čistenie zariadenia.

⚠ *ZAKAZUJE SA ponárať kostru zariadenia do vody alebu nechávať ju umývať pod vodným prúdom!*

- Výrobok nie je určený, aby ho používali deti, osoby bez príslušných znalostí a skúseností, a taktiež osoby s fyzickým, senzorným a mentálnym postihnutím, ak niesú v dohľadnutí osôb, zodpovedajúcich za ich bezpečnosť. Nenechávajte deti bez dohľadu v blízkosti zapnutého zariadenia.
- Zakazuje sa samostatne vykonávať opravy zariadenia resp. meniť jeho konštrukciu. Všetky servisné a opravárske práce musí vykonávať autorizované servisné centrum. Neprofesionálne vykonaná práca môže spôsobiť poruchu zariadenia, a taktiež úrazy a poškodenie majetku.

Technické vlastnosti

Model	RMC-PM4506E
Príkon	900 W
Napä	220–240 V, 50 Hz
Kapacita nádoby	4,8 l
Povrch nádoby	nepriľnavý Daikin® (Japonsko)
Displej	luminiscenčný, digitálny
Parný ventil	snímateľný
Ochranný systém	4 úrovne:

- ventil vypúšťania pary
- uzatvárací ventil
- istič teploty
- snímač nadmerného tlaku

Automatické programy

1. FRY / DEEP FRY (BRATEN/FRITTIEREN)
2. STEAM/DESSERT (DAMPFGAREN/DESSERT)
3. SOUP/BOIL (SUPPEN/KOCHEN)
4. OATMEAL/GRAIN (MILCHREIS/GRÜTZEN)
5. BAKE (BACKEN)
6. STEW/PILAF (SCHMOREN/PAELLA)

Funkcie

Autozohrievanie	až do 8 hodín
Ohrievanie jedál	až do 8 hodín
Odložený štart	až do 24 hodín

Zloženie

Multifunkčný a tlakový hrniec	1 ks
Nádoba s nepriľnavým povrchom	1 ks
Kontejner na varenie na pare	1 ks
Mriežka	1 ks
Plochá lyžica	1 ks
Lyžica	1 ks
Odmerný pohárik	1 ks
Kuchárska kniha „100 receptov"	1 ks
Návod na použitie	1 ks
Servisná knižka	1 ks
Prívodný kabel	1 ks

Výrobca má právo meniť design, súpravu aj technické charakteristiky výrobku počas zdokonaľovania svojho tovaru bez predčasného oznámenia týchto zmien.

Súprava spotrebiča A1

1. Teleso spotrebiča.
2. Ovládací panel a displej.
3. Držiaky na premiestnenie spotrebiča.
4. Kryt spotrebiča.
5. Držiaky krytu.
6. Prepínač ventilu na vypúšťanie pary.
7. Ventil na vypúšťanie pary.
8. Prívodný kabel s vidlicou.
9. Podstavec s gumovými nožičkami.
10. Kontejner na varenie na pare.
11. Mriežka.
12. Odmerný pohárik.
13. Lyžica.
14. Plochá lyžica.
15. Nádoba s nepriľnavým povrchom.
16. Uzatvárajúci ventil.
17. Kontejner na zhromaždenie kondenzátu.

Ovládací panel A2

1. Tlačidlo voľby programu «FRY / DEEP FRY».
2. Tlačidlo voľby programu «STEAM /DESSERT».
3. Tlačidlo voľby programu «SOUP/BOIL».
4. «–» – tlačidlo zmenšenia hodnoty počas nastavenia času prípravy a odloženého štartu.
5. «REHEAT/CANCEL» – tlačidlo pre zastavenie programu prípravy a autozohrievania; pre zrušenie všetkých zadaných nastavení; vrátane ohrievania jedál.
6. Luminiscenčný digitálny displej.
7. Tlačidlo voľby programu «OATMEAL /GRAIN».
8. Tlačidlo voľby programu «BAKE».
9. Tlačidlo voľby programu «STEW/PILAF».
10. «+» – tlačidlo zväčšenia hodnoty počas nastavenia času prípravy a odloženého štartu.
11. Kontrolka fungovania spotrebiča pod tlakom.
12. «TIMER» – tlačidlo pre zapnutie funkcie odloženého štartu.

I. PRED PRVÝM ZAPNUTÍM

Opatrne rozbaľte prístroj, odstráňte všetky baliace materiály a reklámne nálepky, okrem etikiet s uvedeným sériovým číslom. V prípade ak na zariadení chýba sériové číslo výrobku automaticky zbaví Vás práva záručného servisu. Pretrite kostru zariadenia vlhkou tkaninou. Opláchnite misu teplou mydlinou. Dôkladne vysušte. Pri prvom použití je možný vznik cudzieho zápachu, čo nie je dôsledkom poruchy zariadenia. V tomto prípade zariadenie treba vyčistiť (viď. „Údržba multifunkčného hrnca").

Pozor! Zakazuje sa použitie prístroja pri vzniku akýchkoľvek porúch.

Po prepravovaní, resp. uschovaní za nízkych teplôt treba nechať prístroj stať pri izbovej teplote v priebehu 2 hodín pred zapnutím.

II.PREVÁDZKOVANIE MULTIFUNKČNÉHO HRNCA

Pred začiatkom používania

Zariadenie umiestnite na tvrdej rovnej horizontálnej ploche takým spôsobom, aby vychádzajúci z parného ventilu horúci par nepoškodil tapety, ozdobné plochy, elektronické prístroje a iné predmety a materiály, ktoré by mohla poškodiť zvýšená vlhkosť a teplota. Pred varením sa presvedčte, že vonkajšie a viditeľné časti multifunkčného hrnca nemajú poruchy, odseknuté miesta a iné defekty. Medzi misou a nahrievacím prvkom nesmie sa nachádzať žiadny cudzí predmet.

Montovanie krytu

Zariadenie je zabezpečené snímateľným krytom, ktorý sa v zatvorenej polohe hermeticky dotýka telesa spotrebiča, čo je potrebné pre správne fungovanie spotrebiča.

1. Vezmite si kryt za držiak, umiestnite na teleso spotrebiča tak, aby sa ventil na vypúšťanie pary nachádzal na opačnej strane displeja.
2. Pridržujte držiak, nestláčajte kryt a súčasne otáčajte ho proti smeru hodinových ručičiek až sa nespojí s drážkami na krytu a telese (približne o 20 až 30°). Kryt by mal rovne a nezvisle spustiť na teleso.
3. Otočte ho proti smeru hodinových ručičiek až na doraz a upevnite ho.

Pozor! Keď budete otvárať kryt, nemusíte to robiť s veľkým fyzickým úsilím. Keď sa v zariadení dosiahne vysoký tlak, kryt sa automaticky zablokuje. V prípade ak sa kryt neotvára bez fyzických úsilí, otvorte parný ventil a počkajte, kým tlak vnútri zariadenia ne poklesne.

Odporúča sa praženie potravín s otvoreným krytom. V prípade ak to bude vyžadovať recept prípravy, jednoducho umiestnite kryt na spotrebič bez jeho upevnení.

Parný ventil

Na krytu spotrebiča sa nachádza ventil na vypúšťanie pary, ktorý treba umiestniť do jednej z pracovných polôh v závislosti od zvoleného spôsobu prípravy. V prípade ak sa ukazovateľ prepínača ventilu nachádza

- v polohe «CLOSE», v pracovne komore sa bude udržiavať vysoký tlak (režim tlakového hrnca);
- v polohe «OPEN», varenie prebieha s normálnym tlakom (režim multifunkčného hrnca).

Počas prípravy jedál, ktoré nepotrebujú veľa tekutiny (rizoto atp.), môžete si ventil na vypúšťanie pary otvoriť hneď po ukončení procesu prípravy. V prípade ak sa s vysokým tlakom varia jedlá, ktoré obsahujú veľa tekutiny alebo pyré a podobné, počkajte 5–10 minút, pokiaľ prístroj nevychladne, a len potom začnite otvárať ventil. V inom prípade je možný výron horúcej tekutiny spolu s vychádzajúcou parou.

POZOR! Pri otvorení ventilu na vypúšťanie pary počas procesu prípravy alebo po jeho ukončení je možný dosť silný výron horúcej pary. Buďte opatrní!

Použitie spotrebiča v režimu tlakového hrnca

Pri zatvorenom ventilu na vypúšťanie pary dochádza ku hermetizácii pracovne komory, v ktorej počas fungovania spotrebiča zvyšuje sa a udržiava vysoký tlak. Kryt sa pritom zablokuje.

Multifunkčný a tlakový hrniec REDMOND RMC-PM4506E ochranným systémom, ktorý má viac úrovní. Počas procesu prípravy, ak teplotné a tlakové ukazovatele v pracovne komore budú prevyšovať žiaduce hodnoty, proces prípravy sa zastaví a nezapne, pokiaľ sa tieto ukazovatele nenormalizujú. V prípade ak sa v priebehu určitého času to nestane, spotrebiš sa úpne vypne.

Pozor! Zakazuje sa variť v režimu tlakového hrnca bez vody alebo inej tekutiny s objemom menej ako 2 odmerné poháriky.

Zakazuje sa používať režim tlakového hrnca na praženie potravín na oleji pod tlakom. Podľa potreby môžete vypražiť jemne narezanú zeleninu v malom objeme oleja alebo vo vývare na dnu multifunkčného a tlakového hrnca S OTVORENÝM KRYTOM.

Zakazuje sa napĺňať nádobu potravinami a vodou viac ako do 2/3 jej kapacity. Ak ide o potraviny, ktoré sa počas varenia zväčšujú alebo vylúčujú penu (špenát, ryža, strukoviny, cestoviny, uzbecké manty atď), nádobu sa dovoľuje napĺňať maximálne do 1/2 jej kapacity.

Funkcia odloženého štartu

Táto funkcia umožňuje odloženie procesu prípravy na dobu od 30 minút až do 24 hodín s krokom nastavenia 30 minút. Neodporúča sa používať funkciu odloženého štartu, ak pripravované jedlo obsahuje potraviny, rýchlo podliehajúce skaze (vajcia, čerstvé mlieko, mäso, syr atď)

1. Po zvolení režimu a času prípravy stlačte tlačidlo «TIMER». Stlačením tlačidiel «+» a «–» nastavte si čas odloženia štartu programu. Pre rýchlu zmenu hodnotu stlačte a udržujte príslušné tlačidlo.
2. Po niekoľkých sekundách po ukončení nastavenia času odloženého štartu sa začne spiatočné odpočítavanie nastaveného času.
3. Stlačením tlačidla «Reheat/Cancel» si nastavenia môžete zrušiť. Potom znovu zadajte parametre programu.

Programy «FRY / DEEP FRY» a «BAKE» nemajú funkciu odloženého štartu.

Počas nastavenia času odloženého štartu dávajte pozor na to, že spustenie zadaného režimu a odpočítavanie času prípravy začne len od tej chvíli, keď prístroj dosiahne potrebnú teplotu a tlak.

Funkcia udržiavania teploty hotových jedál (autozohrievanie)
Funkcia umožňuje udržiavať teplotu hotového jedla v rozsahu 60–80°C počas 8 hodín. Zapína sa automaticky po ukončení programu prípravy po zvukovom sygnále, pritom začne svietiť kontrolka tlačidla «REHEAT / CANCEL», a na displeje sa zobrazuje minútové odpočítavanie času prípravy v tomto režimu. Stlačte tlačidlo «REHEAT / CANCEL» pre vypnutie programu. Kontrolka tlačidla prestane svietiť a zariadenie sa prepne do pohotovostného režimu .

Funkcia ohrievania jedál
Funkcia umožňuje zorievanie studených jedál na teplotu 60–80°C.

1. Preložte potraviny do nádoby. Umiestnite ju do telesa multifunkčného hrnca, ubezpečte sa, že sa nádoba tesne dotýka ohrievacieho telesa. Zatvorte a zablokujte kryt.
2. Dajte prepínač ventilu na vypúšťanie pary do polohy «CLOSE». Pripojte spotrebič k elektrickej sieti.
3. Stlačte tlačidlo «REHEAT / CANCEL». Začne sa svietiť kontrolka tlačidla, na displeje sa spustí priame minútové odpočítavanie času zohrievania. Spotrebič zohreje jedlo a bude udržiavať teplotu v priebehu 8 hodín, ďalej sa funkcia ohrievania automaticky zapne.
4. Stlačením tlačidla «REHEAT / CANCEL» zastavíte ohrievanie jedla. Kontrolka tlačidla prestane svietiť a zariadenie sa prepne do pohotovostného režimu.

Všeobecný postup pri použití automatických programov
1. Pripravte (odmerajte) ingrediencie podľa receptu, vložte do nádoby. Dávajte si pozor, aby všetky ingrediencie, vrátane tekutín, boli pod maximálnou úrovňou stupnice na vnútornom povrchu nádoby.
2. Umiestnite nádobu do telesa, pootočte ju, ubezpečte sa, že sa tesne dotýka ohrievacieho telesa.
3. Tesne zatvorte kryt a umiestnite parný ventil do polohy «OPEN» alebo «CLOSE» v závislosti od zvoleného programu prípravy (v programu «FRY / DEEP FRY» varenie prebieha s otvoreným krytom).
4. Spotrebič pripojte k elektrickej sieti.
5. Stlačte tlačidlo pre voľbu príslušného programu prípravy. Začne sa svietiť kontrolka tlačidla.
6. Stlačením tlačidiel «+» a «–» si môžete zmeniť predvolene nastavený čas prípravy. Pre rýchlu zmenu časovej hodnoty udržiavajte príslušné tlačidlo.
7. Podľa potreby nastavte čas odloženého štartu.
8. Po niekoľkých minútach po ukončení nastavenia displej prestane mihať a nastavený režim bude spustený. Po dosiahnutí žiadúcej teploty a tlaku sa začne odpočítavanie času fungovania spotrebiča v tomto režimu. V prípade ak ste nestihli zadať čas prípravy alebo čas odloženého štartu, stlačte tlačidlo «REHEAT /CANCEL» a zopakujte zadanie nastavovaných hodnôt.
9. Po ukončení programu prípravy zaznie signál, spustí sa funkcia autozohrievania a začne priame odpočítavanie času fungovania spotrebiča v tomto režimu. Pre vypnutie autozohrievania stlačte tlačidlo «REHEAT / CANCEL».
10. Nechajte spotrebič v zapnutom stave počas 5 minút, aby sa znížil tlak vo vnútri pracovnej komory.
11. Opatrne otvorte ventil na vypúšťanie pary a počkajte, kým z otvorov ventilu nevyjde para a horúci vzduch. Otvorte kryt zariadenia.

V prípade ak po ukončení procesu prípravy kryt bol zablokovaný, presvedčte sa, že ventil na vypúšťanie pary bol otvorený. Nechajte spotrebič vychladnúť počas niekoľkých minút a skúste znovu otvoriť kryt.

Programm „FRY / DEEP FRY“
Odporúčsa sa na praženie mäsa, zeleniny, hydiny a morských plodov. Tento program nemá funkciu odloženého štartu (čas prípravy je 20 minút. Program funguje ja v normálnom tlaku, počas prípravy kryt spotrebiča musí byť otvorený.

Ak ste náhodou zatvorili a upevnili kryt, môže sa spustiť funkcia jeho automatického blokovania (vizuálne sa nedá kontrolovať praženie, miešať alebo otáčať potraviny). V takomto prípade zastavte proces prípravy, presvedčte sa, že ventil na vypúšťanie pary je otvorený, počkajte, kým spotrebič nevychladne a otvorte kryt. Potom si kľudne môžete ďalej pokračovať vo varení.

POZOR! Počas prípravy jedla v programe «FRY / DEEP FRY» spotrebič funguje s maximálnou teplotou. Pred opätovným použitím tohto programu musíte spotrebič nechať úplne vychladnúť počas približne 15 minút.

Pri fritovaní:
1. Nalejte do nádoby potrebný objem oleja na praženia podľa receptu, dajte ju do telesa spotrebiča. Presvedčte sa, že sa tesne dotýka nahrievacieho telesa.
2. Ne zatvárajte kryt a pripojte spotrebič k elektrickej sieti. Stlačte tlačidlo «FRY / DEEP FRY». Začne sa svietiť kontrolka tlačidla a potom sa nádoba začne zohrievať.
3. Dajte do koša na fritovanie držiak (v prípade ak používate kôš na fritovanie značky REDMOND RAM-FB1, ktorý sa nakupuje zvlášť). S tým cieľom stlačte základ držiaku a umiestnite ho do špeciálneho otvoru koša. Zoslabte tlak na držiak, ktorý sa potom upevní v špeciálnom otvore. Dovoľuje sa použitie košov na fritovanie od iných výrobcov.
4. Vložte pripravené ingrediencie do koša na fritovanie. Po uvedenom v recepte časovom období po spustení programu dajte ho spolu s ingredienciami do nádoby. Stlačte základ držiaku a odpojte ho tak, aby kôš zostal v nádobe. Buďte opatrní: olej je veľmi horúci!
5. Po uvedenom v recepte časovom období dajte držiak do koža na fritovanie (viď. bod č. 3), zdvihnite ho a upevnite na okraji nádoby s pomocou špeciálneho háčka na koši. Nechajte ho stať v takejto polohe počas nejakého času, aby sa olej vytiekol.

Programm „STEAM/DESSERT“
Odporúča sa na varenie na pare zeleniny, mäsa, morských plodov, dietických a vegetariánskych jedál, prípravu detskej výživy a rôznych druhov dezertov. Čas prípravy sa dá nastavovať v rozsahu 5 minút až 25 minút s krokom nastavenia 1 minúta.

Program funguje pri vysokom tlaku (počas prípravy ventil na vypúšťanie pary musí byť zatvorený). Na varenie potravín na pare používajte špeciálny kontejner (patrí do súpravy):

1. Nalejte do nádoby 300–350 ml vody.
2. Pripravte ingrediencie podľa receptu, rovnomerne ich uložte do kontejneru na varenie na pere. Namontujte mriežku do nádoby, umiestnite na ňu kontejner.
3. Odmerajte a pripravte si ingrediencue podľa receptu, rovnomerne si ich rozložte v kontejneru na varenie na pare.
4. Postupujte podľa bodov č. 2–9 časti «Všeobecný postup pri použití automatických programov».

Programm „SOUP/BOIL”
Odporúča sa na varenie vývarov, polievok, kompótov, ravioli a iných mrazených polotovarov. Dovoľuje sa nastavenie času prípravy v rozsahu 20 minút až 50 minút s krokom nastavenia 1 minúta. Program funguje pri vysokom tlaku (počas prípravy ventil na vypúšťanie pary musí byť zatvorený).

Programm „OATMEAL/GRAIN“
Odporúča sa na vrenie rôznych mliečných kaší na mlieku a vode. Dovoľuje sa nastavenie času prípravy v rozsahu 8 minút až 20 minút s krokom nastavenia 1 minúta. Program funguje pri vysokom tlaku (počas prípravy ventil na vypúšťanie pary musí byť zatvorený).

Odporúčania na prípravu mliečnych kaší v multifunkčnom a tlakovom hrnci
Používa sa pasterizované mlieko. Aby nedošlo do vyvárania mlieka a pre dosiahnutie žiadúceho výsledku, odporúča sa pred začiatkom varenia vykonať ďalšie kroky:

- dôkladne umyte všetky celozrnné krúpy (ryža, pohánka, pšeno atď.), kým voda nebude priehľadná;
- pred začiatkom varenia namažte nádobu multifunkčného hrnca maslom pred prípravou jedál;
- prísne dodržujte pomery uvedené v prikladanej knihe receptov (znižujte alebo zvyšujte počet ingrediencií len proporcionálne);
- plnotučné mlieko rieďte pitnou vodou v pomere 1:1.

Programm „BAKE“
Tento program sa odporúča na pečenie piškót, koláčov, ako aj na pečenie mäsa a ryby vo fólii, na prípravu šunky. Dovoľuje sa nastavenie času prípravy v rozsahu 10 minút až 4 hodiny s krokom nastavenia 5 minút. Program funguje pri **normálnom tlaku** (počas prípravy ventil na vypúšťanie pary musí byť otvorený).

Tento program nemá funkciu odloženého štartu.

Programm „STEW / PILAF”
Odporúča sa na prípravu rôznych druhov rizota. Dovoľuje sa nastavenie času prípravy v rozsahu 15 minút až 1 hodina s krokom nastavenia 1 minúta. Program funguje pri **vysokom tlaku** (počas prípravy ventil na vypúšťanie pary musí byť zatvorený).

III. DODATOČNÉ MOŽNOSTI

- Príprava detskej výživy
- Sterilizácia riadu a predmetov osobnej hygieny.

IV. DODATOČNÉ PRÍSLUŠENSTVO

Dodatočné príslušenstvo pre multifunkčný a tlakový hrniec je možné nadobudnúť dodatočne. V prípade otázok ohľadne sortimentu príslušenstva, nadobudnutia a kompatibility s modelom vášho spotrebiča môžete volať oficiálnemu dealerovi vo vašej krajine.
RAM-CL1 — kliešte na pohodlné a bezpečné vytiahnutie nádoby. Nekĺzajú sa a neškriabajú povrch nádoby.
RHP-M01 — prístroj na výrobu šunky. Lis na výrobu šunky, rolád a iných lahôdok z mäsa, hydiny, ryby s pridaním korení a náplní.
RAM-FB1 — kôš na fritovanie so snímateľným držiakom.
RB-A523 — nádoba s nepriľnavým povrchom, vyrobníctvo spoločnosti DAIKIN® (Japonsko), 5 litrov. Vysokokvalitný nepriľnavý povrch dovoľuje pripravovať jedlá s minimálnym použitím oleja a tuku, čo umožňuje zachovávať prirodzenú chuť potravín.
RB-S520 — nádoba z antikoróznej ocele, 5 litrov. Hotový obsah sa dá miešať mixérom priamo v nádobe.
RB-C520 — nádoba s keramickým povrchom, 5 litrov. Na rozdiel od tradičných nepriľnavých povrchov keramika je oveľa odolnejšia pred mechanickým poškodením.

V. ÚDRŽBA MULTIFUNKČNÉHO HRNCA

Pred čistením spotrebiča sa ubezpečte, že je odpojený od elektrickej siete a úplne vychladol. Pred prvým použitím alebo pre odstránenie zápachov po príprave odporúča sa utrieť nádobu a vnútorný kryt spotrebiče 9-percentným octovým roztokom a vyvariť polovicu citróna počas 15 minút v programe «SOUP/ BOIL» (režim tlakového hrnca).

Na očistenie spotrebiča používajte mäkkp tkaninu a čistiaci prostriedok na umývanie riadu. Odporúča sa čistiť zariadenie hneď po každom použití.

⚠ *Pri čistení sa nesmú používať abrazívne prostriedky, špongie s abrazívnym povrchom a chemicky agresívne prostriedky.*

Čistenie telesa spotrebiča sa vykonáva podľa potreby. Nádobu sa odporúča čistiť po každom použití spotrebiča (dá sa používať myčku na riad). Po ukončení čistenia utrite vonkajší povrch nádoby do sucha.

Po každom použití sa odporúča vyčistiť parný ventil, ktorý sa kladá z vnútornej a vonkajšej časti, uzatvárajúci ventil, tesniacu gumu a kontejner na zhromaždenie kondenzátu:

1. Odstráňte prepínač ventilu na vonkajšej strane vrchníka a potiahnite ho smerom na horu.
2. Odšrobujte ochranné puzdro na vnútornej strane vrchníka.
3. Vymyte obidve časti ventilu teplou vodou.
4. Priškrobujte puzdro ventilu na pôvodné miesto, prepínač ventilu upevnite v spodku vrchníka ľahkým pritlačením.
5. Taktiež na vnútornej strane veka sa nachádza uzatvárací ventil regulácie tlaku. Dôkladne odstráňte nečistoty zo samotného ventilu a tesniaceho krúžku pri pomoci vlhkej hubky alebo kuchynskej servítky.

ℹ *Odporúčame vykonávať čistenie ventilu vypúšťania pary a tiež uzatváracieho ventilu po každom použití zariadenia.*

Kontejner na zhromaždenie kondenzátu potiahnite dolu a opatrne odpojte, vymyte a umiestnite na pôvodné miesto.

VI. ODPORÚČENIA NA PRÍPRAVU

Odporúčaný čas varenia rôznych potravín pod tlakom

Č.	Potraviny	Hmotnosť, g / počet	Objem vody, ml	Čas prípravy, min
1	Bravčový / hovädzí filet (kockovaný 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15/25
2	Baraní filet (kockovaný 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Hydinový filet (kockovaný 1,5 x 1,5 cm)	500	500	8
4	Mäsové knedličky / kotlety	180 (6 ks.) / 450 (3 ks.)	500	10/12
5	Ryba (filet)	500	500	10
6	Šalátové krevety (očistené, varené, mrazené)	500	500	5
7	Zemiaky (kockované 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Mrkva (kockovaná 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Cvikla (kockovaná 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 hodina 10 min
10	Zelenina (čerstvo mrazená)	500	500	10
11	Vajcie	3 Stk.	500	10

ℹ *Uvedené v tabuľke hodnoty sú priemerné a slúžia len ako doporučované. Môžu sa líšiť od reálnych hodnôt a závisia od konkrétneho druhu potravín, jeho čerstvosti a Vašíchosobných preferencií.*

Sammeltabelle der Zubereitungsprogramme (werksseitige Einstellungen)

Program	Odporúčania na použitie	Predvolený čas prípravy	Časový rozsah prípravy/ krok nastavenia	Odložený štart, hod	Autozohrievanie
FRY / DEEP FRY	Praženie mäsa, ryby, zeleniny; príprava obličiek; fritovanie	20 min.	–	–	–
STEAM/DESSERT	Príprava mäsových, rybných a zeleninových jedál, varenie polotovarov; príprava ovocných pyré, dezertov, džemov	15 min.	5 min. – 25 min. / 1 min.	+	+
SOUP/BOIL	Varenie vývarov, polievok; varenie párkov, ravioli atď., mrazených potravín	40 min.	20 min. – 50 min. / 1 min.	+	+
OATMEAL/GRAIN	Varenie rôznych kaší vo vode a mlieku; príprava obličiek	12 min.	8 min. – 20 min. / 1 min.	+	+
BAKE	Pečenie keksov, piškót, koláčov; príprava šunky, pečenie mäsa a ryby (vo fólii)	35 min.	10 min. – 4 hodina / 5 min.	–	+
STEW/PILAF	Dusenie mäsa, ryby, zeleniny, príprava rolád, rôznych druhov rizota	30 min.	15 min. – 1 hodina / 1 min.	+	+

VII. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN

Správa o chybe na displeje	Prípadné poruchy	Odstránenie chyby
E1	Chyba tlakového snímača	Odpojte spotrebič od elektrickej siete, nechajte ho vychladnúť. Tesne zatvorte kryt. V prípade ak sa problém neodstránil, obráťte sa na autorizované servisné centrum.
E3	Systémová chyba, je možné poškodenie ovládacieho panelu alebo nahrievacieho telesa.	Obráťte sa na autorizované servisné centrum.
E5	Prehrievanie spotrebiča	Odpojte spotrebič od elektricke siete a nechajte ho vychladnúť.

