

# REDMOND

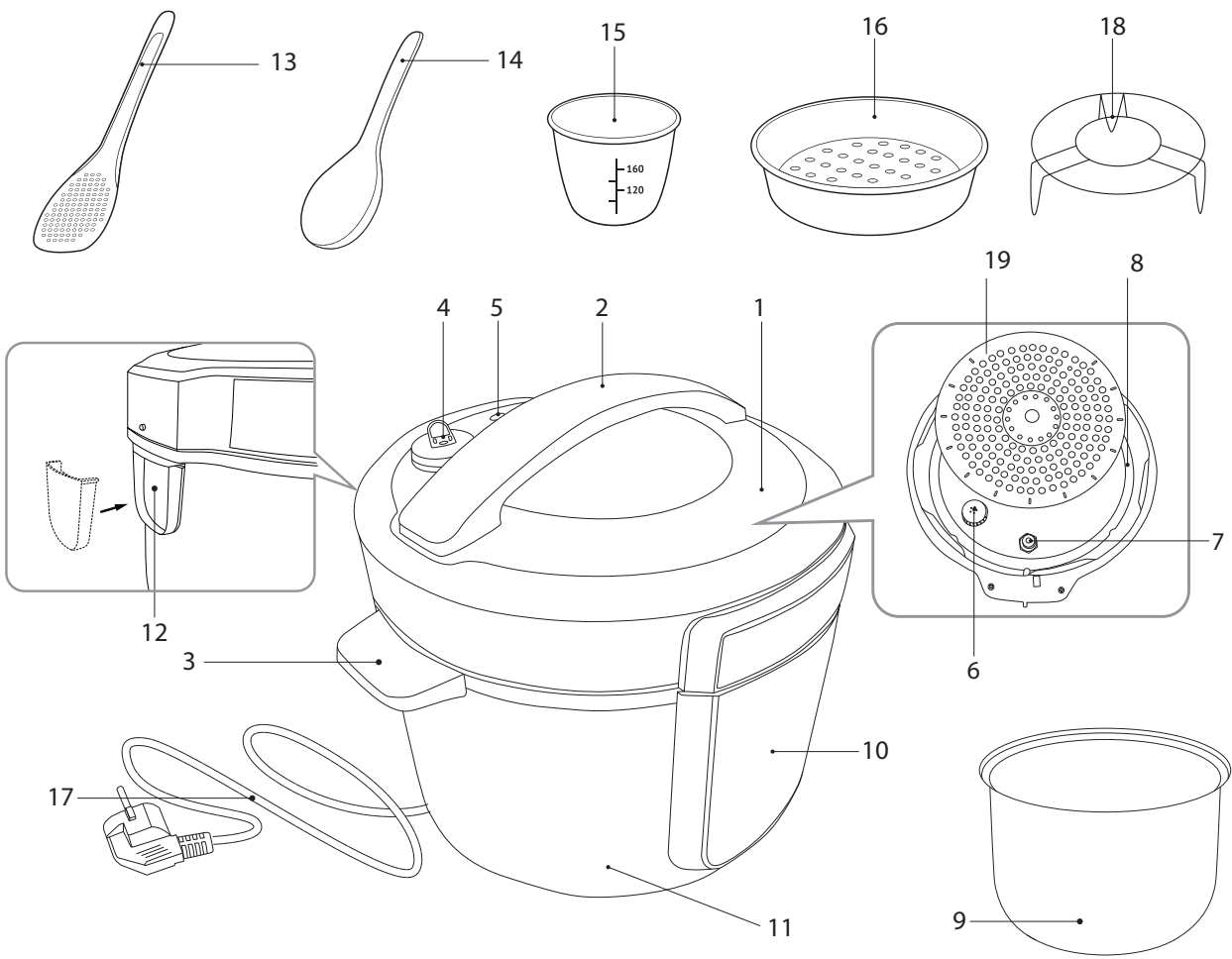
Electric Pressure Cooker  
RMC-PM381E

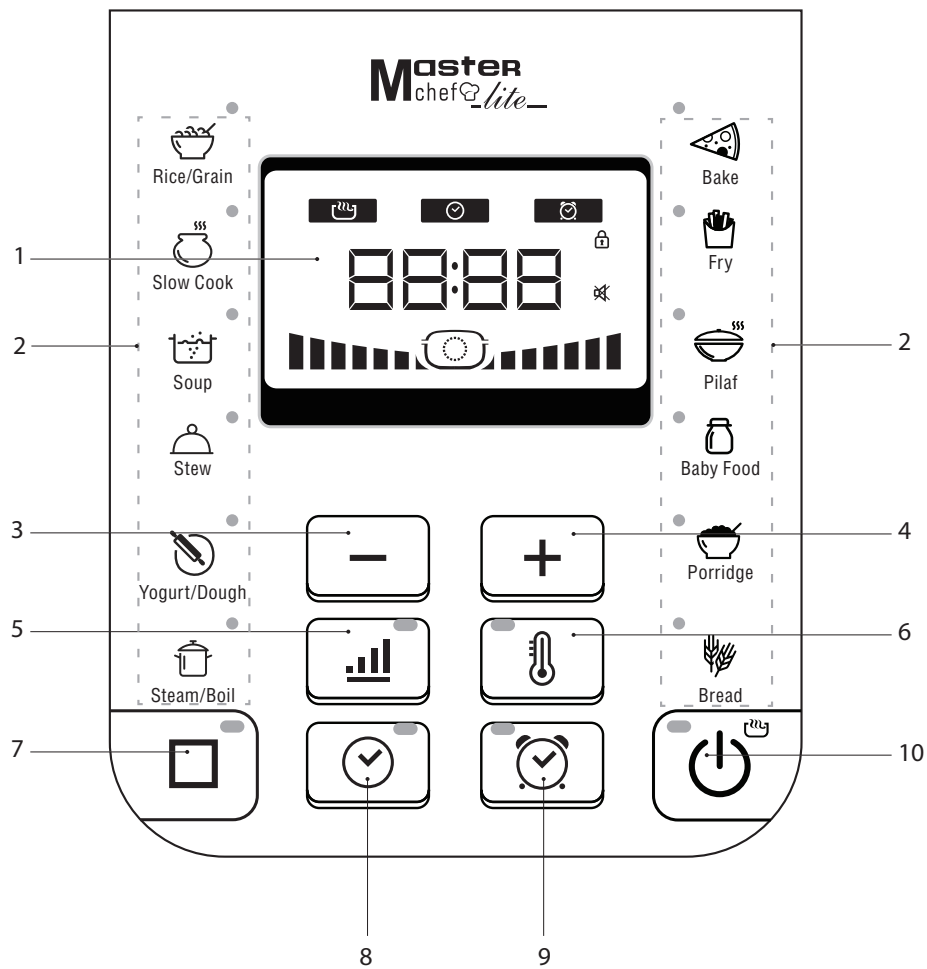


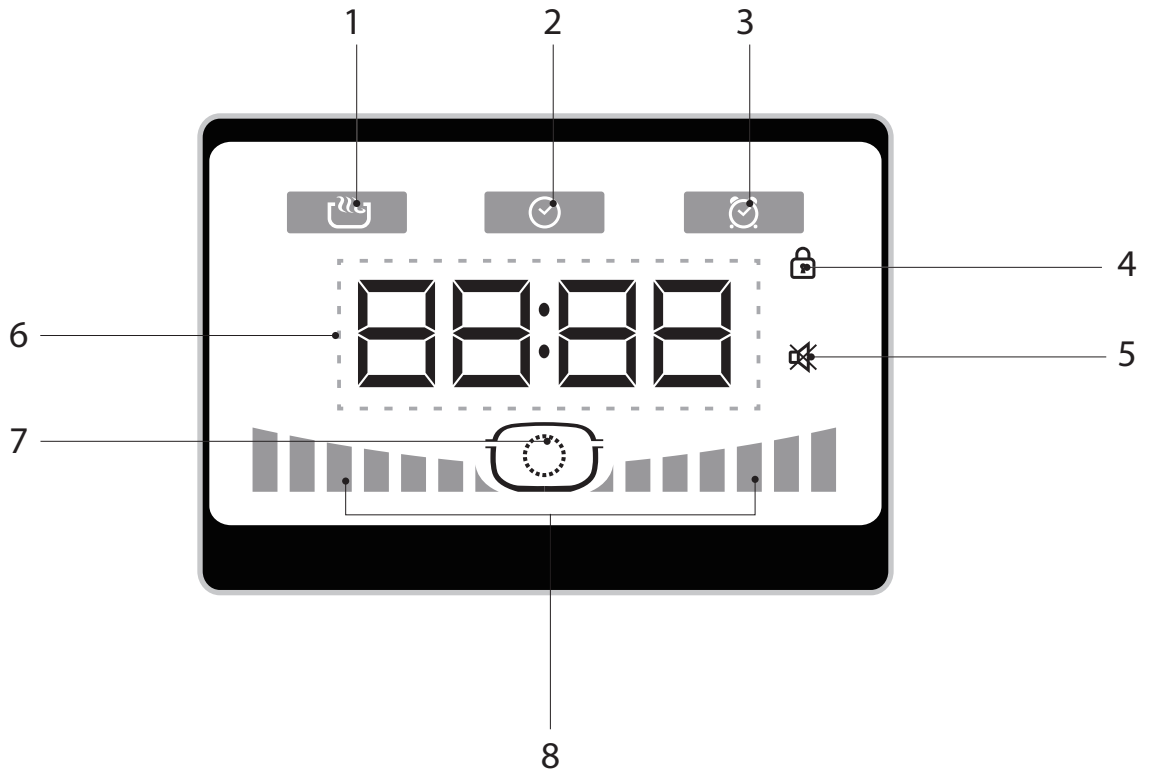
User manual


GBR	6
FRA	13
DEU	21
ITA	29
ESP	37
PRT	45
DNK	53
NOR	60
SWE	67
FIN	74
LTU	81
LVA	88
EST	95

ROU	102
HUN	109
HRV	116
SVK	123
SVN	130
CZE	137
POL	144
SRB	152
GRC	159
BGR	169
RUS	177
UKR	185







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

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

- The manufacturer shall not be 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 for nonindustrial use in household and similar spheres of application. Industrial application or any other misuse will be regarded as violation of proper service conditions. Should this happen, manufacturer is not responsible for possible consequences.
- Before plugging in the appliance ensure that the circuit voltage matches operating voltage of the appliance (see technical specifications or manufacturer's plate on the appliance).
- Use an extension cord designed for power consumption of the appliance as the parameter mismatch may result in a short circuit or fire outbreak.
- The appliance must be grounded. Connect the appliance only to a properly installed power point. Failure to do so may result in the risk of electrical shock. Use only grounded extension cords.

**STOP** *CAUTION! While in use the appliance heats up! 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 burns, do not lean over the appliance while opening the lid.*

- Unplug the appliance after use, before cleaning or moving. Remove the power cord with dry hands holding it by the plug, not cord.

- Do not place the cord in doorframes or by heat sources. Do not twist or bend the power cord, ensure it is not in contact with sharp objects, corners and edges of furniture.

**STOP** *PLEASE, NOTE: damaging the cord may lead to a failure that will not be covered by the warranty. If the cable is damaged or requires replacing, contact an authorized service center to have the cord replaced.*

- Never place the device on soft surfaces or cover it 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 when cleaning the unit.
- Always keep the steam release valve, pressure control valve, O-ring inside of lid, condensate collection container in clean and serviceable conditions. Do not plug in the device, if there are damages, blocks, deformations of valves, inner lid and O-ring or if the condensate collection container is full. When replacing O-ring by yourself, use only spare O-ring included into the delivery set of the device.
- When cooking food under pressure, ensure that the bowl is filled with water or other liquid of not less than 1/5 of bowl volume.

**STOP** *DO NOT fry and bake under high pressure!*

- To avoid blockage of the steam release valve, fill the bowl with products and water of not more than 4/5 of the bowl volume. When boiling the products capable to swell up in hot water or produce the foam – not more than 3/5 of the bowl volume.

**STOP** *DO NOT start the cooking program under high pressure if the device lid is not completely locked!*

- When opening the steam release valve during or after cooking process, a strong vertical flow of hot steam is possible. Do not lean over the lid and keep hands away from the valve holes during its opening.
- Once the pressure in the working chamber is increased, the lid lock system is activated automatically. Do not open the device lid without preliminary normalizing the pressure in the working chamber.
- Once the liquid and pureed dishes are cooked, let the device cool for 5 to 10 minutes prior to release the pressure in order to avoid escaping of hot liquid through the steam release valve.
- Open the device lid using only the installed plastic handle. Lift the device only using the special handles placed at the frame sides and only when power supply is off.

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

- This appliance can be used by children over 8 y.o. and physically or mentally challenged persons or as well as those who lack experience and knowledge only provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Keep the appliance and the power cord out of reach of children under 8 y.o. Cleaning and maintenance should not be performed by children without supervision.
- Keep packaging (film, foam plastic and other) out of reach of children as they may choke on them.
- No kind of modification or adjustment to the product is not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service center. Failure to do so may result in the device breakage, property damage or physical injury.

**STOP** *CAUTION! Do not use the appliance in case any defect has been noticed!*

### Technical Specifications

Model.....	RMC-PM381E
Power.....	900 W
Voltage.....	220-240 V, 50/60 Hz
Electrical safety.....	class I
Bowl capacity.....	5 L
Bowl coating.....	non-stick
Display.....	LED
Steam valve.....	removable
Lid.....	removable
Overall dimensions.....	290 × 330 × 300 mm
Net weight.....	4.7 kg
Safety system.....	4 safety features:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• steam release valve</li> <li>• shutoff valve</li> <li>• thermal fuse</li> <li>• excess pressure sensor</li> </ul>

### Automatic programmes

#### Pressure cooker mode:

RICE/GRAIN  
SLOW COOK  
SOUP  
STEW  
PILAF  
STEAM/BOIL

#### Multicooker mode:

YOGURT/DOUGH  
BAKE  
FRY  
BABY FOOD  
PORRIDGE  
BREAD  
EXPRESS

### Functions

MASTERCHEF LITE (changing the cooking temperature and time during cooking process).....	yes
Keep Warm.....	up to 12 hours
Keep Warm mode disabled in advance.....	yes
Reheat.....	up to 12 hours
Time Delay.....	up to 24 hours
Audible signals disabled.....	yes
Control panel lock.....	yes

### Packaging Arrangement

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

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

**Device Assembly (A1, p. 3)**

- |                                |                            |
|--------------------------------|----------------------------|
| 1. The lid                     | 11. Housing                |
| 2. Lid handle                  | 12. Condensation collector |
| 3. Carrying handle             | 13. Stirring paddle        |
| 4. Removable steam valve       | 14. Serving spoon          |
| 5. Shutoff valve               | 15. Measuring cup          |
| 6. Steam valve safety cap      | 16. Steaming container     |
| 7. Shutoff valve rubber        | 17. Power cord             |
| 8. O-ring                      | 18. Trivet                 |
| 9. Bowl with non-stick coating | 19. Removable inner lid    |
| 10. Control panel with display |                            |

**Control panel (A2, p. 4)**

1. Display
2. Automatic cooking programmes buttons
3. button – to decrease the value, reverse switching between cooking programmes
4. button – to increase the value, direct switching between cooking programmes
5. button – to adjust the operating pressure in pressure cooker programmes
6. button – to switch to temperature adjustment mode
7. button – to enable/disable Reheat function; to interrupt the cooking programme operation, to clear the previous settings
8. button – to switch to the cooking time adjustment mode
9. button – to switch to Time Delay adjustment mode
10. button – to enable the adjusted cooking mode, to enable/disable Keep Warm function

**Display (A3, p. 5)**

1. Keep Warm/Reheat mode indicator
2. Cooking mode/cooking time adjustment mode indicator
3. Time Delay mode indicator
4. Main lid locked indicator
5. Disabled audible signals indicator
6. Time/temperature value indicator
7. Pressure indicator
8. Waiting to access operating parameters indicator / pressure level indicator

**I. PRIOR TO FIRST USE**

Carefully remove the multicooker and its accessories from the packaging. Dispose of all packaging materials.

*Keep all warning labels, including the serial number identification label located on the housing. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits!*

*After transportation or storage at low temperatures allow the appliance to stay at room temperature for at least 2 hours before using.*

Wipe the housing of the appliance with a soft, damp cloth. Rinse the inner bowl with warm soapy water and dry thoroughly. An odour on first use of the appliance is normal and does not indicate a malfunction. In such case, clean the appliance, following "Cleaning and Maintenance".

Place the appliance on a hard, even, horizontal surface so that the steam from the valve will not come into contact with wallpaper, decorative coverings, electronic devices or other items or materials which could be damaged by high humidity or temperatures. Before use, make sure there are no chips or other defects on the outside or visible inside parts of the multicooker. There should be nothing caught between the bowl and the heating element.

**ATTENTION!** *Do not lift the appliance by the handle to open the lid.*

*Do not switch on the device without the bowl installed or with empty bowl inside. In case of accidental start of a cooking program, it may result in critical overheating or damage of the anti-stick coating. Before frying, pour inside a little vegetable or sunflower oil.*

**II. OPERATION**

**Lid Locking**

When locking, the device lid is tightly closed and sealed with the frame that enables develop high pressure inside the working chamber.

When the pressure inside the chamber is above atmospheric pressure, the lid is locked automatically. If the lid does not open freely upon completion of cooking, the pressure inside the working chamber is still too high. Let the device cool for several minutes, then set the steam release valve into the Open position to normalize the pressure in the bowl.

**ATTENTION!** *The device heats up during operation! Do not touch the metal parts during and after the cooking process. Before moving the device, ensure that it is cooled down completely. Move the device holding it by the frame.*

**Safety System**

REDMOND RMC-PM381E Electric Pressure Cooker is equipped with the multi-level safety system. If temperature and/or pressure in chamber exceed the permissible limits, the system normalizes these characteristics automatically without interruption of cooking process. If this fails to happen for a certain period of time, the operation of Electric Pressure Cooker is stopped, and the device gives 6 short audible signals.

In case of interruption of the cooking process in the pressure cooker mode by pressing the button (or de-energizing the device while running a program), let the device cool for several minutes, then set the steam release valve into the Open position to normalize the pressure in the bowl. Once the pressure in the working chamber is normalized, open the device lid.

**Disabling Audible Signals**

It is possible to enable/disable the audible signals in any operation mode of the device (except for setting the program before start). For this purpose, press and hold the button for several seconds. If the audible signals are disabled, the indicator lights up on the display.

**Control panel lock**

In order to ensure additional safety, the device control panel is provided with lock function that prevents accidental pressing of the buttons.

To enable/disable the control panel lock in any operation mode (except for setting a program before start), press the button and hold it while pressing the button, keep holding both buttons for several seconds. The device gives long audible signal. Once the panel is locked, the indicator lights up on the display.

**Setting Cooking Time**

REDMOND RMC-PM381E Electric Pressure Cooker is provided with an option to set cooking time for each program manually, except for EXPRESS program. The change increments and the possible range of the set time depend on the cooking program selected.

After selecting an automatic program, press the button to set the cooking time. The hour value on the display starts to blink. Press the and buttons to set the desired hour value. Press the button to save the entered changes and to go to the minute value setting. Set the minute value in the same manner.

Do not press any button on the panel for several seconds. The changes are saved automatically. To return to the hour value setting before autosave, press the button again.

The hour and minute values are changed independently of each other. To quickly change a value, press and hold the desired button.

**Setting Cooking Temperature**

When using the multicooker mode programs (except for the EXPRESS program), it is possible to change the cooking temperature manually in the range of 35 to 180°C with an increment of 1°C.

After selecting an automatic program, press the button to set the cooking temperature. The default temperature value on the display starts to blink.

Press the and buttons to set the desired value. Once the maximum/minimum value is achieved, the setting starts from the beginning/end of the range. For rapid change of a value, press and hold the appropriate button.

Do not press any button on the panel for several seconds. The changes are saved automatically. The display returns to indication of the cooking time.



**i** To protect against overheating, the maximum running time of a program is limited to 2 hours when the cooking temperature is set above 150°C.

### Setting Pressure Level

When using the pressure cooker mode programs, it is possible to change the pressure level manually. Press the button to go to the pressure setting. The indicator and pressure level scale on the display start to blink. Use the and buttons to adjust the pressure. The number of marks on the pressure level scale changes symmetrically. Once the maximum/minimum value is achieved, the setting starts from the beginning/end of the range. For rapid change of a value, press and hold the appropriate button.

Do not press any button on the panel for several seconds. The changes are saved automatically. The display returns to indication of the cooking time value, the pressure indicators stop blinking.

Once an automatic program starts up, the pressure level indicator blinks until the device achieves the installed working characteristics. The pressure level scale is gradually completed up to the installed value. After achieving the working characteristics, both indicators continue to light until the end of cooking process.

### Time Delay function

The Time Delay function enables setting of the time interval after which a cooking program starts. The time may be set in the range of 1 minute to 24 hours with an increment of 1 minute.

After selecting an automatic cooking program, press the button to set the delay time. The indicator lights up, the hour value on the display starts to blink. Press the and buttons to set the desired hour value. Press the to save the entered changes and to go to the minute value setting. Set the minute value in the same manner. Do not press any button on the panel for several seconds. The changes are saved automatically. To return to the hour value setting before autosave, press the again. After autosave, the indicator goes off, the indicator lights up and the display returns to the indication of cooking time. To see the time delay value, press the .

The hour and minute values are changed independently of each other. Once the maximum/minimum value is achieved, the setting starts from the beginning/end of the range. For rapid change of a value, press and hold the appropriate button.

**i** The Time Delay function is not available when using the FRY and EXPRESS programs.

When the Time Delay function is active, the indicator of selected program and indicator light up, the minute countdown timer is indicated on the display and the indicator lights up (if the Keep Warm function is active). To see the time of cooking program, press the .

Once the function work is over, the device gives three short audible signals and selected cooking program starts.

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

### Keep Warm

This function automatically activates at the end of the cooking cycle and keeps the food warm at 70-75°C for 12 hours. When Keep Warm is active, the button indicator and indicator light up and the display indicates the direct time count of running in this mode.

If necessary, the Keep Warm may be disabled by pressing the .

**i** The Keep Warm function is not available when using the YOGURT/DOUGH and EXPRESS programs.

### Preliminary Disabling of Keep Warm

Enabling the Keep Warm upon completion of a cooking program is not always desirable. Taking into account this fact, REDMOND RMC-PM381E Electric Pressure Cooker provides an option to timely disable this function while running of the main cooking program. For this purpose, while running of a program press the , the indicator goes off. To enable the Keep Warm again, press the once again ( indicator lights up).

**i** For users' convenience, the Keep Warm is disabled automatically without option to enable it manually when the cooking temperature is set below 80°C. While running a program, the temperature is set above 80°C, the Keep Warm enables automatically.

### Reheat

REDMOND RMC-PM381E Electric Pressure Cooker can be used to reheat cold dishes. Proceed as follows:

1. Put all products to the bowl, install the bowl into the device frame.

2. Close the lid, connect the device to electrical outlet.
3. Press the button. The button indicator and indicator light up, the timer begins to count the heating time. Once the temperature achieves 70°C, the device gives two short audible signals.

The device reheats the dish up to 70-75°C and keeps it hot for up to 12 hours. If necessary, reheat can be stopped by pressing the button. The indicator goes off and the device goes to the standby mode (--- on the display).

**i** Thanks to the Keep Warm and Reheat functions, the Electric Pressure Cooker can keep a product hot for up to 12 hours. However, it is not recommended to leave a dish hot for more than 2-3 hours since sometimes this may result in change of its taste.

### MASTERCHEF LITE Function

The MASTERCHEF LITE function enables changing of cooking time and temperature when running automatic programs in the multicooker mode (except for EXPRESS program). The range and increment of cooking time depend on the selected program. The temperature range is from 35 to 180°C with an increment of 1°C.

**i** When the Time Delay function is enabled, the MASTERCHEF LITE function is not available.

**i** The MASTERCHEF LITE function can be especially useful when cooking upon complex recipes that require a combination of different cooking programs (e.g. stuffed cabbage, beef Stroganoff, soups and pasta to different recipes, fruit preserves, etc).

### To change cooking temperature:

1. When a cooking program runs, press the button. The temperature value on the display starts to blink.

**i** When making further temperature change, the latest set value is displayed.

2. Press the and buttons to set the desired value. Once the maximum/minimum value is achieved, the setting starts from the beginning/end of the range. For rapid change of a value, press and hold the appropriate button.
3. Do not press any button on the control panel for several seconds. The changes are saved automatically.

**i** To protect against overheating, the maximum running time of a program is limited to 2 hours when the cooking temperature is set above 150°C.

When changing the cooking time while achieving the working characteristics (if it is provided by the factory settings), the preheating process is interrupted. The countdown of a program running starts. Changing of cooking time does not influence on the process of preliminary heating.

### To change cooking time:

1. When a cooking program runs, press the button. The hour value on the display starts to blink.
2. Press the and buttons to set the desired hour value. Press the to save the entered changes and to go to the minute value setting. Set the minute value in the same manner. Do not press any button on the panel for several seconds. The changes are saved automatically. To return to the hour value setting before autosave, press the again. The hour and minute values are changed independently of each other. To quickly change a value, press and hold the desired button.
3. Do not press any button on the control panel for several seconds. The changes are saved automatically.

**i** If you set the cooking time to 00:00, the program stops running.

### General Procedure for Using Automatic Programs

**STOP** **IMPORTANT!** When using the water boiling device (for example, when boiling products), DO NOT set the cooking temperature above 100°C. It may result in overheating and failure of the device. For the same reason, DO NOT use the BREAD, FRY and BAKE programs to boil water.

1. Prepare (measure) the necessary ingredients.
  2. Put the ingredients in the bowl in accordance with the cooking program and install the bowl it into the frame. Ensure that all ingredients, including liquid, are below the maximum mark on the inner surface of the bowl. Ensure that the bowl is aligned properly and is in tight contact with the heating element.
  3. Close the device lid and turn it anticlockwise against stop.
- ⚠** **ATTENTION!** If you cook at high temperatures with much vegetable oil, always leave the device lid open.
4. For cooking in the pressure cooker mode, bring the steam valve to the Close positions, in the multicooker mode – to the Open position.

- Connect the device to electrical outlet.
- To select an automatic cooking program, press the relevant button on the control panel. It is possible to select a cooking program by pressing the **+** and **-** buttons. The programs are switched circle-wise, the indicator of selected program lights up.
- If necessary, change the default cooking time.
- If necessary, change the cooking temperature (for multicooker mode programs) or pressure level (for pressure cooker mode programs).
- If necessary, set the start delay time.

**i** The characteristics may be changed in any order.

When pressing the **⏸** button on any setting stage, the program with the entered characteristics starts.

- Press the **⏸** button to start a cooking program. Depending on the cooking program selected, countdown starts after or upon achievement of the necessary temperature and pressure in the bowl.

**i** In some automatic programs, the set cooking time counting starts only after the device has reached the set operation temperature. For example, in the STEAM/BOIL program the countdown starts only after water is boiled and sufficient dense steam in the bowl is formed.

While achieving the set characteristics, the **⊙** and **▲** indicators blink, and the pressure level scale is filled up. When using the pressure cooker mode programs, the pressure level scale is filled up to the set pressure value. Once the working characteristics are achieved, the device gives an audible signal. The **⊙** indicator stops blinking, **▲** indicator and pressure level scale go off or light up continuously if the program runs under pressure.

- Three short audible signals notify that a cooking program is finished. Once the program running/Keep Warm is over, "End" inscription appears on the display for several seconds.
- When using the pressure cooker mode programs, upon completion of cooking let the device cool for several minutes. Then bring the steam valve to the Open positions to normalize the pressure in the working chamber.

**i** Press the **⏸** button to cancel the entered program, interrupt the cooking process or Keep Warm.

**STOP** DO NOT:

- fill the bowl with products and water over the maximum mark on the inner surface of the bowl;
- cook in the pressure cooker mode without adding water or other fluid (min. required fluid level is 2 measuring cups);
- use the pressure cooker mode to fry products on oil.

**📖** To obtain a high-quality result, you are suggested to use the recipes for cooking from the cookbook attached to the pressure multicooker, designed specifically for this model. Relevant recipes can also be found on the website [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

**Table of Default Settings**

Programme	Recommendations for use	Default time	Adjustment range/ increments	Under-pressure cooking	Time Delay	Waiting to access operating parameters	Keep Warm
RICE/GRAIN	Cooking whole and crushed grains, and various side dishes	0:10	1 min - 2 h / 1 min	✓	✓	✓	✓
SLOW COOK	Cook baked milk, canned meat, fore shank, meat jelly and aspic	1:00	1 min - 5 h / 1 min	✓	✓		✓
SOUP	Cook different types of soups and broths	0:20	1 min - 4 h / 1 min	✓	✓		✓
STEW	Make meat, fish, vegetable, side and multicompnent dishes stews	0:20	1 min - 4 h / 1 min	✓	✓		✓
YOGURT/ DOUGH	Cook different yogurts, proofing dough	8:00	10 min - 12 h / 1 min		✓		

Programme	Recommendations for use	Default time	Adjustment range/ increments	Under-pressure cooking	Time Delay	Waiting to access operating parameters	Keep Warm
BABY FOOD	Cook baby food	0:10	1 min - 4 h / 1 min		✓		✓
PORRIDGE	Cook porridges with milk	0:20	1 min - 4 h / 1 min		✓		✓
STEAM/BOIL	Steam meat, fish, vegetables and other foods	0:10	1 min - 2 h / 1 min	✓	✓	✓	✓
BAKE	Baking cakes, pies, puff, and yeast pastry	1:00	1 min - 4 h / 1 min		✓		✓
FRY	Frying meat, fish, vegetables and multicompnent meals	0:18	1 min - 1 h / 1 min			✓	✓
PILAF	Cook meat, fish, poultry, and vegetable pilafs	0:20	1 min - 3 h / 1 min	✓	✓		✓
BREAD	Make bread from rye and wheat flour (including dough proofing stage).	3:00	1 min - 4 h / 1 min		✓		✓
EXPRESS	Quick cook rice, fluffy water porridge. Press and hold the <b>⏸</b> button for several seconds to start a program in standby mode. <b>⊙</b> appear on the display						

Automatic shut-off after complete boiling of water

### III. COOKING TIPS

#### Recommended Steam Times for Different Foods

Meal	Weight, g / Quantity, pcs.	Water, ml	Cooking time, min
Pork/beef fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	30/40
Mutton fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	40
Chicken fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	20
Meatballs/cutlets	500	800	25/40
Fish (fillet)	300	800	15
Seafood mix (frozen)	300	800	5
Potatoes (cut into 4 pieces)	500	800	20
Carrots (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	35
Beet (cut into 4 pieces)	500	1500	90
Vegetables (frozen)	500	800	5
Eggs	5 шт.	800	10

**i** Please note that these are only approximate guidelines. Steaming times may vary, depending on the quality of foods and your personal preferences.