Porucha	Prípadná príčina	Odstránenie poruchy
Odstránenie poruchy	Chýba napájanie v elektrickej sieti.	Zkontrolujte napájanie v elektrickej sieti.
Kryt sa hermeticky nedotýka telesa spotrebiča. Počas varenia zpod krytu vychádza para.	Chýba tesniaci prstenec v krytu spotrebiča alebo nebol rovne umiestnený.	Správne umiestnite prstenec.
	Tesniaci prstenec v krytu je zašpinený.	Vyčistite prstenec.
	Deformácia tesniaceho prstenca.	Vymeňte prstenec novým.
Jedlo sa vaarí príliš dlho	Nedostatok napájania v elektrickej sieti.	Zkontrolujte napätie v elektrickej sieti.
	Medzi nádobou a nahrievacím telesom je cudzí predmet.	Odstráňte cudzí predmet.
	Nádoba v telese spotrebiča je skosená.	Umiestnite nádobu rovne, bez skosení.
	Nahrievacie teleso je zašpinené.	Odpojte spotrebič od elektrickej siete, nechajte ho vychladnúť. Vyčistite nahrievacie teleso.

VIII. ZÁRUKA

Na tento výrobok sa poskytuje záruka na dobu 2 roky od dátumu jeho nákupu. V priebehu záručnej doby výrobca prostredníctvom oprávnených výmeny súčiastok resp. celého zariadenia sa zaväzuje odstrániť všetky chyby pri jeho výrobe, ktoré sú dôsledkom nedostatočnej kvality materiálov resp. montáže. Záruka je platná len v tom prípade, ak dátum nákupu je potvrdený pečiatkou z obchodu a podpisom predavača na originálnom záručnom liste. Táto záruka sa uznáva len v tom prípade, ak bol výrobok používaný v súlade s návodom na použitie, nebol opravovaný, rozberaný resp. poškodený v dôsledku nesprávneho používania, a taktiež ak je uschovaná kompletná dokumentácia výrobku. Táto záruka sa nevzťahuje na prirodzené opotrebovanie výrobku a jeho pomocných súčiastok (filtre, lampičky, keramické a teflonové úpravy, gumové tesnenie atď.).

Doba použitia zariadenia a záručná doba sa vypočíta odo dňa jeho nákupu, resp. od datumu jeho výroby (v prípade ak sa tento datum nedá stanoviť).

Datum výroby zariadenia si môžete nájsť v sériovom čísle, ktorý je umiestnený na identifikačnej etikete na kostre výrobku. Sériové číslo sa skladá z 13-ch dymbolov. 6. a 7. symboly znamenajú mesiac, 8. symbol znamená rok výroby zariadenia.

Výrobcom stanovená doba použitia tohto zariadenia je 5 rokov odo dňa jeho nákupu. Tento termín platí za podmienok, ak sa toto zariadenie používalo presne v súlade s týmto návodom na použitie a technickými požiadavkami.

ℹ *Recyklácia balenia, návodu na použitie, rovnako ako aj samotného zariadenia musí prebehať v súlade s lokálnym programom pre spracúvanie odpadu. Nevyhádzajte výrobky spolu s bežným komunálnym odpadom.*

Dříve než tento výrobek poprvé použijete, přečtěte si pozorně návod k jeho použití a návod pak uschovejte k pozdějšímu nahlédnutí. Správné používání přístroje výrazně prodlouží jeho životnost.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

⚠ *Výrobce nenese odpovědnost za poškození způsobená nedodržením požadavků na bezpečnostní opatření a pokynů k používání přístroje*.

- Dané elektrické zařízení je multifunkčním spotřebičem pro přípravu jídel za životních podmínek a může být používan v bytech, rodinných domech, hotelových pokojích, služebních místnostech v prodejnách, v kancelářích nebo za jiných podobných podmínek neprůmyslového provozu. Průmyslové nebo jiné necílové využití tohoto zařízení bude pokládáno za porušení podmínek řadného provozu výrobku. V takovém případě výrobce nenese odpovědnost za možné následky.
- Před zapojením přístroje do elektřiny si ověřte, zda napětí odpovídá jmenovitému napětí přístroje (viz technická charakteristika nebo tovární štítek výrobku).
- Použijte prodlužovací kabel, který vyhovuje příkonu přístroje – nevyhovující parametry by mohly způsobit zkrat nebo vznícení kabelu.
- Přístroj zapojujte pouze do zásuvek s uzemněním — je to základní ochrana před úrazem elektrickým proudem. V případě používání prodlužovacího kabelu si ověřte, že má také uzemnění.

⚠ *POZOR! Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají! Buďte opatrní! Používejte kuchyňské chňapky. Při otvírání víka přístroje se nad něj nenaklánějte, abyste se neopařili horkou párou*.

- Po použití, při čištění nebo přemisťování přístroj vytáhněte ze zásuvky. Elektrický kabel vytahujte suchýma rukama, držte jej za zástrčku, nikoli za šňůru.
- Elektrickou šňůru nenatahujte skrz dveřní otvor ani v blízkosti zdrojů tepla. Dbejte na to, aby elektrická šňůra nebyla zamotaná nebo pokroucená a aby se nedotýkala ostrých předmětů, rohů a okrajů nábytku.

⚠ *Pamatujte: Případné poškození elektrického kabelu může způsobit poruchy, na které se nevztahuje záruka, a také úraz elektrickým proudem. Poškozený elektrický kabel musí být bezodkladně opraven v servisu.*

- Přístroj nepokládejte na měkký povrch, během chodu jej nezakrývejte, aby nedošlo k jeho přehřátí a poškození.
- Je zakázáno používat přístroj ve venkovním prostoru – voda nebo cizí předměty padající do zařízení jej mohou vážně poškodit.
- Před čištěním přístroje se ujistěte, zda je odpojen od elektrické sítě a zda zcela vychladl. Pečlivě dodržujte pokyny k čištění přístroje na *(str. 116)*.

⚠ *JE ZAKÁZÁNO ponořovat plášť přístroje do vody nebo jej dávat pod tekoucí vodu!*

- Toto zařízení není určeno pro použití osobami (včetně dětí), které mají fyzické, nervové nebo psychické odchylky nebo nedostatek zkušeností a vědomostí, s výjimkou případu, kdy za takovými osobami je stanoven speciální dohled nebo se provádí jejich školení o použití tohoto zařízení osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Je třeba provádět dohled nad dětmi za účelem nepřipuštění her s zařízením, jeho složkami, rovněž s továrním obalem. Očištění a údržba zařízení nemají být prováděny dětmi bez dohledu dospělých.
- Je zakázáno opravovat přístroj svépomocí nebo provádět konstrukční změny. Veškerá údržba a opravy musí být provedeny v autorizovaném servisu. Oprava a údržba provedená nekvalifikovanou osobou může vést k poškození přístroje, úrazům a škodám na majetku.

Technické charakteristiky

Model	RMC-PM4506E
Příkon	900 W
Napětí	220–240 V, 50 Hz
Objem misky	4,8 l
Povrch misky	nepřilnavý DAIKIN®
Displej	LED, digitální
Parní ventil	snímatelný
Bezpečnostní systém	čtyři úrovně:

- odvzdušňovací parní ventil
- uzavírací ventil
- teplotní pojistka
- snímač přetlaku

Automatické programy

1. FRY / DEEP FRY (SMAŽENÍ/FRITOVÁNÍ)
2. STEAM/DESSERT (V PÁŘE / DEZERTY)
3. SOUP/BOIL (POLÉVKA/VAŘENÍ)
4. OATMEAL/GRAIN (MLÉČNÁ KAŠE / KROUPY)
5. BAKE (PEČENÍ)
6. STEW/PILAF (DUŠENÍ/PILAF)

Funkce

Automatické ohřívání jídla	do 8 hodin
Zahřátí jídla	do 8 hodin
"Odložený start"	do 24 hodin

Kompletace

Multifunkční tlakový hrnec ..... 1 ks.
Miska s nepřilnavým povrchem ..... 1 ks.
Nádoba na vaření v páře (pařák) ..... 1 ks.
Mřížka ..... 1 ks.
Plochá lžička ..... 1 ks.
Naběračka ..... 1 ks.
Odměrný pohár ..... 1 ks.
Kniha 100 receptů ..... 1 ks.
Návod k použití ..... 1 ks.
Servisní knížka ..... 1 ks.
Napájecí kabel ..... 1 ks.

Výrobce má právo provádět změny designu, komplektace a rovněž i změnu tevhnických parametrů během zdokonalení své produkce bez předběžného oznámení takových změn.

Složení přístroje A1

1. Kostra přístroje.
2. Ovládací panel s displejem.
3. Rukojeti pro přenášení přístroje.
4. Víko přístroje.
5. Rukojeť víka.
6. Přepínač parního ventilu.
7. Parní ventil.
8. Napájecí kabel s zástrčkou.
9. Základ s pogumovanými nožičkami.
10. Nádoba na vaření v páře (pařák).
11. Mřížka.
12. Odměrný pohár.
13. Naběračka.
14. Plochá lžička.
15. Miska s nepřilnavým povrchem.
16. Uzavírací ventil
17. Sběrná nádobá na kondenzát

Ovládací panel A2

1. Výběrové tlačítko pro program „FRY / DEEP FRY" („Smažení/Fritování").
2. Výběrové tlačítko pro program „STEAM/DESSERT" („V páře / Dezerty").
3. Výběrové tlačítko pro program „SOUP/BOIL" („Polévka/Vaření").
4. „–" – tlačítko pro snížení časových hodnot při nastavení doby vaření a odloženého startu.
5. „REHEAT/CANCEL" („Zahřátí jídla / Zrušení") – tlačítko pro zatavení programu vaření a automatického ohřívání jídla; zrušení všech zadaných nastavení; pro zapnutí zahřátí jídla.
6. LED displej.
7. Výběrové tlačítko pro program „OATMEAL/GRAIN" („Mléčná kaše / Krouby").
8. Výběrové tlačítko pro program „BAKE" („Pečení").
9. Výběrové tlačítko pro program „STEW/PILAF" („Dušení/Pilaf").
10. „+" – tlačítko pro zvýšení časových hodnot při nastavení doby vaření a odloženého startu.
11. Indikátor tlaku.
12. „TIMER" („Odložený start") – tlačítko pro zapnutí funkce odloženého startu.

I. NEŽ ZAČNETE PŘÍSTROJ POUŽÍVAT

Přístroj opatrně rozbalte a vyjměte jej z krabice, odstraňte obalový materiál a reklamní nálepky, s výjimkou nálepky se sériovým číslem.

Není-li na přístroji sériové číslo, automaticky nemáte nárok na záruční servis.

Plášť přístroje otřete vlhkou utěrkou. Nádobu vymyjte teplou vodou se saponátem. Vše pečlivě osušte. Při prvním používání je možné, že ucítíte nepatřičný zápach – ten však není způsoben závadou na přístroji. V takovém případě přístroj očistěte, *(str. 116)*.

Upozornění! Je zakázáno přístroj používat, je-li na něm jakákoliv závada.

Po převozu nebo skladování při nízkých teplotách je třeba nechat stát přístroj před zapnutím nejméně 2 hodiny při pokojové teplotě.

II. POUŽITÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE

Před prvním zapojením

Přístroj položte na pevný, rovný a vodorovný povrch tak, aby horká pára, která vychází z parního ventilu, nedopadala na tapety, dekorační látky, elektronické přístroje a jiné předměty či materiály, které by mohly trpět v důsledku působení zvýšené vlhkosti a teploty.

Před vařením se ujistěte o tom, že vnější a viditelné vnitřní části multifunkčního hrnce nejsou poškozeny, otlučeny či jinak poničeny. Mezi nádobou a topnými tělesy nesmí být žádné cizí předměty.

Montáž víka

Přítroj je opatřen snímatelným víkem, které se při uzavření pevně spojuje s kostrou přístroje, což je potřebné pro řádné fungování přístroje.

1. Vezměte víko za rukojeť, namontujte na kostru přístroje tak, aby parní ventil byl na opačné straně proti displeji.
2. Držte víko za rukojeť bez přitlačení a otáčejte ho proti směru hodinových ručiček až se držátka víka a kostry nespojí (asi o 20–30°). Víko by se mělo přímo a bez zešikmení spustí na kostru přístroje.
3. Otáčením proti směru hodinových ručiček zajistěte víko.

STOP *Pozor! Nepoužívejte nadměrnou sílu při otevírání víka. Když se v přístroji vytváří vysoký tlak, víko se automaticky blokuje. Pokud se víko neotevírá bez úsilí , pak otevřete parní ventil a počkejte, až úroveň tlaku uvnitř přístroje klesne.*

Doporučuje se smažit potraviny s otevřeným víkem. Pokud recept vaření nevyžaduje uzavírání víka, pak přikryjte víkem přístroj bez jeho zajištění.

Parní ventil

Na víku přístroje se nachází parní ventil, který je nutno uvést do jedné z pracovních poloh v závislosti na zvoleném způsobu vaření. Pokud ukazatel přepínače je:

- v poloze „CLOSE" – v pracovní komoře se bude udržovat vysoký tlak (režim tlakového hrnce);
- v poloze "OPEN" – jídlo se vaří za normálního tlaku (režim multifunkčního hrnce).

Po ukončení vaření pod vysokým tlakem otevřte ventil páry, aby tlak v provozním hrnci se normalizoval. Při připravení jídel, která nepotřebují velkého objemu tekutiny (pilaf a pod.), ventil páry můžete otevřít ihned po ukončení procesu vaření. Pokud pod tlakem se vařila tekutá jídla nebo pyré, je třeba počkat 5-10 minut, aby přístroj vychladl, jen potom otevřte ventil. Jinak vařící tekutina může vychrlit spolu s párou.

STOP *POZOR! Při otevření parní ventil v průběhu či po ukončení procesu vaření může dojít k silnému vertikálnímu úniku horké páry. Buďte opatrní!*

Použití přístroje v režimu tlakového hrnce

Když je parní ventil uzavřen, pracovní komora se pevně, hermeticky uzavřena. Během provozu přístroji se v ní zvětšuje a udržuje vysoký tlak. Víko je přitom automaticky zablokováno.

Multifunkční tlakový hrnec REDMOND RMC-PM4506E je vybaven víceúrovňovým bezpečnostním systémem. Pokud hodnoty teploty nebo tlaku v pracovní komoře přestanou odpovídat požadovaným parametrům, systém přeruší proces vaření do té doby, dokud se tyto parametry nevrátí do normálu. Až se tyto parametry normalizují, začne proces vaření znovu. Pokud se tak za jistou dobu nestane, speciální zařízení přeruší napájení elektrickým proudem a úplně zastaví provoz multifunkčního tlakového hrnce.

Pozor! Zakazuje se vaření v režimu tlakového hrnce bez vody či jiné tekutiny objemem méně než 2 odměrné poháry.

Zakazuje se použití tlakového hrnce na smažení potravin v oleji pod tlakem. Můžete osmažit nakrajenou na kroužky zeleninu v malém objemu oleje nebo vývaru S OTEVŘENÝM VÍKEM.

Zakazuje se zaplňovat misku potravinami a vodou více než na 2/3 její objemu. U potravin, které při vaření nabobtnají ve vroucí vodě nebo se při jejich vaření objevuje pěna (špenát, rýže, lištěniny, těstoviny, apod.), dbejte o to, aby se všechny ingredience nacházely maximálně na 1/2 objemu.

Funkce „Odložený start"

Tato funkce Vám dovoluje odložit proces vaření na dobu od 30 minut aý na 24 hodiny s postupem nastavení 30 minut. Nedoporučuje se používat funkce odloženého startu, obsahuje-li recept rychle se kazící potraviny (vejce, čerstvé mléko, maso, sýry apod.).

1. Po výběru programu vaření stlačte tlačítko „TIMER". Stlačením tlačítek „+" a „–" nastavte potřebné hodinové hodnoty startu programu. Pro zrychlenou změnu časových hodnot stlačte a přidržte odpovídající tlačítko.
2. Po ukončení nastavení času odloženého startu za několik vteřin začne zpáteční odpočítávání času do startu programu.
3. Zrušit vykonaná nastavení můžete stlačením tlačítka „REHEAT/CANCEL". Potom znovu zadejte parametry programu.

Funkce „Odložený start" není v programecn „FRY / DEEP FRY" a „BAKE" k dispozici.

Při nastavení času odloženého startu je třeba si uvědomovat, že se uvedený režim spustí a zpáteční odpočítávání času začne pouze po dosažení přístrojem potřebné provozní teploty a tlakové úrovně.

Funkce udržení teploty hotových jídel (automatické ohřívání)

Umožňuje udržovat teplotu hotového jídla v rozsahu 60–80° C během 8 hodin. Zapíná se automaticky po ukončení programu vaření a zvukovém signálu. Přitom se rozsvítí indikátor tlačítka „REHEAT / CANCEL" a na displeji se zobrazí přímé minutové odpočítávání času fungování tohoto režimu. Vypnout einkci automatického ohřívání můžete stlačením tlačítka „REHEAT / CANCEL". Indikátor tlačítka zhasne, přístroj se přepne do režimu spánku (stand-by).

Funkce zahřátí jídel

Umožňuje ohřát chladné jídlo na teplotu 60–80°C.

1. Přeložte potraviny do misky, umístěte misku do přístroje. Přesvědčte se, že se miska těsně stýká s topným tělesem. Zavřete a zablokujte víko.
2. Posuňte přepínač parního ventilu do polohy "CLOSE". Připojte zařízení do elektrické sítě.
3. Stlačte tlačítko „REHEAT/CANCEL". Rozsvítí se indikátor tlačítka, na displeji se zobrazí přímé minutové odpočítávání času zahřátí. Přístroje zahřeje jídlo a bude udržovat jeho teplotu během 8 hodin, pak se funkce zahřátí automaticky vypne.
4. Stlačením tlačítka „REHEAT/CANCEL" můžete zastavit zahřátí. Indikátor tlačítka zhasne, přístroj se přepne do režimu spánku (stand-by).

Všeobecný postup při použití přístroje

1. Připravte (odměřte) potřebné ingredience podle receptu a uložte je rovnoměrně do misky. Dbejte o to, aby se všechny ingredience vvčetně tekutiny nacházely níže, než maximální ryska na vnitřním povrchu misky.
2. Umístěte misku do kostry přístroje. Přesvědčte se, že se miska těsně stýká s topným tělesem.
3. Pevně zavřete víko a posuňte přepínač parního ventilu do polohy „OPEN" nebo „CLOSE" ve shodě s programem vaření (v programu „FRY / DEEP FRY" proces vaření probíhá s otevřeným víkem).
4. Připojte zařízení do elektrické sítě.
5. Stlačte tlačítko pro odpovídající program vaření. Rozsvítí se indikátor tlačítka.
6. Stlačením tlačítka „+" a „–" můžete si měnit automaticky nastavenou pro každý program dobu vaření. Pro zrychlenou změnu časových hodnot stlačte a přidržte odpovídající tlačítko.
7. V případě nutnosti zadejte čas odloženého startu.
8. Po ukončení zadání nastavení se za několik vteřin automaticky spustí program vaření. Zpáteční odpočítávání času fungování přístroje začne po dosažení potřebné provozní teploty a tlakové úrovně v misce. Pokud jste nestihli zadat časové hodnoty pro dobu vaření či odložený start , stlačte tlačítko „REHEAT/CANCEL" a zadejte svá nastavení ještě jednou.
9. Ukončení programu Vám oznámí zvukový signál, zapne se automatické ohřívání a začne přímé odpočítávání času fungování přístroje v tomto režimu. Stlačením tlačítka „REHEAT/CANCEL" můžete funkci automatického ohřívání vypnout.
10. Nechte přístroj vypnutým po dobu 5 minut, aby klesla úroveň tlaku uvnitř pracovní komory.
11. Opatrně otevřete parní ventil a počkejte, až z otvorů ventilu neskončí výstup páry horkého vzduchu. Otevřete víko přístroje.

V případě, když po skončení vaření je víko stále zablokováno, přesvědčte se, že je parní ventil otevřan. Nechte přístroj během několika minut vychladnout a zkuste otevřít víko ještě jednou.

Program „FRY / DEEP FRY"

Doporučuje se pro smažení masa, zeleniny, drůbeže, darů moře, včetně i ve fritovacím oleji. Funkce „Odložený start" a možonst nastavení doby vaření nejsou v tomto programu k dispozici (čas fungování programu — 20 minut). Program funguje za normálního tlaku, během vaření musí být víko přístroje okdstraněno.

Pokud jste náhodou resp. omylem zavřeli a zajistili víko, může se spustit automatické bezpečnostní blokování víka (nebudete mít možnost vizuálně kontrolovat proces smažení, pomíchávat nebo převracet potraviny). Pokud se tak stalo, přerušte proces vaření, přesvědčte se, že parní ventil je otevřen, počkejte, až se přístroj vychladne a otevřete víko. Potom můžete pokračovat vaření.

POZOR! Během procesu vaření v programu „FRY / DEEP FRY" má přístroj maximální provozní teplotu. Při opětovném použití tohoto programu je třeba nechat přístroj vychladnout během cca 15 minut.

Při fritování:

1. Nalejte do misky potřebné množství fritovacího oleje podle receptu, umístěte ji uvnitř přístroje. Přesvědčte se, že se miska těsně stýká s topným tělesem.
2. Nezavíreje víko přístroje, připojte ho zařízení do elektrické sítě. Stlačte tlačítko кnопку „FRY / DEEP FRY". Rozsvítí se indikátor tlačítka, pak začne ohřátí misky.
3. Rukojeť nacvakněte do koše na fritování (v případě použití koše na fritování značky REDMOND RAM-FB1, pořizuje se zvlášť). Pro tento účel přitlačte dolní část rukojeti a vložte ji do speciálního otvoru v koši. Uvolněte pak stisknutí rukojěti a rukojeť se zajistí v tomto speciálním otvoru. Existuje možnost použití koší na fritování od jiných výrobců.
4. Dejte připravené k vaření potraviny do koše na fritování. Ve shodě s receptem za určitý čas po zapnutí programu umístěte koš s potravinami uvnitř misky. Stiskněte dolní spodní část rukojeti a odpojte ji tak, aby koš zůstal v misce. Buďte opatrní: olej je velmi horký!
5. Po uplynutí uvedeného v receptu času nasaďte rukojeť do koše na fritování (viz. bod 3), nadzvedněte ji a zajistěte na okraji misky pomocí speciálního háčku na koši. Nechte ji na nějakou dobu v takové poloze, aby aby stekl olej.

Program „STEAM/DESSERT"

Progam je určen pro vaření v páře zeleniny, ryby, masa, darů moře, dietetických a vegetariánských jídel, dětského menu a taky různých dezerů. Existuje možnost nastavení doby vaření v rozmezí od 5 minut až na 25 minut s postupem nastavení 1 minuta. Program funguje v režimu vysokého tlaku (během procesu vaření musí být parní ventil uzavřen).

Na vaření v páře použijte speciální nádobu na vaření v páře (pařák) (je součástí sopravy):

1. Nalejte do misky 300–350 ml vody.
2. Připravte a odměřte ingredience podle receptu, uložte je rovnoměrně v nádobě na vaření v páře (pařiku). Umístěte do misky mřížku, pak dejte na ni nádobu (pařák).
3. Umistěte misku do kostry přístroje, trochu ji otočte. Přesvědčte se, že se miska těsně stýká s topným tělesem.
4. Postupujte podle návodů části Všeobecný postup při použití přístroje.

Program „SOUP/BOIL"

Progam je určen pro vaření vývarů, polévek, kompotů a taky vaření párků, ravioli a jiných mražených polotovarů. Existuje možnost nastavení doby vaření v rozmezí od 20 minut až na 50 minut s postupem nastavení 1 minuta. Program funguje v režimu vysokého tlaku (během procesu vaření musí být parní ventil uzavřen).

Program „OATMEAL/GRAIN"

Progam je určen pro přípravu různých mléčných kaší resp. Kaší ve vodě. Existuje možnost nastavení doby vaření v rozmezí od 8 minut až na 20 minut s postupem nastavení 1 minutu. Program funguje v režimu vysokého tlaku (během procesu vaření musí být parní ventil uzavřen).

Doporuční pro přípravu mléčných kaší v multifunkčním tlakovém hrnci

Použití pasterizovaného mléka s malou tučností. Aby se mléko nevyvařilo doporučuje se:

- důkladně umýt všechny celozrnné kroupy (rýže, pohanka, jáhly apod.);
- před přípravou jídla natřít misku multifunkčního hrnce máslem;
- přísně dodržujte poměry, odměřujíc složky podle doporučení z knihy receptů (kuchařky), snižovat či zvyšovat množství ingrediencí je třeba přísně a velmi úměrně;
- používáte-li plnotučné mléko, je třeba ho rozředit pitnou vodou v poměru 1:1.

Program „BAKE"

Progam je určen pro pečení babovek, piškotů, kvasnicových koláčů a rovněž pro pečení v alobalu masa a ryby, přípravu pečeného vepřového masa.

Existuje možnost nastavení doby vaření v rozmezí od 10 minut až na 4 hodiny s postupem nastavení 5 minut.

Program funguje v režimu normálního tlaku (během procesu vaření musí být parní ventil otevřen).

Funkce „Odložený start" není v tomto programu k dispozici.

Program „STEW/PILAF"

Progam je určen pro dešení masa, ryby, zeleniny a taky pro přípravu pilafu. Existuje možnost nastavení doby vaření v rozmezí od 15 minut až na 1 hodinu s postupem nastavení 1 minutu. Program funguje v režimu vysokého tlaku (během procesu vaření musí být parní ventil uzavřen).

III. DODATEČNÉ MOŽNOSTI

- Příprava dětské výživy
- Sterilizace nádobí a předmětů osobní hygieny

IV. DODATEČNÉ VYBAVENÍ

Dodatečné vybavení pro multifunkční hrnec si můžete pořídit zvlášť. Ohledně otázek sortimentu, pořízení a kompatibility s tímto modelem multifunkčnío hrnce obraťte se na oficiálního dealera pro Vaši zemi.

RAM-CL1 — Kleště jsou určeny na vhodné vytahování misky z multifunkčního hrnce. Neklouzají a neškrábou vnější povrch nádoby.

RHP-M01 — Šunkovar. Šunkovar je určen na přípravu šunky, rolád a jiných lahůdek z masa, drůbeže s přidáním různých kořená a náplní.

RAM-FB1 — Koš na fritování se snímatelnou rukojetí.

RB-A523 — miska s nepřilnavým povrchem DAIKIN® (Japonsko). Vysocekvalitní nepřilnavý povrch umožňuje vaření s použitím minima oleje a tuků a zachovává přirozenou chuť potravin.

RB-C520 — miska s keramickým povrchem. Na rozdíl od tradičních nepřilnavých povrchů je keramika odolnější proti mechanickému poškození.

RB-S520 — miska z nerezavé oceli. Je vhodná na používaní v ní mixéru. Můžete přímo v ní vyšlehat mixérem hotové jídlo.

V. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA PŘÍSTROJE

Před čištěním přístroje přesvědčte se, že je odpojen od elektrické sítě a úplně vychladl. Před prvním použitím či pro odstranění zápachů po vaření doporučuje se utřít misku a vnitřní víko přístroje 9% roztokem octu a během 15 minut vyvařit půlku citrónu v programu „SOUP/BOIL" (režim tlakového hrnce).

Pro čištění přístroje používejte měkké tkaniny a nebrusné prostředky na mytí nádobí. Doporučujeme provádět čištění přístroje hned po používaní.

Během čištění se zakazuje použití brusných hub, brusných prostředků a chemicky agresivních látek. Zakazuje se ponořovat přístroj do vody nebo nechávat ho umývat pod tekoucí vodou.

Kostru přístroje čistěte jen v případe potřeby. Misku se doporučuje čistit po každém použití přístroje. aky si k tomu můžete používat myčku nádobí. Po ukončení čištění nasucho otřete vnější povrch misky.

Parní ventil je třeba čistit po každém použití přístroje. Parní ventil se skládá z vnější a vnitřní části, těsnicího kroužku a nádobky na kondenzát:

1. Lehkým potahnutím směrem nahoru odstraňte přepínač ventilu na vnější straně víka. Očistěte ho.
2. Odšroubujte ochranný kryt na vnitřní straně víka. Očistěte a omyjte ho pod teplou tekoucí vodou.
3. Namontujte kryt ventilu na místo a upevněte ho. Přepínač ventilu lehkým přitlačením upevněte a zajistěte v lůžku víka.

4. Opatrně vyndejte těsnicí kroužek na vnitřní straně víka. vymyjte ho pod teplou tekoucí vodou. Uložte těsnící kroužek na jeho místo. Dbejte o to, aby bal kroužek uložen přímo a bez zešikmení.
5. Na vnitřní straně víka je také umístěn uzavírací ventil regulace tlaku. S pomocí vlažné houbičky nebo kuchyňského ubrousku důkladně odstraňte nečistoty ze samotného ventilu i těsnící gumičky.

Doporučuje se, čistit odvzdušňovací parní ventil i uzavírací ventil po každém použití přístroje.

Nádobky na kondenzát pečlivě odpojte lehkým potahnutím směrem dolů, omyjte ho a namontujte na jeho místo.

VI. RADY PŘI VAŘENÍ

Doporučená doba vaření v páře pro různé potraviny v páře pod tlakem

Č.	Produkt	Hmotnost, G / množství	Objem vody, ml	Doba vaření, min
1	Vepřový filet / hovězí filet (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15/25
2	Beraní filet (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Kuřecí filet (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	8
4	Karbanátek / kotleta	180 (6 ks.) / 450 (3 ks.)	500	10/12
5	Ryba (filet)	500	500	10
6	Salátové krevety (očištěné, vařené a mražené)	500	500	5
7	Brambory (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Mrkev (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Řepa (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 hod 10 min
10	Zelenina (čerstvě mražená)	500	500	10
11	Vejce v páře	3 ks.	500	10

Je třeba brát v úvahu, že uvedené v tabulce hodnoty mají charakter všeobecný, jsou to hodnoty pouze doporučené. Mohou se lišit od redních, což závisí na kvalitě konkrétního potravinářského výrobku, na jeho čerstvosti, stejně jako i na Vašich chuťových preferencích.

Souhrnná tabulka programů vaření (výrobní nastavení)

Program	Doporučení k použití	Předvolená doba vaření	Rozsah času přípravy jídla, vaření / postup nastavení	Odložený start	Automatické ohřívání
FRY / DEEP FRY	Smažení masa, ryby, zeleniny; příprava obloh; vaření ve fritovacím oleji	20 min	–	–	–
STEAM/DESSERT	Příprava masitých jídel, jídel z ryb, zeleninových jídel, vaření polotovarů; příprava ovocných pyré, dezertů, džemů, zavařeniny	15 min	5 min – 25 min / 1 min	+	+
SOUP/BOIL	Vaření vývarů, polévek, kompotů a taky vaření párků, ravioli a jiných mražených polotovarů	40 min	20 min – 50 min / 1 min	+	+
OATMEAL/GRAIN	Příprava různých mléčných kaší a kaší ve vodě; příprava obloh	12 min	8 min – 20 min / 1 min	+	+
BAKE	Pečení babovek, piškotů, kvasnicových koláčů; pečení v alobalu masa a ryby, přípravu pečeného vepřového masa	35 min	10 min – 4 hod / 5 min	–	+
STEW/PILAF	Dušení masa, ryby, zeleniny; příprava pečného kolena, různých druhů pilafu	30 min	15 min – 1 hod / 1 min	+	+

VII. NEŽ SE OBRÁTÍTE NA SERVISNÍ STŘEDISKO

Chybové hlášení na displeji	Možné poruchy	Odstranění chyby
E1	Chyba snímače tlaku.	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte ho vychladnout. Pevně zavřete víko. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
E3	Systémová chyba, možnost selhání řídicí desky resp. ohřívacího prvku (topného tělesa).	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
E5	Přehřátí přístroje.	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte ho vychladnout.

Porucha	Možná příčina	Odstranění chyby
Nezapíná se.	Chyba napájení od elektrické sítě.	Zkontrolujte napětí v elektrické síti.
Víko se nezavírá pevně. Během vaření uniká pára mimo víko.	Ve víku přístroje chybí těsnící kroužek resp. není uložen správně (např. s zešikmením).	Uložte těsnící kroužek správně.
	Těsnící kroužek ve víku přístroje je zašpiněný.	Očistěte kroužek.
	Deformace těsnícího kroužku.	Vyměňte kroužek za nový.
Vaření trvá příliš dlouho.	Přerušení napájení v elektrické síti.	Zkontrolujte napětí v elektrické síti.
	Mezi miskou a ohřívacím prvkem (topným tělesem) se nachází cizí předmět.	Odstraňte cizí předmět.
	Miska uvnitř přístroje nebyla umístěna přímo (umístěna s zešikmením).	Umístěte misku přímo, aby nedocházelo k zešikmení.
	Topné těleso (ohřívací prvek) je zašpiněné.	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte ho vychladnout. Očistěte topné těleso (ohřívací prvek).

VIII. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na tento výrobek se vztahuje záruka po dobu 2 roky od data jeho zakoupení. Výrobce se zavazuje po dobu záruční lhůty odstranit opravou, výměnou součástí nebo výměnou celého výrobku veškeré výrobní závady, které byly způsobeny nedostatečnou jakostí materiálu nebo montáže. Záruka nabývá účinnosti pouze v případě, že datum koupě je potvrzeno razítkem prodejny a podpisem prodávajícího na originálním záručním listě. Tuto záruku lze uplatnit pouze v případě, že výrobek byl používán v souladu s návodem k použití, nebyl opravován, nebyl rozmontován ani nebyl poškozen v důsledku nesprávné manipulace a zůstal kompletní. Tato záruka se nevztahuje na přirozené opotřebení výrobku a na spotřební materiál (filtry, žárovky, keramické a teflonové povrchy, těsnění apod.).

Doba použití výrobku a doba platnosti záručních závazků k němu se počítají od data prodeje nebo od data výroby (pokud datum prodeje není možné zjistit).

Datum výroby přístroje je možné naléžt v sériovém číslu na identifikační nálepce na trupu výrobku. Sériové číslo se sestává z 13 symbolů. 6. a 7. symboly označují měsíc, 8. symbol – rok výroby.

Životnost přístroje stanovená výrobcem činí 5 let ode dne jeho zakoupení s podmínkou, že výrobek je používán v souladu s těmito pokyny a příslušnými technickými normami.

Obal, návod k použití a také samotný přístroj je nutno likvidovat v souladu s místním programem zpracování odpadu. Tyto výrobky nevyhazujte společně s běžným komunálním odpadem.

Zanim zaczniesz korzystać z danego urządzenia, uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją, by móc sięgnąć po nią w razie potrzeby. Odpowiednie użytkowanie urządzenia znacznie przedłuży okres jego działania.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

⚠ *Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane w wyniku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz zasad użytkowania urządzenia.*

- Dane urządzenie elektryczne jest urządzeniem wielofunkcyjnym do gotowania potraw w warunkach bytowych i może być używane w mieszkaniach, domach podmiejskich, pokojach hotelowych, pomieszczeniach gospodarczych sklepów, biur lub w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej. Przemysłowe lub jakiekolwiek inne wykorzystanie urządzenia niezgodne z przeznaczeniem będzie uważane za naruszenie warunków należytej eksploatacji wyrobu. W takim przypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe następstwa.
- Przed podłączeniem urządzenia do prądu sprawdź czy poziom napięcia, na jakie urządzenie zostało wyprodukowane odpowiada napięciu sieciowemu (patrz: dane techniczne lub tabliczka znamionowa urządzenia).
- Używaj przedłużacza, którego moc jest dopasowana do mocy podłączonego urządzenia – niezgodność parametrów może spowodować zwarcie lub zapalenie się przewodu zasilającego.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazda z uziemieniem – jest to obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa mający na celu zapobiegnięcie porażeniu prądem. Używając przedłużacza upewnij się, że on też posiada uziemienie.

⚠ *UWAGA! Podczas pracy urządzenia jego obudowa, misa oraz elementy metalowe nagrzewają się. Należy zachować ostrożność. Używaj rękawic kuchennych. Aby zapobiec poparzeniu gorącą parą, nie pochylaj się nad urządzeniem przy otwieraniu pokrywy.*

- Wyłączaj urządzenie z gniazdka sieciowego po każdym użyciu, a także podczas jego czyszczenia lub przenoszenia. Wyjmuj przewód zasilający z gniazdka suchymi rękami, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.
- Nie przytrzaskuj przewodu drzwiami oraz trzymaj przewód zasilający z daleka od nagrzanych powierzchni. Pilnuj, żeby przewód nie skręcał się i nie zaginał, a także aby nie dotykał ostrych przedmiotów i krawędzi.

⚠ *Pamiętaj: przypadkowe uszkodzenie przewodu zasilającego może doprowadzić do usterki, które nie są objęte gwarancją i które mogą doprowadzić do porażenia prądem. Uszkodzony przewód zasilający należy jak najszybciej wymienić w punkcie serwisowym.*

- Nie stawiaj urządzenia na miękkim podłożu, nie nakrywaj go w trakcie pracy – może to spowodować przegrzanie i awarię urządzenia.
- Zabrania się używania urządzenia na świeżym powietrzu – dostanie się wilgoci lub obcych przedmiotów do wnętrza obudowy urządzenia może spowodować jego poważne uszkodzenie.
- Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od prądu i całkowicie wystygło. Przestrzegaj zasad dotyczących czyszczenia i konserwacji urządzenia *(str. 122)*.

⚠ *ZABRANIA SIĘ zanurzać obudowę urządzenia w wodzie lub umieszczać ją pod strumieniem wody!*

- Dane urządzenie nie jest przeznaczone do wykorzystania przez ludzi (łącznie z dziećmi), z upośledzoną sprawnością fizyczną lub psychiczną, z zaburzeniami nerwowymi bądź brak im doświadczenia i wiedzy, z wyjątkiem przypadków, gdy osoby takie znajdują się pod nadzorem lub podczas przeprowadzanego dla nich instruktażu, odnośnie wykorzystania danego urządzenia, przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby nie dopuścić do zabawy z urządzeniem, jego częściami oraz jego opakowaniem fabrycznym. Czyszczenie i obsługa urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez kontroli ze strony dorosłych.
- Zabrania się dokonywać naprawy urządzenia we własnym zakresie lub wprowadzania

zmian w jego budowie. Wszystkie prace związane z obsługą i naprawą urządzenia powinno wykonywać autoryzowane centrum serwisowe. Prace wykonane nieprofesjonalnie mogą spowodować awarię urządzenia.

Charakterystyka techniczna

Model	RMC-PM4506E
Moc	900 W
Napięcie	220–240 V, 50 Hz
Pojemność misy	4,8 l
Pokrycie misy	powłoka antyadhezyjna DAIKIN®
Wyświetlacz	LED
Zawór parowy	zdejmowany
System ochronny	4-poziomowy:

- zawór wypuszczania pary
- zawór zamykający
- bezpiecznik temperaturowy
- czujnik nadciśnienia

Programy automatyczne

1. FRY / DEEP FRY (SMAŻENIE/GŁĘBOKI OLEJ)
2. STEAM/DESSERT (PARA/DESERY)
3. SOUP/BOIL (ZUPA/GOTOWANIE)
4. OATMEAL/GRAIN (KASZA NA MLEKU / KASZE)
5. BAKE (WYPIEKI)
6. STEW/PILAF (DUSZENIE/PILAW)

Funkcje

Podgrzewanie automatyczne	do 8 godzin
Funkcja odgrzewania potraw	do 8 godzin
Funkcja opóźnionego startu	do 24 godzin

Zestaw

Multicooker-szybkowar	1 szt.
Misa z powłoką antyadhezyjną	1 szt.
Naczynie do gotowania na parze	1 szt.
Siatka	1 szt.
Łyżka płaska	1 szt.
Chochla	1 szt.
Miarka	1 szt.
Książka „100 przepisów kulinarnych"	1 szt.
Instrukcja obsługi	1 szt.
Książeczka serwisowa	1 szt.
Przewód zasilający	1 szt.

Producent ma prawo wniesienia zmian w designie i zestawie wyrobu, a do zmiany jego charakterystyk technicznych w procesie doskonalenia swojej produkcji bez dodatkowego zawiadomienia o tych zmianach.

Budowa urządzenia

1. Obudowa urządzenia.
2. Panel sterowania z wyświetlaczem.
3. Uchwyty do przenoszenia urządzenia.
4. Pokrywa urządzenia.
5. Uchwyt pokrywy.
6. Przełącznik zaworu wypuszczania pary.
7. Zawór wypuszczania pary.
8. Przewód zasilający z wtyczką.
9. Podstawa z nóżkami gumowanymi.
10. Naczynie do gotowania na parze.
11. Siatka.
12. Miarka.
13. Chochla.
14. Łyżka płaska.
15. Misa z powłoką antyadhezyjną DAIKIN®.
16. Zawór zamykający.
17. Pojemnik do zbierania skroplin.

Panel sterowania

1. Przycisk wyboru programu "FRY / DEEP FRY".
2. Przycisk wyboru programu "STEAM/DESSERT".
3. Przycisk wyboru programu "SOUP/BOIL".
4. "–" – przycisk zmniejszenia wartości podczas ustawiania czasu przygotowania i opóźnionego startu.
5. "REHEAT/CANCEL" (ODGRZEWANIE/ANULUJ) – przycisk zatrzymania pracy programu przygotowania i podgrzewania automatycznego; anulowania wszystkich wykonanych ustawień: włączenia odgrzewania.
6. Wyświetlacz LED.
7. Przycisk wyboru programu "OATMEAL / GRAIN".
8. Przycisk wyboru programu "BAKE".
9. Przycisk wyboru programu "STEW/PILAF".
10. "+" – przycisk zwiększenia wartości podczas ustawiania czasu przygotowania i opóźnionego startu.
11. Wskaźnik pracy pod ciśnieniem.
12. "TIMER" (OPÓŹNIONY START) – przycisk włączenia funkcji opóźnionego startu.

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Ostrożnie rozpakuj urządzenie i wyjmij je z pudełka, zdejmij wszystkie opakowania i naklejki reklamowe, za wyjątkiem naklejki z numerem seryjnym.

Brak numeru seryjnego na urządzeniu powoduje automatyczne pozbawienie gwarancji producenta.

Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką. Przemyj misę ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Przy pierwszym użyciu może pojawić się nieprzyjemny zapach, nie świadczy to jednak o uszkodzeniu urządzenia. W takim przypadku należy przeczyścić urządzenie *(str. 122)*.

UWAGA! Nie należy używać urządzenia, jeśli zostały w nim stwierdzone jakiekolwiek uszkodzenia.

Po transportowaniu lub przechowywaniu urządzenia przy niskiej temperaturze należy pozostawić je w temperaturze pokojowej w ciągu co najmniej 2 godzin przed włączeniem.

II. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem

Postaw urządzenie na równej poziomej powierzchni tak, aby wychodząca przez zawór gorąca para nie trafiała na tapetę, powłoki dekoracyjne, urządzenia elektryczne oraz inne przedmioty lub materiały, które mogą zostać uszkodzone wskutek podwyższonej wilgotności i temperatury.

Przed gotowaniem upewnij się, że zewnętrzne i widoczne wewnętrzne elementy multicookera nie mają żadnych uszkodzeń, odprysków i innych wad. Między misą i płytą grzewczą nie powinny znajdować się żadne przedmioty.

Montaż pokrywy

Urządzenie jest wyposażone w zdejmowaną pokrywę, która w stanie zamkniętym jest szczelnie połączona z obudową. Jest to niezbędne do prawidłowego działania urządzenia.

1. Weź pokrywę za uchwyt, ustaw na obudowie urządzenia w taki sposób, aby zawór wypuszczania pary znajdował się ze strony przeciwległej od wyświetlacza.
2. Trzymając pokrywę za uchwyt i naciskając na nią, obracaj ją w kierunku przeciwnym z ruchem wskazówek zegara, dopóki wpusty na pokrywie i korpusie nie będą zbieżne (mniej więcej o 20–30°). Pokrywa powinna równo i bez skrzywień opuścić się na obudowę.
3. Zamocuj pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym z ruchem wskazówek zegara, do oporu.

UWAGA! Otwierając pokrywę, nie należy tego robić silnie. Gdy w urządzeniu powstaje wysokie ciśnienie, pokrywa jest automatycznie blokowana. Jeżeli pokrywa nie otwiera się bez wysiłku, otwórz zawór parowy i poczekaj, aż ciśnienie wewnątrz urządzenia obniży się.

Smażenie potraw zalecane jest przy otwartej pokrywie. Jeżeli przepis kulinarny przewiduje zamknięcie pokrywy, po prostu ustaw pokrywę na urządzeniu, nie mocując jej.

Zawór parowy

Na pokrywie urządzenia znajduje się zawór wypuszczania pary, który należy ustalić w jednej z pozycji roboczych w zależności od wybranego sposobu przygotowania. Jeżeli wskaźnik przełącznika zaworu znajduje się:

- w pozycji „CLOSE", w komorze roboczej będzie utrzymywane wysokie ciśnienie (tryb szybkowaru);
- w pozycji „OPEN", przygotowanie przebiega pod normalnym ciśnieniem (tryb multicooker).

Po zakończeniu gotowania pod wysokim ciśnieniem należy otworzyć zawór wypuszczania pary w celu normalizacji ciśnienia w komorze roboczej. Podczas przygotowania potraw, nie wymagających dużej ilości płynu (pilaw itd.), zawór wypuszczania pary można otworzyć od razu po zakończeniu procesu gotowania. Jeśli pod ciśnieniem gotowane są potrawy płynne lub przeciery, należy poczekać 5–10 minut, żeby urządzenie wystygło, i dopiero po tym otworzyć zawór. Inaczej możliwy jest wyrzut gorącego płynu wraz z wychodzącą parą.

Używanie urządzenia w trybie szybkowaru

Przy zamkniętym zaworze wypuszczania pary następuje hermetyzacja komory roboczej, w której podczas pracy urządzenia powstaje i jest utrzymywane wysokie ciśnienie. Pokrywa jest wówczas zablokowana.

Multicooker-szybkowar REDMOND RMC-PM4506E jest wyposażony w wielopoziomowy system zabezpieczenia. Jeżeli wskaźniki temperatury lub ciśnienia w komorze przestaną odpowiadać wymaganym parametrom, system zatrzyma proces przygotowania. Kiedy wskaźniki wrócą do normy, proces przygotowania zostanie wznowiony. Jeżeli w określonym czasie to nie nastąpi, specjalne urządzenie przerwie obwód zasilania elektrycznego i całkowicie wyłączy multicooker-szybkowar.

⚠ *Uwaga! Zabronione jest gotowanie w trybie szybkowaru bez wody lub innego płynu w objętości mniejszej niż 2 miarki. Zabronione jest używanie trybu szybkowaru do smażenia produktów na oleju pod ciśnieniem. Można obsmażyć pokrojone warzywa w niewielkiej ilości oleju lub bulionu PRZY OTWARTEJ POKRYWIE.*

Zabronione jest napełnianie misy produktami i wodą powyżej 2/3 jego pojemności. Dla produktów, które pęczniejąpodczas gotowania lub wydzielają pianę (szpinak, ryż, rośliny strączkowe, makaron itd.) — nie więcej niż 1/2 pojemności.

Funkcja „Opóźniony start"

Funkcja ta pozwala odłożyć proces przygotowania na czas od 30 minut do 24 godzin z dokładnością ustawienia do 30 minut.Nie zaleca się używania funkcji opóźnionego startu, jeżeli przygotowywane danie zawiera szybko psujące się składniki (jajka, świeże mleko, mięso, ser itd.).

1. Po wybraniu programu gotowania naciśnij przycisk "TIMER". Naciskając przyciski „+" i „–" nastaw czas, na który będzie opóźniony start programu. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i utrzymuj odpowiedni przycisk.
2. Kilka sekund po ustawieniu rozpocznie się odliczanie wsteczne czasu do startu programu.
3. W celu anulowania ustawień, naciśnij przycisk "REHEAT/CANCEL". Po tym wprowadź parametry programu od nowa.

ℹ *Funkcja «Opóźniony start» jest niedostępna w programach "FRY / DEEP FRY" i "BAKE".*

Podczas ustawiania czasu opóźnionego startu należy uwzględnić to, że działanie wybranego programu i odliczanie wsteczne czasu gotowania rozpocznie się tylko wówczas, gdy urządzenie osiągnie wymaganą temperaturę i ciśnienie.

Funkcja podtrzymywania temperatury gotowych dań (podgrzewanie automatyczne)

Pozwala podtrzymać temperaturę gotowego dania w zakresie 60–80°C w ciągu 8 godzin.

Jest włączana automatycznie po zakończeniu programu gotowania po sygnale dźwiękowym, zapala się przy tym lampka kontrolna przycisku "REHEAT/CANCEL", na wyświetlaczu widoczne bezpośrednie co minutowe odliczanie czasu działania w danym trybie. W celu odłączenia podgrzewania automatycznego naciśnij przycisk "REHEAT/CANCEL". Lampka kontrolna przycisku zgaśnie, urządzenie przejdzie do trybu oczekiwania.

Funkcja odgrzewania dań

Pozwala odgrzać zimne danie do temperatury 60-80°C.

1. Wyłóż danie do misy. Wstaw misę do obudowy urządzenia, upewnij się, że posiada on ściśły kontakt z elementem grzewczym. Zamknij i zablokuj pokrywę.
2. Ustaw przełącznik zaworu wypuszczania pary w pozycji „CLOSE". Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
3. Naciśnij przycisk "REHEAT/CANCEL". Zapali się lampka kontrolna przycisku, na wyświetlaczu rozpocznie się bezpośrednie co minutowe odliczanie czasu odgrzewania. Urządzenie rozgrzeje danie i będzie podtrzymywać temperaturę w ciągu 8 godzin, po czym odgrzanie automatycznie wyłączy się.
4. Aby wstrzymać odgrzewanie, naciśnij przycisk "REHEAT/CANCEL". Lampka kontrolna przycisku zgaśnie, urządzenie przejdzie do trybu oczekiwania.

Ogólna kolejność działań podczas używania urządzenia

1. Przygotuj (odmierz) potrzebne składniki zgodnie z przepisem kulinarnym, wyłóż do misy. Uważaj, aby wszystkie składniki, łącznie z płynem, znajdowały się poniżej maksymalnej kreski skali pomiarowej na wewnętrznej powierzchni misy.
2. Wstaw misę do obudowy urządzenia. Upewnij się, że misa ściśle styka się z elementem grzewczym.
3. Szczelnie zamknij pokrywę i ustal zawór parowy w pozycji „OPEN" lub „CLOSE" w zależności od programu przygotowania (w programie "FRY / DEEP FRY" przygotowanie odbywa się przy otwartej pokrywie).
4. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
5. Naciśnij przycisk wyboru odpowiedniego programu przygotowania. Zapali się lampka kontrolna przycisku.
6. Aby zmienić czas przygotowania, nastawiony domyślnie dla każdego programu, naciskaj przycisk „+" i „–". W celu szybkiej zmiany czasu przygotowania naciśnij i utrzymuj odpowiedni przycisk.
7. W razie potrzeby nastaw czas opóźnionego startu.
8. Kilka sekund po zakończeniu ustawiania automatycznie rozpocznie się program gotowania. Odliczanie wsteczne czasu pracy urządzenia rozpocznie się po osiągnięciu niezbędnej temperatury i ciśnienia w misie. Jeżeli nie zdążysz nastawić czasu gotowania lub opóźnionego startu, naciśnij przycisk "REHEAT/CANCEL" i powtórnie wprowadź ustawienia.
9. Po zakończeniu pracy programu zabrzmi sygnał, włączy się podgrzewanie automatyczne i rozpocznie się bezpośrednie odliczanie czasu pracy urządzenia w danym trybie. W celu odłączenia podgrzewania automatycznego naciśnij przycisk "REHEAT/CANCEL".
10. Zostaw urządzenie w pozycji wyłączonej w ciągu 5 minut, aby obniżyć ciśnienie wewnątrz komory roboczej.
11. Ostrożnie otwórz zawór wypuszczania pary i poczekaj, dopóki z otworów zaworu nie ustanie wylot pary i gorącego powietrza. Otwórz pokrywę urządzenia.

ℹ *Jeżeli po zakończeniu gotowania pokrywa jest zablokowana, upewnij się, że zawór wypuszczania pary jest otwarty. Zostaw urządzenie aby wystygło w ciągu kilku minut i spróbuj otworzyć pokrywę ponownie.*

Program «FRY / DEEP FRY»

Zalecany jest do smażenia mięsa, warzyw, drobiu, owoców morza, również na głębokim oleju. Funkcja „Opóźniony start" oraz możliwość regulowania czasu gotowania w danym programie są niedostępne (czas pracy — 20 minut). Program działa przy normalnym ciśnieniu, podczas gotowania Pokrywa urządzenia powinna być zdjęta.