### Recommendations for Using Temperature Modes

Temperature, °C	Recommendations for use	Temperature, °C	Recommendations for use
35	Proofing dough, cooking vinegar	110	Sterilize tableware
40	Make yogurts	115	Make sugar syrup
45	Starter	120	Make fore shank
50	Fermentation	125	Stew meat
55	Make fondant	130	Make pudding
60	Make green tea and baby food	135	Brown cooked foods
65	Cook vacuum sealed meat	140	Smoke foods
70	Make punch	145	Bake vegetables and fish (in foil)
75	Pasteurize liquids, make white tea	150	Bake meat (in foil)
80	Make mulled wine	155	Bake fermented goods
85	Make cottage cheese and other dishes, requiring long cooking times	160	Fry poultry
90	Make red tea	165	Fry steaks
95	Make oatmeal	170	Fry in butter
100	Make jams or meringues	175	Cook chicken nuggets
105	Make meat jelly	180	Cook chips

 You can also refer to the recipe book provided with the appliance.

## IV. ADDITIONAL FEATURES

- Make cheese, cottage cheese
- Make fondue
- Sterilizing tableware
- Pasteurize liquid foods
- Baby food heating

 For the details, see the recipe book or web-site: [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

## V. ADDITIONAL ACCESSORIES

(sold separately)

Additional accessories for the REDMOND RMC-PM381E Electric Pressure Cooker and information on the innovations are available through [www.redmond.company](http://www.redmond.company) and our authorized dealers.

## VI. CLEANING AND MAINTENANCE

**⚠** **ATTENTION!** Before you start cleaning the appliance, make sure that it is unplugged and has completely cooled down!

### General Guidelines

- Prior to first use or in order to remove the odor after cooking steam half a lemon for 15 minutes using the STEAM/BOIL programme.

- Do not leave cooking bowl with foods or liquids inside closed multicooker for over 24 hours. Store cooked foods in refrigerator and reheat when required, using Reheat function.
- Unplug the appliance if you don't use it for a long time. Working chamber, including heating disk, bowl, lid, O-ring, steam and lock valves should be clean and dry.

**STOP**

*DO NOT immerse the appliance in water or wash under running water!*

*DO NOT use a sponge or tissue with hard or abrasive surface or abrasive pastes. DO NOT use any chemically aggressive substances or any other agents which are not recommended for cleaning items that come into contact with food.*

- Be careful when cleaning the rubber parts of Electric Pressure Cooker. Their damage or deformation may result in an inappropriate operation of the device.
- Clean the housing when necessary. The bowl, lid and O-ring, steam and lock valves need to be cleaned after each use. Condensate, accumulating during cooking, needs to be removed after each use. Clean the interior of the cooking chamber when necessary.

### To Clean the Housing, Lid and O-ring

Use soft damp cloth or sponge to clean the housing, lid and O-ring. To remove the sealing ring, gently pull it towards you. If necessary, use a mild soap solution and wipe the surface dry to remove soap residue and water spots.

### To Clean the Bowl

Wash the bowl by hand, using soft sponge and mild soap, or in a dishwasher (following its manufacturer's recommendations). If necessary fill the bowl with warm water, let soak and clean. Wipe the outer surface of the bowl dry before positioning it back inside the multicooker.

When the multicooker is used on a regular basis, inner non-stick coating of the bowl may partially or completely change color, which does not indicate a defect.

### To Clean Removable Steam and Lock Valves

1. Carefully pull the steam valve upwards in the deepening of the lid.
2. Remove the inner lid by pulling it towards you.
3. Remove the cap on the inner side of the lid by pulling it towards you.
4. Remove the silicone sealing insert of the lock valve and remove the valve itself. Rinse all parts of the steam and lock valves.
5. Reassemble the valve in reverse order of disassembly. Place the lock valve back into its original position, put the sealing insert on it, fit the protective grid of the steam valve to the thrusts until tight. Tightly fix the steam valve to the slot on the lid of the appliance.

**⚠**

**ATTENTION!** To avoid deformation of the valve's rubber, do not twist and pull it after removal, cleaning and mounting.

*DO NOT clean the inner lid in the dishwasher.*

### To Remove Condensate

In this model the condensate accumulates in the special cavity on the housing around the bowl and drains into a special container, located on the back side of the appliance.

1. Open the lid, remove the bowl. If necessary slightly lift the front part of the electric pressure cooker, so that condensate completely drains into the container.
2. Remove the container, slightly pulling it.
3. Pour the condensate out. Wash the container, following the instructions aforementioned and insert into the place.
4. Wipe off any condensate remaining around the bowl with a dry cloth.

### Cleaning the Working Chamber

Compliance with the user manual guidelines minimizes the risk of food particles or liquids accumulating inside the cooking chamber.

However, if the inside of the chamber gets dirty, clean it to prevent improper operation or malfunction of the unit.

Walls of the cooking chamber, surface of the heating disk, and the casing of central thermal sensor (located in the middle of the heating disk) can be cleaned with a damp (not wet!) sponge or cloth. Remove any traces of soap or detergent if using any to prevent unwanted odors during cooking. If there is a foreign object in the cavity around central thermal sensor, carefully remove it using tweezers, trying to avoid pressing on the casing of the sensor. Clean heating disk with a damp medium-hard sponge or synthetic brush, if necessary.

**i** During regular operation of the device, the heating disc may totally or partially change its color. This is not a sign of the device failure and does not influence on its operation.

**Transportation and Storage**

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

Keep the device package away from water and other liquids.



**Environmentally friendly disposal (WEEE)**

The packaging, user manual and the device itself shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Do not throw away the electronic waste to help protect the environment. Old appliances must not be disposed with other household waste but must be collected separately. Municipal disposal of recyclable wastes is free of charge. The owners of old appliances are required to bring it to a waste facility centre. With this little extra effort, you can help to ensure that valuable raw materials are recycled and pollutants are treated as appropriate.

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

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

**VII. BEFORE CONTACTING THE SERVICE CENTRE**

Problem	Possible cause	Solution	
Display shows the error code: E*, the device gives 6 short audible signals	System error, possible control board or heating element malfunction	Unplug the appliance and let cool down. Close the lid tightly and plug in the appliance	
Appliance does not switch on	Power cord is not connected to the appliance and/or socket	Ensure that the power cord is connected to the corresponding inlet on the housing of the appliance and to the socket	
	Wall socket is not working properly	Connect to a properly working wall socket	
	Power supply failure	Check the power supply. If not available, contact local electricity supply company	
Dish is taking too long to cook	Power supply interruption (power supply is unstable/underrated)	Ensure that the power supply is stable. If unstable/underrated, contact local electricity supply company	
	There is a foreign object between the bowl and the heating element (grain, food particles, debris, etc.)	Unplug the appliance and let cool down. Remove foreign object or objects	
	The bowl is not properly positioned	Properly position the bowl into place	
Hot steam escapes from under lid during cooking. The count of program running time starts	Heating disk is dirty	Unplug the appliance and let cool down. Clean heating disk	
	Inner lid and cooking bowl fail to seal hermetically	The bowl is not properly positioned	Properly position the bowl into place
		The lid is not closed properly; foreign object under lid	Remove foreign objects (grain, food particles, debris, etc.) from under the rim, if any. Always close the lid until it clicks into place
Sealing ring is dirty, deformed, or damaged in any way	Check the sealing ring. Replace, if necessary		
Hot steam escapes from under lid during cooking. The count of program running time fails	Sealing ring is lost	Check the sealing ring	
When the device operates in the pressure cooker mode, steam keeps going out of the hole of shutoff valve. The count of program running time fails	Shutoff valve is dirty	Clean the shutoff valve according to the Maintenance Section	
	Shutoff valve or its sealing rubber is lost	Check for shutoff valve and its sealing rubber	

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

 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.

Consignes de sécurité et les instructions contenues dans ce manuel ne couvrent pas toutes les situations possibles pouvant survenir pendant le fonctionnement de l'appareil. Durant le travail avec l'appareil, l'utilisateur doit être guidé par le bon sens, soyez prudent et attentif.

## MESURES DE SÉCURITÉ

- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par non respect des règles d'utilisation du produit.
- Le présent appareil est destiné à une utilisation domestique dans des appartements, résidences secondaires 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 est considéré comme le manquement aux conditions de son exploitation en bon ordre. Dans ce cas-là le producteur n'est pas tenu responsable en matière des conséquences éventuelles.
- Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, vérifier que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre réseau ( voir les caractéristiques techniques ou la plaque signalétique de l'appareil ).
- Si vous utilisez une rallonge électrique, vérifiez qu'elle correspond bien à la puissance de l'appareil, le non respect de cette recommandation peut provoquer un court-circuit et un risque d'incendie.
- Brancher l'appareil uniquement sur des prises de courant avec une mise à la terre, c'est une exigence obligatoire de protection contre les chocs électriques. En utilisant une rallonge, vérifiez qu'elle est bien raccordée à la terre.

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

- Débrancher l'appareil de la prise de courant après son utilisation, ainsi que pendant le nettoyage ou le déplacement de l'appareil. Débrancher l'appareil avec des mains sèches, en le prenant par la fiche et non par le cordon.
  - Ne passer pas le cordon au travers d'une porte ou près d'une source de chaleur. Assurez-vous, que le cordon d'alimentation ne soit pas tordu ou plié et qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes vives ou des angles de meuble.
-  **ATTENTION :** si le câble d'alimentation est endommagé, il peut provoquer de graves dommages à l'appareil, ainsi qu'un choc électrique. Le non-respect de ces recommandations, peut conduire à l'annulation de la garantie de l'appareil. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé immédiatement par un technicien du service après vente.
- Ne pas placer l'appareil sur une surface molle et instable, ne pas couvrir l'appareil pendant son fonctionnement, cela pourrait provoquer une surchauffe et entraîner des dommages matériels.
  - Ne pas utiliser cet appareil en extérieur en raison de l'humidité, ne pas introduire de corps étrangers à l'intérieur de l'appareil, cela peut endommager l'appareil.
  - Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Suivre les directives de nettoyage et d'entretien général lors du nettoyage de l'unité.
  - Gardez toujours la soupape de dégagement de vapeur, la soupape de contrôle de la pression, le joint torique à l'intérieur du couvercle, le réservoir de collecte du condensat dans des conditions propres et en bon état de service. Ne pas brancher l'appareil, s'il y a des dommages, des blocages, des déformations des valves, du couvercle intérieur et du joint torique ou si le réservoir de collecte des condensats est plein. Lors du remplacement de joint vous-même, utilisez uniquement un joint torique de rechange inclus dans la livraison de l'appareil.

- Lors de la cuisson des aliments sous pression, s'assurer que le bol est rempli d'eau ou d'un autre liquide d'au moins 1/5 du volume du bol.

**STOP** *Ne faites pas frire et cuire sous haute pression!*

- Pour éviter le blocage de la soupape de dégagement de vapeur, remplir la cuvette de produits et d'eau ne dépassant pas les 4/5 du volume de la cuvette. Lors de l'ébullition les produits capables de gonfler à l'eau chaude ou de produire la mousse – pas plus de 3/5 du volume de la cuvette.

**STOP** *NE PAS démarrer le programme cuisson sous haute pression si au couvercle de l'appareil n'est pas complètement verrouillé!*

- Lors de l'ouverture de la soupape de dégagement de vapeur pendant ou après le processus de cuisson, un fort flux vertical de vapeur chaude est possible. Ne pas se pencher sur le couvercle et garder les mains loin des trous de soupape pendant son ouverture.

- Une fois la pression dans la chambre de travail augmentée, le système de verrouillage du couvercle est activé automatiquement. Ne pas ouvrir le couvercle de l'appareil sans avoir préalablement normalisé la pression dans la chambre de travail.

- Une fois que le liquide et les plats en purée sont cuits, laisser l'appareil refroidir pendant 5 à 10 minutes avant de relâcher la pression afin d'éviter que le liquide chaud ne s'échappe par la soupape de dégagement de vapeur.

- Ouvrir le couvercle de l'appareil en utilisant uniquement la poignée en plastique installée. Soulever le dispositif uniquement en utilisant les poignées spéciales placées sur les côtés du cadre et uniquement lorsque l'alimentation est coupée.

**STOP** *Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou sous un jet d'eau !*

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques ou mentales sont réduites

ou des personnes sans expérience ou sans connaissance, uniquement si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'une instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ou ses accessoires. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'un adulte.

- L'emballage ( le film, le polystyrène, etc. ) peut être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement ! Garder-le hors de la portée des enfants.

- Il est interdit de réparer ou modifier la conception de l'appareil. Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien d'un centre de service autorisé. Une réparation effectuée par une personne non professionnelle peut provoquer des blessures et des dommages matériels.

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

## Spécifications Techniques

Modèle.....	RMC-PM381E
Puissance.....	900 W
Tension.....	220-240 V, 50/60 Hz
Sécurité électrique.....	classe I
Capacité de la cuvette.....	5 L
Revêtement de la cuvette.....	antiadhésif
Afficher.....	LED
La soupape de vapeur.....	amovible
Couvercle.....	amovible
Dimensions.....	290 x 330 x 300 mm
Poids Net.....	4,7 kg
Système de sécurité.....	4 caractéristiques de sécurité:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>soupape de dégagement de vapeur</li> <li>robinet d'arrêt</li> <li>fusible thermique</li> <li>capteur de surpression</li> </ul>

## Programmes automatiques

### Mode autocuiseur:

RICE/GRAIN ( RIZ/CÉRÉALES )  
SLOW COOK ( CUISSON LENTE )  
SOUP ( SOUPE )  
STEW ( BRAISER )  
PILAF ( PAELLA )  
STEAM/BOIL ( VAPEUR/ BOUILLIR )

### Mode multicuiseur:

YOGURT/DOUGH ( YAOURT/PÂTE )  
BAKE ( CUISSON )  
FRY ( FRIRE )  
BABY FOOD ( PLAT POUR BÉBÉ )  
PORRIDGE ( RIZ AU LAIT )  
BREAD ( PAIN )  
EXPRESS

## Fonction

MASTERCHEF LITE ( modification de la température de cuisson et le temps pendant le processus de cuisson ).....	oui
Keep Warm.....	jusqu'à 12 heures
Garder le mode chaud désactivé à l'avance.....	oui
Réchauffer.....	jusqu'à 12 heures
Time Delay.....	jusqu'à 24 heures
Signal sonore désactivé.....	oui
Verrouillage du panneau de commande.....	oui

## Livraison









Électrique, Cocotte-Minute.....	1 pc.
Bol avec revêtement anti-adhésif.....	1 pc.
La cuisson à la vapeur récipient.....	1 pc.
Panier vapeur.....	1 pc.
Tasse à mesurer.....	1 pc.
Remuant de pagaie.....	1 pc.
Cuillère de service.....	1 pc.
Cookbook.....	1 pc.
Cordon.....	1 pc.
Manuel.....	1 pc.
Livret de Service.....	1 pc.

Conformément à la Politique d'amélioration continue, le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à la conception, à l'emballage ou aux spécifications techniques du produit sans préavis. La spécification permet une erreur de  $\pm 10\%$ .

## Assemblage du dispositif (A1, p. 3)

- Couvercle
- Poignée du couvercle
- Poignée de transport
- Soupape de vapeur amovible
- Robinet d'arrêt
- La soupape de vapeur bouchon de sécurité
- Caoutchouc de la soupape d'arrêt
- O-ring
- Bol avec revêtement anti-adhésif
- Panneau de contrôle avec affichage
- Logement
- Collecteur de condensation
- Remuant de pagaie
- Cuillère de service
- Tasse à mesurer
- La cuisson à la vapeur récipient
- Cordon
- Panier vapeur
- Couvercle intérieur amovible

## Panneau de contrôle (A2, p. 4)

- Afficher
- Boutons de programmes de cuisson automatiques
-  bouton – pour diminuer la valeur, inversion de la commutation entre les programmes de cuisson
-  bouton – pour augmenter la valeur, changement direct entre les programmes de cuisson
-  bouton – pour ajuster la pression de fonctionnement dans les programmes de cocotte-minute
-  bouton – pour passer en mode de réglage de la température
-  bouton – pour activer / désactiver la fonction de réchauffage; pour interrompre le programme de cuisson, pour effacer les réglages précédents
-  bouton – pour passer au mode de réglage du temps de cuisson
-  bouton – pour passer en mode de réglage du délai
-  bouton-pour activer le mode de cuisson réglé, pour activer / désactiver la fonction Keep Warm ( Garder Au Chaud )

## Affichage (A3, p. 5)

- Indicateur du mode Keep Warm/Reheat ( Garder Au Chaud / Réchauffer )
- Mode de cuisson / indicateur de mode de réglage du temps de cuisson
- Indicateur de retard dans le temps
- Principal couvercle verrouillé indicateur
- Indicateur de signal sonore désactivé
- Indicateur de temps / température
- Indicateur de pression
- Attente pour accéder aux paramètres de fonctionnement Indicateur / Indicateur de niveau de pression

## I. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez soigneusement le multicuiseur et ses accessoires de l'emballage. Jetez tous les matériaux d'emballage.

 Conserver toutes les étiquettes de mise en garde, y compris l'étiquette d'identification du numéro de série placée sur le boîtier. L'absence du numéro de série vous privera de vos avantages de garantie!

Après le transport ou l'entreposage à basse température, permettre à l'appareil de rester à température ambiante pendant au moins 2 heures avant l'utilisation.

Essayez le boîtier de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Rincer le bol intérieur avec de l'eau tiède savonneuse et bien sécher. Une odeur lors de la première utilisation de l'appareil est normal et n'indique pas un dysfonctionnement. Dans ce cas, nettoyer l'appareil, après « nettoyage et entretien ».

Placer l'appareil sur une surface dure, même, horizontale afin que la vapeur de la valve n'entre pas en contact avec le papier peint, les revêtements décoratifs, les appareils électroniques ou d'autres articles ou matériaux qui pourraient être endommagés par une humidité ou des températures élevées.

Avant utilisation, s'assurer qu'il n'y a pas de puces ou d'autres défauts à l'extérieur ou visible à l'intérieur des parties du multicuiseur. Il ne doit y avoir aucune prise entre le bol et l'élément chauffant.

**STOP** ATTENTION! Ne soulevez pas l'appareil par la poignée pour ouvrir le couvercle.

Ne pas allumer l'appareil sans la cuvette installée ou avec la cuvette vide à l'intérieur. En cas de démarrage accidentel d'un programme de cuisson, il peut en résulter une surchauffe critique ou des dommages du revêtement anti-adhésif. Avant de friter, versez à l'intérieur un peu d'huile végétale ou de tourmesol.

## II. OPÉRATION

### Couvercle De Verrouillage


Lors du verrouillage, le couvercle du dispositif est hermétiquement fermé et scellé avec le cadre qui permet de développer une haute pression à l'intérieur de la chambre de travail.

Lorsque la pression à l'intérieur de la chambre est supérieure à la pression atmosphérique, le couvercle est verrouillé automatiquement. Si le couvercle ne s'ouvre pas librement à la fin de la cuisson, la pression à l'intérieur de la chambre de travail est encore trop élevée. Laissez refroidir l'appareil pendant quelques minutes, puis mettre la vanne de dégagement de vapeur en position ouverte pour normaliser la pression dans le bol.



**STOP** ATTENTION ! L'appareil chauffe pendant le fonctionnement! Ne pas toucher les pièces métalliques pendant et après la cuisson. Avant de déplacer l'appareil, s'assurer qu'il est totalement refroidi. Déplacez l'appareil le tenant par le cadre.

### Système de sécurité

Le cuisEUR à pression électrique REDMOND RMC-PM381E est équipée du système de sécurité multi-niveaux. Si la température et / ou la pression dans la chambre dépassent les limites admissibles, le système normalise automatiquement ces caractéristiques sans interruption du processus de cuisson. Si cela ne se produit pas pendant un certain temps, le fonctionnement de l'autocuiseur électrique est arrêté, et l'appareil émet 6 signaux sonores courts.




En cas d'interruption du processus de cuisson en mode autocuiseur en appuyant sur le bouton  (ou en désactivant l'appareil pendant l'exécution d'un programme ), laissez refroidir l'appareil pendant plusieurs minutes, puis mettre la vanne de dégagement de vapeur en position ouverte pour normaliser la pression dans le bol. Une fois la pression dans la chambre de travail normalisée, ouvrir le couvercle de l'appareil.

### Désactivation Des Signaux Sonores

Il est possible d'activer/désactiver les signaux sonores dans n'importe quel mode de fonctionnement de l'appareil (sauf pour régler le programme avant le démarrage ). Pour cela, appuyez et maintenez enfoncée le bouton  pendant plusieurs secondes. Si les signaux sonores sont désactivés, le  indicateur s'allume sur l'affichage.





### Verrouillage du panneau de commande


Afin d'assurer une sécurité supplémentaire, le panneau de commande du dispositif est doté d'une fonction de verrouillage qui empêche toute pression accidentelle sur les boutons.

Pour activer / désactiver la serrure du panneau de configuration dans n'importe quel mode de fonctionnement (sauf pour régler un programme avant de démarrer ), appuyez sur le bouton  et maintenez-le pendant que vous appuyez sur le bouton  maintenez les deux boutons en position pendant plusieurs secondes. L'appareil émet un long signal sonore. Une fois le panneau verrouillé, l'indicateur  s'allume sur l'écran.

### Réglage Du Temps De Cuisson


Le cuisEUR à pression électrique REDMOND RMC-PM381E offre la possibilité de régler manuellement le temps de cuisson pour chaque programme, sauf pour le programme EXPRESS. Le changement d'échelon et l'intervalle de temps dépend de la cuisine de programme sélectionné.



Après sélection d'un programme automatique, appuyez sur le bouton  pour régler le temps de cuisson. La valeur de l'heure sur l'écran commence à clignoter. Appuyez sur les boutons  et  pour définir la valeur désirée de l'heure. Appuyez sur le bouton  pour enregistrer les changements entrés et pour passer à la valeur de réglage de la minute. Réglez les minutes, la valeur de la même manière.

N'appuyez sur aucun bouton sur le panneau pendant plusieurs secondes. Les modifications sont enregistrées automatiquement. Pour revenir au réglage de la valeur de l'heure avant la sauvegarde automatique, appuyez de nouveau sur le bouton . L'heure et les minutes sont modifiés indépendamment les uns des autres. Pour changer rapidement une valeur, appuyez et maintenez le bouton désiré.

### Réglage De La Température De Cuisson





Lors de l'utilisation des programmes en mode multicuiseur (sauf pour le programme EXPRESS ), il est possible de changer la température de cuisson manuellement dans l'intervalle de 35 à 180°C avec un incrément de 1°C.

Après sélection d'un programme automatique, appuyez sur le bouton  pour régler la température de cuisson. La valeur par défaut de la température sur l'écran commence à clignoter.

Appuyez sur les boutons  et  pour définir la valeur désirée. Une fois la valeur maximale/minimale atteinte, le réglage commence à partir du début/de la fin de la plage. Pour changer rapidement une valeur, Appuyez et maintenez le bouton approprié. N'appuyez sur aucun bouton sur le panneau pendant plusieurs secondes. Les modifications sont enregistrées automatiquement. L'affichage retourne à l'indication du temps de cuisson.

**i** Pour éviter la surchauffe, la durée maximale d'un programme est limitée à 2 heures lorsque la température de cuisson est fixée au-dessus de 150°C.

### Réglage Du Niveau De Pression










Lors de l'utilisation des programmes en mode cocotte-minute, il est possible de changer le niveau de pression manuellement. Appuyez sur le bouton  pour obtenir le réglage de pression. L'indicateur  et l'échelle de niveau de pression sur l'écran commencent à clignoter. Utilisez les boutons  et  pour ajuster la pression. Le nombre de marques sur l'échelle de niveau de pression change symétriquement. Une fois la valeur maximale/minimale atteinte, le réglage commence à partir du début/de la fin de la plage. Pour changer rapidement une valeur, Appuyez et maintenez le bouton approprié.

N'appuyez sur aucun bouton sur le panneau pendant plusieurs secondes. Les modifications sont enregistrées automatiquement. L'affichage retourne à l'indication de la valeur du temps de cuisson, les indicateurs de pression cessent de clignoter.

Une fois qu'un programme automatique démarre, l'indicateur de niveau de pression clignote jusqu'à ce que le dispositif atteigne les caractéristiques de fonctionnement installées. L'échelle de niveau de pression est progressivement complétée jusqu'à la valeur installée. Après avoir atteint les caractéristiques de fonctionnement, Les Deux indicateurs continuent à s'allumer jusqu'à la fin du processus de cuisson.




### Fonction de temporisation ( Time Delay )

La fonction Time Delay permet de régler l'intervalle de temps après lequel un programme de cuisson commence. L'heure peut être réglée entre 1 minute et 24 heures avec un incrément de 1 minute.

Après avoir sélectionné un programme de cuisson automatique, appuyez sur le bouton  pour régler le délai. Le  voyant est allumé, la valeur de l'heure sur l'écran commence à clignoter. Appuyez sur les boutons  et  pour définir la valeur désirée de l'heure. Appuyez sur le bouton  pour enregistrer les changements entrés et pour passer à la valeur de réglage de la minute. Réglez les minutes, la valeur de la même manière. N'appuyez sur aucun bouton sur le panneau pendant plusieurs secondes. Les modifications sont enregistrées automatiquement. Pour revenir au réglage de la valeur de l'heure avant la sauvegarde automatique, appuyez de nouveau sur le bouton . Après l'enregistrement automatique, le  voyant s'éteint, le  voyant s'allume et l'affichage revient à l'indication de temps de cuisson. Pour voir la valeur time delay, appuyez sur le bouton .

L'heure et les minutes sont modifiés indépendamment les uns des autres. Une fois la valeur maximale/minimale atteinte, le réglage commence à partir du début/de la fin de la plage. Pour changer rapidement une valeur, Appuyez et maintenez le bouton approprié.



**i** La fonction Time Delay n'est pas disponible lorsque vous utilisez les programmes FRY et EXPRESS.


Lorsque la fonction Time Delay est active, l'indicateur du programme sélectionné et l'indicateur  s'allument, le compte à rebours minute est indiqué sur l'écran et l'indicateur  s'allume (si la fonction Keep Warm est active). Pour voir l'heure du programme de cuisson, appuyez sur le bouton .

Une fois le travail de fonction terminé, l'appareil donne trois signaux sonores courts et le programme de cuisson sélectionné commence.

**i** Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de délai si la recette contient des produits périssables (oeufs, viande, fromage, etc.).

### Fonction de maintien de la température des plats prêts ( Keep Warm )



Cette fonction s'active automatiquement à la fin du cycle de cuisson et maintient la nourriture au chaud à 70-75°C pendant 12 heures. Lorsque Keep Warm est actif, l'indicateur  bouton et l'indicateur  s'allument et l'affichage indique le nombre de temps keep de fonctionnement dans ce mode.

Si nécessaire, le Keep Warm ( Garder au Chaud ) peut être désactivé en appuyant sur le bouton .



**i** La fonction Keep Warm (Garder Au Chaud) n'est pas disponible lorsque vous utilisez les programmes YOGURT/DOUGH et EXPRESS.




### Neutralisation préliminaire du dispositif de maintien au chaud


Il n'est pas toujours souhaitable de permettre la conservation au chaud à la fin d'un programme de cuisson. En tenant compte de ce fait, l'autocuiseur à pression électrique REDMOND RMC-PM381E offre une option pour désactiver cette fonction en temps opportun pendant le fonctionnement du programme de cuisson principal. À cette fin, lors de l'exécution d'un programme, appuyez sur le bouton . Le voyant s'éteint. Pour activer le maintien au chaud, appuyez à nouveau sur le bouton  (le voyant s'allume).

**i** Pour le confort des utilisateurs, le garder chaud est désactivé automatiquement sans option pour l'activer manuellement lorsque la température de cuisson est réglée au-dessous de 80°C. Lors de l'exécution d'un programme, la température est réglée au-dessus de 80°C, le garder chaud permet automatiquement.

### Réchauffer

Le cuiseur à pression électrique REDMOND RMC-PM381E peut être utilisé pour réchauffer des plats froids. Procédez comme suit:

1. Mettez tous les produits dans la cuvette, installez la cuvette dans le cadre de l'appareil.
2. Fermez le couvercle, branchez l'appareil à la prise électrique.
3. Appuyez sur le bouton . Le bouton indicateur  et l'indicateur  s'allument, la minuterie commence à compter le temps de chauffage. Lorsque la température atteint 70°C, l'appareil émet deux signaux sonores courts.