ℹ *Jeżeli zamknąłeś pokrywę i przypadkowo utrwaliłeś, może zadziałać mechanizm jej automatycznego blokowania (nie będzie możliwości wzrokowo kontrolować proces smażenia, mieszać lub przewracać produkt). W tym przypadku wstrzymaj proces przygotowania, upewnij się, że zawór wypuszczania pary jest otwarty, poczekaj, dopóki urządzenie nie wystygnie i otwórz pokrywę. Po tym proces przygotowania może być kontynuowany.*

UWAGA! Podczas gotowania w programie «FRY / DEEP FRY» urządzenie działa przy maksymalnej temperaturze. Przed ponownym użyciem danego programu urządzenie należy zostawić dla całkowitego wystygnięcia w ciągu mniej więcej 15 minut.

Smażenie na głębokim oleju:

1. Nalej do misy niezbędną ilość oleju do smażenia zgodnie z przepisem kulinarnym, wstaw go do obudowy urządzenia. Upewnij się, że misa ściśle przylega do elementu grzewczego.
2. Nie zamykając pokrywy urządzenia, podłącz go do sieci elektrycznej. Naciśnij przycisk „FRY / DEEP FRY". Zapali się lampka kontrolna przycisku, rozpocznie się nagrzewanie misy.
3. Zmocuj uchwyt na koszyku do smażenia (w przypadku zastosowania koszyka do smażenia REDMOND RAM-FB1 można nabyć oddzielnie). W tym celu ściśnij końcówkę uchwytu i wsuń ją do specjalnego otworu w koszyku. Zmniejsz nacisk na uchwyt i zostanie on ustalony w specjalnym otworze.
4. Wyłóż przygotowane produkty do koszyka do smażenia na głębokim oleju. Po upływie podanego w przepisie kulinarnym czasu od rozpoczęcia działania programu opuść koszyk z produktami do misy. Ściśnij końcówkę uchwytu i odłącz ją w taki sposób, aby koszyk został w misie. Bądź ostrożny: olej jest bardzo gorący!
5. Po upływie czasu podanego w przepisie kulinarnym wsuń uchwyt do otworu w koszyku do smażenia na głębokim oleju, unieś go i ustal na brzegu misy za pomocą specjalnego haczyka na koszyku. Zostaw w takim położeniu na pewien czas, aby ściek olej.

Program «STEAM/DESSERT»

Jest przeznaczony do gotowania na parze warzyw, ryb, mięsa, owoców morza, dań dietetycznych i wegetariańskich, menu dziecięcego oraz różnych deserów. Możliwe jest regulowanie czasu gotowania w zakresie od 5 do 25 minut z dokładnością do 1 minuty. Program działa przy wysokim ciśnieniu (podczas gotowania zawór wypuszczania pary powinien być zamknięty). Do gotowania na parze korzystaj ze specjalnego pojemnika (wchodzi w skład zestawu):

1. Nalej do misy 300–350 ml wody.
2. Przygotuj składniki zgodnie z przepisem kulinarnym, równomiernie rozłóż w naczyniu do gotowania na parze. Wstaw do misy kratkę, postaw na niej pojemnik.
3. Wstaw misę do korpusu urządzenia, trochę obróć, upewnij się, że ściśle przylego on do elementu grzewczego.
4. Kieruj się wskazówkami rozdziału „Ogólna kolejność działań podczas używania urządzenia".

Program «SOUP/BOIL»

Przeznaczony jest do gotowania rosołów, zup, kompotów oraz do gotowania parówek, pierożków, kołdunów i innych półwyrobów zamrożonych. Możliwe jest regulowanie czasu gotowania w zakresie od 20 do 50 minut z dokładnością do 1 minuty.

Program działa przy wysokim ciśnieniu (podczas gotowania zawór wypuszczania pary powinien być zamknięty).

Program «OATMEAL / GRAIN»

Przeznaczony jest do gotowania różnych kasz na mleku lub wodzie. Możliwe jest regulowanie czasu gotowania w zakresie od 8 do 20 minut z dokładnością do 1 minuty. Program działa przy wysokim ciśnieniu (podczas gotowania zawór wypuszczania pary powinien być zamknięty).

Zalecenia dotyczące gotowania kasz mlecznych w multicookerze-szybkowarze

Używaj mleka pasteryzowanego z małą zawartością tłuszczu. Aby uniknąć wygotowywania się:

- dokładnie przemywaj wszystkie kasze zbożowe (ryż, kasza gryczana, kasza jaglana itp.);
- przed gotowaniem smaruj misę multicookera masłem;
- ściśle zachowuj proporcje zgodnie z przepisem z załączonej książki kulinarnej, zmniejszać lub zwiększać ilość składników można tylko proporcjonalnie;
- jeżeli używasz mleka pełnotłustego rozcieńcz go wodą pitną w proporcji 1:1.

POL

Program „BAKE"
Przeznaczony jest do wypiekania keksów, biszkoptów, ciast oraz do zapiekania w folii aluminiowej mięsa i ryby, przygotowania pieczeni.

Możliwe jest regulowanie czasu przygotowania w zakresie od 10 minut do 4 godzin z dokładnością do 5 minut. Program działa przy normalnym ciśnieniu (podczas przygotowania zawór wypuszczania pary powinien być otwarty). Dla danego programu niedostępna jest funkcja „Opóźniony start".

Program «STEW/PILAF»
Przeznaczony jest do duszenia mięsa, ryby, warzyw oraz do gotowania pilawu. Możliwe jest regulowanie czasu gotowania w zakresie od 15 minut do 1 godziny z dokładnością do 1 minuty. Program działa przy wysokim ciśnieniu (podczas gotowania zawór wypuszczania pary powinien być zamknięty).

III. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE

- Gotowanie żywienia dziecięco
- Sterylizacja naczyń i przedmiotów higieny osobistej

IV. AKCESORIA DODATKOWE

Akcesoria dodatkowe do multicookera-szybkowara są do nabycia oddzielnie. Odnośnie ich asortymentu, nabycia i zgodności z modelem twojego urządzenia zwróć się do oficjalnego dealera w twoim kraju.

RAM-CL1 — szczypce do wygodnego i bezpiecznego wyjmowania misy. Nie ślizgają się i nie pozostawiają rys na zewnętrznej powierzchni misy.

RHP-M01 — naczynie do przygotowania szynki, rolad i innych delikatesów mięsnych, drobiowych, rybnych z dodatkiem przypraw i napełniaczy.

RAM-FB1 — koszyk do smażenia na głębokim oleju ze zdejmowanym uchwytem.

RB-A523 — misa z powłoką antyadhezyjną DAIKIN® (Japonia). Wysokogatunkowa powłoka antyadhezyjna pozwala gotować z użyciem minimum oleju i tłuszczów, zachowując naturalny smak produktów.

RB-C520 — misa z powłoką ceramiczną. W odróżnieniu od tradycyjnych powłok antyadhezyjnych, ceramika jest bardziej odporna na oddziaływania mechaniczne.

RB-S520 — misa ze stali nierdzewnej. Gotową zawartość można ubijać blenderem bezpośrednio w misie.

V. CZYSZCZENIE I OBSŁUGA

Przed rozpoczęciem oczyszczenia urządzenia, upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło. Przed pierwszym użyciem lub w celu usunięcia obcych zapachów po gotowaniu zalecamy przetrzeć misę i wewnętrzną pokrywę urządzenia 9-procentowym roztworem octu i w ciągu 15 minut gotować połowę cytryny w programie «SOUP/BOIL» (tryb szybkowar).

Do czyszczenia urządzenia używaj miękkiej tkaniny i płynu do mycia naczyń. Radzimy przeprowadzać czyszczenie wyrobu od razu po użyciu.

Zabronione jest używanie do czyszczenia substancji ściernych, gąbek o powłoce ściernej i substancji agresywnych chemicznie. Zabronione jest zanurzanie obudowy urządzenia w wodzie lub stawianie go pod strumień wody.

Obudowę urządzenia należy czyścic w miarę potrzeb. Zaleca się czyszczenie misy po każdym jego użyciu, można wymyć go w zmywarce. Po zakończeniu czyszczenia wytrzyj zewnętrzną powierzchnię misy do sucha.

Po każdym użyciu urządzenia zalecane jest oczyszczenie zaworu parowego, składający się z części zewnętrznej i wewnętrznej, gumy uszczelniającej i pojemnika do skroplin:

1. Zdejmij przełącznik zaworu wypuszczania pary na zewnętrznej stronie pokrywy, pociągając go do góry, czyść go.
2. Odkręć osłonę ochronną zaworu wypuszczania pary z zewnętrznej strony pokrywy, czyść i przemyj go i otwór zaworu wypuszczania pary ciepłą bieżącą wodą.
3. Przykręć wewnętrzną osłonę zaworu, wstaw przełącznik zaworu na miejsce i zamocuj go przez lekkie naciśnięcie.
4. Ostrożnie zdejmij gumę uszczelniającą z wewnętrznej części pokrywy. Przemyj ją ciepłą bieżącą wodą. Wstaw gumę na miejsce. Guma uszczelniająca powinna być założona równo i bez skrzywień.
5. Na wewnętrznej stronie pokrywy znajduje się również zawór odcinający, regulujący ciśnienie. Dokładnie usuń zanieczyszczenia z samego zaworu i uszczelki gumowej przy pomocy wilgotnej gąbki lub serwetki kuchennej.

Zalecane jest czyszczenie zaworu wypuszczania pary i zaworu odcinającego po każdym użyciu urządzenia.

Pojemnik do skroplin ostrożnie odłącz, pociągając go do dołu, przemyj i wstaw na miejsce.

VI. PORADY, DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Zalecany czas gotowania różnych produktów na parze

	Produkt	Waga, g (ilość)	Ilość wody, ml	Czas gotowania, min
1	Polędwica wieprzowa / wołowa (w kostkach 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15/25
2	Polędwica barania (w kostkach 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Polędwica drobiowa (w kostkach 1,5 x 1,5 cm)	500	500	8
4	Pulpeciki / kotlety	180 (6 szt.) / 450 (3 szt.)	500	10/12
5	Ryba (filet)	500	500	10
6	Krewetki (oczyszczone, gotowane mrożone)	500	500	5
7	Ziemniaki (w kostkach 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Marchew (w kostkach 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Buraki (w kostkach 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 godzina 10 min
10	Warzywa (świeżo zamrożone)	500	500	10
11	Jajko na parze	3 szt.	500	10

Należy brać uwagę, że to są ogólne zalecenia. Rzeczywisty czas może różnić się od zalecanych wartości w zależności od jakości konkretnego produktu oraz od twoich predylekcji.

Tabela zbiorcza programów gotowania (ustawienia fabryczne)

Program	Zalecenia odnośnie zastosowania	Czas gotowania domyślnie	Zakres czasu gotowania / podziałka	Opóźniony start	Funkcja podgrzewania automatycznego
FRY / DEEP FRY	Smażenie mięsa, ryby, warzyw, gotowanie garnirunków na głębokim oleju	20 min	–	–	–
STEAM/DESSERT	Gotowanie dań mięsnych, rybnych i warzywnych, gotowanie półfabrykatów; gotowanie przecierów owocowych, deserów, konfitur	15 min	5 min – 25 min / 1 min	+	+
SOUP/BOIL	Gotowanie rosołów, zup: gotowanie parówek, kołdunów, innych zamrożonych półfabrykatów	40 min	20 min – 50 min / 1 min	+	+
OATMEAL/GRAIN	Gotowanie różnych kasz na wodzie i mleku; gotowanie garnirunków	12 min	8 min – 20 min / 1 min	+	+
BAKE	Pieczenie keksów, biszkoptów, ciast; zapiekanie wieprzowiny i ryby (w folii)	35 min	10 min – 4 godziny / 5 min	–	+
STEW/PILAF	Duszenie mięsa, ryby, warzyw, gotowanie golonki, różnych gatunków pilawu	30 min	15 min – 1 godzina / 1 min	+	+

VII. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO

Komunikat o błędzie na wyświetlaczu	Możliwe błędy	Usunięcie błędu
E1	Błąd czujnika ciśnienia.	Odłącz urządzenie od źródła zasilania, niech wystygnie. Szczelnie zamknij pokrywę. Jeżeli problemu nie udało się usunąć, zwróć się do autoryzowanego punktu serwisowego.
E3	Błąd systemowy, możliwe jest uszkodzenie płyty sterowania lub elementu grzewczego.	Zwróć się do autoryzowanego punktu serwisowego.
E5	Przegrzanie urządzenia.	Odłącz urządzenie od źródła zasilania, niech wystygnie.

Usterka	Możliwa przyczyna	Usunięcie błędu
Nie włącza się.	Brak zasilania w sieci elektrycznej.	Sprawdź napięcie w sieci elektrycznej.
Pokrywa nieszczelnie łączy się z obudową urządzenia. Podczas gotowania spod pokrywy wychodzi para.	Nie ma pierścienia uszczelniającego w pokrywie urządzenia lub jest on ustawiony ze skosem.	Wstaw pierścień prawidłowo.
	Pierścień uszczelniający w pokrywie urządzenia jest brudny.	Oczyść pierścień.
	Deformacja pierścienia uszczelniającego.	Zamień pierścień na nowy.
Danie gotuje się zbyt długo.	Przerwy zasilania w sieci elektrycznej.	Sprawdź napięcie w sieci elektrycznej
	Między misą a elementem grzewczym znajduje się obcy przedmiot.	Usuń obcy przedmiot.
	Misa w obudowie urządzenia jest wstawiona ze skosem.	Wstaw misę równo, bez skosów.
	Element grzewczy jest zabrudzony.	Odłącz urządzenie od źródła zasilania, niech wystygnie. Oczyść element grzewczy.

VIII. WARUNKI GWARANCJI

Dany produkt objęty jest 2 lata gwarancją liczoną od daty zakupu. W ciągu całego okresu gwarancyjnego producent zobowiązuje się do usunięcia wad fabrycznych (spowodowanych nieodpowiednią jakością materiałów lub błędem w produkcji urządzenia) poprzez naprawę, wymianę części lub całego urządzenia. Gwarancja nabiera mocy tylko wówczas, jeśli data zakupu potwierdzona jest pieczątką sklepu i podpisem sprzedawcy na karcie gwarancyjnej. Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia, które były używane zgodnie z instrukcją obsługi, nie były naprawiane, nie były rozkładane na części oraz nie były uszkodzone wskutek nieprawidłowego użytkowania, a także urządzenia które posiadają komEet akcesoriów. Gwarancja nie obejmuje zwykłego zużycia eksploatacyjnego urządzenia oraz takich elementów jak filtry, żarówki, pokrycia ceramiczne i teflonowe, gumowe uszczelki itp.

Okres eksploatacji wyrobu i czas trwania zobowiązań gwarancyjnych liczony jest od dnia sprzedaży lub od daty produkcji wyrobu (w przypadku, gdy określenie daty sprzedaży jest niemożliwe).

Datę produkcji przyrządu można znaleźć w numerze seryjnym, położonym na naklejce identyfikacyjnej na korpusie wyrobu. Numer seryjny składa się z 13 znaków. 6-y i 7-y znaki oznaczają miesiąc, 8-y – rok produkcji urządzenia.

Ustalony przez producenta okres użytkowania urządzenia wynosi 5 lat od dnia jego kupna pod warunkiem, że urządzenie użytkowane jest zgodnie z niniejszą instrukcją i obowiązującymi normami technicznymi.

Po zakończeniu okresu użytkowania opakowanie, instrukcję użytkowania, a także samo urządzenie należy oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie należy wyrzucać tego typu wyrobów wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego.

Πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή αυτή διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης της και φυλάξτε το εγχειρίδιο αυτό για μελλοντική αναφορά. Η σωστή χρήση της συσκευής θα παρατείνει σημαντικά τον χρόνο ζωής της.

Μέτρα ασφαλείας

⚠ *Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημίες που προκλήθηκαν από τη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους κανόνες χρήσης.*

- Αυτή η συσκευή είναι πολυλειτουργική συσκευή για το μαγείρεμα τροφίμων σε οικιακό περιβάλλον και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε διαμερίσματα, εξοχικές κατοικίες, δωμάτια ξενοδοχείων, βοηθητικούς χώρους σε καταστήματα, γραφεία, ή σε άλλες τέτοιες συνθήκες μη βιομηχανικής χρήσης. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη εξουσιοδοτημένη χρήση της συσκευής θα πρέπει να θεωρηθεί ως παράβαση της ορθής χρήσης του προϊόντος. Στην περίπτωση αυτή, ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τις ενδεχόμενες συνέπειες.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο ελέγξτε αν η τάση του δικτύου είναι ίδια με ονομαστική τάση τροφοδοσίας της συσκευής (βλέπε τα τεχνικά χαρακτηριστικά ή την εργοστασιακή πινακίδα του προϊόντος).
- Χρησιμοποιήστε καλώδιο προέκτασης που θα έχει κατάλληλες προδιαγραφές για να υποδεχτεί την ισχύ καταναλούμενη από την συσκευή, γιατί η αναντιστοιχία των παραμέτρων μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα η ανάφλεξη του καλωδίου.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζες με γείωση, αυτή είναι μια υποχρεωτική απαίτηση για την προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας. Χρησιμοποιώντας ένα καλώδιο προέκτασης βεβαιωθείτε ότι και αυτό έχει μια σύνδεση γείωσης.

⚠ *ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά τη λειτουργία της συσκευής το περίβλημά του, το μπολ και τα μεταλλικά μέρη θερμαίνονται! Να είστε προσεκτικοί! Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου. Για να αποφευχθούν τα εκγαύματα από τον καυτό ατμό μην λυγίζετε πάνω από τη συσκευή όταν το καπάκι είναι ανοικτό.*

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση καθώς και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή της μετακίνησης. Αφαιρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας με στεγνά χέρια κρατώντας το από το βύσμα και όχι από το ίδιο το καλώδιο.
- Μην περνάτε το καλώδιο από ανοίγματα στις πόρτες ή κοντά σε πηγές θερμότητας. Προσέχετε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην συστρέφεται και να μην διπλώνεται, να μην έρχεται σε επαφή με αιχμηρά αντικείμενα, γωνίες και άκρες των επίπλων.

⚠ *Να θυμάστε: τυχαία βλάβη στο καλώδιο ρεύματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργίες οι οποίες δεν συμμορφώνονται με τους όρους εγγύησης και επίσης μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία. Ένα κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος απαιτεί επείγουσα αντικατάσταση σε ένα κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης.*

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μια μαλακή επιφάνεια, μη την σκεπάζετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και δυσλειτουργία της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στον ύπαιθρο, η επαφή του εσωτερικού της συσκευής με υγρασία ή ξένα αντικείμενα μπορεί να προκαλέσει σοβαρές φθορές στη συσκευή.
- Πριν τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεμένη από το δύκτυο και έχει κρυώσει εντελώς. Να ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής *(σελ. 128)*.

⚠ *ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βυθίζετε τη συσκευή μέσα στο νερό ή να την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό!*

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) που έχουν σωματική, νευρολογική ή νοητική αναπηρία ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός όταν αυτά τα άτομα επιτηρούνται ή λαμβάνουν οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από υπεύθυνο άτομο. Πρέπει να επιβλέπονται τα παιδιά να αποτραπεί η χρήση από αυτά της συσκευής των εξαρτημάτων, καθώς και της συσκευασίας της. Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να ασκούνται από τα παιδιά χωρίς την επίβλεψη ενηλίκου.
- Απαγορεύεται να επισκευάζετε οι ίδιοι ή να επιφέρετε αλλαγές στον μηχανισμό της συσκευής. Όλες οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Αντιεπαγγελματικώς εκτελούμενη εργασία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και υλικές ζημιές.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο	RMC-PM4506E
Ισχύς	900 W
Τάση	220–240 V, 50 Hz
Χωρητικότητα μπολ	4,8 λίτρα
Επίστρωση του μπολ	Αντικολλητική DAIKIN®
Οθόνη	Ψηφιακή LED
Τύπος ελέγχου	Ηλεκτρονικός
Σύστημα προστασίας	4-επίπεδο:

- βαλβίδα ατμού
- βαλβίδα κλειδί
- θερμική ασφάλεια
- αισθητήρας υπερπίεσης

Αυτόματα προγράμματα

1. FRY / DEEP FRY (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ / ΣΤΟ ΛΑΔΙ)
2. STEAM/DESSERT (ΑΤΜΟΣ/ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ)
3. SOUP/BOIL (ΣΟΥΠΑ/ΒΡΑΣΙΜΟ)
4. OATMEAL/GRAIN (ΧΥΛΟΣ ΓΑΛΑΤΟΣ / ΆΛΦΙΤΑ)
5. BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)
6. STEW/PILAF (ΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ/ΠΙΛΑΦΙ)

Λειτουργίες

Αυτόματη ζέστανση	έως 8 ώρες
Αναθέρμανση πιάτων	έως 8 ώρες
«Καθυστέρηση έναρξης»	έως 24 ώρες

Κομπλέ

Πολυβράστης-Χύτρα ταχύτητας	1 τεμ.
Μπολ με αντικολλητική επίστρωση	1 τεμ.
Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό	1 τεμ.
Σχάρα	1 τεμ.
Επίπεδο κουτάλι	1 τεμ.
Κουτάλα	1 τεμ.
Μεζούρα	1 τεμ.
Το βιβλίο «100 συνταγές»	1 τεμ.
Οδηγίες χρήσης	1 τεμ.
Βιβλιάριο εξυπηρέτησης	1 τεμ.
Καλώδιο τροφοδοσίας	1 τεμ.

Κατασκευαστής δικαιούται να τροποποιεί το σχεδιασμό, το κομπλέ, καθώς και τις τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος λόγω βελτίωσης του προϊόντος χωρίς προειδοποίηση σχετικά με αυτές τις τροποποιήσεις.

Σύστημα της συσκευής A1

1. Κορμί της συσκευής.
2. Πίνακα ελέγχου με οθόνη.
3. Λαβές μεταφοράς της συσκευής.
4. Σκέπασμα της συσκευής.
5. Λαβή του σκεπάσματος.
6. Διακόπτης της βαλβίδας ατμού.
7. Βαλβίδα ατμού.
8. Το καλώδιο ρεύματος και το φις.
9. Βάση ποδάκια από καουτσούκ.
10. Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό.
11. Σχάρα.
12. Μεζούρα.
13. Κουτάλα.
14. Επίπεδο κουτάλι.
15. Μπολ με αντικολλητική επίστρωση.
16. Βαλβίδα κλειδί.
17. Δοχείο για συγκέντρωση συμπυκνώματος

Πίνακας ελέγχου A2

1. Κουμπί επιλογής πρόγραμματος «FRY / DEEP FRY» («ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ / ΣΤΟ ΛΑΔΙ»).
2. Κουμπί επιλογής του πρόγραμματος «STEAM/DESSERT» («ΑΤΜΟΣ/ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ»).
3. Κουμπί επιλογής του πρόγραμματος «SOUP/BOIL» («ΣΟΥΠΑ/ΒΡΑΣΙΜΟ»).
4. «–» κουμπί μείωσης της αξίας κατά τον καθορισμό του χρόνου μαγειρέματος και της καθυστερημένης έναρξης.
5. «REHEAT/CANCEL» («Αναθέρμανση/Ακύρωση») – το κουμπί τερματισμού του πρόγραμματος μαγειρέματος και αυτόματης ζέστανσης, ακύρωση όλων των επιλογών, ενεργοποίησης της αναθέρμανσης.
6. Ψηφιακή LED οθόνη.
7. Κουμπί επιλογής του πρόγραμματος «OATMEAL/GRAIN» («ΧΥΛΟΣ ΓΑΛΑΤΟΣ / ΆΛΦΙΤΑ»).
8. Κουμπί επιλογής του πρόγραμματος «BAKE» («ΨΗΣΙΜΟ»).
9. Κουμπί επιλογής του πρόγραμματος «STEW/PILAF» («ΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ/ΠΙΛΑΦΙ»).
10. «+» κουμπί αύξησης της αξίας κατά τον καθορισμό του χρόνου μαγειρέματος και της καθυστερημένης έναρξης.
11. Δείκτης λειτουργίας υπό πίεση.
12. «TIMER» («Καθυστέρηση έναρξης») κουμπί ενεργοποίησης της καθυστέρησης έναρξης.

I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Ανοίξτε προσεκτικά την συσκευασία και εξάγετε το προϊόν από το κουτί, αφαιρέστε όλα τα συσκευαστικά υλικά και διαφημιστικά αυτοκόλλητα εκτός από το αυτοκόλλητο με σειριακό αριθμό.

Η απουσία του σειριακού αριθμού στο προϊόν αυτόματα σας στερεί από τα δικαιώματα για την εγγύησή του.

Σκουπίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα υγρό πανί. Πλύνετε το μπολ με ζεστό νερό και σαπούνι. Στεγνώστε το καλά. Κατά την πρώτη χρήση υπάρχει πιθανότητα εμφάνισης μιας περίεργης οσμής που δεν οφείλεται σε δυσλειτουργία της συσκευής. Στην περίπτωση αυτή καθαρίστε την συσκευή *(σελ. 128)*.

⚠ *Προσοχή! Απαγορεύεται να χρησιμοποιείτε την συσκευή όταν έχει οποιαδήποτε δυσλειτουργία.*

Μετά τη μεταφορά ή αποθήκευση σε χαμηλές θερμοκρασίες αφήστε τη συσκευή σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον 2 ώρες πριν από την ενεργοποίηση.

II. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΥΧΥΤΡΑΣ

Πριν από την πρώτη ενεργοποίηση

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σκληρή επίπεδη επιφάνεια, έτσι ώστε ο καυτός ατμός που βγαίνει από τη βαλβίδα ατμού να μην έρχεται σε επαφή με την ταπετσαρία, διακοσμητικά επιχρίσματα, ηλεκτρονικές συσκευές και άλλα αντικείμενα ή υλικά τα οποία ενδέχεται να υποστούν ζημιές από την υψηλή υγρασία και τη θερμοκρασία.

Πριν από το μαγείρεμα βεβαιωθείτε ότι τα εξωτερικά και ορατά εσωτερικά μέρη της συσκευής δεν έχουν μηχανικές φθορές, διασπάσεις και άλλα ελαττώματα. Μεταξύ του μπολ και του θερμαντικού στοιχείου δεν πρέπει να βρίσκονται άλλα αντικείμενα.

Τοποθέτηση του σκέπασματος

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με αφαιρούμενο σκέπασμα που στην κλειστή θέση ερμητικά συνδέεται με το κορμί. Είναι απαραίτητο για τη σωστή λειτουργία.

1. Πάρτε το σκέπασμα από τη λαβή, τοποθετήστε στο κορμί της συσκευής έτσι ώστε η βαλβίδα του ατμού ήταν στην αντίθετη πλευρά από την οθόνη.
2. Κρατώντας τη λαβή και πιέζοντας το σκέπασμα, γυρίστε το αριστερόστροφα μέχρι ευθυγράμμιση αυλάκιων στο σκέπασμα και στο κορμί (περίπου 20–30°). Το σκέπασμα πρέπει να κατεβεί ομοιόμορφα και χωρίς να σκύβει στο κορμί.
3. Κλειδώστε το σκέπασμα στρέφοντας αριστερόστροφα μέχρι να σταματήσει.

STOP *Προσοχή! Όταν ανοίγετε το σκέπασμα, μην χρησιμοποιείτε υπερβολική βία. Όταν στη συσκευή δημιουργείται υψηλή πίεση, το σκέπασμα κλειδώνει αυτόματα. Αν το σκέπασμα δεν μπορεί να ανοίξει χωρίς προσπάθεια, ανοίξτε τη βαλβίδα ατμού και περιμένετε μέχρι του να μειωθεί η πίεση έξω στη συσκευή.*

Συνιστάται να κοκκινιζετε με ανοιχτό σκέπασμα. Κατά το κλείσιμο του σκέπασματος απαιτεί η συνταγή, απλά βάλτε το σκέπασμα στη συσκευή, χωρίς να το κλειδώσετε.

Βαλβίδα ατμού

Στο σκέπασμα της συσκευής βρίσκεται η βαλβίδα ατμού που πρέπει να βάλετε σε μία από τις καταστάσεις λειτουργίας, ανάλογα με το πρόγραμμα μαγειρέματος. Αν ο διακόπτης της βαλβίδας βρίσκεται:

- Σε κατάσταση "CLOSE" στο θάλαμο θα διατηρείται η λειτουργία υψηλής πίεσης (χύτρα ταχύτητας),
- Σε κατάσταση "OPEN" το μαγείρεμα γίνεται σε κανονική πίεση (πολυβράστης).

Μετά το μαγείρεμα σε υψηλή πίεση πρέπει να ανοίξετε τη βαλβίδα εκροής ατμού για την εξομάλυνση της πίεσης στο θάλαμο. Κατά το μαγείρεμα τα πιάτα που δεν απαιτούν μεγάλη ποσότητα υγρού (πιλάφι, κ.λπ.), τη βαλβίδα εκροής ατμού μπορείτε να ανοίξετε αμέσως μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος. Αν υπό πίεση μαγειρεύονται υγρά ή πουρεώδη πιάτα, να περιμένετε 5-10 λεπτά για να κρυώσει η συσκευή, και μόνον ύστερα να ανοίξετε τη βαλβίδα. Αλλιώς δυνατό το ρίξιμο θερμού υγρού μαζί με εκρρέοτα ατμό.

STOP *ΠΡΟΣΟΧΗ! Όταν ανοίγετε τη βαλβίδα ατμού κατά τη διάρκεια ή στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος μπορεί να γίνει κάθετη εκτόξευση θερμού ατμού. Να είστε προσεκτικοί!*

Χρήση της συσκευής ως χύτρα ταχύτητας

Όταν η βαλβίδα ατμού είναι κλειστή, σφραγίζεται ο θάλαμος εργασίας, όπου, κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής πιέζεται και διατηρείται υψηλή πίεση. Το σκέπασμα κλειδώνει.

Πολυβράστης-Χύτρα ταχύτητας REDMOND RMC-PM4506E είναι εξοπλισμένος με πολυεπίπεδο σύστημα ασφάλειας. Κατά το μαγείρεμα υπό πίεση, εάν η μετρηθείσα θερμοκρασία ή η πίεση στον θάλαμο θα υπερβαίνουν τις επιθυμητές τιμές η διαδικασία μαγειρέματος διακόπτεται μέχρι αυτές οι παράμετροι να επανέλθουν σε κανονικές τιμές. Αν για κάποιο χρονικό διάστημα δεν θα επανέλθουν, η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί εντελώς.

Προσοχή: Μην μαγειρεύετε σε λειτουργία χύτρας ταχύτητας χωρίς νερό ή άλλο υγρό τουλάχιστον δύο μεζούρες. Μην χρησιμοποιείτε μια χύτρα ταχύτητας για μαγείρεμα στο λάδι υπό πίεση. Μπορείτε να αφήσετε ψιλοκομμένα τα λαχανικά με λίγο λάδι ή ζωμό με ανοικτό σκέπασμα. Μην γεμίσετε με τρόφιμα και νερό τη μπολ κατά περισσότερο από 2/3 του όγκου του. Για τα προϊόντα που διογκώνονται κατά το μαγείρεμα ή που παράγουν αφρό (σπανάκι, ρύζι, όσπρια, ζυμαρικά, σαλάχια, κλπ.) όχι περισσότερο από το μισό του όγκου.

Λειτουργία «Καθυστερημένη έναρξη»

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να καθυστερήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος για την περίοδο από 30 λεπτά έως 24 ώρες με βήμα 30 λεπτά. Δε συνιστάται να χρησιμοποιήσετε την καθυστερημένη έναρξη, εφόσον έχετε ευπαθή τρόφιμα (αυγά, φρέσκο γάλα, κρέας, τυρί, κ.λπ.).

1. Μετά την επιλογή της ρύθμισης και του χρόνου μαγειρέματος πατήστε το κουμπί «TIMER». Πατώντας τα «+» και «–» επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο καθυστέρησης του προγράμματος. Για να αλλάξετε γρήγορα την τιμή, πατήστε και κρατήστε πατημένο το αντίστοιχο κουμπί.
2. Λίγα δευτερόλεπτα μετά τον καθορισμό της ώρας καθυστέρησης έναρξης ψηφία στην οθόνη θα σταματήσουν να αναβοσβήνουν και θα αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου.
3. Για να ακυρώσετε τις ρυθμίσεις, πατήστε το κουμπί «REHEAT/CANCEL». Στη συνέχεια, καθορίστε εκ νέου παραμέτρους του προγράμματος.

Η λειτουργία «Καθυστερημένη έναρξη» δε διατίθεται στα προγράμματα «FRY / DEEP FRY» και «BAKE».

Όταν ρυθμίζετε το χρόνο καθυστέρησης έναρξης, να έχετε κατά νου ότι η λειτουργία της επιλεχθείσας ρύθμισης και η έναρξη της αντίστροφης μέτρησης του χρόνου μαγειρέματος θα αρχίσει μόνο μετά η συσκευή να φτάσει απαιτούμενη θερμοκρασία και πίεση.

Λειτουργία «Διατήρηση θερμοκρασίας έτοιμων πιάτων» (αυτόματη ζέστανση)

Αυτή η λειτουργία είναι σε θέση να διατηρήσει τη θερμοκρασία του τελικού πιάτου στο εύρος 60–80°K για 8 ώρες. Ενεργοποιείται αυτόματα στο τέλος του προγράμματος μαγειρέματος με ηχητικό σήμα και με αναμμένο δείκτη του κουμπιού «REHEAT/CANCEL», και στη οθόνη εμφανίζει η άμεση ανά λεπτό αντίστροφη μέτρηση σε αυτή τη λειτουργία. Μπορείτε να διακόψετε την αυτόματη ζέστανση πατώντας το «REHEAT/CANCEL»: δείκτης του κουμπιού θα σβήσει, η συσκευή θα μεταβεί σε λειτουργία αναμονής.

Λειτουργία αναθέρμανσης πιάτων

Σας επιτρέπει να ζεσταθεί το κρύο πιάτο έως τη θερμοκρασία 60–80°K.

1. Τοποθετήστε το προϊόν στο μπολ, τοποθετήστε το μέσα στη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι σταθηκε σωστά, χωρίς στρεβλώσεις και είναι σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο. Κλείστε και κλειδώστε το σκέπασμα.
2. Ρυθμίστε τη βαλβίδα ατμού σε θέση "CLOSE". Συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
3. Πατήστε το κουμπί «REHEAT/CANCEL». Θα ανάψει ο δείκτης του κουμπιού, η οθόνη θα μετρήσει το χρόνο θέρμανσης. Η συσκευή θα διατηρήσει το πιάτο σε θερμή κατάσταση έως 8 ώρες, έπειτα θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
4. Για να απενεργοποιήσετε την αναθέρμανση, πατήστε το «REHEAT/CANCEL» (δείκτης του κουμπιού θα σβήσει), η συσκευή θα μεταβεί σε λειτουργία αναμονής.

Κοινές διαδικασίες χρήσης αυτόματων λειτουργιών μαγειρέματος

1. Προετοιμάστε (μετρήστε) τα απαραίτητα συστατικά για να τα τοποθετήσετε ομοιόμορφα στο μπολ. Προσέξτε ώστε όλα τα συστατικά, συμπεριλαμβανομένου του υγρού, βρίσκονταν κάτω από το μέγιστο της κλίμακας στο εσωτερικό του μπολ.
2. Τοποθετήστε το μπολ μέσα στη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι στάθηκε σωστά, χωρίς στρεβλώσεις και είναι σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο.
3. Κλείστε γερά το σκέπασμα, ρυθμίστε τη βαλβίδα ατμού στην κατάλληλη κατάσταση "OPEN" ή "CLOSE" ανάλογα με το πρόγραμμα μαγειρέματος (στο πλαίσιο του προγράμματος «FRY / DEEP FRY» μαγειρεύει με ανοικτό σκέπασμα).
4. Συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
5. Πατήστε το κατάλληλο κουμπί για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία. Θα ανάψει δείκτης του κουμπιού.
6. Πατώντας τα «+» και «–» επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο καθυστέρησης του προγράμματος. Για να αλλάξετε γρήγορα την τιμή, πατήστε και κρατήστε πατημένο το αντίστοιχο κουμπί.
7. Εάν θέλετε, ρυθμίστε το χρόνο καθυστέρησης έναρξης.
8. Λίγα δευτερόλεπτα μετά τον καθορισμό, η οθόνη θα σταματήσει να αναβοσβήνει και να αρχίσει η λειτουργία που επιλέξατε. Μετά την επίτευξη της απαιτούμενης θερμοκρασίας και πίεσης, θα αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου λειτουργίας.
   Αν δεν καθορίσατε το χρόνο μαγειρέματος ή της καθυστερημένης έναρξης, πατήστε το «REHEAT/CANCEL» εκ νέου καθορίστε τις ρυθμίσεις.
9. Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος θα ηχήσει ένα σήμα, θα ενεργοποιηθεί η αυτόματη ζέστανση και θα αρχίσει η μέτρηση εργασίας της συσκευής σε αυτή την λειτουργία. Για να απενεργοποιήσετε την αυτόματη ζέστανση πατήστε το «REHEAT/CANCEL».

GRC

10. Αφήστε τη συσκευή απενεργοποιημένη για περίπου 5 λεπτά για να μειωθεί η πίεση στο εσωτερικό του θαλάμου της εργασίας.
11. Ανοίξτε προσεκτικά τη βαλβίδα ατμού και περιμένετε ώσπου να σταματήσει η απέλευση ατμού θερμού αέρα μέσω της βαλβίδας. Ανοίξτε το σκέπασμα.

Εάν μετά το μαγείρεμα το σκέπασμα είναι κλειδωμένη, βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα ατμού είναι ανοιχτή. Αφήστε τη να κρυώσει για λίγα λεπτά και προσπαθήστε εκ νέου να ανοίξετε το σκέπασμα.

Πρόγραμμα «FRY / DEEP FRY»
Κατάλληλο για τηγάνισμα του κρέατος, λαχανικών, πουλερικών, θαλασσινών, συμπεριλαμβανομένου και στο λάδι. Λειτουργία «Καθυστέρηση έναρξης» και η δυνατότητα να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος σ'αυτό το πρόγραμμα δεν διατίθενται (ώρα λειτουργίας 20 λεπτά). Το πρόγραμμα λειτουργεί σε ατμοσφαιρική πίεση, κατά τη διάρκεια της μαγειρέματος το σκέπασμα της συσκευής πρέπει να αφαιρεθεί.

Εάν κατά λάθος κλείσατε και κλειδώσατε το σκέπασμα, μπορεί να προκαλέσετε την αυτόματη κλείδωση ασφαλείας σκεπάσματος (δεν θα είστε σε θέση να παρακολουθείτε οπτικά τη διαδικασία τηγανίσματος, να ανακατέυετε ή στριφογυρίζετε το φαγητό). Εάν αυτό έχει όμως συμβεί, σταματήστε τη διαδικασία μαγειρέματος, επιβαιωθείτε να είναι ανοιχτή η βαλβίδα ατμού, περιμένετε μέχρι η συσκευή να κρυώσει και ανοίξτε τη. Ύστερα μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά τη διάρκεια της μαγειρέματος με το πρόγραμμα «FRY / DEEP FRY» η συσκευή λειτουργεί σε μέγιστη θερμοκρασία. Πριν την εκ νέου χρήση του προγράμματος, αφήστε η συσκευή να κρυώσει εντελώς για περίπου 15 λεπτά.

Όταν τηγανίζετε στο λάδι:
1. Ρίξτε στο μπολ την απαιτούμενη ποσότητα λαδιού για τηγάνισμα σύμφωνα με τη συνταγή, τοποθετήστε το μέσα στη συσκευή. Βεβαιωθείτε ότι το μπολ είναι σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο.
2. Χωρίς να κλείσετε το σκέπασμα της συσκευής, συνδέστε το με το ηλεκτρικό δίκτυο. Πατήστε το κουμπί «FRY / DEEP FRY». Θα ανάψει δείκτης του κουμπιού, στη συνέχεια θα αρχίσει η θέρμανση του μπολ.
3. Εισάγετε στο καλάθι τηγανίσματος τη λαβή (στην περίπτωση του καλαθιού για τηγάνισμα REDMOND RAM-PB1, πωλείται ξεχωριστά). Πιέστε τη βάση της λαβής και τοποθετήστε την στην τρύπα στο καλάθι. Απελευθερώστε την πίεση στη λαβή, και αυτή θα φιξάρει η ίδια στην ειδική τρύπα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα καλάθια για τηγάνισμα στο λάδι από άλλους κατασκευαστές.
4. Βάλτε τα έτοιμα φαγητά στο καλάθι για τηγάνισμα στο λάδι. Μετά το χρονικό διάστημα που καθορίζεται στη συνταγή μετά την έναρξη του προγράμματος βάλτε το καλάθι με φαγητό στο μπολ. Συμπιέστε τη βάση της λαβής και αφαιρέστε το έτσι ώστε το καλάθι αφέθηκε στο μπολ. Προσέξτε: το λάδι είναι πολύ ζεστό!
5. Μετά το χρονικό διάστημα που καθορίζεται στη συνταγή βάλτε τη λαβή στο καλάθι για τηγάνισμα (βλ. παρ. 3), ανασηκώστε την και φιξάρετε στην άκρη του μπολ με ειδικό γάντζο στο καλάθι. Αφήστε σε αυτή τη κατάσταση για κάποιο χρονικό διάστημα ώσπου το λάδι να τρέχει.

Πρόγραμμα «STEAM/DESSERT»
Προορίζεται για μαγείρεμα στον ατμό λαχανικών, ψαριού, κρέατος, θαλασσινών, πιάτων για χορτοφάγους και από παιδικά μενού, καθώς και ποικιλίας από επιδόρπια. Δυνατή η ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 25 λεπτά με βήμα 1 λεπτό.

Το πρόγραμμα λειτουργεί με υψηλή πίεση (κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος η βαλβίδα ατμού πρέπει να παραμένει κλειστή). Για μαγείρεμα στον ατμό χρησιμοποιήστε το ειδικό δοχείο (περιέχεται στο κομπλέ):

1. Γεμίστε το μπολ με 300–350 χιλ. νερού.
2. Προετοιμάστε όλα τα προϊόντα σύμφωνα με τη συνταγή, απλώστε τα ομοιόμορφα στο δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό. Βάλτε στο μπολ τη σχάρα, τοποθετήστε το δοχείο πάνω της.
3. Τοποθετήστε το μπολ μέσα στο κόρμι, στρέψτε λίγο, βεβαιωθείτε ότι είναι σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο.
4. Ακολουθήστε τις οδηγίες τμήματος «Κοινές διαδικασίες χρήσης αυτόματων λειτουργιών μαγειρέματος».

Πρόγραμμα «SOUP/BOIL»
Προορίζεται για μαγείρεμα σουπών, ζωμών, κομπόστων και για βράσιμο ζυμαρικών λουκάνικων και άλλων κατεψυγμένων τροφίμων. Δυνατή η ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 20 λεπτά έως 50 λεπτά με βήμα 1 λεπτό. Το πρόγραμμα λειτουργεί με υψηλή πίεση (κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος η βαλβίδα ατμού πρέπει να παραμένει κλειστή).

Το πρόγραμμα «OATMEAL/GRAIN»
Προορίζεται για μαγείρεμα διάφορων χυλών με γάλα ή νερό. Δυνατή η ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 8 λεπτά έως 20 λεπτά με βήμα 1 λεπτό. Το πρόγραμμα λειτουργεί με υψηλή πίεση (κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος η βαλβίδα ατμού πρέπει να παραμένει κλειστή).

Συστάσεις για φτιάξιμο χυλών γάλατος στον πολυβράστης-χύτρα ταχύτητας
Προβλέπει τη χρήση παστεριωμένου γάλατος με χαμηλά λιπαρά. Για να αποφύγετε το βράσιμο του γάλατος:

- πλένετε καλά όλα τα ολικής αλέσεως δημητριακά (ρύζι, μαυροσίταρο, κεχρί, κλπ.), μέχρι το νερό να γίνει διαυγές,
- πριν το μαγείρεμα να αλείφετε το μπόλ με βούτυρο,
- διατηρείτε αυστηρά αναλογία κλιμάκωσης, μετρώντας τα συστατικά σύμφωνα με συνταγές από το συνοδευόμενο βιβλίο μαγειρικής, μειώνετε ή αυξάνετε τον αριθμό των συστατικών μόνον κατ'αναλογία,
- αν χρησιμοποιείτε το πλήρες γάλα, αραιώνετε το με πόσιμο νερό σε αναλογία 1:1.

Πρόγραμμα «BAKE»
Προορίζεται για ψήσιμο κέικ, μπισκότων, πιττών και το ψήσιμο στο αλουμινόχαρτο του κρέατος και του ψαριού, το μαγείρεμα ψημένου ζαμπόν. Δυνατή η ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα 5 λεπτά. Το πρόγραμμα λειτουργεί με υψηλή πίεση (κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος η βαλβίδα ατμού πρέπει να παραμένει κλειστή).

Σε αυτό το πρόγραμμα, η λειτουργία «Καθυστέρηση έναρξης» δεν διατίθεται.

Πρόγραμμα «STEW/PILAF»
Προορίζεται για κοκκίνισμα κρέατος, ψαριού, λαχανικών, καθώς και για πιλάφι μαγειρέματος. Δυνατή η ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 15 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα 1 λεπτό. Το πρόγραμμα λειτουργεί με υψηλή πίεση (κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος η βαλβίδα ατμού πρέπει να παραμένει κλειστή).

III. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ

- Φτιάξιμο φαγητού για βρέφη
- Αποστείρωση γυάλινων σκευών και προϊόντων προσωπικής υγιεινής

IV. ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Πρόσθετα εξαρτήματα για τον πολυβραστήρα-χύτρα ταχύτητας μπορούν να αγοραστούν ξεχωριστά. Σχετικά με την ποικιλία τους, την απόκτηση και τη συμβατότητα με το μοντέλο της συσκευής σας επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο στη χώρα σας.

RAM-CL1 – λαβίδα για άνετη και ασφαλή αφαίρεση του μπολ. Δεν γλιστράει και δεν βλάπτουν την εξωτερική επιφάνεια του δοχείου.

RHP-M01 – ζαμποφτιάχτης. Πιεστήριο για μαγείρεμα του ζαμπόν, ρουλέ και άλλων λιχουδιών από κρέας, πουλερικά, ψάρια με μπαχαρικά και άλλα γεμιστά.

RAM-FB1 – κομπλέ από μικρά δοχεία γιαουρτιού (4 τεμ.) με δείκτες στα καπάκια.

RB-A523 – μπολ με αντικολλητικό DAIKIN ® (Ιαπωνία). Υψηλής ποιότητας αντικολλητική επίστρωση επιτρέπει να μαγειρεύετε χρησιμοποιώντας ελάχιστα έλαια και λιπαρά, διατηρώντας τη φυσική γεύση τροφίμων.

RB-C520 – μπολ με κεραμική επίστρωση. Αντίθετα από παραδοσιακές αντικολλητικές επιστρώσεις, κεραμικές είναι πιο ανθεκτικές σε μηχανική επίδραση.

RB-S520 – μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα. Έτοιμο περιεχόμενο μπορεί να χτυπησθεί με μπλέντερ στο ίδιο μπολ.

V. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα και έχει πλήρως κρυώσει. Πριν την πρώτη χρήση ή για αφαίρεση μυρωδιάς μετά το μαγείρεμα συνιστούμε να σκουπίσετε το μπολ και το εσωτερικό σκέπασμα της συσκευής με το 9 τοις εκατό ξίδι και να βράσετε εντός 20 λεπτών 1/2 λεμονιού στη λειτουργία «SOUP/BOIL» (λειτουργία χύτρας ταχύτητας). Για τον καθαρισμό χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί και μη διαβρωτικά καθαριστικά. Σας συνιστούμε να καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση.

Μην χρησιμοποιείτε σκληρό σφουγγάρι, ή διαβρωτικά καθαριστικά ή με χημικά δραστικές ουσίες. Μην βυθίζετε το κορμί σε νερό ή κάτω από τρεχούμενο νερό.

Το κορμί της συσκευής καθαρίστε, όπως απαιτείται. Το μπολ καθαρίστε μετά από κάθε χρήση (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το πλυντήριο πιάτων) και στη συνέχεια σκουπίστε την εξωτερική επιφάνεια.

Καθαρισμός της βαλβίδας ατμού συνιστάται μετά κάθε χρήση, που αποτελείται από εσωτερικά και εξωτερικά μέρη, το συμπυκνωτικό ελαστικό και το δοχείο συμπυκνωμάτων:

1. Αφαιρέστε το διακόπτη της βαλβίδας ατμού στο εξωτερικό του σκεπάσματος τραβώντας το προς τα επάνω, καθαρίστε τον.
2. Ξεβιδώστε το προστατευτικό σκέπασμα της βαλβίδας ατμού στο εσωτερικό του σκεπάσματος, καθαρίστε και πλύνετέ το και την οπή της βαλβίδας με ζεστό τρεχούμενο νερό.
3. Βιδώστε το εσωτερικό σκέπασμα της βαλβίδας, ρυθμίστε τη βαλβίδα στη θέση του και φιξάρετέ το με ελαφριά πίεση.
4. Αφαιρέστε προσεκτικά το συμπυκνωτικό ελαστικό στο εσωτερικό του σκέπασματος. Πλύνετέ το με ζεστό τρεχούμενο νερό. Τοποθετήστε το ελαστικό στη θέση του. Το ελαστικό πρέπει να τοποθετείται ομαλά και χωρίς στρεβλώσεις.
5. Επίσης στην εσωτερική πλευρά του σκεπάσματος βρίσκεται η βαλβίδα κλειδί ελέγχου της πίεσης. Αφαιρέστε προσεκτικά τη βρωμιά από την ίδια τη βαλβίδα και από το λάστιχο σφράγιση με υγρό σφουγγάρι ή ύφασμα κουζίνας.

Συνιστάται να καθαρίσετε τη βαλβίδα ατμού και τη βαλβίδα κλειδί μετά από κάθε χρήση.

Το δοχείο συμπυκνωμάτων αποσυνδέστε προσεκτικά τραβώντας το προς τα κάτω, πλύνετε και τοποθετήστε.

VI. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό διαφόρων προϊόντων

	Προϊόν	Βάρος, γρ/ αρ., τεμ.	Ποσότητα νερού, χιλ.	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
1	Φιλέτο χοιρινό / βοδινό (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ.)	500	500	15/25
2	Φιλέτο αρνί (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ.)	500	500	25
3	Φιλέτο κοτόπουλο (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ.)	500	500	8
4	Κεφτεδάκια/κεφτέδες	180 (6 τεμ.) / 450 (3 τεμ.)	500	10/12
5	Ψάρι (φιλέτο)	500	500	10
6	Κοκτέιλ από θαλασσινά (κατεψυγμένα)	500	500	5
7	Πατάτες (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ.)	500	500	15
8	Καρότα (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ.)	500	500	35
9	Παντζάρι (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ.)	500	500	1 ώρα 10 λεπτά
10	Λαχανικά (κατεψυγμένα)	500	500	10
11	Αυγό στον ατμό	3 τεμ.	500	10

Τιμές στον πίνακα είναι κοινά και είναι συμβουλευτικού χαρακτήρα. Μπορεί να διαφέρουν από τις πραγματικές τιμές και εξαρτώνται από το συγκεκριμένο τύπο του προϊόντος, τη φρεσκάδα του και τις προσωπικές προτιμήσεις σας.

Πίνακας προγραμμάτων μαγειρέματος (ρυθμίσεις εργοστασίου)

Πρόγραμμα.	Συστάσεις χρήσης	Χρόνος μαγειρέματος προεπιλογής	Φάσμα χρόνου μαγειρέματος / Βήμα	Καθυστέρηση έναρξης	Αυτόματη ζέσταση
FRY / DEEP FRY	τηγάνισμα κρέατος, ψαριού, λαχανικών, μαγείρεμα γαρνιών τηγάνισμα στο λάδι	20 λεπτά	--	--	--
STEAM/DESSERT	Μαγείρεμα πιάτων από κρέας, ψάρι και λαχανικά, βράσιμο ημιτελικών, Μαγείρεμα πουρέ από φρούτα, επιδόρπιων μαρμελάδας	15 λεπτά.	5–25 λεπτά / 1 λεπτά	+	+
SOUP/BOIL	Μαγείρεμα ζωμών σουπών βράσιμο λουκανικών, ραβιόλιων κλπ., κατεψυγμένων ημιτελικών	40 λεπτά.	20–50 λεπτά /1 λεπτά	+	+
OATMEAL/GRAIN	Μαγείρεμα διαφόρων χυλών από νερό και γάλα, μαγείρεμα γαρνιών	12 λεπτά.	8–20 λεπτά / 1 λεπτά	+	+
BAKE	Ψήσιμο κέικ, μπισκότων, πιττών, στο αλουμινόχαρτο κρέατος και ψαριού	35 λεπτά	10 λεπτά – 4 ώρες / 5 λεπτά	–	+
STEW/PILAF	Κοκκίνισμα κρέατος, ψαριού, λαχανικών, ρούλκα διάφορα πιλάφια	30 λεπτά	15 λεπτά – 1 ώρα / 1 λεπτά	+	+

VII. ΠΡΙΝ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΕΤΕ ΜΕ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Μήνυμα σφάλματος στην οθόνη	Πιθανά προβλήματα	Αντιμετώπιση προβλημάτων
E1	Σφάλμα αισθητήρα πίεσης.	Αποσυνδέστε τη συσκευή, αφήστε το να κρυώσει. Κλείστε το σκέπασμα. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης.
E3	σφάλμα του συστήματος, μπορεί να βλάψει πίνακα ελέγχου ή θερμαντικό στοιχείο.	Επικοινωνήστε με κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης.
E5	Υπερθέρμανση της συσκευής	Αποσυνδέστε τη συσκευή, αφήστε να κρυώσει.