Le dispositif réchauffe le plat jusqu'à 70-75°C et le garde chaud pendant 12 heures. Si nécessaire, réchauffer peut être arrêté en appuyant sur le bouton . Le voyant s'éteint et l'appareil passe en mode veille (--- sur l'écran).

**i** Grâce aux fonctions Keep Warm (Garder Au Chaud) et Reheat (Réchauffer), l'autocuiseur électrique peut garder un produit au chaud pendant 12 heures. Cependant, il n'est pas recommandé de laisser un plat chaud pendant plus de 2 à 3 heures car cela peut parfois entraîner un changement de son goût.


### Fonction Lite de MASTERCHEF

La fonction Lite de MASTERCHEF permet de changer le temps de cuisson et la température lors de l'exécution de programmes automatiques en mode multicuiseur (sauf pour le programme EXPRESS). La portée et l'augmentation du temps de cuisson dépendent du programme choisi. La plage de température est de 35 à 180°C avec un incrément de 1°C.



**i** Lorsque la fonction Time Delay est activée, la fonction Lite de MASTERCHEF n'est pas disponible.

**i** La fonction Lite de MASTERCHEF peut être particulièrement utile lors de la cuisson sur des recettes complexes qui nécessitent une combinaison de différents programmes de cuisson (par exemple, chou farci, Boeuf Stroganoff, soupes et pâtes à différentes recettes, fruits en conserve, etc.).

### Pour changer la température de cuisson:

1. Quand un programme de cuisson fonctionne, appuyez sur le bouton . La valeur de la température sur l'affichage commence à clignoter.

**i** Lors d'autres changements de température, la dernière valeur de consigne est affichée.


2. Appuyez sur les boutons  et  pour définir la valeur désirée. Une fois la valeur maximale/minimale atteinte, le réglage commence à partir du début/de la fin de la plage. Pour changer rapidement une valeur, appuyez et maintenez le bouton approprié.




3. N'appuyez sur aucun bouton du panneau de configuration pendant plusieurs secondes. Les modifications sont enregistrées automatiquement.


**i** Pour éviter la surchauffe, la durée maximale d'un programme est limitée à 2 heures lorsque la température de cuisson est fixée au-dessus de 150°C.

En changeant le temps de cuisson tout en obtenant les caractéristiques de travail (si elles sont fournies par les réglages d'usine), le préchauffage est interrompu. Le compte à rebours d'un programme en cours d'exécution commence. Le changement du temps de cuisson n'influence pas le processus de préchauffage.

### Pour changer le temps de cuisson:

1. Quand un programme de cuisson fonctionne, appuyez sur le bouton . La valeur de l'heure sur l'écran commence à clignoter.

2. Appuyez sur les boutons  et  pour définir la valeur désirée de l'heure. Appuyez sur le bouton  pour enregistrer les changements entrés et pour passer à la valeur de réglage de la minute. Régler les minutes, la valeur de la même

manière. N'appuyez sur aucun bouton sur le panneau pendant plusieurs secondes. Les modifications sont enregistrées automatiquement. Pour revenir au réglage de la valeur de l'heure avant la sauvegarde automatique, appuyez de nouveau sur le bouton . L'heure et les minutes sont modifiés indépendamment les uns des autres. Pour changer rapidement une valeur, appuyez et maintenez le bouton désiré.

3. N'appuyez sur aucun bouton du panneau de configuration pendant plusieurs secondes. Les modifications sont enregistrées automatiquement.



**i** Si vous réglez l'heure de cuisson à 00:00, le programme s'arrête de fonctionner.

### Procédure générale pour l'utilisation de programmes automatiques

**STOP** IMPORTANT ! En utilisant le dispositif d'ébullition de l'eau (par exemple, lorsque les produits bouillants), ne pas régler la température de cuisson au-dessus de 100°C. Il peut en résulter une surchauffe et une défaillance du dispositif. Pour la même raison, ne pas utiliser le BREAD, FRY et BAKE (les programmes pour faire bouillir l'eau).


1. Préparer (mesurer) les ingrédients nécessaires.
2. Mettre les ingrédients dans le bol conformément au programme de cuisson et installer le bol il dans le cadre. S'assurer que tous les ingrédients, y compris le liquide, sont en dessous de la marque maximale sur la surface interne du bol. S'assurer que le bol est bien aligné et qu'il est en contact étroit avec l'élément chauffant.
3. Fermez le couvercle de l'appareil et tournez vers la gauche contre la butée.

**!** ATTENTION ! Si vous cuisinez à haute température avec beaucoup d'huile végétale, laissez toujours le couvercle de l'appareil ouvert.





4. Pour la cuisson en mode cocotte-minute, amener la vanne de vapeur en position fermée, en mode multicuiseur – en position ouverte.
5. Connecter l'appareil à la prise électrique.
6. Pour sélectionner un programme de cuisson automatique, appuyez sur la touche correspondante sur le panneau de commande. Il est possible de sélectionner un programme de cuisson en appuyant sur les boutons  et . Les programmes sont commutés en cercle, l'indicateur du programme sélectionné s'allume.
7. Si nécessaire, changer le temps de cuisson par défaut.
8. Si nécessaire, changer la température de cuisson (pour les programmes en mode multicuiseur) ou le niveau de pression (pour les programmes en mode cocotte-minute).
9. Si nécessaire, régler le délai de démarrage.

**i** Les caractéristiques peuvent être modifiées dans n'importe quel ordre.

En appuyant sur le bouton  sur n'importe quelle étape de réglage, le programme avec les caractéristiques entrées démarre.

10. Appuyez sur le bouton  pour lancer un programme de cuisson. Selon le programme de cuisson choisi, le compte à rebours commence après ou après l'obtention de la température et de la pression nécessaires dans le bol.

**i** Dans certains programmes automatiques, le temps de cuisson de comptage commence seulement après que l'appareil a atteint la température de fonctionnement. Par exemple, dans le programme STEAM/BOIL le compte à rebours commence seulement après que l'eau est bouillie et la vapeur dense suffisante dans le bol est formée.

Tout en respectant les caractéristiques définies, les indicateurs  et  clignotent, et l'échelle du niveau de pression est remplie. Lors de l'utilisation des programmes en mode cocotte-minute, l'échelle de niveau de pression est remplie jusqu'à la valeur de pression définie. Une fois les caractéristiques sont atteints, l'appareil émet un signal sonore. L'indicateur  hôte auf zu blinken, cesse de clignoter, l'indicateur et l'échelle  de niveau de pression s'éteignent ou s'allument continuellement si le programme fonctionne sous pression.

11. Trois courts signaux sonores signaler qu'un programme de cuisson est terminé. Une fois que le programme running/Keep Warm est terminé, l'inscription « End » apparaît sur l'écran pendant plusieurs secondes.

12. Lors de l'utilisation des programmes en mode cocotte-minute, à la fin de la cuisson laisser refroidir l'appareil pendant plusieurs minutes. Puis amener la vanne de vapeur aux positions ouvertes pour normaliser la pression dans la chambre de travail.

**i** Appuyez sur le bouton  pour annuler le programme entré, interrompre la cuisson ou Garder Au Chaud.

**STOP** NE PAS:

- remplir la cuvette avec des produits et de l'eau au-dessus de la marque maximum sur la surface intérieure de la cuvette;
- cuire à la cocotte-minute sans ajouter d'eau ou d'autre fluide (min. le niveau de liquide requis est de 2 tasses de mesure);
- utiliser l'autocuiseur mode d'alevins produits sur le pétrole.




 Pour obtenir un résultat de haute qualité, il est conseillé d'utiliser les recettes de cuisson du livre de recettes attaché au multicuiseur sous pression, conçu spécifiquement pour ce modèle. Des recettes pertinentes peuvent également être trouvées sur le site [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

Tableau des paramètres par défaut

Programme	Recommandations d'utilisation	Par défaut le temps	Plage de réglage / incréments	Sous la pression de cuisson	Time Delay	Attente pour accéder aux paramètres de fonctionnement	Keep Warm
RICE/GRAIN	Cuisson des grains entiers et concassés, et divers plats d'accompagnement	0:10	1 min - 2 h / 1 min	✓	✓	✓	✓
SLOW COOK	Cuire le lait cuit au four, la viande en conserve, la queue de boeuf, la gelée de viande et l'aspic	1:00	1 min-5 h / 1 min	✓	✓		✓
SOUP	Cuire différents types de soupes et de bouillons	0:20	1 min - 4 h / 1 min	✓	✓		✓
STEW	Faire la viande, le poisson, les légumes, les plats d'accompagnement et les plats multi-composants ragôts	0:20	1 min - 4 h / 1 min	✓	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Faire cuire différents yogourts, l'épreuve de la pâte	8:00	10 min-12 h / 1 min		✓		
BABY FOOD	Cuisiner des aliments pour bébé	0:10	1 min - 4 h / 1 min		✓		✓
PORRIDGE	Faire cuire les porridges avec le lait	0:20	1 min - 4 h / 1 min		✓		✓
STEAM/BOIL	Viande à la vapeur, poisson, légumes et autres aliments	0:10	1 min - 2 h / 1 min	✓	✓	✓	✓
BAKE	Pâtisseries à base de gâteaux, de tartes, de bouffées et de levures	1:00	1 min - 4 h / 1 min		✓		✓
FRY	Cuisson de la viande, du poisson, des légumes et des repas à plusieurs composants	0:18	1 min - 1 h / 1 min			✓	✓
PILAF	Faire cuire la viande, le poisson, la volaille et les légumes en pilaf	0:20	1 min - 3 h / 1 min	✓	✓		✓
BREAD	Faire du pain à partir de farine de seigle et de blé (y compris le stade de l'épreuve de la pâte).	3:00	1 min - 4 h / 1 min		✓		✓
EXPRESS	Du riz à cuire, de la bouillie d'eau. Appuyez et maintenez le bouton  pendant plusieurs secondes pour démarrer un programme en mode veille.  apparaît sur l'écran.		Arrêt automatique après ébullition de l'eau				

### III. CONSEILS DE CUISSON

#### Temps recommandé de cuisson à vapeur pour des produits divers

Aliment	Masse, g (q-té)	Q-té d'eau, ml	Durée de cuisson, min
Filet de porc/bœuf ( en dés de 1,5-2 cm )	500	800	30/40
Filet d'agneau ( en dés de 1,5-2 cm )	500	800	40
Filet de poulet ( en dés de 1,5-2 cm )	500	800	20
Boulettes de viande / steak haché	500	800	25/40
Poisson ( filet )	300	800	15
Cocktail de fruits de mer ( congelé )	300	800	5
Pommes de terre ( coupées en 4 )	500	800	20
Carottes ( en dés de 1,5-2 cm )	500	800	35
Betteraves ( coupées en 4 )	500	1500	90
Légumes ( surgelés )	500	800	5
Œuf	5 pièces	800	10

 Il faut tenir compte que ce sont des recommandations générales. Le temps réel de cuisson peut se différer des valeurs recommandées en fonction de la qualité des produits et vos préférences gastronomiques.

#### Recommandations de réglage des températures

Température de service, °C	Recommandation	Température de service, °C	Recommandation
35	Repos des pâtons, préparation du vinaigre	110	Stérilisation
40	Préparation du yaourt	115	Préparation du sirop de sucre
45	Préparation du levain	120	Jarret braisé ou bouilli
50	Fermentation	125	Viande cuite
55	Préparation du fondant	130	Préparation du gratin
60	Préparation du thé vert, aliments pour bébés	135	Rissolage
65	Cuisson de la viande dans l'emballage sous vide	140	Boucanage
70	Préparation du punch	145	Cuisson du poisson aux légumes en feuille argentée
75	Pasteurisation, préparation du thé blanc	150	Cuisson de la viande en feuille argentée
80	Préparation du vin chaud	155	Préparation des plats à pâte levée

Température de service, °C	Recommandation	Température de service, °C	Recommandation
85	Préparation de la faissette ou autres plats qui exigent une longue cuisson	160	Volaille grillée
90	Préparation du thé rouge	165	Cuisson des steaks
95	Cuisson de la bouillie au lait	170	Faire frire dans du beurre
100	Préparation des meringues, confitures	175	Cuire les pépites de poulet
105	Préparation de la viande en gelée	180	Faire cuire les frites

 Vous pouvez aussi consulter le livre de recettes fourni avec l'appareil.

## IV. DES FONCTIONNALITÉS SUPPLÉMENTAIRES

- Faire du fromage, fromage cottage
- Faire de la fondue
- Stérilisation de la vaisselle
- Pasteuriser les aliments liquides
- Chauffage des aliments pour bébés

 Pour plus de détails, consultez le livre de recettes ou le site web: [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

## V. ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES

(vendu séparément)

Des accessoires supplémentaires pour la cuisinière à pression REDMOND RMC-PM381E et des informations sur les innovations sont disponibles via [www.redmond.company](http://www.redmond.company), et nos revendeurs agréés.

## VI. NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN

 **ATTENTION !** Avant de commencer le nettoyage de l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché et a complètement refroidi!

### Lignes Directrices Générales

- Avant la première utilisation ou pour enlever l'odeur après la cuisson à la vapeur d'un demi-citron pendant 15 minutes en utilisant le programme vapeur/ébullition.
- Ne pas laisser le bol de cuisson avec les aliments ou les liquides à l'intérieur multicuiseur fermé pendant plus de 24 heures. Entreposer les aliments cuits au réfrigérateur et les réchauffer au besoin, en utilisant la fonction de réchauffage.
- Débrancher l'appareil si vous ne l'utilisez pas pendant une longue période. La chambre de travail, y compris le disque de chauffage, la cuvette, le couvercle, le joint torique, la vapeur et les valves de verrouillage doivent être propres et sèches.

 **STOP** Ne pas immerger l'appareil dans de l'eau ou le laver à l'eau courante!

Ne pas utiliser d'éponge ou de tissu avec une surface dure ou abrasive ou des pâtes abrasives. Ne pas utiliser de substances chimiques agressives ou d'autres agents qui ne sont pas recommandés pour le nettoyage des articles qui entrent en contact avec les aliments.

- Soyez prudent lorsque vous nettoyez les parties en caoutchouc de la cocotte-minute électrique. Leur détérioration ou déformation peut entraîner un fonctionnement inadéquat du dispositif.
- Nettoyer le boîtier au besoin. Après chaque utilisation, il faut nettoyer le bol, le couvercle et le joint torique, les vannes de vapeur et de verrouillage. Le condensat, qui s'accumule pendant la cuisson, doit être enlevé après chaque utilisation. Nettoyer l'intérieur de la chambre de cuisson au besoin.

### Pour nettoyer le boîtier, le couvercle et le joint torique

Utilisez un chiffon humide ou une éponge pour nettoyer le boîtier, le couvercle et le joint torique. Pour retirer l'anneau d'étanchéité, tirez-le doucement vers vous. Si nécessaire, utiliser une solution de savon doux et essuyer la surface sèche pour enlever les résidus de savon et les taches d'eau.

### Pour nettoyer le bol

Laver le bol à la main, à l'aide d'une éponge molle et d'un savon doux, ou au lave-vaisselle (selon les recommandations du fabricant). Si nécessaire, remplir le bol d'eau chaude, laisser tremper et nettoyer. Essuyez la surface extérieure de la cuvette avant de la replacer à l'intérieur du multicuiseur.

Lorsque le multicuiseur est utilisé sur une base régulière, le revêtement intérieur antiadhésif de la cuvette peut changer partiellement ou complètement de couleur, ce qui n'indique pas un défaut.

### Pour nettoyer les soupapes de vapeur et de verrouillage amovibles

- Tirer soigneusement la soupape de vapeur vers le haut dans l'approfondissement du couvercle.
- Retirez le couvercle intérieur en le tirant vers vous.
- Retirez le bouchon sur le côté intérieur du couvercle en le tirant vers vous.
- Retirez le joint d'étanchéité en silicone de la valve de verrouillage et retirez la valve elle-même. Rincer toutes les parties des soupapes de vapeur et de verrouillage.
- Remonter la vanne dans l'ordre inverse du démontage. Remettre la vanne de verrouillage dans sa position d'origine, y placer l'insert d'étanchéité, ajuster la grille de protection de la vanne de vapeur aux poussées jusqu'à ce qu'elle soit étanche. Solidement fixer la soupape à vapeur à la fente sur le couvercle de l'appareil.

 **ATTENTION !** Pour éviter la déformation du caoutchouc de la soupape, ne pas le tordre et le tirer après l'enlèvement, le nettoyage et le montage.

NE nettoyez pas le couvercle intérieur dans le lave-vaisselle.

### Pour Enlever Le Condensat

Dans ce modèle, le condensat s'accumule dans la cavité spéciale située sur le boîtier autour de la cuve et s'écoule dans un récipient spécial situé à l'arrière de l'appareil.

- Ouvrir le couvercle, retirer le bol. Si nécessaire, soulever légèrement la partie avant de l'autocuiseur électrique, de sorte que le condensat s'écoule complètement dans le contenant.
- Retirer le contenant, en le tirant légèrement.
- Versez la condensat à l'extérieur. Laver le contenant en suivant les instructions ci-dessus et insérer dans l'endroit.
- Essuyez avec un chiffon sec tout condensat qui reste autour du bol.

### Nettoyage de la chambre de travail

Le respect des directives du manuel d'utilisation réduit au minimum le risque que des particules ou des liquides alimentaires s'accumulent à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Toutefois, si l'intérieur de la chambre est sale, le nettoyer pour éviter une mauvaise utilisation ou d'un dysfonctionnement de l'appareil.

Les murs de la chambre de cuisson, la surface du disque chauffant, et le boîtier du capteur thermique central (situé au milieu du disque chauffant) peuvent être nettoyés avec un humide (pas humide ! éponge ou d'un chiffon. Enlever toute trace de savon ou de détergent si vous en utilisez pour prévenir les odeurs indésirables pendant la cuisson. S'il y a un corps étranger dans la cavité autour du capteur thermique central, retirez-le soigneusement à l'aide d'une pince à épiler, en essayant d'éviter d'appuyer sur le boîtier du capteur. Nettoyer le disque de chauffage à l'aide d'une éponge dure et humide ou d'une brosse synthétique, si nécessaire.

 Pendant le fonctionnement régulier de l'appareil, le disque chauffant peut changer totalement ou partiellement sa couleur. Ceci n'est pas un signe de défaillance du dispositif et n'influence pas son fonctionnement.

### Transport et Entreposage

Avant le fonctionnement répété ou l'entreposage sécher complètement toutes les parties de l'appareil. Entreposer l'appareil assemblé dans un endroit sec et ventilé, loin des appareils de chauffage et de la lumière directe du soleil. Pendant le transport et l'entreposage, n'exposez pas l'appareil à des contraintes mécaniques qui pourraient endommager l'appareil ou porter atteinte à l'intégrité du colis.

Garder l'emballage du dispositif loin de l'eau et d'autres liquides.

## VII. AVANT DE COMMUNIQUER AVEC LE CENTRE DE SERVICES

Problème	Cause Possible		Solution
L'affichage indique le code d'erreur: E1*, l'appareil émet 6 courts signaux sonores	Erreur du système, défaillance possible du panneau de commande ou de l'élément chauffant		Débranchez l'appareil et laissez refroidir. Fermer hermétiquement le couvercle et brancher l'appareil
L'appareil ne s'allume pas	Cordon d'alimentation n'est pas connecté à l'appareil et/ou de la prise		S'assurer que le cordon d'alimentation est connecté à l'entrée correspondante sur le boîtier de l'appareil et à la prise
	Prise murale ne fonctionne pas correctement		Se connecter à une prise murale fonctionnelle
	Défaillance de l'alimentation		Vérifier l'alimentation. Si non disponible, contacter la compagnie locale d'électricité
Le plat est trop long à cuire	Coupure de l'alimentation électrique (alimentation est instable/sous-estimée)		S'assurer que l'alimentation est stable. En cas d'instabilité/sous-estimation, contacter la compagnie locale d'électricité
	Il y a un corps étranger entre le bol et l'élément chauffant ( grain, particules de nourriture, débris, etc. )		Débranchez l'appareil et laissez refroidir. Enlever un objet ou des objets étrangers
	Le bol n'est pas correctement positionnée		Bien positionner le bol en place
	Chauffage disque est sale		Débranchez l'appareil et laissez refroidir. Disque de chauffage propre
La vapeur chaude s'échappe du couvercle pendant la cuisson. Le compte de la durée du programme commence	Le couvercle intérieur et le bol de cuisson ne se scellent pas hermétiquement	Le bol n'est pas correctement positionnée	Bien positionner le bol en place
		Le couvercle n'est pas fermé correctement; objet étranger sous le couvercle	Enlever les corps étrangers ( grains, particules de nourriture, débris, etc. ) de dessous le bord, le cas échéant. Toujours fermer le couvercle jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en place
		Bague d'étanchéité est sale, déformé ou endommagé de quelque façon	Vérifier l'anneau d'étanchéité Remplacer, si nécessaire
La vapeur chaude s'échappe du couvercle pendant la cuisson. Le compte du temps de fonctionnement du programme échoue	Bague d'étanchéité est perdu		Vérifier l'anneau d'étanchéité
Lorsque l'appareil fonctionne en mode autocuiseur, la vapeur continue de sortir du trou de la vanne d'arrêt. Le compte du temps de fonctionnement du programme échoue	Robinet d'arrêt est sale		Nettoyer la vanne d'arrêt selon la section de Maintenance
	Perte de la vanne d'arrêt ou de son caoutchouc d'étanchéité		Vérification de la soupape d'arrêt et de son caoutchouc d'étanchéité

**i** Dans le cas où vous n'avez pas réussi à éliminer les défauts, s'il vous plaît, se référer au centre de service autorisé.



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

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

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

L'étiquetage de cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques ( DEEE ).

La directive détermine les conditions de retour et de recyclage des appareils usagés, qui sont applicables à l'ensemble de l'Union européenne

⚠ Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch dieses Produktes die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zum späteren Nachlesen auf. Der vorschriftsmäßige Betrieb des Gerätes wird seine Lebensdauer deutlich verlängern.

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

## SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Der Hersteller trägt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Betriebsanleitung des Gerätes verursacht wurden.
  - Dieses elektrische Gerät ist für Gebrauch im Haushalt bestimmt und kann in Wohnungen, Ferienhäusern, oder in ähnlichen Bedingungen der nicht-gewerblichen Anwendung benutzt werden. Gewerbliche oder jede andere unsachgemäße Anwendung der Einrichtung gilt als zweckwidrige Benutzung des Produktes. In diesem Fall trägt der Hersteller keine Verantwortung für mögliche Folgen.
  - 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 aufgenommene Leistung des Geräts geeignet ist. Nichtbeachtung kann zu einem Kurzschluss oder einem Brandfall führen.
  - Schließen sie das Gerät nur an den geerdeten Steckdosen an. Das ist eine Pflichtanforderung zum Schutz gegen Stromschlag. Überzeugen sie sich, dass ein evtl. verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.
- STOP** *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.

**STOP** *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.
  - Dampfablassventil, Druckregelventil, O-Ring in der Abdeckung, Kondenswasser-Sammelbehälter stets sauber und instand halten. Gerät nicht anschließen, wenn Schäden, Blockierungen, Verformungen von Ventilen, vom Innendeckel und O-Ring vorliegen oder der Kondenswasser-Sammelbehälter voll ist. Wenn Sie den O-Ring selbst austauschen, nur den Ersatz-O-Ring verwenden, der im Lieferumfang des Geräts enthalten ist.
  - Achten Sie beim Kochen von Speisen unter Druck darauf, dass der Behälter mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit gefüllt ist, mindestens 1/5 des Behältervolumens.
- STOP** *NICHT unter hohem Druck frittieren oder backen!*
- Damit das Dampfauslassventil nicht verstopft, den Behälter mit Speisen und Wasser nicht mehr als mit 4/5 des Fassungsvermögens befüllen.

Speisen, die beim Garen in heißem Wasser aufquellen oder Schaum bilden können – nicht mehr als mit 3/5 des Fassungsvermögens befüllen.

**STOP** *Kochprogramm NICHT unter Druck starten, wenn der Deckel des Geräts nicht vollständig verriegelt ist!*

- Beim Öffnen des Dampfablassventils während oder nach dem Garvorgang kann starker heißer Dampf vertikal austreten. Nicht über den Deckel beugen. Die Hände während des Öffnens von den Ventilöffnungen fernhalten.
- Sobald sich der Druck im Gerät aufgebaut hat, wird das Deckel-Sicherungs-system automatisch aktiviert. Deckel des Gerätes nicht öffnen bevor sich der Druck im Gerät normalisiert hat.
- Wenn flüssige und pürierte Speisen gegart sind, Gerät 5 bis 10 Minuten abkühlen lassen, bevor der Druck abgelassen wird, damit keine heiße Flüssigkeit durch das Dampfauslassventil entweicht.
- Deckel des Geräts nur mit dem installierten Kunststoffgriff öffnen. Gerät nur mit den speziellen Tragegriffen an den Seiten des Gerätes transportieren und nur, wenn das Gerät ausgesteckt ist.

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

- Kinder im Alter von 8 Jahren und Personen mit beschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen können das Gerät nur unter Aufsicht verwenden und / oder wenn sie auf der sicheren Verwendung des Gerätes unterwiesen und realisieren Gefahren, die mit ihrer Anwendung verbunden sind. Die Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen von den Kindern ohne Aufsicht von Erwachsenen nicht gemacht werden.

- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial (Folie, Schaumstoff usw.) fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr! Verpackungsmaterial kindersicher aufbewahren.
- 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 Gerätestörungen, Verletzungen und Eigentumsschäden führen.

**STOP** *ACHTUNG! Das Gerät nur im technisch einwandfreien Zustand benutzen!*

## Technische Daten

Modell	RMC-PM381E
Leistung	900 W
Spannung	220-240 V, 50/60 Hz
Schutz gegen elektrischen Schlag	Klasse I
Fassungsvermögen	5 L
Beschichtung von Schale	Antihafbeschichtung
Display	LED
Dampfventil	abnehmbar
Deckel	abnehmbar
Äußere Abmessungen	290 × 330 × 300 mm
Nettogewicht	4,7 kg
Sicherheitssystem	4-stufiges:
• Dampflassventil	
• Absperrventil	
• Temperaturabschaltung	
• Überdrucksensor	

## Programme

### In Schnellkochtopf-Modus:

RICE/GRAIN (REIS/GRIESS)  
SLOW COOK (SCHONGAREN)  
SOUP (SUPPE)  
STEW (SCHMOREN)  
PILAF (PILAW)  
STEAM/BOIL (DAMPFGAREN/KOCHEN)

### In Multikocher-Modus:

YOGURT/DOUGH (JOGHURT/HEFETEIG)  
BAKE (BACKEN)  
FRY (BRATEN)  
BABY FOOD (BABYNAHRUNG)  
PORRIDGE (MILCHREIS)  
BREAD (BROT)  
EXPRESS (EXPRESS)

## Funktionen

MASTERCHEF LITE (Änderung der Kochtemperatur und -zeit während des Garvorgangs)	vorhanden
Temperaturerhalten der fertigen Gerichte (Autoaufwärm)	bis zu 12 Stunden
Vorläufige Abschaltung der Autoaufwärmfunktion	vorhanden
Aufwärmen	bis zu 12 Stunden
Startzeit Vorwahlt	bis zu 24 Stunden
Abschaltung des Tonsignals	vorhanden
Sperre der Systemsteuerung	vorhanden

## Lieferumfang

Multikocher-Schnellkochtopf	1 Stk.
Schale	1 Stk.
Dampfzeitsatz	1 Stk.
Untersatz zum Dampfzeitsatz	1 Stk.
Messbecher	1 Stk.
Schöpfkelle	1 Stk.
Spatel	1 Stk.
Kochbuch Rezepte	1 Stk.
Stromkabel	1 Stk.
Bedienungsanleitung	1 Stk.
Servicehandbuch	1 Stk.

Änderungen von Design, Komplettierung sowie technischen Daten des Erzeugnisses bei der Weiterentwicklung sind dem Hersteller ohne zusätzliche Mitteilung dieser Änderungen vorbehalten. Fehler ±10% ist in den technischen Spezifikationen erlaubt.

## Aufbau (A1, P. 3)

- Gerätedeckel
- Deckelöffnungsgriff
- Tragegriff
- Abnehmbares Ventil
- Absperrventil
- Sicherheitsverschluss Dampfventil
- Gummi-Absperrventil
- Dichtring
- Schale
- Systemsteuerung mit Display
- Gehäuse
- Behälter für Kondenswasser
- Spatel
- Schöpfkelle
- Messbecher
- Dampfzeitsatz
- Stromkabel
- Untersatz zum Dampfzeitsatz
- Abnehmbarer Innendeckel

## Systemsteuerung (A2, P. 4)

- Display
- Knopf für Auswahl der automatischen Kochprogramme
- Der Knopf – Auswahl des Kochprogramms, Reduzierung des Parameterwerts
- Der Knopf – Auswahl des Kochprogramms, Vergrößerung des Parameterwerts
- Der Knopf – Betriebsdruckeinstellung
- Der Knopf – Knopf der Umgang zu Modus der Kochtemperatureinstellung
- Der Knopf – Ein-/Ausschaltung der Aufwärmfunktion, die Unterbrechung des Vorgangs des Kochprogramms, Reset der benutzerdefinierten Einstellungen
- Der Knopf – Übergang in Kochzeiteinstellungsmodus
- Der Knopf – Übergang in Einstellungsmodus der verzögerten Startzeit, Abschaltung des Tonsignals
- Der Knopf – Starten vom ausgewählten Zubereitungsprogramm, Anschalten/Ausschalten der Autoaufwärmfunktion

## Display (A3, P. 5)

- Anzeige des Autoaufwärm- und Aufwärmvorgangs
- Anzeiger des Zubereitungsprogramms und der Einstellung der Zubereitungszeit
- Anzeige der Startzeit Vorwahlt
- Anzeige Deckel: verentriegelt
- Anzeige der Tonsignale-Abschaltung
- Anzeige der Zeiteinstellung/Temperaturanzeige
- Druckbetrieb-Anzeige
- Anzeige des Erreichens von Betriebsparametern / Dampfdruckanzeige in Arbeitskammer

## I. VOR DER BEDIENUNG

Nehmen Sie sorgfältig das Gerät und das Zubehör aus dem Karton raus. Entfernen Sie die ganze Verpackung und Werbeaufkleber.