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση προβλήματος
Δεν ενεργοποιείται.	Δεν υπάρχει παροχή ρεύματος.	Ελέγξτε την παροχή ρεύματος.
Το σκέπασμα ερμητικά συνδέεται με το κορμί της συσκευής. Κατά το μαγείρεμα ατμός βγαίνει από το σκέπασμα.	Συμπυκνωτικό ελαστικό στο σκέπασμα δεν έχει η σταθηκε στραβά.	Τοποθετήστε το ελαστικό σωστά.
	Συμπυκνωτικό ελαστικό στο σκέπασμα είναι βρώμικο.	Καθαρίστε το ελαστικό.
	Παραμόρφωση συμπυκνωτικού ελαστικού.	Ανταλλάξτε το ελαστικό με καινούργιο.
Το πιάτο μαγειρεύεται πολύ καιρό.	Διακοπές τάσης του ρεύματος.	Ελέγξτε την παροχή ρεύματος.
	Μεταξύ μπολ και του θερμαντικού στοιχείου έχει ξένο αντικείμενο	Αφαιρέστε ξένο αντικείμενο.
	Το μπολ στο κορμί της συσκευής σταθηκε στραβά.	Τοποθετήστε το μπολ σωστά, όχι στραβά.
	Θερμαντικό στοιχείο είναι βρώμικο	Αποσυνδέστε τη συσκευή, αφήστε το να κρυώσει. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο.

VIII. ΕΓΓΥΗΣΗ

Για το προϊόν αυτό παρέχεται εγγύηση για διάστημα 2 χρόνια από την ημερομηνία απόκτησης. Κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης ο κατασκευαστής υποχρεούται δια μέσου επισκευής, αντικατάστασης εξαρτημάτων ή αντικατάστασης όλου του προϊόντος να διορθώσει οποιαδήποτε κατασκευαστικά ελλατώματα που προκλήθηκαν από την ανεπαρκή ποιότητα των υλικών ή της συναρμολόγησης. Η εγγύηση μπαίνει σε ισχύ μόνον σε περίπτωση εάν η ημερομηνία απόκτησης είναι θεωρημένη με σφραγίδα του καταστήματος και την υπογραφή του πωλητή στην γνήσια κάρτα εγγύησης. Η παρούσα εγγύηση θεωρείται αποδεκτή μόνον σε περίπτωση εάν το προϊόν έχει χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, δεν έχει υποστεί επισκευές, δεν έχει αποσυναρμολογηθεί και δεν έχει φθαρθεί ως αποτέλεσμα λάνθασμένης διαχείρισης και επίσης αν έχει διατηρηθεί όλο το σετ του προϊόντος. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει την φυσιολογική φθορά του προϊόντος και αναλώσιμα υλικά (φίλτρα, λαμπάκια, κεραμικές ή τεφλόν επιστρώσεις, φλάντζες κ.α.).

Η διάρκεια ζωής του προϊόντος και η διάρκεια των υποχρεώσεων από εγγύηση υπολογίζονται από την ημερομηνία της πώλησης ή την ημερομηνία κατασκευής του προϊόντος (στην περίπτωση που δεν μπορεί να καθορισρεί η ημερομηνία της πώλησης).

Την ημερομηνία κατασκευής της συσκευής μπορείτε να βρείτε στο σειριακό αριθμό, που βρίσκεται στην ετικέτα αναγνώρισης στον κορμό του προϊόντος. Ο σειριακός αριθμός αποτελείται από 13 ψηφία. Ο 6ος και ο 7ος χαρακτήρες δηλώνουν το μήνα, ο 8ος – το έτος της κατασκευής της συσκευής.

Καθορισμένη από τον κατασκευαστή διάρκεια ζωής της συσκευής είναι 5 χρόνια από την ημερομηνία απόκτησής της υπό τον όρο, ότι η χρήση του προϊόντος συμμορφώνεται με τις παρούσες οδηγίες χρήσης και εφαρμοστέες τεχνικές προδιαγραφές.

Την συσκευασία, τις οδηγίες χρήσης καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να τα απορρίπτετε σύμφωνα με το τοπικό πρόγραμμα ανακύκλωσης. Μην διαθέτετε τέτοια προϊόντα μαζί με τα οικιακά απορίμματα.

GRC

Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavunuzu dikkatli okuyunuz ve danışma kitabı olarak saklayınız. Cihazın doğru bir şekilde kullanılması, ömrünü uzatır.

GÜVENLİK TEDBİRLERİ

Üretici, güvenlik tekniği ve cihazın ömür kurallarının ihlalinden kaynaklanan hasara uğranmasında hiç bir sorumluluk kabul etmez.

- Bu elektrikli cihaz çok fonksiyonlu bir yemek pişirme aygıtı olup ev ortamında kullanılmak üzere dairede, köy evlerinde, otel odalarında, dükkân, ofis içinde ve diğer endüstriyel olmayan ortamlarda kullanılabilir. Endüstriyel veya amaç dışı kullanım, cihazın doğru kullanımın kurallarının ihlali olarak kabul edilecektir. Bu durumda üretici meydana gelen sonuçlardan sorumlu tutulamaz.
- Cihazı elektrik ağına bağlanırken, ağın gerilimi ile cihazın itibari geriliminin birbirine uygun olduğundan emin olunuz. (teknik özelliklerine veya fabrikanın ürün tablosuna bakınız.)
- Cihazda kullanılan voltaja uygun uzatma kablosunu kullanınız. Aksi durumlarda parametrelerin uygunsuzluğu kısa devreyi yada kablonun yanmasına sebep olabilir.
- Cihazı sadece topraklanmış prizlere sokunuz. Bu kural, elektrik akımın zararından korunması açısından zorunludur. Uzatma kablosu kullanırken, uzatma kablosununda topraklanmış olduğundan emin olunuz.

DİKKAT! Cihaz çalışırken bunun gövdesi, kabı ve metal parçalar ısınır! Dikkat ediniz! Mutfak eldivenleri kullanınız. Sıcak buhardan yanık oluşmasını önlemesi için, cihazın kapağını açarken üzerine eğilmeyiniz.

- Cihazı kullanıldıktan sonra, temizleme veya taşıma sırasında prizden çıkarınız. Elektrik kablosunu kuru elle çıkarınız, kablodan değil fişten tutunuz.
- Elektrik besleme kablosunu, kapı boşluğu ya da ısı kaynakların yakınından çekmeyiniz. Elektrik kablosunun bükülmemesine ve katlanmamasına, keskin cisimlerle, mobilyaların köşeleri ve kenarlari ile temas etmemesine dikkat ediniz.

⚠ *UNUTMAYINIZ KI: Elektrik besleme kablosunun kazayen bozulması, garanti kapsamına girmeyen aksaklıklara ve elektrik akımından oluşan hasarlara sebep olabilir. Bozulmuş elektrik kablosu, acil olarak servis merkezinde değiştirilmelidir.*

- Cihazı yumuşak yüzeye yerleştirmeyiniz, çalışma sırasında üzerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınmaya uğrar ve bozulabilir.
- Cihaz açık havada kullanılmayınız; cihazın içine nem yada yabancı cisimleri kaçabilir. Bu durum da cihazın bozulmasına yol açar.
- Cihazı temizlemeden önce, elektrik ağından ayrılmış olduğuna ve tamamen soğuduğundan emin olunuz. Cihaz temizleme ile ilgili kuralları takip ediniz.

⚠ *Cihazın gövdesinin suyun içine daldırılması ya da suyun akışına doğru yerleştirmesi YASAKTIR!*

- Fiziksel, nörolojik veya zihinsel engelli bireyler (çocuklar dâhil), veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan insanlar tarafından, bu kişileri denetleyen veya güvenliklerinden sorumlu olan ve cihazın kullanımıyla ilgili bilgi veren biri olmadığı takdirde bu cihazın kullanılması uygun değildir. Cihaz, aksesuarları ve fabrika ambalajı ile oynamamaları için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır. Cihazın temizlenmesi ve bakımı yetişkinlerin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazın kendi başına tamir edilmesi yada cihazın konstruksyonunda modifikasyon yapılması YASAKTIR. Bakım ve tamirat ile ilgili tüm işler sadece yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işler cihazın bozulmasına, travm oluşmasına ve ürünün zarar görmesine yol açabilir.

GİRİŞ VE GÜVENLİK

Kurallara uygun kullanım İlk kullanımdan önce kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Böylece kendinizi ve cihazınızı oluşabilecek zararlardan korumuş oluruz. Ciha-

zı sadece monte edilmiş vaziyette kullanınız. Ancak bu şekilde elektrik ileten bölümlere temas etme tehlikesi ortadan kalkabilir.
Besinlerin özenle hazırlanması sağlığınız açısından çok önemlidir. Bu cihazı kapağı açık olarak kullanmayınız.

Evdeki Çocuklar

Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duygusal ve zihinsel kapasitesinde eksiklik, sorun veyahut cihaza dair tecrübe eksikliği olan veyahut kullanım kitabını okumayacak veyahut anlayamayacak, güvenlik önlemlerini uygulayamayacak kişiler tarafından kesinlikle yalnız başına kullanılmamalıdır. Yukarıda anılan kişiler ve 8 yaşından büyük çocuklar yanlarında ürünü tanıyan ve güvenlik önlemlerini alabilecek bir refakatçi ile kullanmalıdır. Çocuklar kesinlikle ürünle veyahut elektrik bağlantıları ile oynamamalıdır. 8 yaşın altındaki çocuklar kesinlikle cihaza yaklaştırılmamalıdır. Cihazın bakım ve temizliği kesinlikle başlarında refakatçi olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Cihaz çalışır iken ısınır ve kapatıldıktan sonra da bir süre sıcak kalır. Yanık tehlikesi açısından soğuyuncaya kadar çocukları ocaktan uzak tutunuz. Çocukların ilgisini çekebilecek eşyaları ürünün üstüne ve arkasına koymayınız. Çünkü çocuklar bunları almak için cihazın üzerine çıkmak isteyecektir.

Yanık tehlikesi! çocukların cihaz ile oynamasına ve içine açmasına izin vermeyiniz. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir (folyo ve köpük gibi). Boğulma tehlikesi! Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak yerlerde saklayınız veya mümkün olduğunca çabuk evden çıkartınız. Artık kullanılmayan cihazın elektrik bağlantısı evde oynayan çocuklar için bir tehlike yaratmaması açısından sökülmeli ve tüm kablolar ortadan kaldırılmalıdır.

Diğer Tehlikelerden Korunma

Cihaz yakınındaki bir prizden faydalanırken, kablonun sıcak yüzeye temas etmemesine dikkat ediniz. Kablo izolasyonu zarar görebilir. Cereyan çarpma tehlikesi.

CIHAZIN KULLANIMI VE TANIMI

- Aygıtın ortaya çıkardığı buhar yakıcıdır.
- Özellikle kapağı kaldırırken cihazdan gelecek buharla yanmamak için kendinizi buhardan koruyunuz.
- Cihazı ellerken dikkatli olunuz. Herhangi bir sıvı ya da buğulanmış yüzey çok sıcak olabilir. Her zaman fırın eldiveni kullanınız.
- Çocukların ya da engelli kişilerin cihazı kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- Elektrik kordonunun aygıtı kullandığınız çalışma yüzeyinden sarkmamasına dikkat ediniz. Çünkü çocuklar sarkan kordonu çekip cihazı düşürebilir.
- Cihazda herhangi bir arıza var ise kullanmayınız. Hasarlı cihazı muhakkak yetkili teknik servise tamir ettiriniz. Kitapçık sonundaki müşteri hizmetleri numarasından bölgenizdeki servis detaylarına ulaşabilirsiniz.
- Ürünün elektrik kordonunu ya da fişini suya batırmayınız, ıslak yerlerden uzak tutunuz. Aygıtın kumandalarını temiz ve kuru tutunuz.
- Cihazı kullanmadığınız zamanlar fişini prizden çekiniz.
- Kesinlikle ocak üstüne veyahut ısı yayan bir yüzey üstüne koymayınız.
- İçerisinde herhangi bir sıcak malzeme var iken kesinlikle cihazı hareket ettirmeyiniz.

Teknik özellikler

Model	RMC-M4506E
Güç	900 W
Gerilim	220–240 V, 50 Hz
Hazne hacmi	4,8 litre
Pişirme haznesinin kaplaması	yapışmaz kaplama DAIKIN®
Ekran	LED
Buhar tahliye valfi	sökülebilir
Emniyet sistemi	4 seviyeli:

- Buhara tahliye valfı
- Kapama vanası
- Isı emniyet tertibatı
- Aşırı basınç sensoru

Otomatik programlar

1. FRY / DEEP FRY (KIZARTMA / DERİN YAĞDA KIZARTMA)
2. STEAM/DESSERT (BUHAR/TATLILAR)
3. SOUP/BOIL (ÇORBA/HAŞLAMA)
4. OATMEAL/GRAIN (SÜTLÜ MAMA / TAHILLAR)
5. BAKE (HAMUR İŞLERİ)
6. STEW/PILAF (YAVAŞ PİŞİRME / PİLAV)

Fonksiyonlar

Otomatik sıcak tutma	8 saate kadar
Yemeklerin ısıtılması	8 saate kadar
Zamanlayıcı	24 saate kadar

Ürün parça listesi

Düdüklü tencere / çok fonksiyonlu pişirici	1 adet
Yapışmaz kaplamalı hazne	1 adet
Buharlı pişirme haznesi	1 adet
Izgara	1 adet
Düz kaşık	1 adet
Kepçe	1 adet
Ölçme kabı	1 adet
«100 tarif» adlı kitapçık	1 adet
Kullanma kılavuzu	1 adet
Servis kitapçığı	1 adet
Enerji kablosu	1 adet

Üretici, önceden haber vermeksizin tasarım, tedarik değişiklikleri ve ürün geliştirme sırasında ürünün teknik özelliklerinde değişiklikleri yapma hakkına sahiptir.

Cihazın tanıtımı A1

1. Cihazın dış gövdesi
2. Ekranlı kontrol paneli
3. Cihaz taşıma sapları
4. Cihaz kapağı
5. Kapak sapı
6. Buhar tahliye valfinin ayar düğmesi
7. Buhar tahliye valfi
8. Fişli elektrik kablosu
9. Lastik ayaklı taban
10. Buharlı pişirme kabı
11. Izgara
12. Ölçme kabı
13. Kepçe
14. Düz kaşık
15. Yapışmaz kaplamalı hazne DAIKIN®
16. Kapama vanası
17. Kondensat toplama konteynırı

Kontrol paneli A2

1. «FRY / DEEP FRY» («Kızartma / Derin Yağda Kızartma») programının seçme düğmesi.
2. «STEAM/DESSERT» («Buhar/Tatlılar») programının seçme düğmesi.
3. «SOUP/BOIL» («Çorba/Haşlama») programının seçme düğmesi.
4. «–» – pişirme veya başlangıç erteleme süresinin ayarında değer azaltma düğmesi.
5. «REHEAT/CANCEL» («Isıtma/İptal») – pişirme programının durdurulması ve otomatik sıcak tutma fonksiyonun kapanması; mevcut ayarların iptali; ısıtma fonksiyonunun açılması.
6. LED ekran.
7. «OATMEAL/GRAIN» («Sütlü mama / Tahıllar») programının seçme düğmesi.
8. «BAKE» («Hamur işleri») programının seçme düğmesi.
9. «STEW/PILAF» («Yavaş pişirme / Pilav») programının seçme düğmesi.
10. «+» – pişirme veya başlangıç erteleme süresinin ayarında değer arttırma düğmesi.
11. Basınç göstergesi.
12. «TIMER» («Pişirmeyi erteleme») – pişirme başlangıcının erteleme fonksiyonunun seçme düğmesi.

I. KULLANMAYA BAŞLAMADAN ÖNCE

Ürünü dikkatli bir şekilde açınız ve kutudan çıkarınız. Tüm ambalaj malzemeleri ve reklam yapıştırmaları çıkarınız (seri numarasını taşıyan yapıştırmalar haricinde).

Ürüne ait seri numaranın bulunmaması, otomatik olarak garanti servis hakkınızı yok eder.

Cihaz gövdesini ıslak mendil ile siliniz. Kabı ılık sabunlu su ile yıkayınız. İyice kurutunuz. İlk kullanım sırasında, cihazın arızalı olduğundan kaynaklanmayan yabancı kokusu oluşabilir. Bu durumda cihazı temizlemeniz gerekir *(sayfa 135)*.

Dikkat! Her türlü arızaların bulunduğu sürece cihazın kullanılması yasaktır.

Soğuk hava şartlarında nakliye ya da saklamadan sonra, işletmeye almadan önce, cihazın en azından 2 saat oda sıcaklığında bekletilmesi gerekmektedir.

II. ÇOK FONKSİYONLU PİŞİRİCİNİN ÇALIŞTIRILMASI

İlk çalıştırmadan önce

Cihazı sert ve düz yatay yüzeyine yerleştiriniz. Buhar valfinden çıkan sıcak buhar; duvar kağıdına, dekoratif kaplamasına, eletronik cihazlarına ve diğer neme ve sıcağa dayanıklı olmayan eşyaların üzerine sıçramaması için dikkat ediniz. Pişirmeden önce, çok fonksiyonlu pişiricinin dış ve görünür iç parçaların hasarlı ve kusurlu olmadığından emin olunuz. Kap ile ısıtıcı unsurların arasında hiç bir yabancı cisim bulunmamalıdır.

Kapağın ve tencerenin tam oturması

Cihaz, gövdesi ile sızdırmaz biçimde birleşen çıkarılabilir bir kapak ile donatılmıştır. Bu, cihazın düzgün çalışması için gereklidir.

1. Kapağı, sapından tutarak buhar tahliye valfi ekran arkasında olacak şekilde cihazın gövdesine yerleştiriniz.
2. Sapından tutup ve üzerine bastırmayarak, kapağı saat yönünün tersine, kapakta ve gövdede yer alan olukların birbirinin üzerine gelene kadar çevirin (yaklaşık 20–30° dereceye kadar). Kapak düzgün bir şekilde gövdeye oturmalı.
3. Kapağı, saat yönünün tersine sonuna kadar çevirerek sabitleyiniz.

DİKKAT! Kapağın açılması için aşırı güç kullanmayınız. Tencerenin içinde yüksek basınç oluştuğunda, kapağı otomatik olarak kilitlenir. Kapağı açmakta için zorlanılıyorsanız buhar tahliye valfini açıp tencere içindeki basınç seviyesinin azalmasını bekleyiniz. Kızartma kapak açık halde yapılması tavsiye edilir. Eğer pişirme tarifesine göre kapağın kapatılması gerekirse, cihazın kapağını yerine sabitlemeden koyunuz.

Buhar tahliye valfı

Buhar tahliye valfi cihazın kapağında bulunmaktadır. Seçilmiş pişirme yöntemine bağlı olarak valfin mevcut işlem pozisyonlarından birine getirilmesi gerekir. Valfin ayar düğmesi:

- "CLOSE" konumunda ise – pişirme alanında yüksek basınç seviyesi sabit tutulur (düdüklü tencere modu).
- "OPEN" konumunda ise – pişirme normal basınç altında gerçekleşir (çok fonksiyonlu pişirici modu).

Yüksek basınç altında pişirme işlemi bittiğinde pişirme alanında basınç normale dönmesi için buhar tahliye valfının açılması gerekir. Büyük miktarda su eklenmesini gerektirmeyen yemekler (pilav, vb.) buhar tahliye valfı pişirme işlemi bittikten hemen sonra açılabilir. Eğer basınç altında pişen yemekler sıvı veya püre şeklindeyse piştikten sonra buhar tahliye valfını açmadan önce 5–10 dakika cihazın soğumasını beklemeniz gerekir. Aksi takdirde çıkan buharla birlikte sıcak sıvının güçlü çıkışı mümkündür.

DİKKAT! Pişirme süresince veya bitiminde buhar tahliye valfı açıldığında sıcak buharın güçlü dikey çıkışı mümkündür. Dikkat ediniz!

Cihazın düdüklü tencere modunda kullanılması

Buhar tahliye valfi kapalı konumda olduğunda, pişirme alanı hava geçirmez hale gelir ve pişirme süresince basıncın yüksek seviyesi sabit tutulur. Kapak kilitlenir.

REDMOND RMC-M4506E düdüklü tencere / çok fonksiyonlu pişirici çok seviyeli emniyet sistemi ile donatılmıştır. Pişirme alanında sıcaklık veya basınç değerleri gerekli parametrelere uymadığında sistem pişirme sürecini durdurur. Değerler normalleştiğinde pişirme süreci yeniden başlar. Belirli bir aralık içerisinde değerler normale dönmediği halde özel bir aygıt güç kaynağını kesip pişiricinin çalışmasını durdurur.

DİKKAT! En az iki ölçme kabı su veya başka sıvı koymadan düdüklü tencere modunda pişirmek yasaktır. Düdüklü tencere modunda basınç altında yemeklerin yağda kızartılması yasaktır.

Biraz yağ veya et suyu ekleyerek KAPAK AÇIK OLMASI ŞARTIYLA doğranmış sebze sote hafifçe kızartılabilir.

Hazneyi, hacminin 2/3'inden fazla su ve malzeme ile doldurmayınız. Pişirme esnasında kabaran veya köpüren gıdalar ile (ıspanak, pirinç, baklagiller, makarna, vb) hazne ½ kadar doldurulabilir.

"Ertelenen başlangıç" fonksiyonu

Başlangıç erteleme fonksiyonu, pişirme işleminin 30 dakikadan 24 saate kadar 30'ar dakikalık adımlarla ertelenmesini sağlar. Yemek tarifi çabuk bozulan gıdaları (yumurta, taze süt, et, peynir, vb) içeriyorsa, başlangıç erteleme fonksiyonunun kullanılması tavsiye edilmez.

1. Program seçimi yapıldıktan sonra «TIMER» düğmesine basınız. «+» ve «–» düğmelerine basarak erteleme süresini ayarlayınız. Zaman değerlerinin hızlı değişmesi için ilgili düğmeye basılı tutunuz.
2. Ayar yapıldıktan birkaç saniye sonra, pişirme programının başlamasına kadar kalan sürenin geri sayımı başlar.
3. Yapılmış ayarların iptali için «REHEAT/CANCEL» düğmesine basıp, pişirme programını baştan giriniz.

«FRY / DEEP FRY» ve «BAKE» programlarında «Ertelenen başlangıç» fonksiyonu mevcut değildir. Başlangıç erteleme süresinin ayarlanması yapılırken seçilen programın çalışması ve pişirme sürecinin geri sayımı cihaz gerekli sıcaklığa ulaştıktan sonra başlayacağı göz önünde tutulmalıdır.

Hazır yemeklerin sıcak tutma fonksiyonu (otomatik sıcak tutma)

Bu fonksiyon, hazır yemeğin sıcaklığını 8 saat boyunca 60–80°C civarında tutar. Pişirme programının çalışması bittiğinde sinyal sesi geldikten sonra otomatik olarak devreye girer. Sıcak tutma modu açıldığında «REHEAT/CANCEL» düğmesinin ışığı yanar. Bu modda çalışma süresi dakika olarak ekranda gösterilecektir. Sıcak tutma fonksiyonunun devre dışı bırakılması için «REHEAT/CANCEL» düğmesine basınız. Düğme göstergesi söner, cihaz bekleme moduna geçer.

Isıtma fonksiyonu
Bu fonksiyon sayesinde soğuk yemekler 60–80°C dereceye kadar ısıtılabilir.

1. Yiyecekleri pişirme haznesine koyunuz. Pişirme haznesini cihaza yerleştiriniz ve ısıtma elemanı ile temas halinde olduğundan emin olunuz. Kapağı kapatıp kilitleyiniz.
2. Buhar tahliye valfinin ayar düğmesini "CLOSE" konumuna getiriniz.
3. «REHEAT/CANCEL» düğmesine basınız. Düğmenin göstergesi yanar. Ekranda ısıtma süresinin sayımı dakika şeklinde başlar. Cihaz, yemekleri ısıtır ve sıcaklığı 8 saat boyunca bu seviyede tutar. Bu süre bittikten sonra ısıtma fonksiyonu otomatik olarak devre dışı kalır.
4. Isıtmayı durdurmak için «REHEAT/CANCEL» düğmesine basınız. Düğme göstergesi söner, cihaz bekleme moduna geçer.

Genel kullanım talimatları

1. Tarife göre gerekli malzemeleri hazırlayıp, pişirme haznesine koyunuz. Sıvı dâhil olmak üzere, tüm malzemelerin haznenin iç yüzeyindeki cetvelin «max.» çizgisini geçmeyeceğine dikkat ediniz.
2. Pişirme haznesini cihazın gövdesine yerleştiriniz. Isıtma elemanı ile temas halinde olduğundan emin olunuz.
3. Pişirici kapağını sıkıca kapatın ve buhar tahliye valfini pişirme programına göre "OPEN" veya "CLOSE" konumuna getiriniz («FRY / DEEP FRY» programında pişirme işlemi kapak açık olduğu halde gerçekleşir).
4. Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.
5. İlgili pişirme programının seçme düğmesine basınız. Düğmenin göstergesi yanar.
6. Her program için varsayılan olarak ayarlanmış pişirme süresini değiştirmek için «+» ve «–» düğmeleri kullanınız. Zaman değerlerinin hızlı değişmesi için ilgili düğmeye basılı tutunuz.
7. Gerekirse, başlangıç ertelemesini ayarlayınız.
8. Pişirme programı, ayar yapıldıktan birkaç saniye sonra otomatik olarak başlar. Cihazın çalışma süresinin geri sayımı, haznede gerekli sıcaklığa ve uygun basınca ulaşıldıktan sonra başlar. Programın pişirme süresini veya başlangıç erteleme süresini manüel giremediyseniz «REHEAT/CANCEL» düğmesine basıp ayarlamayı tekrar yapınız.
9. Program tamamlandığında sinyal sesi duyulur, sıcak tutma modu devreye girer ve cihazın bu modda çalışacağı sürenin sayımı başlar. Sıcak tutma fonksiyonunun devre dışı bırakılması için «REHEAT/CANCEL» düğmesine basınız.
10. Pişirme alanında basıncın azaltılması için cihazı 5 dakika kapalı konumda beklettiniz.
11. Buhar tahliye valfini dikkatlice açıp valfin içinden buhar ve sıcak hava çıkmasının bitimini bekleyiniz. Cihazın kapağını açınız.