Lassen Sie alle mahnde Aufkleber, Anzeiger-Aufkleber (falls vorhanden) und die Tabelle mit der Seriennummer des Erzeugnisses auf dem Gehäuse! Das Fehlen der Seriennummer auf dem Gerät einzieht Ihnen das Recht auf Garantieleistungen!

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

Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch und spülen Sie die Topf ab, trocknen Sie beides. Um Fremdgerüche bei der ersten Anwendung des Geräts zu vermeiden, reinigen Sie es vollständig (siehe „Reinigung und Pflege“).

**ACHTUNG!** Heben Sie das Gerät nicht am Griff an, um den Deckel zu öffnen.

Gerät nicht ohne Behälter oder mit leerem Behälter einschalten. Bei versehentlichem Start eines Kochprogramms kann es zu einer kritischen Überhitzung oder zur Beschädigung der Antihafbeschichtung kommen. Vor dem Braten etwas Pflanzen- oder Sonnenblumenöl einfüllen.

## II. BEDIENUNG

### Deckel Verriegeln

Beim Verriegeln ist der Deckel des Gerätes fest verschlossen und mit dem Rahmen versiegelt, was erlaubt Hochdruck in der Arbeitskammer des Gerätes aufzubauen.


Wenn der Druck in der Gerätekommer über dem atmosphärischen Druck liegt, wird der Deckel automatisch verriegelt. Lässt sich der Deckel nach dem Garvorgang nicht leicht öffnen, ist der Druck im Gerät immer noch zu hoch. Gerate einige Minuten abkühlen lassen und dann das Dampfauslassventil in die offene Position „Open“ stellen, damit sich der Druck im Behälter normalisiert.

STOP



**ACHTUNG!** Gerät erwärmt sich während des Betriebs! Metallteile während und nach dem Garvorgang nicht berühren. Bevor Sie das Gerät bewegen, stellen Sie sicher, dass es vollständig abgekühlt ist. Bewegen Sie das Gerät, indem Sie es am Rahmen festhalten.

### Sicherheitssystem

Der REDMOND RMC-PM381E Schnellkochtopf-Multikocher ist mit dem mehrstufigen Sicherheitssystem ausgestattet. Falls die Temperatur und/oder Druck im Gerät die zulässigen Grenzen überschreitet, regelt das System dies automatisch ohne den Garvorgang zu unterbrechen. Falls dies für eine bestimmte Zeit nicht passieren sollte, schaltet sich der Schnellkochtopf-Multikocher aus, und das Gerät gibt 6 kurze akustische Signaltöne.




Bei Unterbrechung des Garvorgangs im Schnellkochtopf-Modus durch Drücken der Taste  (oder Ausschalten des Gerätes während eines Programms) das Gerät einige Minuten abkühlen lassen und dann das Dampfauslassventil auf die Position "Open" stellen, um den Druck im Topf zu normalisieren. Sobald sich der Druck im Gerät normalisiert hat, Deckel öffnen.

### Deaktivierung akustischer Signaltöne

Es besteht die Möglichkeit, die akustischen Signale jederzeit zu aktivieren/deaktivieren (außer für das Einstellen des Programms vor dem Start). Halten Sie dazu die Taste  für einige Sekunden gedrückt. Wenn die akustischen Signaltöne deaktiviert sind, leuchtet  auf dem Display auf.





### Sperrung der Systemsteuerung


Zur weiteren Sicherheit verfügt das Bedienfeld des Gerätes über eine Sperrfunktion, die ein versehentliches Drücken der Tasten verhindert.

Um die Bedienfeldsperrung in jedem Betriebsmodus zu aktivieren/deaktivieren (außer für das Einstellen des Programms vor dem Start), die Taste  drücken und gedrückt halten, während Sie die Taste  gedrückt halten. Beide Tasten einige Sekunden gedrückt halten. Das Gerät gibt einen langen akustischen Signalton. Sobald das Bedienfeld gesperrt ist, leuchtet  auf dem Display auf.

### Garzeit einstellen

Der REDMOND RMC-PM381E Schnellkochtopf-Multikocher ist mit einer Option zur manuellen Einstellung der Garzeit für jedes Programm ausgestattet, außer für das EXPRESS-Programm. Die Abstufung und der mögliche Bereich der eingestellten Zeit hängen vom gewählten Kochprogramm ab.



Nach Auswahl eines Automatikprogramms die Taste  drücken, um die Garzeit einzustellen. Die Stunde auf dem Display beginnt zu blinken. Die Tasten  und  drücken, um den gewünschten Stundenwert einzustellen. Die Taste  drücken, um die eingegebenen Änderungen zu speichern und zur Einstellung der Minute zu gelangen. Den Minutenwert stellen Sie genauso ein.

Für einige Sekunden keine Taste auf dem Bedienfeld drücken. Die Änderungen werden automatisch gespeichert. Um zur Einstellung der Stunde vor dem automatischen Speichern zurückzukehren, drücken Sie erneut die Taste . Die Stunden- und Minutenwerte können unabhängig voneinander geändert werden. Um einen Wert schnell zu ändern, halten Sie die gewünschte Taste gedrückt.

### Temperatur zum Kochen einstellen

Bei Verwendung der Programme für den Schnellkochtopf-Multikocher (außer beim EXPRESS-Programm) kann die Gartemperatur von 35° bis 180°C in 1°C-Schritten manuell eingestellt werden.





Nach Auswahl eines Automatikprogramms die Taste  drücken, um die Gartemperatur einzustellen. Der voreingestellte Temperaturwert auf dem Display beginnt zu blinken.

Die Tasten  und  drücken, um den gewünschten Wert einzustellen. Sobald der maximale/minimale Wert erreicht ist, fängt die Einstellung von vorne/hinten erneut an. Um einen Wert schnell zu ändern, die entsprechende Taste gedrückt halten. Für einige Sekunden keine Taste auf dem Bedienfeld drücken. Die Änderungen werden automatisch gespeichert. Die Anzeige kehrt zur Anzeige der Kochzeit zurück.

i

*Aufgrund des Überhitzungsschutzes ist die maximale Laufzeit eines Programms auf 2 Stunden begrenzt, wenn die Kochtemperatur auf über 150°C eingestellt ist.*

### Druckstufen einstellen










Bei Verwendung der Schnellkochtopf-Programme besteht die Möglichkeit, die Druckstufen manuell einzustellen. Die Taste  drücken, um zur Druckeinstellung zu gelangen. Die Anzeige  und die Druckstufen-Skala auf dem Display beginnen zu blinken. Die Tasten  und  drücken, um den Druck einzustellen. Die Anzahl der Markierungen auf der Skala der Druckstufen ändert sich symmetrisch. Sobald der maximale/minimale Wert erreicht ist, fängt die Einstellung wieder von vorne/hinten an. Um einen Wert schnell zu ändern, die entsprechende Taste gedrückt halten.

Für einige Sekunden keine Taste auf dem Bedienfeld drücken. Die Änderungen werden automatisch gespeichert. Die Anzeige kehrt zur Anzeige des Kochzeitwerts zurück, die Druckanzeigen hören auf zu blinken.

Sobald ein Automatikprogramm gestartet wird, blinkt die Druckstufen-Anzeige, bis das Gerät die eingebauten Arbeitskenndaten erreicht. Die Druckstufen-Skala wird schrittweise bis zum installierten Wert vorvollständig. Sobald sich der Druck aufgebaut hat, leuchten beide Anzeigen bis zum Ende des Garvorgangs weiter.

### Startzeit Vorwahl




Die Startzeitvorwahl-Funktion ermöglicht die Einstellung des Zeitintervalls, nach dem ein Garprogramm gestartet wird. Die Zeit kann von 1 Minute bis 24 Stunden in 1-Minuten-Intervallen eingestellt werden.

Nach Auswahl eines automatischen Garprogramms die Taste  drücken, um die Startzeitvorwahl einzustellen. Die Anzeige  leuchtet auf, der Stundenwert auf dem Display beginnt zu blinken. Die Tasten  und  drücken, um den gewünschten Stundenwert einzustellen. Die Taste  drücken, um die eingegebenen Änderungen zu speichern und zur Minutenwerteinstellung zu gelangen. Den Minutenwert genauso einstellen. Für einige Sekunden keine Taste auf dem Bedienfeld drücken. Die Änderungen werden automatisch gespeichert. Um zur StundenEinstellung vor dem automatischen Speichern zurückzukehren, erneut die Taste  drücken. Nach dem automatischen Speichern erlischt die Anzeige , die Anzeige  leuchtet auf und das Display kehrt zur Anzeige der Kochzeit zurück. Um die Startzeitvorwahl zu sehen, die Taste  drücken.

Die Stunden- und Minutenwerte können unabhängig voneinander geändert werden. Sobald der maximale/minimale Wert erreicht ist, fängt die Einstellung von vorne/hinten an. Um einen Wert schnell zu ändern, die entsprechende Taste gedrückt halten.

i

*Die Startzeitvorwahl ist bei Verwendung der Programme FRY und EXPRESS nicht verfügbar.*



Wenn die Startzeitvorwahlfunktion aktiviert ist, leuchten die Anzeige für das ausgewählte Programm und die -Anzeige auf, der Minuten-Countdown-Timer und die -Anzeige erscheinen auf dem Display (wenn die Autoaufwärmfunktion aktiviert ist). Um das Kochzeitprogramm zu sehen, die -Taste drücken.


Sobald die Funktionsbereitschaft abgelaufen ist, gibt das Gerät drei kurze Signaltöne, und das ausgewählte Kochprogramm startet.

💡

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

### Temperaturerhalten der fertigen Gerichte (Autoaufwärm)



Diese Funktion schaltet sofort automatisch ein nach Ablauf des Kochprogramms und kann die Temperatur des fertigen Gerichts in Grenzen von 70–75°C bis zu 12 Stunden warm bewahren. Wenn die Autoaufwärmfunktion aktiviert ist, leuchten die Tasten  und  auf und das Display zeigt die direkte Zeitzählung an, die in diesem Modus ausgeführt wird.

Bei Bedarf kann die Autoaufwärmfunktion durch Drücken der Taste  deaktiviert werden.

i

*Die Warmhaltefunktion ist bei den Programmen YOGURT/DOUGH und EXPRESS nicht verfügbar.*

### Vorläufige Deaktivierung der Funktion Autoaufwärm

Da die automatische Aktivierung der Autoaufwärm nach Beendigung eines Kochprogramms nicht immer gewünscht wird, bietet der REDMOND RMC-PM381E Schnellkochtopf-Multikocher die Option, diese Funktion während der Ausführung des Hauptkochprogramms rechtzeitig zu deaktivieren. Drücken Sie dazu während der Ausführung eines Programms die -Taste. Die -An-



zeige erlischt. Um die automatische Autoaufwärm erneut zu aktivieren, drücken Sie erneut die -Taste (die -Anzeige leuchtet auf).

- i** Zwecks einer benutzerfreundlichen Bedienung wird die Autoaufwärm automatisch deaktiviert, ohne dass sie manuell aktiviert werden kann, wenn die Gartemperatur auf unter 80°C eingestellt ist. Wird während eines Programms die Temperatur auf über 80°C eingestellt, wird die Autoaufwärm automatisch aktiviert.

### Aufwärmen

Der REDMOND RMC-PM381E Schnellkochtopf-Multikocher kann zum Aufwärmen von kalten Gerichten verwendet werden. Gehen Sie wie folgt vor:

1. Legen Sie alle Produkte in den Behälter und installieren Sie den Behälter in den Geräterahmen.
2. Schließen Sie die Abdeckung, schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.
3. Drücken Sie die -Taste. Die und die Anzeige leuchten auf, der Timer beginnt mit dem Zählen der Heizzeit. Wenn die Temperatur von 70°C erreicht wird, ertönen zwei kurze akustische Signale.

Das Gericht wird auf 70-75°C erhitzt und bis zu 12 Stunden warm gehalten. Falls erforderlich, kann die Aufwärm-Funktion durch Drücken der -Taste gestoppt werden. Die Anzeige erlischt und das Gerät wechselt in den Standby-Modus (--- auf dem Display).

- Dank der Autoaufwärm- und Warmhalte-Funktion kann der Schnellkochtopf-Multikocher ein Produkt bis zu 12 Stunden heiß halten. Es wird jedoch nicht empfohlen, ein Gericht für mehr als 2-3 Stunden heiß zu halten, da dies zu Geschmacksveränderungen führen kann.

### MASTERCHEF LITE Programm

Dank der MASTERCHEF LITE-Funktion können die Garzeit und die Temperatur der Automatik-Programme während des Kochens im Multikocher-Modus reguliert werden (außer beim EXPRESS-Programm). Die Temperatur und die Dauer der Kochzeit hängen vom gewählten Programm ab. Der Temperaturbereich liegt zwischen 35 und 180°C, mit einer Erhöhung/Verringerung in 1°C – Intervallen.

- i** Wenn die Zeitverzögerungsfunktion aktiviert ist, ist die MASTERCHEF LITE-Funktion nicht verfügbar.

- Die MASTERCHEF LITE-Funktion kann besonders nützlich sein, wenn Sie nach komplexen Rezepten kochen, die eine Kombination verschiedener Kochprogramme erfordert (z. B. Kohlrouladen, Stroganoff vom Rind, Suppen und Nudeln nach verschiedenen Rezepten, Obstkonserven usw.).

### Kochtemperatur ändern:

1. Wenn ein Garprogramm läuft, drücken Sie die Taste . Die Temperatur auf dem Display beginnt zu blinken. Die Temperatur auf dem Display beginnt zu blinken.
- i** Bei weiterer Temperaturänderung wird der zuletzt eingestellte Wert angezeigt.
2. Drücken Sie die Tasten und , um die gewünschte Temperatur einzustellen. Sobald der maximale / minimale Wert erreicht ist, beginnt die Einstellung vom Anfang / Ende des Bereichs neu. Um einen Wert schnell zu ändern, halten Sie die entsprechende Taste gedrückt.
3. Drücken Sie einige Sekunden lang keine Taste auf dem Bedienfeld, werden die Änderungen automatisch gespeichert.
- i** Zum Schutz vor Überhitzung ist die maximale Laufzeit eines Programms auf 2 Stunden begrenzt, wenn die Kochtemperatur auf über 150°C eingestellt ist.  
Wenn die Kochzeit bei Erreichen der Verarbeitungseigenschaften geändert wird (falls dies in den Werkseinstellungen vorgesehen ist), wird der Vorheizvorgang unterbrochen. Der Countdown eines laufenden Programms beginnt. Die Änderung der Kochzeit beeinflusst nicht den Vorheizvorgang.

### Kochzeit ändern:

1. Wenn ein Garprogramm läuft, drücken Sie die Taste . Der Stundenwert auf dem Display beginnt zu blinken.
2. Drücken Sie die Tasten und , um die Stunden einzustellen. Drücken Sie erneut die -Taste, um die Änderungen zu speichern und zu den Minuten zu wechseln. Stellen Sie die Minuten auf die gleiche Weise ein. Drücken Sie einige Sekunden lang keine Taste auf dem Bedienfeld. Die Änderungen werden automatisch gespeichert. Um zu der Standeinstellung vor dem automatischen Speichern zurückzukehren, drücken Sie erneut die Taste . Die Stunden- und

Minutenwerte werden unabhängig voneinander geändert. Um einen Wert schnell zu ändern, halten Sie die gewünschte Taste gedrückt.

3. Drücken Sie einige Sekunden lang keine Taste auf dem Bedienfeld. Die Änderungen werden automatisch gespeichert.
- i** Wenn die Kochzeit auf 00:00 eingestellt wird, stoppt das Programm.

### Grundsätzliches zur Verwendung automatischer Programme

- STOP** **WICHTIG!** Wenn Sie den Wasserkochaufsatz verwenden (z. B. beim Kochen von Produkten), stellen Sie die Kochtemperatur NICHT über 100°C ein. Dies kann zu Überhitzung und Ausfall des Geräts führen. Verwenden Sie deshalb nicht die BREAD, FRY und BAKE-Programme, um Wasser zu kochen.

1. Bereiten Sie die notwendigen Zutaten vor (Abwiegen).
2. Geben Sie die Zutaten gemäß dem Kochprogramm in den Behälter und installieren Sie den Behälter in den Rahmen. Achten Sie darauf, dass die maximale Markierung auf der Innenseite des Behälters mit den Zutaten, einschließlich der Flüssigkeit, nicht überschritten wird. Stellen Sie sicher, dass der Behälter richtig ausgerichtet ist und mit dem Heizelement in direkter Verbindung steht.
3. Schließen Sie die Geräteabdeckung und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn gegen den Anschlag.
- !** **ACHTUNG!** Wenn Sie bei hohen Temperaturen mit viel Pflanzenöl kochen, lassen Sie die Geräteabdeckung immer offen.
4. Zum Garen im Schnellkochtopf-Modus schliessen Sie das Dampfventil, im Multikocher-Modus öffnen Sie es.
5. Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.
6. Um ein automatisches Garprogramm auszuwählen, drücken Sie die entsprechende Taste auf dem Bedienfeld. Mit den und -Tasten kann ein Garprogramm ausgewählt werden. Die Programme sind kreisförmig geschaltet, die Anzeige des gewählten Programms leuchtet auf.
7. Ändern Sie ggf. die Standardkochzeit.
8. Ändern Sie ggf. die Kochtemperatur (für Multikocher-Modus-Programme) oder den Dampfventil-Modus (für Schnellkochtopf-Programme).
9. Stellen Sie ggf. die Startverzögerungszeit ein.

- i** Die Merkmale können in beliebiger Reihenfolge geändert werden.

Beim Drücken der -Taste in einer beliebigen Einstellungsphase beginnt das Programm mit den eingegebenen Eigenschaften.

10. Drücken Sie die -Taste, um ein Garprogramm zu starten. Je nach gewähltem Programm startet der Countdown bei Erreichen der notwendigen Temperatur und des Drucks im Behälter.

- i** Bei einigen Automatikprogrammen beginnt die eingestellte Kochzeit erst nach erreichter Betriebstemperatur zu zählen. Zum Beispiel startet der Countdown im STEAM/BOIL-Programm erst, nachdem das gekochte Wasser genügend dichten Dampf im Behälter gebildet hat.

Bis zum Erreichen der eingestellten Eigenschaften blinken die Anzeigen und und die Druckpegel-Skala ist voll. Bei Verwendung der Schnellkochtopf-Programme ist die Druckpegel-Skala gefüllt, bis der eingestellte Druck erreicht wird. Sobald die Arbeitseigenschaften erreicht sind, gibt das Gerät ein akustisches Signal ab. Die -Anzeige hört auf zu blinken, -Anzeige und Druckpegelskala erlöschen oder leuchten kontinuierlich, wenn das Programm unter Druck läuft.

11. Drei kurze akustische Signale zeigen an, dass ein Garprogramm beendet ist. Nach Ablauf des Programms wird die Aufschrift „End“ für einige Sekunden auf dem Display angezeigt.
12. Bei Verwendung der Schnellkochtopf-Programme, nach Beendigung des Kochvorgangs, lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen. Bringen Sie dann das Dampfventil in die Position „Open“, um den Druck in der Arbeitskammer zu normalisieren.

- i** Drücken Sie die -Taste, um das eingegebene Programm abbrechen, den Vorgang oder das auto-heating zu unterbrechen.

### UNTERLASSEN SIE:

- den Behälter über die maximale Markierung auf der Innenseite des Behälters zu füllen;
- Kochen im Schnellkochtopf-Modus ohne Zugabe von Wasser oder anderer Flüssigkeit (min. erforderlicher Flüssigkeitsstand ist 2 Messbecher);
- den Schnellkochtopf-Modus zu verwenden, um Produkte in Öl zu braten.

Um ein hochwertiges Ergebnis zu erzielen, schlagen wir vor, Rezepte für das Kochen aus dem Kochbuch des druckmultikochers zu verwenden, das speziell für dieses Modell entwickelt wurde. Relevante Rezepte finden Sie auch auf der website www.redmond.company.


**Sammeltabelle der Kochprogramme (Betriebseinstellungen)**

Programm	Empfehlungen zum Kochen	Kochzeit (standardmäßig)	Kochzeitintervall / Einstellungsabstand	Kochen im Schnellkochtopf	Startzeit Vorwahl	Erreichen der Betriebsparameter	Autokühwärmen
RICE/GRAIN	Zubereitung von verschiedenen Grützen und Beilagen. Kochen körniger Breies mit Wasser	0:10	1 Min ~ 2 St / 1 Min	✓	✓	✓	✓
SLOW COOK	Zubereitung der geschmälzten Milch, Schmalzfleisch, Hachse	1:00	1 Min ~ 5 St / 1 Min	✓	✓		✓
SOUP	Zubereitung von Brühen, Suppen aus vorgedünsteten Gemüsen, Gemüseund Kaltsuppen	0:20	1 Min ~ 4 St / 1 Min	✓	✓		✓
STEW	Schmoren von Fleisch, Fisch, Gemüsen, Beilagen und Mehrkomponenten Gerichten	0:20	1 Min ~ 4 St / 1 Min	✓	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Zubereitung des verschieden Joghurts, Teiggärung	8:00	10 Min ~ 12 St / 1 Min		✓		
BABY FOOD	Babynahrungzubereitung	0:10	1 Min ~ 4 St / 1 Min		✓		✓
PORRIDGE	Zubereitung der Breies mit Verwendung der pasteurisierten Milch von niedriger Fettigkeit	0:20	1 Min ~ 4 St / 1 Min		✓		✓
STEAM/BOIL	Dampfgaren von Fleisch, Fisch, Gemüsen und anderen Lebensmitteln	0:10	1 Min ~ 2 St / 1 Min	✓	✓	✓	✓
BAKE	Backen von Keksen, Biskuits, Aufläufen, Kuchen aus dem Hefe- und Blätterteig	1:00	1 Min ~ 4 St / 1 Min		✓		✓
FRY	Braten von Fleisch, Fisch, Gemüsen und Mehrkomponenten Gerichten	0:18	1 Min ~ 1 St / 1 Min			✓	✓
PILAF	Zubereitung der verschiedenen PilauArten (mit Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüsen)	0:20	1 Min ~ 3 St / 1 Min	✓	✓		✓
BREAD	Zubereitung von Brot aus Weizen- und Roggenmehl (inbegriffen Teiggärung)	3:00	1 Min ~ 4 St / 1 Min		✓		✓
EXPRESS	Schnelle Zubereitung von Reis und körnigen Breien mit Wasser. Halten Sie die  -Taste für einige Sekunden gedrückt, um ein Programm im Standby-Modus zu starten.  erscheint auf dem Display		Automatische Abschaltung nach vollständigem Kochen von Wasser				

**III. KOCHTIPPS**

**Die empfohlene Zubereitungszeit von unterschiedlichen Lebensmitteln bei dem Dampfgaren**


Produkt	Gewicht, g/ Menge	Wassermenge, ml	Zubereitungszeit, Min
Schwein- / Rindfleischfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Hammelfleischfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	40
Hühnerfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	20
Fleischbällchen/Frikadellen	500	800	25/40
Fisch (Filet)	300	800	15
Meeresfrüchte-Cocktail (tiefgefroren)	300	800	5
Kartoffeln (geviertelt)	500	800	20
Möhre (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	35
Rote Rübe (geviertelt)	500	1500	90
Gemüse (tiefgefroren)	500	800	5
Ei	5 Stk.	800	10

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

**Empfehlungen für die Verwendung von Temperaturmodi**


Betriebstemperatur, °C	Verwendungsempfehlungen	Betriebstemperatur, °C	Verwendungsempfehlungen
35	Teiggärung, Zubereitung des Essigs	110	Sterilisierung
40	Zubereitung von Joghurt	115	Zubereitung von Zuckersirup
45	Gärstoff	120	Zubereitung von Hachse
50	Gärung	125	Zubereitung von Schmorfleisch
55	Zubereitung von Cremefüllung	130	Zubereitung von Auflauf
60	Zubereitung des grünen Tees oder Babynahrung	135	Braten der Fertiggerichte bis zur knusprigen Kruste
65	Kochen von Fleisch in Vakuumverpackung	140	Räuchern
70	Zubereitung von Punsch	145	Backen der Gemüse und Fisch (in Folie)
75	Pasteurisation oder Kochen des weißen Tees	150	Backen des Fleischs (in Folie)
80	Zubereitung von Glühwein	155	Backen der Waren aus Hefeteig
85	Zubereitung von Quark oder Gerichten, die lange Kochzeit erfordern	160	Braten des Geflügels
90	Zubereitung von rotem Tee	165	Braten der Steaks

Betriebstemperatur, °C	Verwendungsempfehlungen	Betriebstemperatur, °C	Verwendungsempfehlungen
95	Zubereitung der Milchbreies	170	Braten im Teigmantel
100	Zubereitung der Baiser oder Konfitüre	175	Zubereitung von Nuggets
105	Zubereitung der Sülze	180	Zubereitung von Pommes Frites

 Schauen Sie auch das beiliegende Kochbuch nach.

## IV. ZUSATZMÖGLICHKEITEN

- Zubereitung von Quark und Käse
- Fonduezubereitung
- Sterilisation des Geschirrs
- Pasteurisation der flüssigen Nahrungsmittel
- Babynahrungsaufwärmen

 Einzelheiten finden Sie im Rezeptbuch oder auf der Website: [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

## V. ZUBEHÖR

(separat erhältlich)


Zubehörteile sind nicht im Lieferumfang von Multikocher und Schnellkochtopf REDMOND RMC-PM381E enthalten. Um diese zu erwerben oder neue Produkte von REDMOND kennenzulernen, besuchen Sie [www.redmond.company](http://www.redmond.company) oder nehmen Sie mit Warenhäuser der Vertragshändler Kontakt.

## VI. REINIGUNG UND PFLEGE

 **ACHTUNG!!** Bevor die Arbeitskammer des Multikocher-Schnellkochtopfs zu reinigen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät stromlos und komplett abgekühlt ist!

### Gemeinsame Regeln und Empfehlungen

- Wir empfehlen die Zitronenhälfte innerhalb von 15 Minuten vor dem ersten Benutzen des Gerätes sowie für Geruchstilgung in Multikocher nach der Zubereitung in Programm STEAM/BOIL zu kochen.
- Es ist Topf mit zubereiteter Speise oder mit gefülltem Wasser länger als 24 Stunden im zugedeckten Multikocher-Schnellkochtopfs nicht zu lassen. Sie können den Topf mit zubereiteter Speise im Kühlschrank aufbewahren und bei Bedarf die Speise mit Aufwärmen-Funktion in Multikocher-Schnellkochtopfs aufwärmen.
- Wenn Sie für lange Zeit das Gerät nicht benutzen, machen Sie es stromlos. Die Arbeitskammer inbegriffen Heizscheibe, Topf, Innendeckel und Dampfventil müssen sauber und trocken sein.

 **ES IST VERBOTEN, das Gerät in Wasser einzutauchen oder unter dem Wasserstrahl zu stellen!**  
**ES IST VERBOTEN, die groben Tücher oder Schwämme, Schleifpasten zu verwenden. Verwenden Sie auch keine chemisch aggressive Reinigungs- oder andere Mitteln, die für Kontakt mit Speisen nicht empfohlen sind.**

- Seien Sie vorsichtig beim Reinigen der Gummiteile des Multikocher-Schnellkochtopfs. Ihre Beschädigung oder Verformung kann zu einem unsachgemäßen Betrieb des Geräts führen.
- Den Körper von Gerät kann man nach Schmutzigkeit reinigen. Man muss die Schale, Deckel, die abnehmbaren Dichtungsgummis, die Dampf- und Verschlussventile immer nach jeder Verwendung reinigen. Um den Dichtung zu entfernen, ziehen Sie ihn vorsichtig zu Ihnen hin. Entsorgen Sie das Kondenswasser bei Kochen der Gerichte im Multikocher-Schnellkochtopfs nach jeder seiner Anwendung. Reinigen Sie Innenoberfläche der Arbeitskammer bei Bedarf.

### Körperreinigung

Reinigen Sie den Gerätkörper mit einem weichen Küchentuch oder mit feinem Schwamm. Man kann das Feinreinigungsmittel verwenden. Um eventuelle Wasserstreifen und Flecken auf dem Gerätkörper zu vermeiden, empfehlen wir immer seine Oberfläche trocken abzuwischen.


### Reinigung der Schale

Sie können die Schale manuell reinigen, indem Sie feine Schwamm und Feinwaschmittel verwenden, sowie in Spülwaschmaschine nach Herstellerempfehlungen waschen. Wenn sie stark verschmutzt ist, giessen Sie in die Schale das warme Wasser und lassen Sie sie für eine Zeit einweichen, reinigen Sie sie erst dann. Wischen Sie unbedingt äusserliche Oberfläche trocken ab, bevor Sie sie in Körper des Multi-Schnellkochers reinstellen.

Es ist Voll- oder Teilfarbänderung der Innenanhaftbeschichtung nach regelmässiger Benutzung der Schale möglich. Das ist kein Defekt der Schale.

### Reinigung der abnehmbaren Dampf- und Verschlussventile

1. Ziehen Sie vorsichtig das Ventil in Deckelvertiefung nach oben raus.
2. Entfernen Sie den inneren Deckel, indem Sie ihn zu Ihnen ziehen.
3. Entfernen Sie die Kappe auf der Innenseite des Deckels, indem Sie sie zu Ihnen ziehen.
4. Nehmen Sie vorsichtig den Dichtungsgummi des Verschlussventils ab und nehmen Sie das Ventil selbst raus. Spülen Sie alle Teile der Dampf- und Verschlussventile.
5. Setzen Sie den Ventil in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen: setzen Sie das Verschlussventil wieder rein, dann es auf den Dichtungsgummi, danach das Schutzgitter des Dampfventils auf die passenden Einkerbungen bis zum Anschlag. Setzen Sie das Dampfventil dicht im Sitz des Geräteckels rein.

 **ACHTUNG!** Um eine Verformung des Ventilgummis zu vermeiden, verdrehen und ziehen Sie ihn nicht nach dem Entfernen, Reinigen und Montieren.

Reinigen Sie den inneren Deckel im Geschirrspüler NICHT.

### Kondenswasser entfernen

In diesem Modell sammelt sich Kondenswasser im speziellen Hohlraum auf dem Gerätegehäuse um den Topf herum und trennt in den speziellen Behälter hinten von Gerät ab.

1. Öffnen Sie den Deckel, nehmen Sie den Topf heraus. Bei Bedarf heben Sie ein bisschen das Vorderteil von Multikocher-Schnellkochtopf, dass Kondenswasser komplett in den speziellen Behälter abfliessen wurde.
2. Nehmen Sie den Behälter ab, indem Sie leicht seine Spitze auf sich ziehen.
3. Giessen Sie das Kondenswasser aus. Waschen Sie den Behälter, indem Sie die obenwähnten Hinweisen befolgen. Setzen Sie ihn dann zurück.
4. Trocknen Sie das im Hohlraum Topf herum gelassene Kondenswasser mit einem Küchentuch ab.

### Reinigung der Arbeitskammer

Bei der strikten Befolgung der Hinweisungen der Bedienungsanleitung ist die Möglichkeit des Eindringens von Flüssigkeit, von Speisereste oder von Schmutz drin des Arbeitskammers minimal. Wenn sie doch stark verschmutzt ist, ist es die Oberflächen des Arbeitskammers zu reinigen, um den fehlerhaften Betrieb des Geräts oder Arbeitsausfall zu vermeiden.

Man kann die Seitenwände der Arbeitskammer, die Oberfläche der Heizscheibe und den Mantel von Hauptthermosensor, der sich im Zentrum der Heizscheibe befindet, mit einem feuchten (aber nicht einem nassen!) Schwamm oder Tuch reinigen. Wenn Sie ein Waschmittel verwenden, ist es notwendig, sorgfältig seine Reste abwaschen, um ungewünschte Gerucherscheinung bei nächstem Kochen zu vermeiden. Bei Eindringen der Fremdkörper in Vertiefung um Hauptthermosensor herum muss man sie sorgfältig mit der Pinzette entfernen, ohne Thermosensormantel zu drücken. Wenn die Oberfläche der Heizscheibe verschmutzt ist, ist es erlaubt, den feuchten Schwamm der mittleren Härte oder synthetische Bürste zu verwenden.

 Bei regelmäßigem Betrieb des Gerätes kann die Heizscheibe ihre Farbe ganz oder teilweise verändern. Dies ist kein Anzeichen für einen Geräteausfall und hat keinen Einfluss auf dessen Betrieb.

### Transport und Lagerung

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

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

Halten Sie die Geräteverpackung fern von Wasser und heissen Flüssigkeiten.

## VII. BEVOR SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST WENDEN

Störung	Mögliche Störungen	Beseitigung	
Auf dem Display ist die Fehlermeldung erschienen: E*, das Gerät gibt 6 kurze akustische Signale ab	Systemfehler, möglich ist die Beschädigung der Steuerplatte oder Heizungskörper	Trennen Sie das Gerät vom Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen. Den Deckel dicht schließen. Das Gerät ans Netz anschließen.	
Das Gerät schaltet sich nicht ein	Netzschur ist zum Gerät und (oder) Steckdose nicht angeschaltet	Stellen Sie sicher, dass abnehmbare Netzschur in den entsprechenden Anschluss auf dem Gerät und in der Steckdose angeschaltet wurde	
	Steckdose funktioniert nicht	Schalten Sie das Gerät in eine andere funktionierende Steckdose ein	
	Es gibt kein Strom im Netz	Stellen Sie sicher, dass es Spannung im Stromnetz gibt. Wenn es keine gibt, wenden Sie sich an die Organisation, die Ihres Haus bedient, an	
Das Gerichet wird zu lange zubereitet	Stromausfall (Spannungsniveau ist nicht stabil oder liegt unterhalb der Norm)	Überprüfen Sie, ob es stabile Spannung im Stromnetz gibt. Falls sie nicht stabil ist oder unterhalb der Norm liegt, wenden Sie sich an die Organisation, die Ihres Haus bedient, an	
	Zwischen der Topf und dem Heizkörper befindet sich ein Fremdkörper oder Partikeln (Müll, Grüte, Essensstücke)	Schalten Sie das Gerät aus dem Stromnetz aus, lassen Sie das Gerät abkühlen. Entfernen Sie den Fremdkörper oder Partikeln	
	Die Topf steht im Multikochergehäuse schief	Stellen Sie die Topf gerade, ohne Schräge	
	Die Heizplatte ist stark verschmutzt	Schalten Sie das Gerät aus dem Stromnetz aus, lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie die Heizplatte	
Während der Zubereitung kommt der Dampf unter dem Deckel hervor raus. Die Zählung der Programmlaufzeit beginnt	Die Dichtheit der Verbindung von der Topf mit dem inneren Deckel des Multikochers wurde beeinträchtigt	Die Topf steht im Multikochergehäuse schief	Die Dichtheit der Verbindung von der Topf mit dem inneren Deckel des Multikochers wurde beeinträchtigt
		Der Deckel ist nicht dicht zugemacht oder es befinden sich Fremdkörper unter dem Deckel	Stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper (Müll, Grüte, Essensstücke) zwischen der Topf und dem Heizkörper befinden, entfernen Sie sie wenn notwendig. Schließen Sie immer den Deckel des Multikochers bis zum Klick
		Abdichtungsgummi auf dem inneren Deckel ist stark verschmutzt, deformiert oder beschädigt	Überprüfen Sie den Zustand der Abdichtungsgummi auf dem inneren Deckel des Geräts. Möglicherweise muss sie ersetzt werden
Während der Zubereitung kommt der Dampf unter dem Deckel hervor raus. Die Zählung der Programmlaufzeit schlägt fehl	Dichtgummi ist verloren	Auf Anwesenheit Dichtgummi prüfen	

Störung	Mögliche Störungen	Beseitigung
Wenn das Gerät im Schnellkochtopf-Modus arbeitet und Dampf aus dem Loch des Absperrventils austritt. Die Zählung der Programmlaufzeit schlägt fehl	Das Absperrventil ist verschmutzt	Reinigen Sie das Absperrventil gemäß dem Reinigung und Pflege
	Das Absperrventil oder dessen Dichtgummi ist verloren	Auf Anwesenheit des Absperrventils und dessen Dichtgummi prüfen



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



### Umweltfreundliche Entsorgung

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

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

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

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

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

Misure di sicurezza e istruzioni contenute in questo manuale non coprono tutte le situazioni che possono emergere nel processo d'utilizzo dell'apparecchio. Usando l'apparecchio l'utente deve agire con ragionevolezza, essere cauto e attento.

## MISURE DI SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di danni, causati da mancato rispetto delle norme di sicurezza e delle norme del funzionamento del prodotto.
  - Questo apparecchio è un elettrodomestico e può essere usato negli appartamenti, case di campagna o in altre condizioni per l'uso non industriale. L'uso industriale o qualsiasi altro uso improprio dell'apparecchio sarà considerato una violazione delle norme di corretto uso del prodotto. In questo caso, il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze.
  - Prima di attaccare l'apparecchio alla rete elettrica controllate che la sua tensione concorda con la tensione nominale dell'apparecchio (consultate le caratteristiche tecniche o la tabellina di fabbrica del prodotto).
  - Usate la prolunga con la potenza appropriata alla potenza dell'apparecchio; assenza di conformità dei parametri può portare al corto circuito o all'incendio del cavo.
  - Attaccate l'apparecchio solo alle prese dotate di messa a terra; questo è requisito necessario protezione dalla scossa elettrica. Usando la prolunga, assicuratevi, che sia dotato di messa a terra.
- STOP** *ATTENZIONE! Durante il tempo di funzionamento dell'apparecchio del suo corpo, il recipiente e i dettagli metallici si scaldano! State attento! Usate le presine. Per evitare la scottatura del vapore caldo non sporgetevi sopra l'apparecchio mentre aprite il coperchio.*
- Staccate l'apparecchio dalla presa elettrica dopo l'uso e anche durante la sua pulizia o trasporto. Rimuovete il cavo elettrico con le mani asciutte, tenendolo per la spina, non per il cavo.
  - Non tirate il cavo d'alimentazione elettrica nelle porte o vicino al sorso di calore. Controllate che, il cavo elettrico non sia storto o piegato, non tocchi gli angoli appuntiti e con i bordi dei mobili.

**STOP** *RICORDATE: danno occasionale del cavo d'alimentazione elettrica può portare al danneggiamento, che non corrispondono alle condizioni di garanzia e anche alla scossa elettrica. Il cavo danneggiato necessita di sostituzione urgente nel centro di assistenza.*

- Non posizionate l'apparecchio sulla superficie morbida, non copritelo durante il suo tempo del funzionamento – questo può portare all'urriscaldamento e alla rottura del dispositivo.
  - Vietato l'uso dell'apparecchio all'area aperta – penetrazione dell'umidità o degli oggetti estranei dentro il corpo dell'apparecchio può portare al suo danneggiamento.
  - Scollegare sempre il dispositivo e lasciarlo raffreddare prima di pulire. Seguire le linee guida per la pulizia e la manutenzione generale durante la pulizia dell'unità.
  - Mantenere sempre la valvola di rilascio del vapore, Valvola di controllo della pressione, o-ring all'interno del coperchio, contenitore di raccolta della condensa in condizioni pulite e funzionali. Non collegare il dispositivo, se ci sono danni, blocchi, deformazioni di valvole, coperchio interno e o-ring o se il contenitore di raccolta della condensa è pieno. Quando si sostituisce O-ring da soli, Utilizzare solo o-ring di ricambio incluso nel set di consegna del dispositivo.
  - Quando si cuoce il cibo sotto pressione, assicurarsi che la ciotola sia riempita con acqua o altro liquido di almeno 1/5 del volume della ciotola.
- STOP** *Non soffriggere e cuocere in forno ad alta pressione!*
- Per evitare il blocco della valvola di rilascio del vapore, riempire la ciotola con prodotti e acqua non superiore a 4/5 del volume della ciotola. Al momento dell'ebollizione i prodotti in grado di gonfiarsi in acqua calda o produrre la schiuma – non più di 3/5 del volume della ciotola.
- STOP** *Non iniziare il programma di cottura ad alta pressione se il coperchio del dispositivo non è completamente bloccato!*

- Quando si apre la valvola di rilascio del vapore durante o dopo il processo di cottura, è possibile un forte flusso verticale di vapore caldo. Non appoggiare sopra il coperchio e tenere le mani lontano dai fori della valvola durante la sua apertura.
  - Una volta aumentata la pressione nella camera di lavoro, il sistema di chiusura del coperchio viene attivato automaticamente. Non aprire il coperchio del dispositivo senza prima normalizzare la pressione nella camera di lavoro.
  - Una volta che i piatti liquidi e purificati sono cotti, lasciare raffreddare il dispositivo per 5-10 minuti prima di rilasciare la pressione al fine di evitare la fuoriuscita di liquido caldo attraverso la valvola di rilascio del vapore.
  - Aprire il coperchio del dispositivo utilizzando solo il manico di plastica installato. Sollevare il dispositivo solo utilizzando le maniglie speciali posizionate ai lati del telaio e solo quando l'alimentazione è spenta.
- STOP** *VIETATO immergere il corpo dell'apparecchio nell'acqua o posizionarlo sotto getto d'acqua!*
- I bambini all'età di 8 anni e superiore, e anche alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o con mancanza dell'esperienza o conoscenza, possono usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza e/o in caso, se sono istruiti relativamente l'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i pericoli, legati al suo uso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenete l'apparecchio il suo cavo elettrico fuori di portata dei bambini inferiore di 8 anni d'età. La pulizia e manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguiti dai bambini senza sorveglianza degli adulti.
  - Il materiale di confezionamento (la pellicola, il poliuretano etc.) può essere pericoloso per i bambini. Pericolo di soffocamento! Conservatelo fuori di portata dei bambini.
- Vietato riparare autonomamente e cambiare la sua costruzione. La riparazione deve essere eseguita esclusivamente da specialista di centro d'assistenza autorizzato. Il lavoro eseguito non professionalmente può portare alla rottura dell'apparecchio, alla ferita al danneggiamento delle proprietà.
- STOP** *ATTENZIONE! Vietato l'uso dell'apparecchio con qualsiasi malfunzionamento!*

## Specifiche Tecniche

Modello.....	RMC-PM381E
Potenza.....	900 W
Tensione.....	220-240 V, 50/60 Hz
Sicurezza elettrica.....	classe I
Capacità della ciotola.....	5 L
Rivestimento in ciotola.....	antiaderente
Visualizzare.....	LED
Valvola a vapore.....	rimovibile
Coperchio.....	rimovibile
Dimensioni complessive.....	290 x 330 x 300 mm
Peso netto.....	4,7 kg
Sistema di sicurezza.....	4 caratteristiche di sicurezza:

- valvola di rilascio del vapore
- valvola di intercettazione
- termofusibile
- sensore di sovrappressione

## Programmi automatici

### Modalità pentola a pressione:

RICE/GRAIN (RISO / CEREALE)
SLOW COOK (CUOCO LENTO)
SOUP (ZUPPA)
STEW (STUFATO)
PILAF
STEAM/BOIL (VAPORE / BOLLIRE)

### Modalità Multicooker:

YOGURT/DOUGH (YOGURT / IMPASTO)
BAKE (CUOCERE)
FRY (FRIGGERE)
BABY FOOD (ALIMENTI PER BAMBINI)
PORRIDGE (POLENTA)
BREAD (PANE)
EXPRESS

## Funzione

MASTERCHEF LITE (modifica della temperatura di cottura)

e il tempo durante il processo di cottura).....	si
Tieniti Al Caldo.....	fino a 12 ore
Mantenere la modalità calda disabilitata in anticipo.....	si
Riscaldo.....	fino a 12 ore
Ritardo.....	fino a 24 ore
Segnali acustici disabilitati.....	si
Blocco pannello di controllo.....	si

## Confezionamento

Cucina Elettrica A Pressione.....	1 pez.
Ciotola con rivestimento antiaderente.....	1 pez.
Contentore fumante.....	1 pez.
Sottopentola.....	1 pez.
Misuratore.....	1 pez.
Rema di agitazione.....	1 pez.
Cucchiaio da servizio.....	1 pez.
Libro di cucina.....	1 pez.
Cavo di alimentazione.....	1 pez.
Manuale utente.....	1 pez.
Opuscolo di servizio.....	1 pez.

In conformità con la politica di miglioramento continuo, il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica alla progettazione, alla disposizione di imballaggio o alle specifiche tecniche del prodotto senza preavviso. La specifica permette un errore di ±10%.

## Montaggio del dispositivo (A1, p. 3)

1. Coperchio
2. Manico del coperchio
3. Maniglia di carico
4. Valvola a vapore rimovibile
5. Valvola di intercettazione
6. Tappo di sicurezza della valvola a vapore
7. Valvola di intercettazione
8. O-ring
9. Ciotola con rivestimento antiaderente
10. Pannello di controllo con display
11. Alloggiamento
12. Collettore di condensazione
13. Rema di agitazione
14. Cucchiaio da servizio
15. Misuratore
16. Contentore fumante
17. Cavo di alimentazione
18. Sottopentola
19. Coperchio interno rimovibile

## Pannello di controllo (A2, p. 4)

1. Visualizzare
2. Pulsanti programmi di cottura automatici
3. pulsante – per diminuire il valore, invertire la commutazione tra i programmi di cottura
4. pulsante – per aumentare il valore, commutazione diretta tra i programmi di cottura
5. pulsante – per regolare la pressione di funzionamento nei programmi di cottura a pressione
6. pulsante – per passare alla modalità di regolazione della temperatura
7. pulsante – per abilitare/disabilitare la funzione di riscaldamento; per interrompere il funzionamento del programma di cottura, per cancellare le impostazioni precedenti
8. pulsante – per passare alla modalità di regolazione del tempo di cottura
9. pulsante – per passare alla modalità di regolazione del ritardo
10. pulsante – per abilitare la modalità di cottura regolata, per abilitare/disabilitare la funzione di mantenimento del calore

## Display (A3, p. 5)

1. Indicatore di Modo di riscaldamento/riscaldamento
2. Indicatore della modalità di cottura/regolazione del tempo di cottura
3. Indicatore della modalità ritardo temporale
4. Indicatore del coperchio principale bloccato
5. Indicatore di segnali acustici disabilitato
6. Indicatore di tempo / temperatura
7. Indicatore di pressione
8. In attesa di accedere parametri di funzionamento Indicatore / Indicatore di livello di pressione

## I. PRIMA DEL PRIMO USO

Rimuovere con attenzione il multicooker e i suoi accessori dalla confezione. Smaltire tutti i materiali di imballaggio.

**Tenere tutte le etichette di avvertimento, compresa l'etichetta di identificazione del numero di serie situata sull'alloggiamento. L'assenza del numero di serie vi priverà dei vantaggi di garanzia!**

Dopo il trasporto o la conservazione a basse temperature permettono all'apparecchio di rimanere a temperatura ambiente per almeno 2 ore prima dell'uso.

Pulire l'alloggiamento dell'apparecchio con un panno morbido e umido. Sciacquare la ciotola interna con acqua tiepida e asciugare accuratamente. Un odore al primo uso dell'apparecchio è normale e non indica un malfunzionamento. In tal caso, pulire l'apparecchio, dopo "Pulizia e manutenzione".

Posizionare l'apparecchio su una superficie dura, anche, orizzontale in modo che il vapore dalla valvola non venga a contatto con carta da parati, rivestimenti decorativi, dispositivi elettronici o altri oggetti o materiali che potrebbero essere danneggiati da elevata umidità o temperature.

Prima dell'uso, assicurarsi che non ci siano chip o altri difetti all'esterno o visibili all'interno di parti del multicooker. Non ci dovrebbe essere nulla tra la ciotola e l'elemento di riscaldamento.

**STOP** **ATTENZIONE!** Non sollevare l'apparecchio dal manico per aprire il coperchio.

Non accendere il dispositivo senza la ciotola installata o con una ciotola vuota all'interno. In caso di avvio accidentale di un programma di cottura, può provocare surriscaldamento critico o danni del rivestimento antiaderente. Prima di friggere, versare all'interno un po' di olio vegetale o di girasole

## II. OPERAZIONE

### Chiusura Del Coperchio


Quando si blocca, il coperchio del dispositivo è chiuso e sigillato con il telaio che consente di sviluppare alta pressione all'interno della camera di lavoro.

Quando la pressione all'interno della camera è superiore alla pressione atmosferica, il coperchio è bloccato automaticamente. Se il coperchio non si apre liberamente al termine della cottura, la pressione all'interno della camera di lavoro è ancora troppo alta. Lasciare raffreddare il dispositivo per alcuni minuti, poi impostare la valvola di rilascio vapore in posizione aperta per normalizzare la pressione nella ciotola.



**STOP** **ATTENZIONE!** Il dispositivo si riscalda durante l'operazione! Non toccare le parti metalliche durante e dopo il processo di cottura. Prima di spostare il dispositivo, assicurarsi che sia completamente raffreddato. Sposta il dispositivo che lo tiene vicino al telaio.

### Sistema di sicurezza

REDMOND RMC-PM381E cucina elettrica a pressione è dotato del sistema di sicurezza a più livelli. Se la temperatura e / o la pressione in camera superano i limiti consentiti, il sistema normalizza automaticamente queste caratteristiche senza interruzione del processo di cottura. Se questo non avviene per un certo periodo di tempo, il funzionamento della pentola elettrica a pressione viene fermato e il dispositivo fornisce 6 segnali acustici corti.




In caso di interruzione del processo di cottura in modalità pentola a pressione premendo il pulsante  (o disattivando il dispositivo durante l'esecuzione di un programma), lasciare raffreddare il dispositivo per alcuni minuti, quindi impostare la valvola di rilascio del vapore in posizione aperta per normalizzare la pressione nella ciotola. Una volta normalizzata la pressione nella camera di lavoro, aprire il coperchio del dispositivo.

### Disabilitare I Segnali Acustici

È possibile abilitare/disabilitare i segnali acustici in qualsiasi modalità di funzionamento del dispositivo (ad eccezione dell'impostazione del programma prima dell'avvio). A questo scopo, premere e tenere premuto il pulsante  per diversi secondi. Se i segnali acustici sono disabilitati, l'indicatore  si accende sul display.





### Blocco pannello di controllo


Al fine di garantire un'ulteriore sicurezza, il pannello di controllo del dispositivo è dotato di una funzione di blocco che impedisce la pressione accidentale dei pulsanti.

Per abilitare/disabilitare il blocco del pannello di controllo in qualsiasi modalità operativa (ad eccezione dell'impostazione di un programma prima dell'avvio), premere il pulsante  e tenerlo premuto mentre si preme il pulsante  mantenere entrambi i pulsanti per diversi secondi. Il dispositivo emette un segnale acustico lungo. Una volta bloccato il pannello, l'indicatore  si illumina sul display.

### Impostazione Del Tempo Di Cottura

REDMOND RMC-PM381E cucina elettrica a pressione è dotato di un'opzione per impostare manualmente il tempo di cottura di ogni programma, ad eccezione del programma EXPRESS. Gli incrementi di cambiamento e la possibile Gamma del tempo impostato dipendono dal programma di cottura selezionato.


Dopo aver selezionato un programma automatico, premere il pulsante  per impostare il tempo di cottura. Il valore dell'ora sul display inizia a lampeggiare. Premere i pulsanti  e  per impostare il valore dell'ora desiderata. Premere il pulsante  dopo salvare le modifiche inserite e passare all'impostazione minute del valore. Impostare il valore minuto nello stesso modo.



Non premere alcun pulsante sul pannello per diversi secondi. Le modifiche vengono salvate automaticamente. Per tornare all'impostazione del valore dell'ora prima del salvataggio automatico, premere di nuovo il pulsante .

I valori dell'ora e dei minuti sono cambiati indipendentemente l'uno dall'altro. Per cambiare rapidamente un valore, premere e tenere premuto il pulsante desiderato.

### Regolazione Della Temperatura Di Cottura

Quando si utilizzano i programmi multicooker mode (ad eccezione del programma EXPRESS), è possibile modificare manualmente la temperatura di cottura nel range da 35 a 180°C con un incremento di 1°C.





Dopo aver selezionato un programma automatico, premere il pulsante  per impostare la temperatura di cottura. Il valore di default della temperatura sul display inizia a lampeggiare.

Premere i pulsanti  e  per impostare il valore desiderato. Una volta raggiunto il valore massimo/minimo, l'impostazione inizia dall'inizio/fine dell'intervallo. Per cambiare rapidamente un valore, premere e tenere premuto il pulsante appropriato.

Non premere alcun pulsante sul pannello per diversi secondi. Le modifiche vengono salvate automaticamente. Il display ritorna all'indicazione del tempo di cottura.

**i** Per proteggere contro il surriscaldamento, il tempo di funzionamento massimo di un programma è limitato a 2 ore quando la temperatura di cottura è impostata sopra 150°C.

### Regolazione Del Livello Di Pressione










Quando si utilizzano i programmi in modalità Cottura a pressione, è possibile modificare manualmente il livello di pressione. Premere il pulsante  per impostare la pressione. L'indicatore  e la scala di livello di pressione sul display iniziano a lampeggiare. Usare i pulsanti  e  regolare la pressione. Il numero di segni sulla scala del livello di pressione cambia simmetricamente. Una volta raggiunto il valore massimo/minimo, l'impostazione inizia dall'inizio/fine dell'intervallo. Per cambiare rapidamente un valore, premere e tenere premuto il pulsante appropriato.

Non premere alcun pulsante sul pannello per diversi secondi. Le modifiche vengono salvate automaticamente. Il display ritorna all'indicazione del valore del tempo di cottura, gli indicatori di pressione smettono di lampeggiare.

Una volta avviato un programma automatico, l'indicatore di livello di pressione lampeggia fino a quando il dispositivo raggiunge le caratteristiche di lavoro installate. La scala di livello di pressione viene completata gradualmente fino al valore installato. Dopo aver raggiunto le caratteristiche di lavoro, entrambi gli indicatori continuano ad accendersi fino alla fine del processo di cottura




### Funzione ritardo temporale

La funzione di ritardo consente di impostare l'intervallo di tempo dopo il quale inizia un programma di cottura. Il tempo può essere impostato tra 1 minuto e 24 ore con un incremento di 1 minuto.


Dopo aver selezionato un programma di cottura automatico, premere il pulsante  per impostare il tempo di ritardo. L'indicatore  si accende, il valore dell'ora sul display inizia a lampeggiare. Premere i pulsanti  e  per impostare il valore dell'ora desiderata. Premere il pulsante  per salvare le modifiche inserite e passare all'impostazione minute del valore. Impostare il valore minuto nello stesso modo. Non premere alcun pulsante sul pannello per diversi secondi. Le modifiche vengono salvate automaticamente. Per tornare all'impostazione del valore dell'ora prima del salvataggio automatico, premere di nuovo il pulsante . Dopo il risparmio automatico, l'indicatore  si spegne, l'indicatore  si accende e il display ritorna all'indicazione del tempo di cottura. Per visualizzare il valore del Ritardo, Premere il pulsante .

I valori dell'ora e dei minuti sono cambiati indipendentemente l'uno dall'altro. Una volta raggiunto il valore massimo/minimo, l'impostazione inizia dall'inizio/fine dell'intervallo. Per cambiare rapidamente un valore, premere e tenere premuto il pulsante appropriato.



**i** La funzione Time Delay non è disponibile quando si usano i programmi FRY ed EXPRESS.

Quando la funzione di ritardo è attiva, l'indicatore del programma selezionato e  indicatore si accende, sul display è indicato il minute countdown timer e l'indicatore  si accende (se la funzione di riscaldamento è attiva). Per vedere l'ora del programma di cottura, premere il pulsante .

Una volta che il lavoro della funzione è finito, il dispositivo dà tre segnali brevi udibili e il programma di cottura selezionato inizia.

 Non si raccomanda di utilizzare la funzione del ritardo di tempo, se la ricetta contiene prodotti deperibili (uova, dolce fresco, carne, formaggio, ecc.).

### Tieniti Al Caldo





Questa funzione si attiva automaticamente alla fine del ciclo di cottura e mantiene il cibo caldo a 70-75°C per 12 ore. Quando Keep Warm è attivo, l'indicatore  pulsante e  indicatore di luce su e il display indica il conteggio diretto del tempo di esecuzione in questa modalità.

Se necessario, il riscaldamento può essere disattivato premendo il pulsante .



**i** La funzione Keep Warm non è disponibile quando si utilizza la YOGURT/DOUGH e programmi EXPRESS.

### Disattivazione preliminare del riscaldamento



DAbilitare il calore al termine di un programma di cottura non è sempre desiderabile. Tenuto conto di questo fatto, REDMOND RMC-PM381E cucina elettrica a pressione fornisce un'opzione per disabilitare tempestivamente questa funzione durante l'esecuzione del programma di cottura principale. A questo scopo, durante l'esecuzione di un programma premere il pulsante  l'indicatore  si spegne. Per attivare di nuovo il riscaldamento, premere ancora una volta il pulsante  l'indicatore  si spegne.



**i** Per comodità dell'utente, il riscaldamento è disattivato automaticamente senza possibilità di attivazione manuale quando la temperatura di cottura è impostata a meno di 80°C. Durante l'esecuzione di un programma, la temperatura è impostata a temperatura superiore a 80°C, il riscaldamento è attivato automaticamente.

### Riscaldamento

REDMOND RMC-PM381E forno elettrico a pressione può essere utilizzato per riscaldare piatti freddi.

Procedere come segue:

1. Mettere tutti i prodotti nella ciotola, installare la ciotola nel telaio del dispositivo.
2. Chiudere il coperchio, collegare il dispositivo alla presa elettrica.
3. Premere il pulsante  pulsante e  indicatore di accensione, il timer inizia a contare il tempo di riscaldamento. Una volta raggiunta la temperatura di 70°C, il dispositivo fornisce due brevi segnali acustici.

Il dispositivo riscalda il piatto fino a 70-75°C e lo mantiene caldo fino a 12 ore. Se necessario, il riscaldamento può essere interrotto premendo il pulsante  l'indicatore  si spegne e il dispositivo va alla modalità standby (--- sul display).

**i** Grazie alle funzioni di riscaldamento e riscaldamento, la pentola a pressione elettrica può mantenere un prodotto caldo fino a 12 ore. Tuttavia, non si consiglia di lasciare un piatto caldo per più di 2-3 ore dal momento che a volte questo può portare a un cambiamento del suo gusto.