Pişirme sonunda kapak kilitli olduğu halde, buhar tahliye valfi açık olduğundan emin olunuz. Cihazın birkaç dakika soğumasını bekleyip kapağını tekrar açmaya çalışın.

"FRY / DEEP FRY" programı
Bu program, et, sebze, kümes hayvanları eti ve deniz ürünlerinin kızartılması için (derin yağda kızartma dâhil olmak üzere) tavsiye edilir. Bu programda, «Ertelenen başlangıç» fonksiyonu ve pişirme süresinin ayarlanma imkânı mevcut değildir (varsayılan pişirme süresi 20 dakikadır). Program, normal basınçta ve kapak açık olduğu halde çalışır.

Eğer rastlantı sonucu kapağı kapatıp sabitlediyseniz, otomatik kilitleme mekanizması etkinleşebilir (kızartma sürecinin gözetimi, malzemenin karıştırılması veya çevrilmesi mümkün olmayacaktır). Bu takdirde pişirme sürecini durdurunuz ve buhar tahliye valfi açık olduğundan emin olunuz. Cihazın soğumasını bekleyiniz ve kapağını açınız. Daha sonra pişirme sürecine devam edilebilir.

DİKKAT! «FRY / DEEP FRY» pişirme programında cihaz maksimum sıcaklıkta çalışır. Bu programı tekrar kullanmadan önce cihaz yaklaşık 15 dakika soğutulmalı.

Derin yağda kızartma için:

1. Tarife göre gereken kızartma yağı miktarını hazneye koyunuz, daha sonra haznеyi cihazın içine yerleştiriniz. Pişirme haznesini ısıtma elemanı ile temas halinde olduğundan emin olunuz.
2. Cihazı, kapağını kapatmadan elektrik şebekesine bağlayınız. «FRY / DEEP FRY» düğmesine basın; düğme göstergesi yanacaktır. Ardından haznenin ısıtılması başlar.
3. Kızartma sepetine sapını takınız (ayrı satılan REDMOND RAM-FB1 kızartma sepeti kullanıldığında). Bunun için metal sapın takılacak taraftaki iki ucunu birbirine doğru sıkarak sepetin sap yuvasına takınız. Sap, baskı azalttığınızda yuvasında sabitlenecektir. Diğer üreticilerin de derin yağda kızartma sepetlerinin kullanımı mümkündür.
4. Hazırlanmış yemek malzemelerini derin yağda kızartma sepetinin içine koyunuz. Pişirme programının başladıktan sonra, pişirme tarifinde belirtilen süre geçtiğinde yemek malzemeleri ile dolu sepeti hazneye indiriniz. İki ucunu birbirine doğru bastırarak sapı sepet haznede kalacak şeklinde sökünüz. Dikkat: yağ kızgındır!
5. Tarifte belirtilen süreden sonra sapı tekrar kızartma sepetine takınız, sepeti kaldırın ve üzerinde bulunan özel bir çengel yardımıyla sepeti haznenin kenarında sabitleyiniz. Bu şekilde yağın akması için bir süre bekleyiniz.

"STEAM/DESSERT" programı
Bu program, sebze, balık, et, deniz ürünleri, diyet, vejetaryen ve çocuk yemeklerinin ayrıca tatlıların buharda pişirilmesi için tavsiye edilir. Pişirme süresi, 5 dakika ile 25 saat zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Program yüksek basınç altında çalışır (pişirme süresince buhar tahliye valfi kapalı konumda olmalı). Buharda pişirmek için özel kap kullanınız (cihaz ile birlikte teslim edilir):

1. Hazneye 300–350 ml su koyunuz.
2. Yemek tarifine göre malzemeleri hazırlayıp, düz olarak buharlı pişirme kabının içine koyunuz. Hazne üzerine ızgarayı sabitleyip üstüne buharlı pişirme kabını yerleştiriniz.
3. Pişirme haznesini cihaza yerleştiriniz ve ısıtma elemanı ile temas halinde olduğundan emin olunuz.
4. «Genel kullanım talimatları» bölümündeki yönergeleri izleyiniz.

"SOUP/BOIL" programı
Bu program, çeşitli çorbalar, et/tavuk suyu, komposto hazırlanması, ayrıca sosis, mantı ve diğer dondurulmuş gıdaların haşlanması için tavsiye edilir. Pişirme süresi, 20 dakika ile 50 dakika zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Program yüksek basınç altında çalışır (pişirme süresince buhar tahliye valfi kapalı konumunda olmalı).

"OATMEAL/GRAIN" programı
Bu program, çeşitli sütlü veya sulu mamaların pişirilmesi için öngörülmüştür. Pişirme süresi, 8 dakika ile 20 dakika zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Program yüksek basınç altında çalışır (pişirme süresince buhar tahliye valfi kapalı konumunda olmalı).

Çok fonksiyonlu pişiricide sütlü mamaların pişirilmesi hakkında tavsiyeler
Az yağlı pastörize süt kullanınız. Sütün kesilmesini önlemek için:

- Tam tahılları özenle yıkayınız (pirinç, karabuğday, buğday vb.);
- Pişirmeden önce pişirme haznesini tereyağı ile yağlayınız.
- İlişik tarif kitapçığında belirtilen oranlara uyunuz. Malzeme miktarı ancak orantılı bir şekilde azaltılabilir veya artırılabilir.
- Tam yağlı süt kullandığınızda 1:1 oranında su ile karıştırınız.

"BAKE" programı
Bu program, kek, bisküvi, börek yapılması, ayrıca et ve balık folyoda pişirilmesi ve jambon hazırlanması için öngörülmüştür. Pişirme süresi, 10 dakika ile 4 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Program normal basınç altında çalışır (pişirme süresince buhar tahliye valfi açık konumunda olmalı). Bu programda «Ertelenen başlangıç» fonksiyonu mevcut değildir.

"STEW/PILAF" programı
Bu program, et, balık, sebze ve pilavın yavaş pişirilmesi için öngörülmüştür. Pişirme süresi, 15 dakika ile 1 saat zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Program yüksek basınç altında çalışır (pişirme süresince buhar tahliye valfi kapalı konumunda olmalı).

III. EK ÖZELLİKLER

- Çocuk yemeklerinin yapılması
- Tabak ve kişisel hijyen nesnelerinin sterilizasyonu

IV. AKSESUARLAR

Düdüklü tencere / çok fonksiyonlu pişirici için tamamlayıcı aksesuarları ayrı olarak satın alabilirsiniz.

Çeşitleri, satın alma işlemi ve cihazınızın modeline uyumluluğu hakkında bilgi almak için ülkenizde bulunan Yetkili Servisimiz ile bağlantı kurunuz.

RAM-CL1 – rahat ve güvenli şekilde haznenin çıkartılması için kullanılan maşa. Kaymaz ve haznenin dış yüzeyini çizmez.

RHP-M01 – jambon presi. Et, kümes hayvanlar ve balık gibi malzemelerden baharatlı ve dolgu malzemeli jambon, rulo ve diğer enfes yemeklerin yapılması için kullanılan pres.

RAM-FB1 – sökülebilen saplı derin yağda kızartma sepeti

RB-A523 – yapışmaz kaplamalı hazne (DAIKIN® kaplaması (Japonya). Yüksek kaliteli yapışmaz kaplama, en az miktarda sıvı ve katı yağlar kullanılarak yemeklerin doğal lezzetini koruyacak şekilde pişirmesini sağlar.

RB-C520 – seramik kaplamalı hazne. Geleneksel yapışmaz kaplamalardan farklı olarak, seramik kaplama mekanik etkilere daha dayanıklıdır.

RB-S520 – paslanmaz çelik hazne. Hazır malzemeler haznenin içinde blender ile çırpılabilir.

V. TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazın temizliğine başlamadan önce, tamamen soğuduğundan ve elektrik şebekeden kesildiğinden emin olunuz. İlk kullanımdan önce veya pişirmenin sonucunda oluşan kokuların giderilmesi için haznenin içi ve iç kapağının 9 derecelik sirke ile silinmesi ve yarım limonun «SOUP/BOIL» programında (düdüklü tencere modunda) 15 dakika kaynatılması tavsiye edilir.

Cihazın temizlenmesi için yumuşak bir bez ve bulaşık deterjanı kullanınız. Cihazın kullanımından hemen sonra temizlenmesi tavsiye edilir.

Temizleme için aşındırıcı maddeleri, aşındırıcı kaplamalı süngerleri ve agresif kimyasal maddeleri kullanmayınız. Cihazın gövdesinin suya batırılması veya akan su altında tutulması yasaktır.

Cihazın gövdesinin temizliği ihtiyaca göre yapılır. Pişirme haznesinin temizliğinin her kullanımdan sonra yapılması tavsiye edilir; bulaşık makinesinde yıkanabilir. Temizledikten sonra haznenin dış yüzeyi kurulanmalı. Her kullanımdan sonra iç ve dış parçalardan oluşan buhar tahliye valfinin, lastik contanın ve yoğunlaşmış su haznesinin temizlenmesi tavsiye edilir:

- Kapağın dış yüzeyinde bulunan buhar tahliye valfinin ayar düğmesini yukarıya çekerek çıkarıp temizleyiniz.
- Kapağın iç yüzeyinde bulunan buhar tahliye valfinin koruma kılıfını sökünüz, temizleyip onu ve buhar tahliye valfinin deliğini ılık akar su ile yıkayınız.
- Valfin iç kılıfını yerine vidalayın, valfin ayar düğmesini yerine takıp hafif bastırarak sabitleyiniz.
- Kapağın iç yüzeyinde bulunan lastik contayı yavaşça çıkarınız. Ilık akar su ile yıkayınız. Daha sonra contayı yerine takınız. Lastik conta düzgün bir şekilde takılmalı.
- Kapağın iç kısmında basınç ayarlayıcı kapama vanası bulunmaktadır. Islak sünger ya da mutfak bezi ile valfta ve sızdırmazlık lastiğinde bulunan kirlenmeyi itina ile temizleyiniz.

Cihazın her kullanımından sonra, buhar tahliye valfi ve kapama vanasının temizliğinin yapılması tavsiye edilmektedir.

Yoğunlaşmış su haznesini aşağıya doğru iterek yavaşça ayırınız, yıkayıp yerine takınız.

VI. PİŞİRME TAVSİYELERİ

Farklı gıdaların buharda basınç altında pişirilmesi için tavsiye edilen pişirme süreleri

№	Yemek	Ağırlık, gr / adet	Su hacmi, ml	Pişirme süresi, dakika
1	Dana filetosu (1,5 x 1,5 santim kuşbaşı halinde)	500	500	25
2	Kuzu filetosu (1,5 x 1,5 santim kuşbaşı halinde)	500	500	25
3	Tavuk filetosu (1,5 x 1,5 santim kuşbaşı halinde)	500	500	8
4	Köfte	180 (6 adet)	500	10
5	Balık filetosu	500	500	10
6	Karides (temizlenmiş, haşlanmış ve dondurulmuş)	500	500	5
7	Patates (1,5 x 1,5 santim küpler halinde)	500	500	15
8	Havuç (1,5 x 1,5 santim küpler halinde)	500	500	35
9	Pancar (1,5 x 1,5 santim küpler halinde)	500	500	1 saat 10 dakika
10	Dondurulmuş sebze	500	500	10
11	Yumurta	3 adet	500	10

Tabloda belirtilmiş değerler tahmini olup tavsiye niteliğini taşımaktadır. Gerçek değerler, farklılık göstermek ile birlikte belirli yemek malzemesi çeşidine, tazeliğine ve kullanıcının özel tercihlerine bağlıdır.

Pişirme programlarının karma tablosu (fabrika ayarları)

Program	Kullanma tavsiyeleri	Varsayılan pişirme süresi	Pişirme süresinin zaman aralığı/ ayar adımı	Başlangıç erteleme	Otomatik sıcak tutma
FRY / DEEP FRY	Et, balık, sebze kızartılması; garnitürlerin pişirilmesi; derin yağda kızartma	20 dakika	–	–	–
STEAM/DESSERT	Et, balık ve sebze yemeklerinin pişirilmesi, yarı mamullerin haşlanması; meyve püre, tatlı, reçel yapımı	15 dakika	5 dakika – 25 dakika / 1 dakika	+	+
SOUP/BOIL	Tavuk/et sularının, çorbaların yapılması; sosis, mantı, dondurulmuş yarı mamullerin haşlanması	40 dakika	20 dakika – 50 dakika / 1 dakika	+	+
OATMEAL/GRAIN	Çeşitli sütlü ve sulu mama pişirilmesi; garnitürlerin hazırlanması	12 dakika	8 dakika – 20 dakika / 1 dakika	+	+
BAKE	Kek, bisküvi, börek yapımı; jambon, folyoda et ve balık pişirilmesi	35 dakika	10 dakika – 4 saat / 5 dakika	+	+
STEW/PILAF	Et, balık, sebze yavaş pişirilmesi; pilav çeşitlerinin hazırlanması	30 dakika	15 dakika – 1 saat / 1 dakika	+	+

VII. SERVISE BAŞVURMADAN ÖNCE

Ekranda hata bildirisi	Olası sebebi	Hata sebebinin giderilmesi
E1	Basınç sensörünün hatası.	Cihazı elektrik şebekesinden kesip, soğumasını bekleyiniz. Problem giderilmiyor ise yetkili servise başvurunuz.
E3	Sistem hatası, kontrol paneli veya ısıtma elemanı bozulmuş olabilir.	Yetkili servise başvurunuz.
E5	Cihazın aşırı ısınması	Cihazı elektrik şebekesinden kesip, soğumasını bekleyiniz.

Arıza	Olası sebepleri	Hata sebebinin giderilmesi
Cihaz çalışmıyor.	Şebeke elektriği yoktur.	Şebekeden gelen elektriği kontrol ediniz.
Kapak, hava sızdırmayacak şekilde cihazın gövdesi ile birleşmiyor. Pişirme süresince kapağın altından buhar çıkıyor.	Kapak contası eksik veya yanlış monte edildi.	Contayı doğru monte ediniz.
	Kapak contası kirlidir.	Kapak contasını temizleyiniz.
	Kapak contası deforme olmuş.	Kapak contasını yenileyiniz.
Yemek aşırı yavaş pişiyor.	Elektrik şebekesinde problem var.	Şebekeden gelen elektriği kontrol ediniz.
	Pişirme haznesi ile ısıtma elemanı arasına yabancı nesne girmiştir.	Yabancı nesneyi çıkartınız.
	Pişirme haznesi cihaz gövdesine tam yerleşmedi.	Pişirme haznesini cihaz gövdesine tam olarak yerleştiriniz.
	Isıtma elemanı kirlidir.	Cihazı elektrik şebekesinden kesip soğumasını bekleyiniz. Isıtma elemanını temizleyiniz.

VIII. GARANTİ YÜKÜMLÜLÜKLERİ

Bu ürün için, satın alındığı tarihten başlamak üzere 2 yıl süreli garanti süresi öngörülmüştür. Garanti süresi içinde üretici; her türlü fabrika hatası, kalitesiz malzemeler ya da montaj hatası ile ilgili arızalar çıkması halinde ilgili parçaların tamir yada değiştirim ya da cihazı tamamen değiştirme yükümlülüğünü üzerine alır. Garanti, satın alma tarihi mağazanın mühür ile ve orijinal garanti kuponunda satıcının imzası ile onaylandığı takdirde yürürlüğe girer. İş bu garanti; ürün kullanma kılavuzuna uygun olarak kullanıldığı, tamir edilmediği, sökülmediği, hatalı davranıştan dolayı hasara uğramadığı ve takımının içeriği tamamen muhafaza edildiği zamanda kabul edilir. İş bu garanti, ürünün doğal yıpranması ve sarf malzemelerini kapsamamaktadır (contalar, seramik ve teflon ve diğer kaplamalar, buhar valfi ve aksesuarlar).

Mamulun hizmet ömrü ve ona ait garanti yükümlülüklerinin geçerlilik süresi, satış tarihi veya (satış tarihi belirlenemezse) cihazın üretim tarihinden başlamaktadır.

Cihazın üretim tarihi, mamul gövdesi üzerindeki tanıtma etiketinde yer alan seri numarasında bulunur. Seri numarası 13 işaretten oluşur. 6. ve 7. işaret ayı, 8. işaret cihazın üretim yılını gösterir.

Üretici tarafından belirlenen ürün ürün ömrü, satın alındığı tarihten itibaren 7 yıldır (ürün çalıştırılması, iş bu kullanma kılavuzunda belirlenen talimatlara ve diğer ilgili teknik standartlara uygun olması halinde).

Ambalaj, kullanma kılavuzu ve cihazı, yerel atıklar işleme programına göre işledikten sonra yararlanmalıdır. Bu tür ürünleri diğer evsel atıklarla birlikte atmayınız.

قبل استخدام الجهاز إقرأ تعليمات استخدامه بانتباه وأحفظها بمثابة الدليل. يمدد استخدام الجهاز الصحيح مدة خدمته كثيرا.

تدابير الأمن

⚠ لا يتحمل الصانع المسؤولية عن الأضرار تتسبب من عدم مراعاة متطلبات السلامة وقواعد استخدام الجهاز.

- هذه الألة الكربائية هي عبارة عن جهاز متعدد الأغراض لطبخ الأكل في الظروف المنزلية وقد تستخدمه في شقق، منازل ريفية، غرف الصندوق، غرف عامة الأغراض في محالات ومكاتب وغيرها من ظروف الإستخدام غير الصناعي. يعتبر الإستخدام الصناعي أو غيره من الإستخدام غير المناسب مخالفة شروط استعمال الجهاز المناسب. في هذه الحالة لا يحمل الصانع مسؤولية عن عواقب ممكنة.
- قبل اتصال الجهاز بالشبكة الكهربائية تأكد أن يناسب جهدها بالجهد الإسمي لتغذية الجهاز (أنظر المواصفات التقنية أو لوحة الشركة المصنعة للمنتج).
- استخدم سلك التوصيل المصمم لقدرة الجهاز المستهلكة – قد يأدّي عدم تناسب البارامترات إلى إنقطاع التيار أو التهاب الكابل.
- لا اتصل الجهاز إلا بمأخذ مؤرضة – هذا هو مطالبة الحماية من الضربة الكهربائية. اذا استخدم سلك التوصيل فتأكد أنه مؤرض كذلك.

⚠ إنتباه! يتسخن جسم الجهاز والقدرة والأجزاء المدنية إثناء العمل! احذر! استخدم قفافيز الطبخ. لا انحن على الجهاز عند فتح الغطاء من أجل تجنب السمط عن البخار الحار.

- إخرج الجهاز من بريزة الكهرباء بعد استخدامه واثناء تنظيفه أو نقله. انتشل السلك الكهربائي بيدين جافين وإمسكه بالفيشة ليس بالسلك.

- لا مدّ سلك التغذية الكهربائية في فتحات الأبواب أو بقرب من اجهزة التسخين. تأكد ألّا يتلوى السلك الكهربائي ولا ينطوى ولا يلامس الأشياء الحادة والزوايا وحوافّ الأثاثات.

⚠ اذكر: يمكن الإضرار الصدفي لكابل التغذية الكهربائية أن يأدّي إلى الخلال التي لا تطابق ظروف الضمان وكذلك إلى الضربة الكهربائية. يتطلب الكابل الكهربائي المتضرر تغييرا عاجلا في مركز الخدمة.

- لا ضع الجهاز على السطح الناعم، لا غطّيه إثناء العمل – هذا قد يأدّي إلى تجاوز حد التسخين وعطل الجهاز.
- يمنع استخدام الجهاز في الهواء الطلق – وقوع الماء أو المواد الغريبة داخل جسم الجهاز قد يأدّي إلى أعطله الخطيرة.
- قبل تنظيف الجهاز تأكد من قطع التيار عنه وأنه برد تماما. اتبع تعليمات تنظيف الجهاز بالضبط (الصفحة 141).

⚠ يمنع غمس جسم الجهاز في الماء أو وضعه تحت تدفق الماء!

- لا يتعين الجهاز لاستخدام من قبل الأشخاص (وبينهم الأطفال) والذين ليس لهم معلومات وجبرة لازمة وكذلك المعوقين حركيا، حسيا وعقليا إلّا اذا علّمهم استعمال الجهاز أو راقبهم شخص مسؤول عن أمنهم. يجب أن تراقب الأطفال من أجل منع لعبهم مع الجهاز، مكوناته وكذلك مع عبوته الأصلية. يمنع للأطفال ان يقوم بتنظيف وصيانة الجهاز بدون مراقبة الكبار.
- يمنع إصلاح الجهاز المستقل أو إدخال التغييرات في تصميمه. من الضروري أن يفعل مركز الخدمة المخول كافة الأعمال الخاصة بالخدمة والإصلاح. قد يأدّي العمل غير الصحيح إلى عطل الجهاز، إصابات وإضرار الأملاك.

المواصفات الفنية

موديل..RMC-PM4506E
قدرة..900 فط
جهد..220–240 فولط, 50 هرز
حجم القدرة..4,8 لترات
طلاء القدرة..يمنع المواد من الالتصاق بها
شاشة العرض..الرقمية بالصمامات الضوئية ®DAIKIN
صمام البخار..قابل لنزع
نوع الإدارة..إلكتروني
منظومة الحماية..بأربعة المستويات:

- صمام تصريف البخار
- صمام القفل
- الصمام الحراري
- جهاز استشعار الضغط الزائد

البرامج الأوتوماتيكية

1. (ريزغلا نيزلا في يلق / يلق) FRY / DEEP FRY
2. (تايولح / راخب) STEAM/DESSERT
3. (قلس / ةبروش) SOUP/BOIL
4. (بوبح / ةيبلح ةديصع) OATMEAL/GRAIN
5. (صيمحت) BAKE
6. (محلب رزأ / كيبيست) STEW/PILAF

وظائف

تسخين أوتوماتيكي..حتى 8 ساعات
تدفية الطعام..حتى 8 ساعات
„الإبتداء المؤخر”..حتى 24 ساعة

الطقم

قدر الضغط متعدد الوظائف..قطعة واحدة
القدرة مع طلاء يمنع المواد من الالتصاق بها..قطعة واحدة
صحن الطبخ على البخار..قطعة واحدة
مصبع..قطعة واحدة
ملعقة مفلطحة..قطعة واحدة
مغرفة..قطعة واحدة
كأس القياس..قطعة واحدة
الكتاب „100 وصفة”..قطعة واحدة
تعليمات الإستخدام..قطعة واحدة
كتاب الضمان والخدمة..قطعة واحدة
سلك التغذية الكهربائية..قطعة واحدة

للصانع الحق في تغيير التصميم والطقم وكذلك في مواصفات المنتج الفنية خلال تحسين منتجاته بدون الابلاغ الإضافي الخاص بهذه التغييرات.

تكوين الجهاز A1

1. جسم الجهاز.
2. .ضرعلا ةشاش عم مكحتلا ةحول
3. .زاهجلا لمحل ضباقم
4. زاهجلا ءاطغ
5. .ءاطغلا ضبقم
6. .راخبلا جارخا مامص حاتفم
7. راخبلا جارخا مامص
8. .ةشيفلا عم ةقاطلا كلس
9. .ةيطاطم مادقأب ةدعاقلا
10. .راخبلا ىلع خبطلا نحص
11. .عبصم
12. .سايقلا سأك
13. .ةفرغم
14. .ةحطلفم ةقعلم
15. .اهب قاصتللاا نم داوملا عنمي ءلاطلا عم عزنلل ةلباقلا ةردقلا
16. صمام القفل
17. فثكتملا راخبلا عمجل نازخ

لوحة التحكم A2

1. زر اختيار البرنمج „DEEP FRY / FRY” („قلي / قلي في الزين الغزير”)
2. („تايولح / راخب„) ”STEAM/DESSERT“ جمنربلا رايتخا رز
3. („قلس / ةبروش„) ”SOUP/BOIL“ جمنربلا رايتخا رز
4. .رخؤملا ءادتبلااو خبطلا تقو نييعت دنع راصتخلإا رز – ”-“
5. ءاغلإ ؛كيتاموتولأا نيخستلا و خبطلا جمانرب قافيإ رز – („ءاغلإا/ةيفدت„) ”REHEAT/CANCEL“ .ةيفدتلا ليغشت ؛ةلوعفملا تادادعلإا عيمج
6. .ةيئوضلا تامامصلاب ضرعلا ةشاش
7. („بوبح / ةيبلح ةديصع„) ”OATMEAL/GRAIN“ جمنربلا رايتخا رز
8. („صيمحت„) ”BAKE“ جمنربلا رايتخا رز
9. („محلب رزأ / كيبيست„) ”STEW/PILAF“جمنربلا رايتخا رز
10. .رخؤملا ءادتبلااو خبطلا تقو نييعت دنع ةدايزلا رز – “+„
11. .طغضلا تحت لمعلا شرؤم
12. .رخؤملا ءادتبلإا ةفيظو ليغشت رز – („رخؤملا ءادتبلإا„) “TIMER„

I. قبل بدء الإستخدام

افتح المنتج بحيطة وأخرجه من الصندوق، أمط كافة مواد الحزم وعلامات الإعلان الملصقة باستثناء العلامة الملصقة التي تحتوي على الرقم المتسلسل.

عدم الرقم المتسلسل على الجهاز يحرمكم من حق خدمة الضمان تلقائيا.

نظّف جسم الجهاز بقماش رطب. غسّل القدرة بالماء الدافئ الصابوني. جفّف بدقة. عند الاستخدام الأول(الصفحة 141)

قد تظهر الرائحة الغريبة وهي ليست نتيجة لعطل الجهاز. في هذه الحالة نظّف الجهاز.

إنتباه! يمنع استخدام الجهاز في ظهور أي عطل.

بعد النقل أو التخزين في درجات الحرارة المنخفضة من الضروري ترك الجهاز في درجة حرارة الغرفة 2 ساعة على الأقل قبل التشغيل.