### Funzione MASTERCHEF LITE

La funzione MASTERCHEF LITE consente di modificare il tempo di cottura e la temperatura durante l'esecuzione di programmi automatici in modalità multicooker (ad eccezione del programma EXPRESS). La gamma e l'incremento del tempo di cottura dipendono dal programma selezionato. La gamma di temperatura è da 35 a 180°C. con un incremento di 1°C.

**i** Quando la funzione di ritardo è abilitata, la funzione MASTERCHEF LITE non è disponibile.

**i** La funzione MASTERCHEF LITE può essere particolarmente utile quando si cucina su ricette complesse che richiedono una combinazione di diversi programmi di cottura (ad esempio cavolo ripieno, manzo Stroganoff, minestre e pasta a diverse ricette, conserve di frutta, ecc.).





### Cambiare la temperatura di cottura:


1. Quando viene eseguito un programma di cottura, premere il pulsante . Il valore della temperatura sul display inizia a lampeggiare.
2. Quando si effettua un ulteriore cambiamento di temperatura, viene visualizzato l'ultimo valore impostato.
3. Premere i pulsanti  e  per impostare il valore desiderato. Una volta raggiunto il valore massimo/minimo, l'impostazione inizia dall'inizio/fine dell'intervallo. Per cambiare rapidamente un valore, premere e tenere premuto il pulsante appropriato.
3. Non premere alcun pulsante sul pannello di controllo per diversi secondi. Le modifiche vengono salvate automaticamente.

**i** Per proteggere contro il surriscaldamento, il tempo di funzionamento massimo di un programma è limitato a 2 ore quando la temperatura di cottura è impostata sopra 130°C.

Quando si cambia il tempo di cottura e si ottengono le caratteristiche di lavoro (se fornite dalle impostazioni di fabbrica), il processo di preriscaldamento viene interrotto. Inizia il conto alla rovescia di un programma in esecuzione. Il cambiamento del tempo di cottura non influisce sul processo di riscaldamento preliminare.

### Per cambiare il tempo di cottura:

1. Quando viene eseguito un programma di cottura, premere il pulsante . Il valore dell'ora sul display inizia a lampeggiare.
2. Premere i pulsanti  e  per impostare il valore dell'ora desiderata. Premere il pulsante  per salvare le modifiche inserite e passare all'impostazione minute del valore. Impostare il valore minuto nello stesso modo. Non premere



alcun pulsante sul pannello per diversi secondi. Le modifiche vengono salvate automaticamente. Per tornare all'impostazione del valore dell'ora prima del salvataggio automatico, premere di nuovo il pulsante . I valori dell'ora e dei minuti sono cambiati indipendentemente l'uno dall'altro. Per cambiare rapidamente un valore, premere e tenere premuto il pulsante desiderato.

3. Non premere alcun pulsante sul pannello di controllo per diversi secondi. Le modifiche vengono salvate automaticamente.

**i** Se si imposta il tempo di cottura a 00:00, il programma smette di funzionare.


### Procedura generale per l'utilizzo di programmi automatici

**STOP** **IMPORTANTE!** Quando si utilizza il dispositivo di ebollizione dell'acqua (per esempio, quando si bollono prodotti), non impostare la temperatura di cottura al di sopra di 100°C. Esso può causare surriscaldamento e guasto del dispositivo. Per lo stesso motivo, non utilizzare il programmi BAKE, FRY e BREAD per bollire l'acqua.





1. Preparare (misura) gli ingredienti necessari.
2. Mettere gli ingredienti nella ciotola in conformità con il programma di cottura e installare la ciotola nel telaio. Assicurarsi che tutti gli ingredienti, compreso il liquido, siano al di sotto del segno massimo sulla superficie interna della ciotola. Assicurarsi che la ciotola sia allineata correttamente e sia a stretto contatto con l'elemento di riscaldamento.
3. Chiudere il coperchio del dispositivo e girarlo in senso antiorario contro stop.
4. **ATTENZIONE!** Se si cuoce ad alte temperature con molto olio vegetale, lasciare sempre aperto il coperchio del dispositivo.
4. Per la cottura in modalità pentola a pressione, portare la valvola a vapore nelle posizioni di Chiusura, in modalità multicooker in posizione aperta.
5. Collegare il dispositivo alla presa elettrica.
6. Per selezionare un programma di cottura automatico, premere il pulsante corrispondente sul pannello di controllo. È possibile selezionare un programma di cottura premendo i pulsanti  e . I programmi sono commutati in senso circolare, l'indicatore del programma selezionato si illumina.
7. Se necessario, cambiare il tempo di cottura predefinito.
8. Se necessario, modificare la temperatura di cottura (per programmi multicooker mode) o il livello di pressione (per programmi in modalità cottura a pressione).
9. Se necessario, impostare il tempo di inizio del ritardo.

**i** Le caratteristiche possono essere modificate in qualsiasi ordine.

Quando si preme il pulsante  su qualsiasi fase di impostazione, inizia il programma con le caratteristiche inserite.


10. Premere il pulsante  per avviare un programma di cottura. A seconda del programma di cottura scelto, il conto alla rovescia inizia solo al raggiungimento della temperatura e della pressione necessarie nella ciotola.

**i** In alcuni programmi automatici, il tempo di cottura impostato inizia solo dopo che il dispositivo ha raggiunto la temperatura di funzionamento impostata. Per esempio, nel programma STEAM / BOIL il conto alla rovescia inizia solo dopo che l'acqua viene bollita e si forma un sufficiente vapore denso nella ciotola.

Mentre si raggiungono le caratteristiche impostate, gli indicatori  e  lampeggiano e la scala di livello di pressione viene riempita. Quando si usano i programmi di modalità Cottura a pressione, la scala di livello di pressione viene riempita fino al valore di pressione impostato. Una volta ottenute le caratteristiche di lavoro, il dispositivo fornisce un segnale acustico. L'indicatore  smette di lampeggiare,  indicatore e scala di livello di pressione si spengono o si illuminano continuamente se il programma funziona sotto pressione.

11. Tre brevi segnali avvertono che un programma di cottura è finito. Una volta che il programma in esecuzione/Keep Warm è finito, "End" iscrizione appare sul display per diversi secondi.

12. Quando si usano i programmi di cottura a pressione, al termine della cottura lasciare raffreddare il dispositivo per diversi minuti. Poi portare la valvola a vapore nelle posizioni aperte per normalizzare la pressione nella camera di lavoro.



**i** Premere il pulsante  per annullare il programma inserito, interrompere il processo di cottura o mantenere caldo.

**NON:**

- riempire la ciotola con prodotti e acqua sopra il segno massimo sulla superficie interna della ciotola;
- cuocere nel forno a pressione senza aggiungere acqua o altro liquido (min. il livello del fluido richiesto è di 2 misuratori);
- utilizzare la modalità cottura a pressione per friggere i prodotti con olio.

Per ottenere un risultato di alta qualità, si consiglia di utilizzare le ricette per cucinare dal libro di cucina attaccato al multi-cooker a pressione, progettato appositamente per questo modello. Le relative ricette possono anche essere trovate sul sito web [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

Tabella delle impostazioni predefinite

Programma	Raccomandazioni per l'uso	Ora predefinita	Intervallo di regolazione/ incrementi	Cottura sotto pressione	Ritardo	In attesa di accedere ai parametri operativi	Tienti Al Caldo
RICE/GRAIN	Cottura di cereali integrali e schiacciati e vari contorni	0:10	1 min - 2 or / 1 min	✓	✓	✓	✓
SLOW COOK	Cuocere il latte cotto, la carne in scatola, la zampa anteriore, la gelatina di carne e l'aspic	1:00	1 min - 5 or / 1 min	✓	✓		✓
SOUP	Cuocere diversi tipi di zuppe e brodi	0:20	1 min - 4 or / 1 min	✓	✓		✓
STEW	Preparare carne, pesce, verdure, contorno e piatti multicomponenti stufati	0:20	1 min - 4 or / 1 min	✓	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Cuocere diversi yogurt, pasta di prova	8:00	1 min - 12 or / 1 min		✓		
BABY FOOD	Cucina per bambini	0:10	1 min - 4 or / 1 min		✓		✓
PORRIDGE	Cuocere i porridge con il latte	0:20	1 min - 4 or / 1 min		✓		✓
STEAM/BOIL	Carne di vapore, pesci, ortaggi e altri alimenti	0:10	1 min - 2 or / 1 min	✓	✓	✓	✓
BAKE	Cuocere i dolci, i pasticcini, i soffitti e la pasta di lievito	1:00	1 min - 4 or / 1 min		✓		✓
FRY	Per friggere carne, pesce, verdure e pasti multicomponenti	0:18	1 min - 1 or / 1 min			✓	✓
PILAF	Cuocere la carne, il pesce, il pollame e il pilaf vegetale	0:20	1 min - 3 or / 1 min	✓	✓		✓
BREAD	Fare il pane di segale e farina di frumento (compresa la fase di impermeabilizzazione dell'impasto).	3:00	1 min - 4 or / 1 min		✓		✓
EXPRESS	Cuocete velocemente riso, porridge d'acqua soffici. Premere e tenere premuto il pulsante  . Per diversi secondi per avviare un programma in modalità standby.  compare sul display						

Chiusura automatica dopo bollitura completa dell'acqua

### III. CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

#### Il tempo consigliato di cottura dei prodotti a bagnomaria sotto pressione

Piantanza	Peso, g/Quantità, pz.	Capacità d'acqua, ml	Tempo di cottura, min
Filetto di carne suina/manzo (cubetti di 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Filetto agnello (cubetti di 1,5-2 cm)	500	800	40
Filetto di pollo (cubetti di 1,5-2 cm)	500	800	20
Polpettine/polpette	500	800	25/40
Pesce (filetto)	300	800	15
Frutti di mare (surgelati)	300	800	5
Patate (tagliate in 4 parti)	500	800	20
Carote (cubetti di 1,5-2 cm)	500	800	35
Rape rosse (tagliate in 4 parti)	500	1500	90
Verdure (surgelati)	500	800	5
Uovo di gallina	5 pz	800	10

**i** Si dovrebbe tener presente che questi sono consigli generali. Il tempo reale potrebbe differire dai valori consigliati, a seconda della qualità di un prodotto particolare e anche alle vostre preferenze di gusto.

#### Raccomandazioni per l'impostazione della temperatura

Temperatura lavorativa, °C	Raccomandazioni d'uso	Temperatura lavorativa, °C	Raccomandazioni d'uso
35	Impasti, preparazione aceto	110	Sterilizzazione
40	Preparazione dello YOGURT/DOUGH	115	Preparazione di sciroppo di zucchero
45	Fermenti	120	Preparazione dello stinco di maiale
50	Fermentazione	125	Preparazione della carne brasata
55	Preparazione dolci soffici	130	Preparazione di dolci da forno
60	Preparazione del te' verde e baby food	135	Riscaldamento di piatti pronti per l'ottenimento di una superficie croccante
65	Preparazione della carne in confezione sottovuoto	140	Affumicamento
70	Preparazione punch	145	Preparazione di verdure e pesce al cartoccio
75	Pasterizzazione e te' bianco	150	Preparazione di carne al cartoccio
80	Preparazione del vino caldo	155	Preparazione di cibi a pasta lievitante
85	Preparazione della ricotta e di prodotti che necessitano di tempi di cottura lunghi	160	Pollame
90	Preparazione del te' rosso	165	Bistecche

Temperatura lavorativa, °C	Raccomandazioni d'uso	Temperatura lavorativa, °C	Raccomandazioni d'uso
95	Preparazione di pappe al latte	170	Friggere nel burro
100	Preparazione di marmellate	175	Crocchette di pollo
105	Preparazione di gelatine di carne	180	Cucina patatine fritte

 Potete anche fare riferimento al libro di ricette fornito con l'apparecchio.

## IV. CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE

- Fare formaggio, ricotta
- Crea fonduta
- Sterilizzazione degli oggetti per il servizio da tavola
- Pasteurize alimenti liquidi
- Riscaldamento per bambini

 Per i dettagli consultare il ricettario o il sito web: [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

## V. ACCESSORI AGGIUNTIVI

(venduto separatamente)

Ulteriori accessori per la pentola a pressione elettrica REDMOND RMC-PM381E e informazioni sulle innovazioni sono disponibili attraverso [www.redmond.company](http://www.redmond.company) e i nostri rivenditori autorizzati.

## VI. PULIZIA E MANUTENZIONE

 **ATTENZIONE!** Prima di iniziare a pulire l'apparecchio, assicuratevi che sia scollegato e che si sia completamente raffreddato!

### Orientamenti Generali

- Prima del primo utilizzo o al fine di eliminare l'odore dopo aver cotto il vapore mezzo limone per 15 minuti usando il programma STEAM/BOIL.
- Non lasciare la ciotola di cottura con cibi o liquidi all'interno di multicooker chiuso per più di 24 ore. Conservare gli alimenti cotti in frigorifero e riscaldare se necessario, utilizzando la funzione di riscaldamento.
- Stacca l'apparecchio se non lo usi per molto tempo. La camera di lavoro, compreso il disco di riscaldamento, ciotola, coperchio, o-ring, valvole di vapore e di serratura dovrebbe essere pulita e asciutta

 **Non immergere l'apparecchio in acqua o lavare sotto l'acqua corrente!**

Non utilizzare una spugna o un tessuto con superficie dura o abrasiva o paste abrasive. Non utilizzare sostanze chimicamente aggressive o altri agenti che non sono raccomandati per la pulizia di prodotti che vengono a contatto con gli alimenti.

- Fare attenzione quando si puliscono le parti in gomma della pentola elettrica a pressione. Il loro danneggiamento o deformazione può comportare un funzionamento inappropriato del dispositivo.
- Pulire l'alloggiamento quando necessario. Dopo ogni utilizzo è necessario pulire la ciotola, il coperchio e le valvole O-ring, il vapore e le valvole di blocco. La condensa, accumulata durante la cottura, deve essere rimossa dopo ogni uso. Pulire l'interno della camera di cottura quando necessario.

### Per pulire l'alloggiamento, coperchio e o-ring

Utilizzare panno morbido umido o spugna per pulire l'alloggiamento, il coperchio e o-ring. Per rimuovere l'anello di tenuta, tirarlo delicatamente verso di te. Se necessario, utilizzare una soluzione di sapone delicato e asciugare la superficie per rimuovere residui di sapone e macchie d'acqua.


### Per pulire la ciotola

Lavare la ciotola a mano, con spugna morbida e sapone delicato, o in lavastoviglie (seguendo le raccomandazioni del produttore). Se necessario riempire la ciotola con acqua calda, lasciare in ammollo e pulire. Asciugare la superficie esterna della ciotola prima di collocarla all'interno del multicooker.

Quando il multicooker viene utilizzato regolarmente, il rivestimento interno non-bastone della ciotola può cambiare parzialmente o completamente colore, il che non indica un difetto.

### Per pulire le valvole a vapore e a serratura rimovibili

1. Tirare con attenzione la valvola a vapore verso l'alto nell'approfondimento del coperchio.
2. Rimuovere il coperchio interno tirandolo verso di voi.
3. Togliere il cappuccio sul lato interno del coperchio tirandolo verso di voi.
4. Rimuovere l'inserto di tenuta in silicone della valvola di bloccaggio e rimuovere la valvola stessa. Sciacquare tutte le parti del vapore e bloccare le valvole.
5. Rimontare la valvola in ordine inverso di smontaggio. Rimettere la valvola di blocco nella sua posizione originale, mettere l'inserto di tenuta su di essa, adattare la griglia di protezione della valvola a vapore alle spinte fino a che non è stretto. Fissare saldamente la valvola a vapore alla fessura sul coperchio dell'apparecchio.

 **ATTENZIONE!** Per evitare deformazioni della gomma della valvola, non torcerla e tirarla dopo la rimozione, pulizia e montaggio.

*NON pulire il coperchio interno in lavastoviglie.*

### Come Rimuovere La Condensa

In questo modello il condensato si accumula nella speciale cavità dell'alloggiamento intorno alla ciotola e si getta in un contenitore speciale, situato sul retro dell'apparecchio.


1. Aprire il coperchio, togliere la ciotola. Se necessario sollevare leggermente la parte anteriore della pentola a pressione elettrica, in modo che la condensa si scarichi completamente nel contenitore.
2. Rimuovere il contenitore, tirandolo leggermente.
3. Versa la condensa. Lavare il contenitore seguendo le istruzioni sopra riportate e inserirlo nel luogo.
4. Pulire tutto il condensato che rimane intorno alla ciotola con un panno asciutto.

### Pulizia della Camera di lavoro

La conformità alle linee guida del manuale d'uso riduce al minimo il rischio di accumulo di particelle o liquidi alimentari all'interno della camera di cottura.

Tuttavia, se l'interno della camera si sporca, pulirla per evitare il funzionamento improprio o malfunzionamento dell'unità.

Le pareti della camera di cottura, la superficie del disco di riscaldamento, e l'involucro del sensore termico centrale (situato al centro del disco di riscaldamento) possono essere pulite con un umido (non bagnato!) spugna o panno. Rimuovere qualsiasi traccia di sapone o detergente se si utilizza uno qualsiasi per prevenire odori indesiderati durante la cottura. Se c'è un oggetto estraneo nella cavità attorno al sensore termico centrale, rimuoverlo con attenzione utilizzando pinzette, cercando di evitare di premere sull'involucro del sensore. Pulire il disco riscaldante con una spugna umida medio-dura o una spazzola sintetica, se necessario.

 Durante il regolare funzionamento del dispositivo, il disco riscaldante può cambiare completamente o parzialmente il suo colore. Questo non è un segno di guasto del dispositivo e non influenza sul suo funzionamento.

### Trasporto e Magazzinaggio

Prima del funzionamento ripetuto o del deposito asciugare completamente tutte le parti dell'apparecchio. Conservare l'apparecchio assemblato in un luogo asciutto e ventilato lontano dagli apparecchi di riscaldamento e dalla luce diretta del sole. Durante il trasporto e lo stoccaggio, non esporre il dispositivo a sollecitazioni meccaniche, che possono portare a danni del dispositivo e/o violazione dell'integrità dell'imballaggio.

Tenere il dispositivo lontano dall'acqua e da altri liquidi.

## VII. PRIMA DI CONTATTARE IL CENTRO SERVIZI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Mostra il codice di errore: E*, il dispositivo fornisce 6 segnali acustici corti	Errore di sistema, possibile malfunzionamento del quadro di comando o dell'elemento di riscaldamento	Staccare l'apparecchio e lasciar raffreddare. Chiudere saldamente il coperchio e collegare l'apparecchio

Problema	Possibile causa	Soluzione	
L'apparecchio non si accende	Il cavo di alimentazione non è collegato all'apparecchio e / o alla presa	Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia collegato all'ingresso corrispondente sull'alloggiamento dell'apparecchio e alla presa di corrente	
	La presa a parete non funziona correttamente	Connettersi a una presa a parete funzionante correttamente	
	Interruzione dell'alimentazione	Controlla l'alimentazione. Se non disponibile, contattare la società locale di fornitura di energia elettrica	
Il piatto richiede troppo tempo per cucinare	Interruzione dell'alimentazione (l'alimentazione è instabile/sottovalutata)	Assicurarsi che l'alimentazione sia stabile. Se instabile/sottovalutata, contattare la società locale di fornitura di energia elettrica	
	C'è un oggetto estraneo tra la ciotola e l'elemento di riscaldamento (grano, particelle alimentari, detriti, ecc.)	Staccare l'apparecchio e lasciar raffreddare. Rimuovi oggetti o oggetti estranei	
	La ciotola non è posizionata correttamente	Posizionare correttamente la ciotola in posizione	
	Il disco di riscaldamento è sporco	Staccare l'apparecchio e lasciar raffreddare. Disco di riscaldamento pulito	
Durante la cottura, il vapore caldo sfugge da sotto il coperchio. Inizia il conteggio del tempo di esecuzione del programma	Coperchio interno e ciotola di cottura non riescono a sigillare ermeticamente	La ciotola non è posizionata correttamente	Posizionare correttamente la ciotola in posizione
		Il coperchio non è chiuso correttamente; oggetto estraneo sotto coperchio	Rimuovere oggetti estranei (grano, particelle alimentari, detriti, ecc) da sotto il bordo, se c'è. Chiudere sempre il coperchio fino a quando non scatta in posizione
		L'anello di tenuta è sporco, deformato o danneggiato in qualsiasi modo	Controlla l'anello di chiusura. Sostituire, se necessario
Durante la cottura, il vapore caldo sfugge da sotto il coperchio. Il conteggio del tempo di esecuzione del programma fallisce	L'anello di tenuta è perso	Controllare l'anello di tenuta	
Quando il dispositivo funziona in modalità pentola a pressione, il vapore continua ad uscire dal foro della valvola di intercettazione. Il conteggio del tempo di esecuzione del programma fallisce	La valvola di intercettazione è sporca	Pulire la valvola di intercettazione secondo la sezione di manutenzione	
	Valvola di intercettazione o la sua gomma sigillante è persa	Controllo della valvola di intercettazione e della sua tenuta in gomma	

Il contrassegno presente su questo apparecchio indica la sua conformità alla direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi. La direttiva deinisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchiature usate, valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

**i** Nel caso in cui non siate riusciti a eliminare i difetti, si prega di consultare il centro di assistenza autorizzato.



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

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

■ Gli apparecchi usati (vecchi) non devono essere smaltiti con gli altri rifiuti domestici, devono essere smaltiti separatamente. I proprietari di vecchi apparecchi sono obbligati portarli nei punti di raccolta o consegnarli a organizzazioni competenti. In questo modo voi contribuite al riciclo delle materie prime e alla protezione dell'ambiente evitandone la contaminazione.

⚠ *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.*

Las instrucciones de seguridad e instrucciones de uso que incluye este manual no abarcan todas las situaciones posibles que pueden suceder durante el uso del aparato. Al usar el aparato el usuario tiene que regirse por el sentido común, tener cuidado y estar atento.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD

- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las normas de seguridad y funcionamiento del producto.
  - Este dispositivo eléctrico ha sido diseñado para la preparación de alimentos en un entorno doméstico y se puede utilizar en los apartamentos, casas rurales o en otras condiciones de uso no industrial. Uso industrial o cualquier otro uso no autorizado del dispositivo serán considerados como violación de la operación adecuada del producto. En este caso el fabricante no se hace responsable de las posibles consecuencias.
  - Antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica compruebe si el voltaje coincide con la tensión nominal de alimentación del aparato (ver. Las especificaciones y la placa de identificación del producto).
  - Utilice un prolongador de la misma potencia del dispositivo – el desajuste puede provocar un cortocircuito o un cable de fuego.
  - Conecte el aparato a un toma de corriente con toma de tierra – es un requisito obligatorio de protección contra descargas eléctricas. Si utiliza un prolongador, asegúrese de que también tiene toma de tierra.
- STOP** ¡ADVERTENCIA! *Durante el trabajo del aparato, su cuerpo, el recipiente y los detalles de metal se calientan. ¡Tenga cuidado! Use guantes de cocina. Para evitar quemaduras por el vapor caliente no se incline sobre el dispositivo cuando se abra la tapa.*
- Desenchufe el aparato después de su uso, así como durante su limpieza o transporte. Quite el cable con las manos secas, sujetándolo por el enchufe y no por el cable.

- No coloque el cable de alimentación en una puerta o cerca de fuentes de calor. Asegúrese de que el cable no esté torcido o retorcido o en contacto con objetos afilados y con bordes o esquinas de los muebles.

**STOP** *RECUERDE: los daños accidentales sufridos por el cable de alimentación pueden causar problemas que no se incluyen en la garantía, así como descargas eléctricas. El cable eléctrico dañado requiere una sustitución urgente en el centro de servicio.*

- No instale el aparato en una superficie blanda y no lo cubra durante el funcionamiento – esto puede dar lugar a un sobrecalentamiento y a mal funcionamiento.
  - Se prohíbe la utilización del aparato al aire libre – la humedad o la introducción de materias extrañas en el interior de la unidad pueden causar graves daños.
  - Desenchufe siempre el dispositivo y deje que se enfríe antes de limpiarlo. Siga las directrices de limpieza y mantenimiento general cuando limpie la unidad.
  - Mantenga siempre la válvula de descarga de vapor, válvula de control de presión, anillo-O dentro de la tapa, recipiente de recogida de condensado en condiciones limpias y útiles. No enchufe el dispositivo, si hay daños, bloques, deformaciones de válvulas, tapa interior y anillo-O o si el recipiente de recogida de condensado está lleno. Cuando sustituya el anillo O por usted mismo, utilice solamente el anillo O de repuesto incluido en el set de entrega del dispositivo.
  - Cuando cocine alimentos bajo presión, asegúrese de que el recipiente se llena con agua u otro líquido de no menos de 1/5 del volumen del recipiente.
- STOP** *No freír y hornear bajo alta presión!*
- Para evitar el bloqueo de la válvula de liberación de vapor, llene el recipiente con productos y agua de no más de 4/5 del volumen del recipiente.

ESP

te. Cuando se hierven los productos capaces de hincharse en agua caliente o producir la espuma - no más de 3/5 del volumen del tazón.

**STOP** ¡No encienda el programa de cocción a alta presión si la tapa del dispositivo no está completamente bloqueada!

- Al abrir la válvula de descarga de vapor durante o después del proceso de cocción, es posible un fuerte flujo vertical de vapor caliente. No se incline sobre la tapa y mantenga las manos lejos de los agujeros de la válvula durante su apertura.
- Una vez aumentada la presión en la cámara de trabajo, el sistema de bloqueo de la tapa se activa automáticamente. No abra la tapa del dispositivo sin normalizar previamente la presión en la cámara de trabajo.
- Una vez cocidos los platos líquidos y sené, deje enfriar el aparato durante 5 a 10 minutos antes de soltar la presión para evitar la fuga de líquido caliente a través de la válvula de liberación de vapor.
- Abra la tapa del dispositivo sólo con el mango de plástico instalado. Levante el dispositivo sólo con las asas especiales colocadas en los lados del marco y sólo cuando la fuente de alimentación está apagada.

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

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

- El material de embalaje (plástico y espuma de poliestireno, etc.) puede ser peligroso para los niños. ¡Peligro de asfixia! Manténgalo fuera del alcance de los niños.

- Se prohíbe la auto-reparación del aparato o la introducción de cambios en su estructura. La reparación del aparato sólo debe ser realizada por un centro de servicio autorizado. El trabajo poco profesional puede causar daños al equipo, lesiones personales y daños a la propiedad.

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

## Especificaciones Técnicas

Modelo.....	RMC-PM381E
Energía.....	900 W
Voltaje.....	220-240 V, 50/60 Hz
Seguridad eléctrica.....	clase I
Capacidad del recipiente.....	5 L
Revestimiento de cuenco.....	antiadherente
Mostrar.....	LED
Válvula de vapor.....	extraíble
Tapa.....	extraíble
Dimensiones globales.....	290 × 330 × 300 mm
Peso neto.....	4,7 kg
Sistema de seguridad.....	4 características de seguridad:
• válvula desenga de vapor	
• válvula de cierre	
• fusible térmico	
• sensor de presión excesiva	

## Programas automáticos

### Modo de olla a presión:

RICE/GRAIN (ARROZ / GRANO)
SLOW COOK (COCCIÓN LENTA)
SOUP (SOPA)
STEW (GUISO)
PILAF
STEAM/BOIL (VAPOR / RUBIO)

### Modo Multiolla:

YOGURT/DOUGH (YOGUR/MASA)
BAKE (HORNEAR)
FRY (FREIR)
BABY FOOD (ALIMENTOS PARA BEBÉS)
PORRIDGE (GACHAS)
BREAD (PAN)
EXPRESS

## Funciones

MASTERCHEF LITE (cambiar la temperatura de cocción y el tiempo durante el proceso de cocción).....	si
Keep Warm (Mantener El Calor).....	hasta 12 horas
Keep Warm (Mantener El Calor) modo desactivado por adelantado.....	si
Reheat (Recalentar).....	hasta 12 horas
Time Delay (Retardo De Tiempo).....	hasta 24 horas
Señales audibles desactivadas.....	si
Bloqueo del panel de Control.....	si

## Envasado









Cocina a presión.....	1 unidad
Cuenco con Revestimiento antiadherente.....	1 unidad
Recipiente humeante.....	1 unidad
Triptófano.....	1 unidad
Taza de medición.....	1 unidad
Paleta de agitación.....	1 unidad
Cuchara para servir.....	1 unidad
Libro de cocina.....	1 unidad
Cable de alimentación.....	1 unidad
Manual de usuario.....	1 unidad
Folleto de servicio.....	1 unidad

De acuerdo con la política de mejora continua, el fabricante se reserva el derecho de hacer cualquier modificación en el diseño, la disposición del embalaje, o las especificaciones técnicas del producto sin previo aviso. La especificación permite un error de ±10%.