II. إستخدام جهاز طبخ متعدد الوظائف

قبل التشغيل الأول

ضع الجهاز على السطح الصلب المستوي الأفقي ألّا يقع البخار الحار الخارج من صمام البخار على ورق الجدران والطلاء الزخرفية والأجهزة الإلكترونية وغيرها من الأمتعة أو المواد التي قد تعانون من الرطوبة والحرارة العالية.

قبل الطبخ تأكد ألّا توجد أضرار، اماكين منفلقة وغيرها من خلال. يجب أن لا تكون مواد غريبر بين القدرة وعنصر التسخين.

وضع الغطاء

الآلة مجهزة بالغطاء القابل لنزع يتصل بالجسم تماما عند إغلاق. هذا لازم لعمل الجهاز الصحيح.

1. أمسك الغطاء بالمقبض، ضعه على جسم الجهاز كي يقع صمام اخراج البخار على الجانب المعاكس لشاشة العرض.
2. ءاطغلا جيرافت قبطنت ىتح ةعاسلا براقع ةكرحل اسكاعم هردأ ءاطغلاب طغضأ لاو ضبقملاب كسمأ .ءاوتلا نودبو ةيوتسم ةروصب مسجلا ىلع ءاطغلا لزني نأ بجي .(ابيرقت ةجرد 30–20) مسجلاو
3. .فقوتي ىتح ةعاسلا براقع ةكرحل اسكاعم هتراداإب ءاطغلا تبّث

إنتباه! عندما تفتح الغطاء لا أبذل الجهود الزائدة. في حالة الضغط العالي يقفل الغطاء بصورة أوتوماتيكية. إذا ما افتتح الغطاء بدون جهود فأفتح صمام البخار وانتطر حتي يهبط الضغط داخل الجهاز.

ننصح أن تقلي الحواصل والغطاء مفتوح. اذا طلبت وصفة الطبخ فتح الغطاء، ضع الغطاء على الجهاز ولا أثبته.

صمام البخار

يقع صمام اخراج البخار على غطاء الجهاز، يجب أن تضعه في إحدى أوضاع العمل وفقا لطريقة الطبخ المختارة. اذا كان مؤشر مفتاح الصمام:

- في وضع ”CLOSE“ – يحافظ الضغط العالي في حجرة العمل (نظام قدر الضغط)؛
- في وضع ”OPEN“ – يطبخ الطعام عند الضغط العادي (نظام جهاز الطبخ متعدد الوظائف).

بعد انتهاء عملية الطهي تحت ضغط مرتفع يجب فتح صمام البخار حتى يقع تعديل الضغط في فضاء الطهي. عند طبخ اطباق لا تتطلب كميات كبيرة من السوائل (الرز باللحمة وغيرها) يمكن فتح صمام البخار مباشرة بعد انتهاء عملية الطهي. عند طبخ اطباق سائلة او على شكل المعجون تحت الضغط فيجب عندها الانتظار 5-10 دقائق حتى يبرد الجهاز، ثم لا يفتح الصمام الا بعد ذلك. في الصورة المعاكسة هناك خطر قذف السائل الحامي مع البخار المندفع.

إنتباه! عندما تفتح صمام اخراج البخار خلال أو بعد انتهاء الطبخ يمكن أن يخرج البخار الحار بصورة شديدة عمودية. كن حذرا!

استخدام الجهاز في نظام قدر الضغط

اذا انغلق صمام اخراج البخار فتحكم حجرة العمل فيها يضاعف ويحافظ الضغط العالي خلال عمل الجهاز والغطاء مقفول.

قدر الضغط متعدد الوظائف RMC-PM4506E REDMOND مجهز بمنظومة الحماية متعددة المستويات. إذا تجاوزت دلائل درجة الحرارة أو الضغط في جحرة العمل البرامترات المطلوبة فسوف توقف المنظومة عملية الطبخ. عندما ترجع دلائل الى الأرقام العادية يتجدد عملية الطبخ. إذا لم يحدث هذا في الوقت المعين فيقطع الجهاز الخاص دائرة الطاقة الكهربائية ويوقف عمل الجهاز تماما.

إنتباه! يمنع الطبخ في نظام قدر الضغط بدون الماء أو السائل أخر حجمه لا أقل من كأسي القياس.

يمنع استخدام نظام قدر الضغط لقلي الحواصل في الزيت تحت الضغط. يمكنك أن تقلي الخضار المقطقة قطعا صغيرة بالقليل من الدهن أو الزبدة والغطاء مفتوح.

يمنع ملء القدرة بمكونات والماء أكثر من 2/3 حجمها. لمكونات ينتفخ خلال السلق أو يفرز رغوة (سبانخ، ارز، فول، مكرونة، شوشبرك) لا أملأ القدرة أكثر من 1/2 من حجمها.

الوظيفة ”ابتداء مؤخر“

تسمح هذه الوظيفة أن يؤخر عملية الطبخ لمدة من 30 دقيقة حتى 24 ساعة مع خطوة الضبط 30 دقيقة. لا ينصح استخدام وظيفة الإبتداء المؤخر إذا استخدمت الأطعمة القابلة للتلف (أبياض وحليب طري وقشدة ولحم وجبن وآلخ).

1. بعد اختيار برنامج الطبخ أضغط الزر”TIMER” . أضغط الزرين „+” و”–” لتحديد وقت التأخير لإنتداء المرنامج. أضغط وأمسك الزر المناسب لتغيير الرقم السريع.
2. .جمانربلا ءادتبلإ يلزانتلا دعلا أدبي تقولا ديدحت ءاهتنا دعب يناوثلا ضعب
3. .ةددحملا تارتماربلا ءاغللإ ”REHEAT/CANCEL„ رزلا طغضأ

الوظيفة „ابتداء مؤخر „ منيعة في الأنظمة”DEEP FRY / FRY” و”BAKE”.

عندما تحدد وقت تأخير الابتداء خذ بعين الا يبدأ النظام المعين والعد التنازلي لوقت الطبخ إلا بعد بلوغ درجة الحرارة والضغط اللازمة.

ARE

الوظيفة "محافظة الحرارة" ("التسخين الأوتوماتيكي")

تسمح هذه الوظيفة أن تحافظ درجة الحرارة للون الجاهز في نطاق 60–80°C خلال 8 ساعات. تشغل بصورة أوتوماتيكية تعد انتهاء برنامج الطبخ بعد إشارة صوتية ويلتهب مؤشر الزر „CANCEL/REHEAT" وعلى شاشة العرض يبرز عد وقت العمل في هذا النظام في دقائق. أضغط الزر

„CANCEL/REHEAT" لقطع التسخين الأوتوماتيكي. يخمد مؤشر الزر وينتقل الجهاز إلى نظام الإنتظار.

وظيفة "تدفية الطعام"

تسمح أن يدفأ الطعام البريد حتى درجة الحرارة 60–80°C.

1. ضع الحاصل في القدرة، إدخلها في جسم الجهاز، تأكد أنها تلامس عنصر التسخين تماما. إغلق وأقفل الغطاء.
2. ضع مفتاح صمام اخراج البخار في حالة "CLOSE". اتصل الجهاز بالشبكة الكهربائية.
3. اضغط الزر"REHEAT/CANCEL" . يلتهب مؤشر الزر، يبرز عد وقت التدفية في دقائق. يدفأ الجهاز الطعام وسوف يحافظ درجة حرارته خلال 8 ساعات ثم تنقطع التدفية بصورة أوتوماتيكية.
4. اضغط الزر"REHEAT/CANCEL" لتعطيل التدفية. يخمد مؤشر الزر وينتقل الجهاز إلى نظام الإنتظار.

نظام الأفعال العام عند استخدام الجهاز

1. استعد (إقيس) المكونات حسب الوصفة، ضعها في القدرة. اتبع أن يكون جميع المكونات وضمنها السائل تحت الإشارة القصوى على المدرج على سطح القدرة الداخلي.
2. إدخل القدرة في جسم الجهاز، تأكد أنها تلامس عنصر التسخين تماما.
3. إغلق الغطاء تماما وضع صمام البخار في حالة "OPEN" أو "CLOSE" وفقا لبرنامج الطبخ (في برنامج "FRY / DEEP FRY" يطبخ الجهاز والغطاء مفتوح).
4. إتصل الجهاز بالشبكة الكهربائية.
5. اضغط الزر لبرنامج الطبخ المناسب. يلتهب مؤشر الزر.
6. اضغط الزر „+" و"-" لتغيير وقت الطبخ المحدد لكل برنامج. اضغط وأمسك الزر المناسب لتغيير وقت الطبخ السريع.
7. عند الضرورة حدد وقت الإبتداء المؤخر.
8. بعد بعض الثواني بعد انتهاء تحديد البراميترات يبدأ برنامج الطبخ أوتوماتيكيا. يبدأ العد التنازلي بعد بلوغ درجة الحرارة والضغط اللازمة في القدرة.

إذا لم تلحق ادخال وقت الطبخ أو الإبتداء المؤخر فأضغط الزر „CANCEL/REHEAT" وأدخل الإعدادات مرة أخرى.

9. بعد انتهاء البرنامج تصوت الإشارة، يشغل التسخين الأوتوماتيكي ويبدأ عد الوقت الخاص بعمل الجهاز في هذا النظام. أضغط الزر „REHEAT/CANCEL" لقطع التسخين الأوتوماتيكي.
10. أترك الجهاز في الحالة المشغلة خلال 5 دقائق لتخفيض الضغط داخل حجرة العمل.
11. افتح صمام اخراج البخار بدقة وانتظر حتى يتوقف اخراج البخار والهواء الحار من فتحات الصمام. افتح غطاء الجهاز.

إذا كان الغطاء مقفولا بعد انتهاء الطبخ فتأكد أن يفتتح صمام اخراج البخار. أسمح أن يبرد الجهاز خلال بعض الدقائق وحاول فتح الغطاء مرة أخرى.

البرنامج "DEEP FRY / FRY"

ينصح لقلي لحم، خضار، دجاج، أطعمة بحرية، ضمنه في الزين الغزير. الوظيفة „ الإبتداء المؤخر „ وإمكانية تنظيم وقت الطبخ منيعة في هذا البرنامج (وقت العمل 20 دقيقة). يعمل البرنامج عند الضغط العادي ويجب أن يكون الغطاء مفتوحا خلال الطبخ.

إذا أغلقت وثبتت الغطاء فيمكن تشغيل قفل الغطاء الأوتوماتيكي (لا يمكنك أن تراقب عملية القلي بصريا، تحرّك أوتقلب الحاصل). في هذه الحالة أوقف عملية الطبخ، تأكد أن صمام اخراج البخار مفتوح وانتظر حتي يبرد الجهاز وافتح الغطاء. بعد ذلك تستطيع استمرار الطبخ.

إنتباه! خلال الطبخ في البرنامج „DEEP FRY / FRY" يعمل الجخاز عند درجة الحرارة القصوى. قبل الاستخدام المكرر بهذا البرنامج يجب ان يبرد الجهاز تماما إثناء 15 دقيقة تقريبا.

عند قلي في الزيت الغزير

1. أسكب في القدرة المقدار اللازم من الزيت لقلي وفقا للوصفة، إدخلها في جسم الجهاز. تأكد أن تلامس القدرة بعنصر التسخين تماما.
2. اتصل الجهاز بالشبكة الكهربائية والغطاء مفتوح. أضغط الزر „FRY / DEEP FRY". يلهب مؤشر الزر، ثم يبدأ تسخين القدرة.
3. أدخل مقبضا في سلة القلي (في حالة استخدام سلة القلي REDMOND RAM-FB1 تباع منفردا). من أجل ذلك اكبس قاعدة المقبض وادخلها في فتحة السلة الخاصة. يمكنك أن تستخدم سلة القلي في الزيت الغزير المصنوعة من قبل صانع آخرين. فرّ كبس المقبض فيتثبت في الفتحة الخاصة.
4. ضع المكونات المعدة في سلة القلي في الزيت الغزير. بعد الوقت المشار إليه في الوصفة بعد ابتداء البرنامج انزل السلة مع المكونات في القدرة. اكبس قاعدة المقبض وأفصلها كي تترك السلة في القدرة. كن حذرا: الزيت حار جدا!
5. بعد الوقت المشار إليه في الوصفة أخرج المقبض في سلة القلي في الزيت الغزير (أنظر البند 3)، أفرغها قليلا وثبّت على حافة القدرة بواسطة خطاف السلة الخاص. أترك في هذا الوضع أثناء الوقت المعين أن يسيل الزيت.

البرنامج "DESSERT/STEAM"

يتعين لطبخ الخضار والسمك واللحم والأطعمة البحرية وألوان الحمية وألوان نباتية وأطعمة الأطفال وحلويات مختلفة على البخار. من الممكن أن ينظف وقت الطبخ

في النطاق من 5 إلى 25 دقيقة بالخطوة دقيقة واحدة.

يعمل البرنامج تحت الضغط العالي (يجب أن يغلق صمام اخراج البخار خلال الطبخ).
استخدم الصحن الخاص (ضمن طقم الجهاز) لطبخ على البخار:

1. أسكب 300–350 ملغرام من الماء في القدرة.
2. استعد المكونات حسب الوصفة وضعها بصورة مستوية في صحن الطبخ على البخار. أنصب المصبع في القدرة، ضع الصحن عليه.
3. أدخل القدرة في جسم الجهاز، أقبلها قليلا، تأكد أنها تلامس عنصر التسخين تماما.
4. اتبع التعليمات الفصل „نظام الأفعال العام عند استخدام الجهاز".

البرنامج "BOIL / SOUP"

يتعين لطبخ المرقات والشوربات والخشافات وكذلك لسلق السجوق و الشوشبرك وغيرها من أطعمة نصف مصنوعة مجمدة. من الممكن أن ينظف وقت الطبخ في النطاق من 20 إلى 50 دقيقة بالخطوة دقيقة واحدة. يعمل البرنامج تحت الضغط العالي (يجب أن يغلق صمام اخراج البخار خلال الطبخ).

البرنامج "GRAIN/OATMEAL"

يتعين لطبخ عصائد حلبية أو مائية مختلفة. من الممكن أن ينظف وقت الطبخ في النطاق من 8 إلى 20 دقيقة بالخطوة دقيقة واحدة. يعمل البرنامج تحت الضغط العالي (يجب أن يغلق صمام اخراج البخار خلال الطبخ).

التوصيات الخاصة بطبخ العصائد الحلبية في قدر الضغط متعدد الوظائف
استخدم الحليب المبستر يحتوي على دهنية قليلة. تلافيا لتبخر:

- غسل جميع الحبوب الكاملة (ازر، حبوب الحنطة السوداء، جريش الدخن وألخ) بصورة دقيقة؛
- قبل الطبخ أدهن قدرة الجهاز بالزبدة؛
- اتّبع النسب الضبط وقس المكونات حسب الوصفات من كتاب الطبخ الملحق، لا اختصر أو زد مقدار المكونات إلا بالتناسب؛
- إذا تستخدم الحليب الكامل أمزجه بالماء بالنسبة 1:1.

البرنامج "BAKE"

يتعين لتحميص كعك، بقسماط، فطائر وكذلك لشي لحم وسمك في ورق مفضض رقيق، طبخ لحم الجنزير.

من الممكن أن ينظف وقت الطبخ في النطاق من 10 دقائق إلى 4 ساعات بالخطوة 5 دقائق.

يعمل البرنامج تحت الضغط العالي (يجب أن يغلق صمام اخراج البخار خلال الطبخ).
الوظيفة „ الإبتداء المؤخر „ منيعة في هذا البرنامج.

المرنامج "PILAF/STEW"

يتعين لتسبيك لحم وسمك وخضار وكذلك لطبخ أرز بلحم.

من الممكن أن ينظف وقت الطبخ في النطاق من 15 دقيقة إلى ساعة واحدة بالخطوة دقيقة واحدة.

يعمل البرنامج تحت الضغط العالي (يجب أن يغلق صمام اخراج البخار خلال الطبخ).

III. إمكانيات إضافية

- طبخ أطعمة الأطفال
- تعقيم الصحون وأمتعة الصحة الشخصية

IV. لواحق إضافية

يمكنك أن تشتري لواحق إضافية لقدر الضغط متعدد الوظائف على انفراد. وجّه أسئلة متعلقة بتشكيلة متنوعة واشتراء ومطابقتها بموديل جهازك إلى الوكيل المعتمد في بلادك.

RAM-CL1	ملاقيط لإخراج القدرة الأمين والمريح. لا تزلق ولا تخدش سطح الوعاء الداخلي.
RHP-M01	جهاز طبخ الجمبون. مكبس لطبخ الجمبون ولفات وغيرها من أطعمة شهية من لحم ودجاج وسمك مع إضافة عقاقير وأملاء.
RAM-FB1	سلة القلي في الزيت الغزير مع مقبض قابل لنزع.
RB-A523	القدرة مع طلاء يمنع المواد من الالتصاق بها®DAIKIN (اليابان). يسمح طلاء يمنع المواد من الالتصاق أن تطبخ باستخدام قليلا من الزيت الدهون وتحافظ ذوق الطعام الطبيعي.
RB-C520	القدرة مع الطلاء الخزفي.. خلافا لطلاء عادي يمنع المواد من الالتصاق يكون طلاء خزفي أكثر ثباتا لتأثيرات ميكانيكية.
RB-S520	القدرة المصنوعة من فولاذ لا يصدأ. يمكنك أن تخفق المحتويات الجاهزة بالمولف في القدرة مباشرا.

V. تنظيف الجهاز وصيانته

قبل أن تبدأ تنظيف الجهاز تأكد أنه انقطع من الشبكة الكهربائية وبرد تماما. قبل الإستخدام الأول أو لإزالة الروائح بعد الطبخ ننصح أن تمسح القدرة وغطاء الجهاز الداخلي بمحلول الخل 9 في المئة وتغلّي نصف الليمونة خلال 15 دقيقة في البرنامج „BOIL/SOUP” (نظام قدر الضغط).

عندما تنظف الجهاز استخدم قماشا ناعما ووسائل غير كاشطة لغسل الصحون. ننصح ان ينظف الجهاز فورا بعد استخدامه.

STOP يمنع استخدام مواد كاشطة، اسفندات مع الطلاء الخشن الكاشط، وسائل التنظيف الكاشط والمواد الضارة. يمنع غمس جسم الجهاز في الماء أو وضعه تحت تدفق الماء!

ينظّف جسم الجهاز على قدر الحاجة. ننصح أن تنظّف القدرة بعد كل الاستخدام، يمكنك أن تستخدم غسالة الأطباق. أمسح سطحها الخارجي جافا بعد انتهاء التنظيف.

بعد كل استخدام الجهاز ننصح أن تنظف صمام اخراج البخار المحتوي من القسم الخارجي والقسم الداخلي، الشريط المطاطي لمنع التسرب وعلبة الماء المتكثف.

1. أنزع مفتاح صمام اخراج البخار على جانب الغطاء الخارجي بوساطة جره إلى فوق، نظّفه.
2. فك الغطاء الواقي لصمام اخراج البخار على جانب الغطاء الداخلي، نظّفه وغسّله وفتحة صمام اخراج البخار بالماء الساخن السائل.
3. أبرز غطاء الصمام الداخلي في مكانه، ضع مفتاح الصمام في مكانه وثبّت بضغط خفيف.
4. أنزع الشريط المطاطي لمنع التسرب على جانب الغطاء الداخلي. غسّله بالماء الساخن السائل. ضع الشريط في مكانه. يجب اليقف الشريط المطاطي لمنع التسرب بصورة مستوية وبدون التواء.
5. وكذلك على الجانب الداخلي من الغطاء يتموضع صمام القفل للتحكم بالضغط. أزل الأوساخ من الصمام نفسه والحلقة مانعة التسرب بواسطة إسفنجة رطبة أو منديل المطبخ.

ت ينصح بتنظيف صمام تصريف البخار وصمام القفل بعد كل إستخدام للجهاز.

أفصل علبة الماء المتكثف بدقة بواسطة جره ألى تحت، غسّلها وضع في مكانها.

VI. توصيات خاصة بطبخ

ألوقت المنصوح لطبخ الطعام تحت الضغط على البخار

رقم	حاصل	وزن، غرام/مقدار	مقدار الماء، ميليغرام	وقت الطبخ، دقائق
1	لحم بقري (لحم متن ذبيحة، مقطوعة كأكعاب 1,5 x 1,5 سم)	500	500	25
2	لحم الضأن (لحم متن ذبيحة، مقطوعة كأكعاب 1,5 x 1,5 سم)	500	500	25
3	دجاج (لحم متن ذبيحة، مقطوعة كأكعاب 1,5 x 1,5 سم)	500	500	8
4	كرات لحم مفرومة/ أضلاع	180 (6 وحدات) / 450 (3 وحدات)	500	12 / 10
5	سمك (متن ذبيحة)	500	500	10
6	براغيث سلاطة (مقشورة، مسلوقة ومجمدة)	500	500	5
7	بطاطس (مقطوع كأكعاب 1,5 x 1,5 سم)	500	500	15
8	جزر (مقطوع كأكعاب 1,5 x 1,5 سم)	500	500	35 دقيقة
9	بنجر (مقطوع كأكعاب 1,5 x 1,5 سم)	500	500	ساعة واحدة و 10 دقائق
10	خضار (سريعة تجميدا)	500	500	10
11	بيض على البخار	3 وحدات	500	10

تكون أرقام الجدول عامة واستشارية. قد تختلف عن ارقام واقعة وتتعلق بالنوع الخاص للحاصل، طراءته وتفضيلاتك الشخصية.

الجدول المجمل لأنظمة الطبخ (إعدادات المصنع)

برنامج	توصيات الإستخدام	وقت الطبخ المحدد	نطاق وقت الطبخ / خطوة التحديد	إبتداء مؤخر	وظيفة التسخين الأوتوماتيكي
DEEP FRY / FRY	قلي لحم، سمك، خضار؛ طبخ مجملات الأكل؛ طبخ في الزيت الغزير	20 دقيقة	--	--	--
DESSERT/STEAM	طبخ ألوان لحم وسمك وخضار، سلق أطعمة بصف مصنوعة؛ طبخ فواكه مهروسة، حلويات، مربيات	15 دقيقة	5 دقائق – 25 دقيقة / دقيقة واحدة	+	+
BOIL/SOUP	طبخ المرقات والشوربات سلق السجوق و الشوشبرك وغيرها من أطعمة نصف مصنوعة مجمدة	40 دقيقة	20 – 50 دقيقة / دقيقة واحدة	+	+
GRAIN/OATMEAL	طبخ عصائد حلبية أو مائية مختلفة؛ طبخ مجملات الأكل	12 دقيقة	8 – 20 دقيقة / دقيقة واحدة	+	+
BAKE	تحميص كعك، بقسماط، فطائر، طبخ لحم الجنزير، شي لحم وسمك في ورق مفضض رقيق	35 دقيقة	10 دقائق – 4 ساعات / 5 دقائق	–	+
PILAF/STEW	تسبيك لحم وسمك وخضار طبخ أرز بلحم من أنواع مختلفة	30 دقيقة	15دقيقة–ساعةواحدة/دقيقةواحدة	+	+

VII. قبل توجيه إلى مركز الخدمة

إشارة الخطاء على شاشة العرض	أعطال محتملة	إزالة الخطاء
E1	خطاء مستعشر الضغط	أقطع الجهاز من الشبكة الكهربائية، إسمح له أن يبرد. أغلق الغطاء تماما. إذا بقيت المشكلة فوجّه ألى مركز الخدمة المفوض.
E3	خطاء المنظومة، يمكن تعطل لوحة التحكم أو عنصر التسخين.	وجّه ألى مركز الخدمة المفوض.
E5	تسخين الجهاز الزائد	أقطع الجهاز من الشبكة الكهربائية، إسمح له أن يبرد.

عطل	سبب محتمل	إزالة العطل
لا يشغل	ليست طاقة في الشبكة الكهربائية.	راقب جهد الشبكة الكهربائية.
لا يتصل الغطاء بجسم الجهاز تماما. يخرج البخار من الغطاء خلال الطبخ.	ليست حلقة منع التسرب في غطاء الجهاز أو وضعت التواءا	ضع الحلقة بصورة صحيحة.
	توسخت حلقة منع التسرب في غطاء الجهاز.	نظّف الحلقة.
	تشويه حلقة منع التسرب.	استبدلها بحلقة جديدة.
يطبخ لون الطعام طويلا جدا.	تغذية كهربائية متقطعة	راقب الجهد في الشبكة الكهربائية.
	وقعت مادة غريبة بين القدرة وعنصر التخسين.	أزل المادة الغريبة.
	تقف القدرة في خسم الجهاز بصورة غير مستوية.	ضع القدرة بصورة مستوية بلا التواء.
	توسخ عنصر التسخين	أقطع الجهاز من الشبكة الكهربائية، إسمح له أن يبرد. نظف عنصر التسخين.

VIII. إلتزامات الضمان

يقدم الضمان لهذا الجهاز- سنتان إثنتان(2) ا منذ يوم اشترائه. خلال فترة الضمان يلتزم الصانع أن يزيل بطيقة الإصلاح،

تبديل الأجزاء أو استبدال المنتج كله اي أخطاء تصنيعية تسببت من سيء جودة المواد أو التجميع. لا يصبح الضمان نافذا إلا في حالة اثبات تاريخ البيع بختم المحل التجاري وتوقيع البائع على قسيمة الضمان الأصلية.

عمر الخدمة للجهاز وصلاحية التزامات التأمين من تاريخ البيع أو من تاريخ انتاج الجهاز (اذا تثبيت تاريخ البيع غير محتمل).

من الممكن أن تجد تاريخ انتاج الجهاز في الرقم المتسلسل وهو في العلامة الفارقة على جسم المنتج. يتكون الرقم المتسلسل من 13 رمزا. يدل الرمز السادس (6) والرمز السابع (7)على الشهر والرمز (8) الثامن على عام الإنتاج للجهاز.

لا يعترف هذا الضمان إلا إذا استخدم الجهاز حسب تعليمات الإستخدام، لم يصلح ولم يفك التجميع ولم يضرر بسبب المعالجة غير الصحيحة وكذلك حفظ مجموعت المنتج تماما. لا يشمل هذا الضمان الاستهلاك الطبيعي للمنتج والمواد المستهلكة (مرشحات ومصابيح وطلاء خزفي وفلوري وألخ).

من الضروري ان ينتفع العبوة ودليل المستخدم وكذلك الجهاز نفسه حسب البرنامج المحلي الخاص بمعالجة النفايات. لا اقذف هذه المنتجات مع النفايات المنزلية العادية.

© REDMOND INDUSTRIAL GROUP. ALL RIGHTS RESERVED. 2014
Reproduction, transfer, distribution, translation or other reworking of this document or any part thereof without prior written permission of REDMOND INDUSTRIAL GROUP is prohibited.

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

RMC-PM4506E-UM-3