## Dispositivo de Montaje (A1, p. 3)

1. Tapa
2. Mango de la tapa
3. Asa de transporte
4. Válvula de vapor extraíble
5. Válvula de cierre
6. Tapa de seguridad de la válvula de vapor
7. Válvula de cierre de goma
8. anillo-O
9. Cuenco con Revestimiento antiadherente
10. Panel de Control con pantalla
11. Vivienda
12. Colector de condensación
13. Paleta de agitación
14. Cuchara para servir
15. Taza de medición
16. Recipiente humeante
17. Cable de alimentación
18. Triptófano
19. Tapa interior desmontable

## Control panel (A2, p. 4)


1. Mostrar
2. Botones de programas de cocina automática
3.  botón – para disminuir el valor, cambiar entre programas de cocina
4.  botón – para aumentar el valor, el cambio directo entre los programas de cocina
5.  botón – para ajustar la presión de funcionamiento en los programas de cocina a presión
6.  botón – para cambiar al modo de ajuste de temperatura
7.  botón – para activar/desactivar la función de Recalentamiento; para interrumpir la operación del programa de cocción, para borrar los ajustes anteriores
8.  botón – para cambiar al modo de ajuste de tiempo de cocción
9.  botón – para cambiar al modo de ajuste de retardo de Tiempo
10.  botón – para activar el modo de cocción protegerse, para activar/desactivar la función Mantener Caliente

## Display (A3, p. 5)

1. Indicador de modo de Keep Warm/Reheat (Mantener Caliente/Recalentamiento)
2. Modo de cocción/indicador de tiempo de cocción modo de ajuste
3. Indicador de modo de retardo de tiempo
4. Indicador de bloqueo de la tapa principal
5. Indicador de señales acústicas desactivadas
6. Indicador de tiempo / temperatura
7. Indicador de presión
8. A la espera de acceder a los parámetros de funcionamiento indicador / indicador de nivel de presión

## I. ANTES DEL PRIMER USO

Retire cuidadosamente el multiolla y sus accesorios del embalaje. Deseche todos los materiales de embalaje.


 Mantenga todas las etiquetas de advertencia, incluyendo la etiqueta de identificación del número de serie ubicada en la carcasa. ¡La ausencia del número de serie le privará de sus ventajas de la garantía!

Después del transporte o almacenamiento a bajas temperaturas permitir que el aparato permanezca a temperatura ambiente durante al menos 2 horas antes de su uso.

Limpie la cubierta del aparato con un paño suave y húmedo. Enjuague el tazón interior con agua jabonosa caliente y séquelo bien. Un olor en el primer uso del aparato es normal y no indica un mal funcionamiento. En tal caso, limpie el aparato, después de «Limpieza y Mantenimiento».

Coloque el aparato en una superficie dura, horizontal para que el vapor de la válvula no entre en contacto con papel pintado, Revestimientos decorativos, dispositivos electrónicos u otros objetos o materiales que puedan ser dañados por la alta humedad o temperaturas.

Antes de su uso, asegúrese de que no haya virutas u otros defectos en el exterior o visibles dentro de las partes del multiolla. No debe haber nada entre el recipiente y el elemento de calefacción.

 ¡ATENCIÓN! No levante el aparato por el mango para abrir la tapa.

No encienda el dispositivo sin el cuenco instalado o con el cuenco vacío en el interior. En caso de Inicio accidental de un programa de cocción, que puede dar lugar a un recalentamiento o daño crítico de la capa antiadherente. Antes de freír, vierta en el interior un poco de aceite vegetal o de girasol.

## II. OPERACIÓN

### Bloqueo De La Tapa

Cuando se bloquea, la tapa del dispositivo se cierra herméticamente y se Sella con el marco que permite desarrollar una alta presión dentro de la cámara de trabajo.


Cuando la presión dentro de la cámara está por encima de la presión atmosférica, la tapa se bloquea automáticamente. Si la tapa no se abre libremente al terminar la cocción, la presión dentro de la cámara de trabajo sigue siendo demasiado alta. Deje que el dispositivo se enfríe durante varios minutos, luego ajuste la válvula de liberación de vapor en la posición abierta para normalizar la presión en el recipiente.

**STOP** ¡ATENCIÓN! El dispositivo se calienta durante la operación! No toque las partes metálicas durante y después del proceso de cocción.



Antes de mover el dispositivo, asegúrese de que se enfría por completo. Mueva el dispositivo sosteniéndolo por el marco.

### Sistema de seguridad

REDMOND RMC-PM381E cocina a presión está equipada con el sistema de seguridad de varios niveles. Si la temperatura y/o la presión en la cámara superan los límites permitidos, el sistema normaliza estas características automáticamente sin interrupción del proceso de cocción. Si esto no sucede durante un cierto período de tiempo, el funcionamiento de la cocina a presión se detiene, y el dispositivo da 6 señales audibles cortas.




En caso de interrupción del proceso de cocción en el modo de olla a presión pulsando el botón término  (o desenergizar el dispositivo mientras se ejecuta un programa), deje que el dispositivo se enfríe durante varios minutos, a continuación, establezca la válvula de liberación de vapor en la posición abierta para normalizar la presión en el recipiente. Una vez normalizada la presión en la cámara de trabajo, abra la tapa del dispositivo.

### Deshabilitar Señales Audibles

Es posible activar/desactivar las señales audibles en cualquier modo de funcionamiento del dispositivo (excepto para ajustar el programa antes de comenzar). Para ello, presione y mantenga pulsado el botón término  durante varios segundos. Si las señales acústicas están desactivadas, el indicador término  se ilumina en la pantalla.





### Bloqueo del panel de Control


Con el fin de garantizar una mayor seguridad, el panel de control del dispositivo está equipado con función de bloqueo que evita la presión accidental de los botones.

Para activar/desactivar el bloqueo del panel de control en cualquier modo de operación (excepto para configurar un programa antes del Inicio), presione el botón término  y manténgalo pulsando el botón término , manteniendo ambos botones durante varios segundos. El dispositivo da una señal audible larga. Una vez que el panel está bloqueado, el indicador término  se ilumina en la pantalla.

### Establecer El Tiempo De Cocción

REDMOND RMC-PM381E cocina a presión se proporciona con una opción de configurar el tiempo de cocción para cada programa de forma manual, excepto para el programa EXPRESS. Los incrementos de cambio y el rango posible del tiempo establecido dependen del programa de cocina seleccionado.


Después de seleccionar un programa automático, presione el botón  para establecer el tiempo de cocción. El valor de la hora en la pantalla comienza a parpadear. Pulse los botones   para establecer el valor de hora deseado. Pulse el botón  para guardar los cambios introducidos y pasar a la configuración de valor de minuto. Establezca el valor de minuto de la misma manera.



No presione ningún botón en el panel durante varios segundos. Los cambios se guardan automáticamente. Para volver a la configuración de valor de hora antes del guardado automático, presione el botón  de nuevo.

Los valores de hora y minuto se cambian independientemente unos de otros. Para cambiar rápidamente un valor, presione y mantenga pulsado el botón deseado.

### Ajuste De La Temperatura De Cocción

Cuando se utilizan los programas de modo multiolla (excepto el programa EXPRESS), es posible cambiar manualmente la temperatura de cocción en el rango de 35 a 180°C con un incremento de 1°C.





Después de seleccionar un programa automático, presione el botón término  para establecer la temperatura de cocción. El valor de temperatura predeterminado en la pantalla comienza a parpadear.

Pulse los botones   para establecer el valor deseado. Una vez que se alcanza el valor máximo/mínimo, la configuración comienza desde el principio/final del rango. Para el cambio estrategia de un valor, presione y mantenga presionado el botón apropiado.

No presione ningún botón en el panel durante varios segundos. Los cambios se guardan automáticamente. La pantalla vuelve a indicar el tiempo de cocción.

**i** Para declarar contra el sobrecalentamiento, el tiempo máximo de ejecución de un programa se limita a 2 horas cuando la temperatura de cocción se establece por encima de 150°C.

### Establecer El Nivel De Presión










Cuando se utilizan los programas de modo olla a presión, es posible cambiar el nivel de presión manualmente. Presione el botón  para ir a la configuración de presión. El indicador  y la escala de nivel de presión en la pantalla comienzan a parpadear. Use los botones   para ajustar la presión. El número de marcas en la escala de nivel de presión cambia simétricamente. Una vez que se alcanza el valor máximo/mínimo, la configuración comienza desde el principio/final del rango. Para el cambio estrategia de un valor, presione y mantenga presionado el botón apropiado.

No presione ningún botón en el panel durante varios segundos. Los cambios se guardan automáticamente. La pantalla vuelve a indicar el valor del tiempo de cocción, los indicadores de presión dejan de parpadear.

Una vez que se pone en marcha un programa automático, el indicador de nivel de presión parpadea hasta que el dispositivo alcanza las características de funcionamiento instaladas. La escala de nivel de presión se completa gradualmente hasta el valor instalado. Después de lograr las características de trabajo, ambos indicadores siguen iluminando hasta el final del proceso de cocción.




### Función de retardo de tiempo

La función de Retardo de Tiempo permite ajustar el apretón de tiempo después del cual se inicia un programa de cocción. El tiempo se puede establecer en el rango de 1 minuto a 24 horas con un incremento de 1 minuto.

Después de seleccionar un programa de cocción automática, presione el botón  para establecer el tiempo de demora. El indicador término  se ilumina, el valor de la hora en la pantalla comienza a parpadear. Pulse los botones   para establecer el valor de hora deseado. Pulse el botón  para guardar los cambios introducidos y pasar a la configuración de valor de minuto. Establezca el valor de minuto de la misma manera. No presione ningún botón en el panel durante varios segundos. Los cambios se guardan automáticamente. Para volver a la configuración de valor de hora antes del guardado automático, presione el botón  de nuevo. Después del ahorro automático, el indicador  se apaga, el indicador término  se enciende y la pantalla vuelve a la indicación de tiempo de cocción. Para ver el valor del retardo de tiempo, presione el botón .

Los valores de hora y minuto se cambian independientemente unos de otros. Una vez que se alcanza el valor máximo/mínimo, la configuración comienza desde el principio/final del rango. Para el cambio estrategia de un valor, presione y mantenga presionado el botón apropiado.



**i** La función de Retardo de Tiempo no está disponible cuando se utilizan los programas FRY y EXPRESS.

Cuando la función de Retardo de Tiempo está activa, el indicador del programa seleccionado y el indicador término  se iluminan, el temporizador de cuenta regresiva de minutos se indica en la pantalla y el indicador  se ilumina (si la función Mantener Caliente está activa). Para ver la hora del programa de cocción, pulse el botón .

Una vez que la función ha terminado, el dispositivo da tres señales audibles cortas y se inicia el programa de cocina seleccionado.

**💡** No se recomienda utilizar la función de Retraso De tiempo, si la receta contiene productos perecederos (nuevos, dulce fresco, carne, queso, etc.).

### Keep Warm (Mantener El Calor)





Esta función se activa automáticamente al final del ciclo de cocción y mantiene la comida caliente a 70-75°C durante 12 horas. Cuando Keep Warm está activo, el indicador del botón  y el indicador  se iluminan y la pantalla indica el tiempo de ejecución directo en este modo.


Si es necesario, se puede desactivar el Keep Warm pulsando el botón término .

**i** La función Mantener de Calor no está disponible cuando se utilizan los programas YOGURT/DOUGH y EXPRESS.






## Desactivación preliminar de Mantener de Calor



No siempre es deseable que se active al finalizar un programa de cocción. Teniendo en cuenta este hecho, REDMOND RMC-PM381E olla a presión ofrece una opción para desactivar a tiempo esta función durante la ejecución del programa de cocción principal. Para ello, durante la ejecución de un programa pulse el botón  y el indicador  se apaga. Para habilitar el Mantener de Calor de nuevo, presione el botón término  una vez más (indicador  se enciende).


 Para comodidad de los usuarios, el Mantener de Calor se desactiva automáticamente sin opción de habilitarlo manualmente cuando la temperatura de cocción se establece por debajo de 80°C, mientras se ejecuta un programa, la temperatura se ajusta por encima de 80°C, el Mantener de Calor lo habilita automáticamente.

## Reheat (Recalentar)

REDMOND RMC-PM381E olla a presión se puede utilizar para recalentar platos fríos. Proceder de la siguiente manera:

1. Poner todos los productos en el recipiente, instalar el recipiente en el marco del dispositivo.
2. Cierre la tapa, conecte el dispositivo a la toma de corriente.
3. Pulse el botón . El indicador del botón  ilumina el indicador  y el temporizador comienza a contar el tiempo de calentamiento. Una vez que la temperatura alcanza los 70°C, el aparato emite dos señales audibles cortas.


El aparato recalienta el plato hasta 70-75°C y lo mantiene caliente hasta 12 horas. Si es necesario, recalentamiento se puede detener pulsando el botón . El indicador  se apaga y el dispositivo se va al modo de espera (--- en la pantalla).

 Gracias a las funciones Keep Warm and Reheat, la cocina a presión puede mantener un producto caliente hasta 12 horas. Sin embargo, no se recomienda dejar un plato caliente durante más de 2-3 horas, ya que a veces esto puede resultar en un cambio de su sabor.





## MASTERCHEF LITE


La función MASTERCHEF LITE permite cambiar el tiempo de cocción y la temperatura cuando se ejecutan programas automáticos en el modo multicooker (excepto para el programa EXPRESS). El rango y el incremento del tiempo de cocción dependen del programa seleccionado. El rango de temperatura es de 35 a 180°C con un incremento de 1°C.

 Cuando la función de Retardo de Tiempo está habilitada, la función MASTERCHEF LITE no está disponible.

 La función MASTERCHEF LITE puede ser especialmente útil cuando se cocina sobre recetas complejas que requieren una combinación de diferentes programas de cocina (por ejemplo, repollo relleno, Stroganoff de ternera, sopas y pasta para diferentes recetas, conservas de frutas, etc.).






### Para cambiar la temperatura de cocción:

1. Cuando se ejecute un programa de cocina, presione el botón . El valor de la temperatura en la pantalla comienza a parpadear.
2.  Al realizar un cambio de temperatura adicional, se muestra el valor de ajuste más reciente.
3. Pulse los botones  y  para establecer el valor deseado. Una vez que se alcanza el valor máximo/mínimo, la configuración comienza desde el principio/final del rango. Para el cambio estrategia de un valor, presione y mantenga presionado el botón apropiado.
3. No presione ningún botón en el panel de control durante varios segundos. Los cambios se guardan automáticamente.

 Para declarar contra el sobrecalentamiento, el tiempo máximo de ejecución de un programa se limita a 2 horas cuando la temperatura de cocción se establece por encima de 150°C.


Al cambiar el tiempo de cocción y al mismo tiempo lograr las características de trabajo (si es proporcionado por los ajustes de fábrica), el proceso de precalentamiento se interrumpe. Comienza la cuenta regresiva de un programa en ejecución. Cambiar el tiempo de cocción no influye en el proceso de calentamiento preliminar.




### Para cambiar el tiempo de cocción:

1. Cuando se ejecute un programa de cocina, presione el botón . El valor de la hora en la pantalla comienza a parpadear.
2. Pulse los botones  y  para establecer el valor de hora deseado. Pulse el botón  para guardar los cambios introducidos y pasar a la configuración de valor de minuto. Establezca el valor de minuto de la misma manera. No presione ningún botón en el panel durante varios segundos. Los cambios se guardan automáticamente. Para volver a la configuración de valor de hora antes del guardado automático, presione el botón  de nuevo. Los valores de hora y minuto se cambian independientemente unos de otros. Para cambiar rápidamente un valor, presione y mantenga pulsado el botón deseado.
3. No presione ningún botón en el panel de control durante varios segundos. Los cambios se guardan automáticamente.


 Si fijas el tiempo de cocción a las 00:00, el programa deja de funcionar.


## Procedimiento General para el uso de Programas Automáticos


 ¡IMPORTANTE! Cuando utilice el dispositivo de agua hirviendo (por ejemplo, cuando hierva productos), no ponga la temperatura de cocción por encima de 100°C. Esto puede resultar en un sobrecalentamiento y un fallo del dispositivo. Por la misma razón, no use los programas de BREAD, FRY y BAKE al rubio agua.





1. Preparar (medir) los ingredientes necesarios.
2. Poner los ingredientes en el cuenco de acuerdo con el programa de cocción e instalar el cuenco en el marco. Asegúrese de que todos los ingredientes, incluyendo el líquido, estén por debajo de la marca máxima en la superficie interna del recipiente. Asegúrese de que el cuenco está alineado correctamente y está en contacto con el elemento calentador.
3. Cierre la tapa del dispositivo y enciéndalo en sentido rec a las agujas del reloj.
4.  ¡ATENCIÓN! Si usted cocina a altas temperaturas con mucho aceite vegetal, siempre deje la tapa del dispositivo abierta.
4. Para cocinar en el modo de olla a presión, llevar la válvula de vapor a las posiciones de cierre, en el modo multiolla – a la posición Abierta.
5. Conecte el dispositivo a la toma de corriente.
6. Para seleccionar un programa de cocción automática, presione el botón correspondiente en el panel de control. Es posible seleccionar un programa de cocción presionando el  y  botones. Los programas son conmutados en círculo, el indicador del programa seleccionado se ilumina.
7. Si es necesario, cambie el tiempo de cocción predeterminado.
8. Si es necesario, cambie la temperatura de cocción (para los programas de modo multiolla) o el nivel de presión (para los programas de modo olla a presión).
9. Si es necesario, establezca el tiempo de demora de Inicio.

 Las características pueden ser cambiadas en cualquier orden.

Al pulsar el botón  en cualquier escenario de ajuste, se inicia el programa con las características introducidas.

10. Presione el botón  para iniciar un programa de cocina. Dependiendo del programa de cocción seleccionado, la cuenta regresiva comienza después o después de conseguir la temperatura y la presión necesarias en el tazón.

 En algunos programas automáticos, el tiempo de cocción establecido comienza a contar sólo después de que el dispositivo ha alcanzado la temperatura de funcionamiento establecida. Por ejemplo, en el programa STEAM / BOIL la cuenta regresiva comienza sólo después de que se hierva el agua y se forma suficiente vapor denso en el recipiente.

Al alcanzar las características establecidas, los indicadores  y  parpadearán, y la escala de nivel de presión se llena. Cuando se utilizan los programas de modo olla a presión, la escala de nivel de presión se llena hasta el valor de presión establecida. Una vez que las características de trabajo se alcanzan, el dispositivo da una señal audible. El indicador  deja de parpadear, el indicador  y la escala del nivel de presión se apagan o se encienden continuamente si el programa se ejecuta bajo presión.

11. Tres señales audibles cortas notifican que un programa de cocina está terminado. Una vez que el programa en ejecución/Mantener Caliente ha terminado, la inscripción "End" aparece en la pantalla durante varios segundos.
12. Al utilizar los programas de modo olla a presión, después de la finalización de la cocción dejar que el dispositivo se enfríe durante varios minutos. A continuación, llevar la válvula de vapor a las posiciones Abiertas para normalizar la presión en la cámara de trabajo.

 Pulse el botón  para cancelar el programa introducido, interrumpir el proceso de cocción o mantenerse caliente.

 NO:

- llene el recipiente con productos y agua sobre la marca máxima en la superficie interior del recipiente;
- cocinar en el modo de olla a presión sin añadir agua u otro líquido (min. el nivel requerido de fluido es de 2 tazas de medición);
- utilice el modo de olla a presión para freír los productos en aceite.




 Para obtener un resultado de alta calidad, se le sugiere utilizar las recetas para cocinar del libro de cocina adjunto al multicooker de presión, diseñado específicamente para este modelo. Las recetas pertinentes también se pueden encontrar en el sitio web [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

Tabla de Configuración Predeterminada

Programación	Recomendaciones de uso	Hora predeterminada	Rango de ajuste / incrementos	Cocción a presión	Time Delay Retardado De Tiempo	Ala espera de acceder a los parámetros de funcionamiento	Keep Warm (Mantener El Calor)
RICE/GRAIN	Cocinar granos enteros y aplastados, y varios guarniciones	0:10	1 min - 2 h / 1 min	✓	✓	✓	✓
SLOW COOK	Cocine la leche al horno, la carne enlatada, el mango delantero, la jalea de la carne y el ápice	1:00	1 min - 5 h / 1 min	✓	✓		✓
SOUP	Cocine diferentes tipos de sopas y caldos	0:20	1 min - 4 h / 1 min	✓	✓		✓
STEW	Hacer carne, pescado, verduras, guarniciones y platos multicomponente	0:20	1 min - 4 h / 1 min	✓	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Cocine diferentes yogures, comprobación de la masa	8:00	10 min - 12 h / 1 min		✓		
BABY FOOD	Cocinar alimentos para bebés	0:10	1 min - 4 h / 1 min		✓		✓
PORRIDGE	Cocinero de porridges con leche	0:20	1 min - 4 h / 1 min		✓		✓
STEAM/BOIL	Carne al vapor, pescado, verduras y otros alimentos	0:10	1 min - 2 h / 1 min	✓	✓	✓	✓
BAKE	Pasteles para hornear, pasteles, hojaldre y pasteles de levadura	1:00	1 min - 4 h / 1 min		✓		✓
FRY	Freír carne, pescado, verduras y comidas multicomponente	0:18	1 min - 1 h / 1 min			✓	✓
PILAF	Cocine carne, pescado, aves y mariscos	0:20	1 min - 3 h / 1 min	✓	✓		✓
BREAD	Hacer pan de centeno y harina de trigo (incluida la fase de preparación de la masa).	3:00	1 min - 4 h / 1 min		✓		✓
EXPRESS	Estrategia cocinando arroz, gachas de agua esponjosa. Presione y mantenga pulsado el botón  durante varios segundos para iniciar un programa en modo de espera.  aparece en la pantalla						

Apagado automático después de la ebullición completa del agua

### III. CONSEJOS DE PREPARACIÓN

#### Tiempo recomendado de la preparación al vapor de varios productos

Producto	Peso, g/ cant, ud.	Volumen de agua, ml	Tiempo de preparación, min
Filete de cerdo/ternera (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Filete de cordero (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	800	40
Filete de pollo (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	800	20
Croquetas/albóndigas	500	800	25/40
Pescado (filete)	300	800	15
Cóctel de mariscos(frescos congelados)	300	800	5
Patatas (cortadas en 4 partes)	500	800	20
Zanahoria (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	800	35
Remolacha (cortada en 4 partes)	500	1500	90
Verduras (frescas congeladas)	500	800	5
Huevo de gallina	5 unidades	800	10

**i** Es necesario tomar en consideración que se trata de las recomendaciones generales. El tiempo real puede distinguirse de los valores recomendados en dependencia de la calidad del producto concreto, así como de sus preferencias gustativas.

#### Recomendaciones sobre el empleo de los modos de temperatura


Temperatura de trabajo, °C	Recomendaciones sobre el empleo	Temperatura de trabajo, °C	Recomendaciones sobre el empleo
35	Fermentación de la pasta, preparación del vinagre	110	Esterilización
40	Preparación del yogur	115	Preparación del almibar de azúcar
45	Levadura	120	Preparación del morcillo
50	Fermentación	125	Preparación de la carne estofada
55	Preparación del caramelo	130	Preparación del gratín
60	Preparación del té verde, alimentos infantiles	135	Asado de los platos preparados para darles la corteza crujida
65	Preparación de la carne en el embalaje de vacío	140	Curación al humo
70	Preparación del ponche	145	Cocción de las verduras y pescado en laminilla
75	Pasteurización, preparación del té blanco	150	Cocción de la carne en laminilla
80	Preparación del vino tinto caliente con especias	155	Asado de los artículos de la pasta de levadura

Temperatura de trabajo, °C	Recomendaciones sobre el empleo	Temperatura de trabajo, °C	Recomendaciones sobre el empleo
85	Preparación del queso o platos que requieren el largo tiempo para la preparación	160	Asado de los artículos de la pasta de lava-dura
90	Preparación del té rojo	165	Asado del pollo
95	Preparación de las papillas a base de leche	170	Freír en mantequilla
100	Preparación del merengue, confitura	175	Cocinar nuggets de pollo
105	Preparación de la galantina	180	Cocinar patatas fritas

 También puede consultar el libro de recetas proporcionado con el aparato.

## IV. CARACTERÍSTICAS ADICIONALES

- Hacer queso, queso cottage
- Hacer fondue
- Vajilla de esterilización
- Pasteurizar los alimentos líquidos
- Calefacción de alimentos para bebés

 Para más organismo, consulte el libro de recetas o el sitio web: [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

## V. ACCESORIOS ADICIONALES

(se vende por separado)

Accesorios adicionales para la olla a presión REDMOND RMC-PM381E y información sobre las innovaciones están disponibles a través [www.redmond.company](http://www.redmond.company) y nuestros distribuidores autorizados.

## VI. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

 ¡ATENCIÓN! Antes de empezar a limpiar el aparato, asegúrese de que está desenchufado y se ha enfriado por completo!

### Directrices Generales

- Antes de usar por primera vez o para eliminar el olor después de cocinar el vapor medio limón durante 15 minutos utilizando el programa STEAM/BOIL.
- No deje el cuenco de cocina con alimentos o líquidos dentro del multiolla cerrado durante más de 24 horas. Almacene los alimentos cocidos en el refrigerador y recaliente cuando sea necesario, usando la función de calentamiento.
- Desconecte el dispositivo si no lo usa durante mucho tiempo. La cámara de trabajo, incluyendo el disco de calefacción, tazón, tapa, anillo-O, vapor y válvulas de bloqueo deben estar limpios y secos.

*No sumergir el aparato en agua o lavar bajo agua corriente!*

*NO use una esponja o tejido con superficie dura o abrasiva o pastas abrasivas. NO use sustancias químicamente agresivas ni ningún otro agente que no se recomiende para la limpieza de los artículos que entran en contacto con los alimentos.*

- Tenga cuidado al limpiar las partes de goma de la olla a presión. Su daño o deformación puede resultar en un funcionamiento inadecuado del dispositivo.
- Limpie la vivienda cuando sea necesario. El cuenco, la tapa y el anillo-O, el vapor y las válvulas de bloqueo deben limpiarse después de cada uso. El condensado, que se acumula durante la cocción, debe eliminarse después de cada uso. Limpie el interior de la cámara de cocción cuando sea necesario.

### Para Limpiar la Carcasa, la tapa Y el anillo-O

Use paño húmedo suave o esponja para limpiar la carcasa, la tapa y el anillo. Para retirar el anillo de sellado, tire suavemente hacia usted. Si es necesario, use una solución de jabón suave y limpie la superficie seca para eliminar los residuos de jabón y las manchas de agua.


### Para Limpiar el Cuenco

Lave el cuenco a mano, usando una esponja blanda y jabón suave, o en un lavavajillas (siguiendo las recomendaciones de su fabricante). Si es necesario, llene el recipiente con agua tibia, deje que se remoje y limpie. Secar la superficie exterior del tazón antes de volver a colocarlo dentro del multicooker.

Cuando el multiolla se utiliza de forma regular, el revestimiento interior antiadherente del recipiente puede cambiar parcial o totalmente de color, lo que no indica un defecto.

### Para Limpiar el Vapor Extraíble y Válvulas de Bloqueo

1. Tire con cuidado de la válvula de vapor hacia arriba en la profundidad de la tapa.
2. Retire la tapa interior tirando hacia usted.
3. Retire el tapón de la parte interior de la tapa tirando hacia usted.
4. Retire el inserto de sellado de silicona de la válvula de cierre y retire la válvula por sí misma. Enjuague todas las partes del vapor y válvulas de bloqueo.
5. Vuelva a montar la válvula en orden inverso de desmontaje. Coloque la válvula de cierre de nuevo en su posición original, coloque el inserto de sellado en ella, ajuste la rejilla de protección de la válvula de vapor a los empujones hasta el arrastre. Fije firmemente la válvula de vapor a la ranura de la tapa del aparato.

 ¡ATENCIÓN! Para evitar la deformación del caucho de la válvula, no gire y tire de él después de la extracción, limpieza y montaje. NO limpie la tapa interior en el lavavajillas!

### Para eliminar el condensado

En este modelo el condensado se acumula en la cavidad especial de la carcasa alrededor del tazón y se drena en un recipiente especial, ubicado en el lado posterior del aparato.

1. Abre la tapa, quite el tazón. Si es necesario levante ligeramente la parte frontal de la olla a presión gobernador, de modo que el condensado drene completamente en el recipiente.
2. Retire el contenedor, tirando ligeramente de él.
3. Vierta el condensado. Lavar el recipiente, siguiendo las instrucciones antes mencionadas e insertar en el lugar.
4. Limpie cualquier condensado que quede alrededor del tazón con un paño seco.

### Limpieza de la cámara de trabajo

El cumplimiento de las directrices del manual de usuario minimiza el riesgo de que se acumulen partículas de alimentos o líquidos dentro de la cámara de cocción.

Sin embargo, si el interior de la cámara se ensucia, limpie para evitar un funcionamiento inadecuado o mal funcionamiento de la unidad. Las paredes de la cámara de cocción, la superficie del disco de calentamiento, y la carcasa del Sensor térmico central (situado en el centro del disco de calentamiento) se puede limpiar con una humedad (no mojado!) esponja o tela. Eliminar cualquier rastro de jabón o detergente si se utiliza alguno para evitar los olores no deseados durante la cocción. Si hay un objeto extraño en la cavidad alrededor del sensor térmico central, retíralo cuidadosamente usando pinzas, tratando de evitar presionar la carcasa del sensor. Limpie el disco de calefacción con un cepillo húmedo de medio dureza o de billetes, si es necesario.

 Durante el funcionamiento regular del dispositivo, el disco de calentamiento puede cambiar o parcialmente su color. Esto no es una señal del fallo del dispositivo y no influye en su funcionamiento.

### Transporte y Almacenamiento

Antes de la operación o almacenamiento repetido, seque completamente todas las partes del aparato. Guarde el aparato ensamblado en un lugar seco y ventilado lejos de los aparatos de calefacción y de la luz solar directa. Durante el transporte y el almacenamiento, no exponga el dispositivo a la tensión mecánica, que puede conducir al daño del dispositivo y/o a la violación de la integridad del paquete.

Mantenga el envase del dispositivo alejado del agua y de otros líquidos.

## VII. ANTES DE PONERSE EN CONTACTO CON EL CENTRO DE SERVICIO

Problema	Posible causa	Solución
Muestra el código de error: E*, el dispositivo da 6 señales audibles cortas	Error del sistema, posible mal funcionamiento del panel de control o del elemento de calefacción	Desconecte el aparato y deja que se enfríe. Cierre bien la tapa y conecte el aparato

Problema	Posible causa		Solución
El aparato no se enciende	El cable de alimentación no está conectado al aparato ni a la toma		Asegúrese de que el cable de alimentación está conectado a la entrada correspondiente en la carcasa del aparato y al enchufe
	El enchufe de la pared no funciona correctamente		Conectar a un enchufe de pared que funcione correctamente
	Fallo en el suministro de energía		Comprueba la fuente de alimentación. Si no está disponible, póngase en contacto con la compañía local de suministro de electricidad
El plato está tardando demasiado en cocinarse	Interrupción del suministro de energía (el suministro de energía es inestable/infravalorado)		Asegúrese de que la fuente de alimentación es estable. En caso de inestabilidad o infravaloración, póngase en contacto con la compañía local de suministro de electricidad.
	Hay un objeto extraño entre el tazón y el elemento calentador (grano, partículas de alimento, escombros, etc.)		Desconecta el aparato y deja que se enfríe. Eliminar objeto u objetos extraños
	El cuenco no está bien posicionado		Posicionar correctamente el tazón en su lugar
El vapor caliente se escapa de debajo de la tapa durante la cocción. Comienza la cuenta de tiempo de ejecución del programa	El disco de calefacción está sucio		Desconecta el aparato y deja que se enfríe. Limpiar el disco de calefacción
	Tapa interior y plato de cocina falla en sellar herméticamente	El cuenco no está bien posicionado	Posicionar correctamente el tazón en su lugar
		La tapa no está cerrada correctamente; objeto extraño bajo la tapa	Retirar objetos extraños (granos, partículas de alimentos, desechos, etc.) de debajo del aro, si lo hay. Siempre cierra la tapa hasta que encaje en su lugar
El anillo de sellado está sucio, deformado o dañado de cualquier manera		Comprueba el anillo de sellado. Sustituir, si es necesario	
El vapor caliente se escapa de debajo de la tapa durante la cocción. El conteo del tiempo de ejecución del programa falla	El anillo de sellado se ha perdido.		Compruebe el anillo de sellado
Cuando el dispositivo funciona en el modo de olla a presión, el vapor sigue saliendo del agujero de la válvula de cierre. El conteo del tiempo de ejecución del programa falla	La válvula de cierre está sucia		Limpie la válvula de cierre según la Sección de Mantenimiento
	Válvula de cierre o su goma de sellado se pierde		Comprobación de la válvula de cierre y su goma de sellado

**i** En caso de que sea imposible solucionar el defecto, diríjase al servicio técnico autorizado.




**Utilización ecológica no dañosa (utilización eléctrica y maquinaria electrónica)**

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

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

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

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

 Antes de utilizar este produto, leia atentamente este manual e guarde-o para referência futura. O uso adequado do dispositivo vai estender significativamente a sua vida.

As medidas de segurança e as instruções contidas neste manual não cobrem todas as situações possíveis que possam surgir durante o funcionamento do aparelho. Ao operar o dispositivo o usuário deve-se guiar pelo senso comum, ser cauteloso e atento.

## MEDIDAS DE SEGURANÇA

- O fabricante não se responsabiliza pelos danos causados por incumprimento das regras de segurança e das regras de operação do artigo.
  - Esta unidade é destinada para o uso em casa e pode ser usada em apartamentos, casas rurais ou outras condições para uso não industrial. O uso industrial ou qualquer outro uso indevido do dispositivo será considerada uma violação das regras do uso adequado do produto. Neste caso, o fabricante não assume nenhuma responsabilidade pelas 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.
- STOP** *ATENÇÃO! Durante a operação do aparelho o seu corpo, a tampa 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. Remova 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.

**STOP** *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.
  - Mantenha sempre a válvula de saída de vapor, a válvula de controle de pressão, o anel de vedação dentro da tampa, o recipiente de coleta de condensado em condições limpas e de fácil manutenção. Não conecte o dispositivo, se houver danos, como bloqueios, deformações de válvulas, tampa interna e anel de vedação ou se o recipiente de coleta do condensado estiver cheio. Ao substituir o anel de vedação por si mesmo, use somente o anel de vedação sobressalente incluído no conjunto de entrega do dispositivo.
  - Quando cozinhar alimentos sob pressão, certifique-se de que a tigela está cheia de água ou outro líquido nunca inferior a 1/5 do volume do recipiente.
- STOP** *NÃO frite e leve ao forno sob alta pressão!*
- To avoid blockage of the steam outflow valve, fill the bowl with products and water of not more than 4/5 of the bowl volume. Quando ferver pro-

duto capazes de inchar em água quente ou produzir espuma – não mais de 3/5 do volume da tigela.

**STOP** *NÃO inicie o programa de cozimento sob alta pressão se a tampa do dispositivo não estiver completamente fechada!*

- Ao abrir a válvula de saída de vapor durante ou após o processo de cozimento, haverá um forte fluxo vertical de vapor quente. Não se incline sobre a tampa e mantenha as mãos afastadas dos orifícios da válvula durante a abertura.
- Uma vez que a pressão na câmara de trabalho é aumentada, o sistema de bloqueio da tampa é ativado automaticamente. Não abra a tampa do dispositivo sem normalizar preliminarmente a pressão na câmara de trabalho.
- Uma vez que os pratos líquidos ou purés estejam cozidos, deixe o dispositivo esfriar por 5 a 10 minutos antes de libertar a pressão, a fim de evitar a fuga de líquido quente através da válvula de saída de vapor.
- Abra a tampa do dispositivo usando apenas a alça plástica instalada. Levante o dispositivo usando apenas as alças especiais colocadas nos lados da estrutura e somente quando a fonte de alimentação estiver desligada.

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

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

- Os materiais de embalagem (filme, espuma de plástico, etc.) podem ser perigosos para as crianças. Perigo de asfixia! Mantenha a embalagem fora do alcance das crianças.

- 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.

**STOP** *ATENÇÃO! Está proibido usar o dispositivo em caso de qualquer mau funcionamento!*

**Características técnicas**

Modelo.....	RMC-PM381E
Potência.....	900 W
Voltagem.....	220-240 V, 50/60 Hz
Proteção contra descargas eléctricas.....	classe I
Volume do recipiente.....	5 l
Recipiente com revestimento.....	antiaderente
Display.....	LED
Válvula de vapor.....	desmontável
Tampa.....	desmontável
Dimensões totais.....	290 x 330 x 300 mm
Peso líquido.....	4,7 kg
Sistema de segurança.....	de 4-níveis:
• Válvula de saída de vapor	
• Válvula de corte	
• Corte térmico	
• Sensor de pressão em excesso	

**Programas****Em regime de cozimento rápido:**

RICE/GRAIN (ARROZ/GRÃOS)  
SLOW COOK (COZER LENTAMENTE)  
SOUP (SOPA)  
STEW (GUISAR)  
PILAF (PAELHA)  
STEAM/BOIL (VAPOR/COZEDURA)

**No regime de multifunções:**

YOGURT/DOUGH (IOGURTE/MASSA)  
BAKE (FORNO)  
FRY (FRITAR)  
BABY FOOD (ALIMENTAÇÃO INFANTIL)  
PORRIDGE (PAPAS DE CEREAIS)  
BREAD (PÃO)  
EXPRESS (RÁPIDO)

**Funções**

MASTERCHEF LITE (alterando a temperatura e o tempo de cozimento durante o seu processo)..... Sim  
Mantem a temperatura dos alimentos cozinhados (aquecimento automático).....até 12 horas  
Desligamento antecipado do aquecimento automático..... Sim  
Aquecimento dos alimentos.....até 12 horas  
A função de atraso de tempo.....até 24 horas  
Desliga os sinais sonoros..... Sim  
Bloqueio do painel de controlo..... Sim

**Conjunto completo**









Robot de cozinha multifunção-panela de pressão.....1 pç.  
Recipiente.....1 pç.  
Recipiente para cozer a vapor.....1 pç.  
Base para a preparação do vapor.....1 pç.  
Copo medidor.....1 pç.  
Concha de sopa.....1 pç.  
Colher plana.....1 pç.  
Livro receitas.....1 pç.  
Cabo de alimentação.....1 pç.  
Manual de instruções.....1 pç.  
Livro de serviço.....1 pç.

O fabricante tem o direito de fazer mudanças no design, componentes, características técnicas do produto, no curso de aperfeiçoamento de produto, sem aviso preliminar sobre tais mudanças. Características técnicas permitem a margem de erro de ±10%.

**Componentes do modelo (A1, p. 3)**

1. Tampa
2. Alça de abertura da tampa
3. Alça para Transporte
4. Válvula de Vapor Removível
5. Válvula de corte
6. Tampa de segurança da válvula de vapor
7. Borracha da válvula de desligamento
8. Anel vedante
9. Recipiente
10. Painel de Controlo
11. Corpo do aparelho
12. Recipiente de colheita de condensado
13. Colher plana
14. Concha de sopa
15. Copo medidor
16. Recipiente para cozer a vapor
17. Cabo de alimentação
18. Base para a preparação do vapor
19. Tampa interior desmontável

**Painel de controlo (A2, p. 4)**


1. Display
2. Selecção dos programas automáticos de cozimento
3. Botão  – escolha de programas para a preparação, reduzir o parâmetro
4. Botão  – escolha de programas para a preparação, aumentar o parâmetro
5. Botão  – ajuste da pressão
6. Botão  – alterar o ajuste da temperatura
7. Botão  – liga/desliga a função de aquecimento, cessa a programação de preparação do trabalho, anulando todas as configurações
8. Botão  – mudança de ajuste de tempo de preparação
9. Botão  – altera a criação de tempo do programador de início, desliga os sinais sonoros
10. Botão  – activação do programa seleccionado de cozinhar, inserção/desinserção da função de aquecimento automático

**Display (A3, p. 5)**

1. Indicador do trabalho do conservador de calor/reaquecimento
2. Indicador do regime de cozimento e definição do tempo de cozimento
3. Indicador da função de atraso de tempo
4. Indicadores do estado da tampa de aparelho: bloqueada
5. Indicador emite um sinal sonoro quando desliga
6. Indicadores de tempo/temperatura
7. Indicador de trabalho sob pressão
8. Indicador de espera de saída para os parâmetros de funcionamento / indicador de nível de pressão

**I. ANTES DA PRIMEIRA INSERÇÃO**

Retire cuidadosamente o produto e seus acessórios fora da caixa. Remova todos os materiais de embalagem.

 *Mantenha as etiquetas de advertência, etiquetas indicadoras e plaqueta com número de série do produto atacada ao seu corpo! 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.*

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

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

 **ATENÇÃO!** Não levante o aparelho pela pega para abrir a tampa.

*Não ligue o aparelho sem a tigela instalada ou vazia. Em caso de arranque acidental de um programa de cozimento, pode resultar em sobreaquecimento ou danos críticos no revestimento anti-aderente. Antes de fritar, coloque um pouco de óleo vegetal.*

## II. USO DO APARELHO

### Bloqueio de cobertura

Ao bloquear, a tampa do dispositivo é hermeticamente fechada e lacrada com a estrutura que permite desenvolver alta pressão dentro da câmara de trabalho.

Quando a pressão dentro da câmara está acima da pressão atmosférica, a tampa é bloqueada automaticamente. Se a tampa não abrir livremente após a finalização da cozedura, a pressão no interior da câmara de trabalho ainda é muito alta. Deixe arrefecer o dispositivo por vários minutos e, em seguida, defina a válvula de saída de vapor na posição aberta ("Open") para normalizar a pressão da tigela.



**ATENÇÃO!** O dispositivo aquece durante a operação! Não toque nas partes metálicas durante e após o processo de cozimento. Antes de mover o dispositivo, certifique-se de que esteja totalmente frio. Mova o dispositivo segurando pelo armação.

### Sistema de Segurança

A panela de pressão multicooker RMC-PM381E da REDMOND está equipada com um sistema de segurança de vários níveis. Se a temperatura e/ou pressão na câmara excederem os limites admissíveis, o sistema normaliza essas características automaticamente, com a interrupção do processo de cozimento. Se isto não acontecer durante um determinado período de tempo, a operação do dispositivo é interrompida e o dispositivo emite 6 sinais sonoros curtos.

Em caso de interrupção do processo de cozimento no modo de panela de pressão, pressionando o botão (ou eliminação, energizando o dispositivo durante a execução de um programa), deixe o dispositivo arrefecer por vários minutos e em seguida defina a válvula de saída de vapor na posição aberta ("Open") para normalizar a pressão na tigela. Quando a pressão na câmara de trabalho estiver normalizada, abra a tampa do dispositivo.

### Desativando Sinais Audíveis

É possível ativar / desativar os sinais sonoros em qualquer modo de operação do dispositivo (exceto para configurar o programa antes de iniciar). Para este propósito, pressione e segure o botão por vários segundos. Se os sinais sonoros estiverem desativados, o indicador acende no display.

### Bloqueio do painel de controlo

A fim de garantir segurança adicional, o painel de controlo do dispositivo é fornecido com a função de bloqueio que impede a pressão acidental dos botões.

Para ativar / desativar o bloqueio do painel de controlo em qualquer modo de operação (exceto para configurar um programa antes de iniciar), pressione o botão e mantenha pressionado enquanto pressiona o botão mantenha os dois botões pressionados por vários segundos. O dispositivo fornece um sinal acústico longo. Quando o painel estiver bloqueado, o indicador acende no visor.

### Ajuste do tempo de cozimento

RMC-PM381E de REDMOND, (panela de pressão) é fornecida com uma opção para ajustar manualmente o tempo de cozimento de cada programa, exceto no programa EXPRESS. Os incrementos de variação e o intervalo possível do tempo definido dependem do programa de cozedura selecionado.

Depois de selecionar um programa automático, pressione o botão para definir o tempo de cozimento. O valor da hora no visor começa a piscar. Pressione os botões e para definir o valor desejado da hora. Pressione o botão para salvar as alterações inseridas e ir para a configuração do valor do minuto. Defina o valor do minuto da mesma maneira.

Não pressione nenhum botão no painel por vários segundos. As alterações são salvas automaticamente. Para retornar à configuração do valor da hora antes do salvamento automático, pressione o botão novamente.

Os valores de hora e minuto são alterados independentemente um do outro. Para alterar rapidamente um valor, pressione e segure o botão desejado.

### Definir a temperatura de cozimento

Ao usar os programas de modo multicooker (exceto para o programa EXPRESS), é possível alterar a temperatura de cozimento manualmente na faixa de 35 a 180°C com um incremento de 1°C.

Depois de selecionar um programa automático, pressione o botão para definir a temperatura de cozimento. O valor padrão de temperatura no visor começa a piscar.

Pressione o botão e para definir o valor desejado. Uma vez atingido o valor máximo/mínimo, a configuração começa desde o início/fim do intervalo. Para mudança rápida de um valor, pressione e segure o botão apropriado.

Não pressione nenhum botão no painel por vários segundos. As alterações são salvas automaticamente. O visor volta para a indicação do tempo de cozimento.



Para proteger contra o superaquecimento, o tempo máximo de funcionamento de um programa é limitado a 2 horas quando a temperatura de cozimento é definida acima de 150°C.

### Definir o nível de pressão

Ao usar os programas no modo panela de pressão, é possível alterar o nível de pressão manualment. Pressione o botão para ir para a configuração de pressão. O indicador e a escala do nível de pressão no visor começam a piscar. Use os botões e para ajustar a pressão. O número de marcas sobre o nível de pressão escala mudanças simetricamente. Uma vez atingido o valor máximo/mínimo, a configuração começa desde o início/fim do intervalo. Para mudança rápida de um valor, pressione e segure o botão apropriado.

Não pressione nenhum botão no painel por vários segundos. As alterações são salvas automaticamente. O visor retorna para a indicação do valor do tempo de cozimento, os indicadores de pressão param de piscar.

Quando um programa automático é iniciado, o indicador do nível de pressão pisca até que o dispositivo atinja as características de funcionamento instaladas. A escala do nível de pressão é gradualmente completada até o valor instalado. Depois de atingir as características de trabalho, ambos os indicadores continuam a acender até o final do processo de cozimento.

### A função de "Atraso de tempo"

A função de "Atraso de tempo" permite a configuração de intervalo de tempo após o qual inicia um programa de culinária. O tempo pode ser definido no intervalo de 1 minuto a 24 horas com um incremento de 1 minuto.

Depois de selecionar um programa de cozimento automático, pressione o botão para definir o tempo de atraso. O indicador acende, o valor da hora no visor começa a piscar. Pressione os botões e para definir o valor da hora desejado. Pressione o botão para salvar as alterações inseridas e ir para a configuração do valor do minuto. Defina o valor do minuto da mesma maneira. Não pressione nenhum botão no painel por vários segundos. As alterações são salvas automaticamente. Para retornar à configuração do valor da hora antes do salvamento automático, pressione o botão novamente. Após o guardar, o indicador apaga-se, o indicador acende e o visor retorna à indicação do tempo de cozimento. Para ver o valor de atraso de tempo, pressione o botão .

Os valores de hora e minuto são alterados independentemente uns dos outros. Uma vez atingido o valor máximo/mínimo, a configuração começa desde o início/fim do intervalo. Para mudança rápida de um valor, pressione e segure o botão apropriado.



A função de "Atraso de tempo" não está disponível ao usar os programas FRY e EXPRESS.

Quando a função de atraso de tempo está ativa, o indicador do programa selecionado e o indicador acendem, o temporizador de contagem regressiva dos minutos é indicado no visor e o indicador acende (se a função Auto-Heating estiver ativa). Para ver o tempo do programa de cozimento, pressione o botão .

Uma vez terminado o trabalho da função, o dispositivo fornece três sinais sonoros curtos e o programa de cozimento selecionado é iniciado.



Não é recomendado usar a função de "Atraso de tempo", se a receita contiver produtos perecíveis (ovos, doces frescos, carne, queijo, etc.).

### Mantem a temperatura dos alimentos cozinhados (aquecimento automático)

Esta função é activada automaticamente, logo que o programa de preparação termine e pode manter a temperatura dos alimentos até aos 70-75°C durante 12 horas. Quando o aquecimento automático está ativo, o indicador do botão e o indicador acendem e o visor indica a contagem do tempo direto de execução neste modo.

Se necessário, o aquecimento automático pode ser desativado pressionando o botão .



A função de Aquecimento Automático não está disponível ao usar os programas YOGURT, DOUGH e EXPRESS.

### Desativação preliminar de aquecimento automático




Permitir o autoaquecimento após a conclusão de um programa de cozimento nem sempre é desejável. Tendo em conta este facto, a panela de pressão multicooker REDMOND RMC-PM381E oferece uma opção para desactivar atempadamente esta função durante a execução do programa principal de cozinhar. Para este propósito, durante a execução de um programa, pressione o botão e o indicador apaga-se. Para ativar novamente o aquecimento automático, pressione o botão novamente (o indicador acende).





**i** Para conveniência dos usuários, o aquecimento automático é desativado automaticamente, sem a opção de ativá-lo manualmente quando a temperatura de cozimento estiver abaixo de 80°C. Durante a execução de um programa, a temperatura é definida acima de 80°C, o autoaquecimento é ativado automaticamente.

### REAQUECER (Reheat)

A REDMOND RMC-M381E pode ser usada para reaquecer pratos frios. Proceda da seguinte forma:

1. Coloque todos os produtos na tigela e instale-a na estrutura do dispositivo.
2. Feche a tampa, conecte o dispositivo à tomada elétrica.
3. Pressione o botão  O indicador  e o indicador  acendem, o temporizador começa a contar o tempo de aquecimento. Quando a temperatura atingir 70°C, o dispositivo emitirá dois sinais sonoros curtos.

O dispositivo reaquece o prato até 70-75°C e mantém quente por até 12 horas. Se necessário, o reaquecimento pode ser interrompido pressionando o botão  O indicador  apaga-se e o dispositivo vai para o modo de espera (---- no visor).



Graças às funções de aquecimento automático e reaquecimento, a panela de pressão multicooker pode manter um produto quente por até 12 horas. No entanto, não é recomendável deixar um prato quente por mais de 2 a 3 horas, pois às vezes isso pode resultar na alteração do sabor.

### Funções MASTERCHEF LITE




A função MASTERCHEF LITE permite alterar o tempo de cozimento e a temperatura ao executar programas automáticos no modo multicooker (exceto para o programa EXPRESS). O alcance e o incremento do tempo de cozimento dependem do programa selecionado. A faixa de temperatura é de 35 a 180°C com um incremento de 1°C.

**i** Quando a função Time Delay está ativada, a função MASTERCHEF LITE não está disponível.



A função MASTERCHEF LITE pode ser especialmente útil ao cozinhar receitas complexas que exigem uma combinação de diferentes programas de culinária (por exemplo, repolho recheado, stroganoff de carne, sopas e massas, receitas diferentes, conservas de frutas, etc.).






### Para alterar a temperatura de cozimento:

1. Quando um programa de cozimento é executado, pressione o botão . O valor da temperatura no visor começa a piscar. Ao fazer mais alterações de temperatura, o último valor definido é exibido.
2. Pressione os botões  e  para definir o valor desejado. Quando o valor máximo / mínimo é atingido, a configuração começa no início / fim do intervalo. Para uma mudança rápida de um valor, pressione e segure o botão apropriado.
3. Não pressione nenhum botão no painel de controle por vários segundos. As alterações são salvas automaticamente.

**i** Para proteger contra o superaquecimento, o tempo máximo de funcionamento de um programa é limitado a 2 horas quando a temperatura de cozimento é definida acima de 150°C.

Ao alterar o tempo de cozimento enquanto atenciona as características de trabalho (se for fornecido pelas configurações de fábrica), o processo de pré-aquecimento é interrompido. A contagem regressiva de um programa em execução é iniciada. A modificação do tempo de cozimento não influencia no processo do aquecimento preliminar.

### Para alterar o tempo de cozimento:

1. Quando um programa de cozimento é executado, pressione o botão . O valor da hora no visor começa a piscar.
2. Pressione os botões  e  para definir o valor da hora desejada. Pressione o botão  para salvar as alterações inseridas e ir para a configuração do valor do minuto. Defina o valor do minuto da mesma maneira. Não pressione nenhum botão no painel por vários segundos. As alterações são salvas automaticamente. Para retornar à configuração do valor da hora antes do salvamento automático, pressione o botão  novamente. Os valores de hora e minuto são alterados independentemente um do outro. Para alterar rapidamente um valor, pressione e segure o botão desejado.
3. Não pressione nenhum botão no painel de controle por vários segundos. As alterações são salvas automaticamente.

**i** Se definir o tempo de cozimento para 00:00, o programa pára de funcionar.

### Procedimento geral para usar programas automáticos



**STOP** **IMPORTANTE!** Ao usar a água a ferver o dispositivo (por exemplo, quando estiver a ferver produtos), NÃO defina o temperatura de cozedura acima de 100°C. Isso pode resultar em superaquecimento e falha do dispositivo. Pela mesma razão, NÃO use os programas BREAD, FRY e BAKE para ferver a água.

1. Prepare (meça) os ingredientes necessários.

2. Coloque os ingredientes na tigela de acordo com o programa de cozimento e instale a tigela na armação. Certifique-se de que todos os ingredientes, incluindo líquido, estejam abaixo da marca máxima na superfície interna da tigela. Certifique-se de que a tigela esteja alinhada corretamente e esteja em contato firme com o elemento de aquecimento.
3. Feche a tampa do dispositivo e gire-a no sentido anti-horário na ranhura.




**ATENÇÃO!** Se cozinhar em altas temperaturas com muito óleo vegetal, deixe sempre a tampa do dispositivo aberta.

4. Para cozinhar no modo panela de pressão, leve a válvula de vapor para as posições "Close", no modo multicooker – para a posição "Open".
5. Conecte o dispositivo à tomada elétrica.
6. Para selecionar um programa de cozimento automático, pressione o botão relevante no painel de controle. É possível selecionar um programa de cozimento pressionando os botões  e . Os programas são comutados em círculo, o indicador do programa selecionado acende.
7. Se necessário, altere o tempo de cozimento padrão.
8. Se necessário, altere a temperatura de cozimento (para programas de modo de multicooker) ou o nível de pressão (para programas de modo de panela-pressão).
9. Se necessário, defina o tempo no "Atraso de tempo".







As características podem ser alteradas em qualquer ordem.

Ao pressionar o botão  em qualquer fase de configuração, o programa com as características inseridas é iniciada.

10. Pressione o botão  para iniciar um programa de culinária. Dependendo do programa de cozimento selecionado, a contagem regressiva começa de imediato ou após a obtenção da temperatura e pressão necessárias na tigela.



Em alguns programas automáticos, a contagem do tempo de cozimento ajustado começa somente depois que o dispositivo atinge a temperatura de operação ajustada. Por exemplo, no programa STEAM / BOIL a contagem regressiva começa somente depois da água estar a ferver e se forma vapor suficiente na tigela.

Ao atingir as características definidas, os indicadores  e  piscam e a escala do nível de pressão é preenchida. Ao usar programas de modo de panela de pressão, a escala de nível de pressão está cheia para o valor de pressão definida. Uma vez que as características de funcionamento são alcançadas, o dispositivo dá um sinal sonoro. O indicador  pára de piscar, o indicador  e a escala de nível de pressão apagam-se ou acendem-se continuamente se o programa funcionar sob pressão.

11. Três sinais sonoros curtos avisam que um programa de cozimento está terminado. Terminada a execução do programa/ autoaquecimento, a inscrição "End" aparece no visor por alguns segundos.
12. Quando utilizar os programas de modo panela de pressão, após a conclusão do cozimento deixe esfriar o dispositivo durante vários minutos. Em seguida, leve a válvula de vapor para a posição aberta ("Open") para normalizar a pressão na câmara de trabalho.



Prima o botão  para cancelar o programa introduzido, interromper o processo de cozedura ou aquecer automaticamente.



**NÃO:**



- encha a tigela com produtos e água sobre a marca máxima na superfície interna da mesma;
- cozinhe no modo de panela de pressão sem adicionar água ou outro líquido (o nível de líquido necessário é de, no mínimo, 2 copos de medição);
- use o modo de panela de pressão para fritar produtos em óleo.



Para obter um resultado de alta qualidade, sugerimos usar receitas para cozinhar a partir do livro de receitas anexado ao multicooker de pressão, projetado especificamente para este modelo. Receitas relevantes também podem ser encontradas no site [www.redmond.com/pany](http://www.redmond.com/pany).

### Tabela dos programas de preparação (ajustes de fábrica)

Programa	Recomendações de utilização	Tempo de configuração por padrão	Faixa do tempo de configuração / passo de ajuste	Cozimento sob pressão	Atraso de tempo	Espera de saída para os parâmetros de funcionamento	Aquecimento automático
RICE/GRAIN	Cozinhar arroz, papas de cereais e diversos cereais em água	0:10	1 min – 2 horas / 1 min	✓	✓	✓	✓

Programa	Recomendações de utilização	Tempo de confeção por padrão	Faixa do tempo de confeção / passo de ajuste	Cozimento sob pressão	Atraso de tempo	Espera de saída para os parâmetros de funcionamento	Aquecimento automático
SLOW COOK	Preparar lentamente, leite, guisados, pernil de porco, gelatinas de carne, gelatinas	1:00	1 min - 5 horas / 1 min	✓	✓		✓
SOUP	Preparação de caldos, sopas, sopas de vegetais e sopas frias	0:20	1 min - 4 horas / 1 min	✓	✓		✓
STEW	Guisados de carne, peixe, legumes, entradas e outros pratos variados	0:20	1 min - 4 horas / 1 min	✓	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Preparação de diferentes tipos de iogurte	8:00	10 min - 12 horas / 1 min		✓		
BABY FOOD	Preparada de alimentício infantil	0:10	1 min - 4 horas / 1 min		✓		✓
PORRIDGE	Preparação de papas de cereais	0:20	1 min - 4 horas / 1 min		✓		✓
STEAM/BOIL	Preparação ao vapor de carne, peixe, legumes e outros produtos	0:10	1 min - 2 horas / 1 min	✓	✓	✓	✓
BAKE	Cozimento de biscoitos, bolos e tartes da massa levedada ou de massa folhada	1:00	1 min - 4 horas / 1 min		✓		✓
FRY	Fritar carne, peixe, legumes, e alimentos variados	0:18	1 min - 1 hora / 1 min			✓	✓
PILAF	Preparação de variados tipos de pilaf (com carne, peixe, aves e legumes)	0:20	1 min - 3 horas / 1 min	✓	✓		✓
BREAD	Preparação de pão de farinha de trigo e de centeio (incluindo a etapa de levedação da massa)	3:00	1 min - 4 horas / 1 min		✓		✓
EXPRESS	Preparação rápida de arroz, papas lácteas e papas de cereais. Pressione e segure o botão  por alguns segundos para iniciar um programa no modo de espera.  aparecem no visor						

Interrupção automática após ferver a água

### III. CONSELHOS DE PREPARAÇÃO

#### Recomendações de tempo de preparação dos diferentes produtos a vapor

Produto	Peso, g / Quantidade, ud.	Volume de água, ml.	Tempo de preparação, min.
Filete porco/vitela (en cubos de 1,5-2 cm.)	500	800	30/40

Produto	Peso, g / Quantidade, ud.	Volume de água, ml.	Tempo de preparação, min.
Filete de cordeiro (en cubos de 1,5-2 cm.)	500	800	40
Filete peito de aves (en cubos de 1,5-2 cm.)	500	800	20
Almôndegas /croquetes	500	800	25/40
Filetes de Peixe	300	800	15
Coquetel de marisco (fresco/congelado)	300	800	5
Batata (cortada em 4 partes)	500	800	20
Cenoura (en cubos de 1,5-2 cm.)	500	800	35
Beterraba (cortada em 4 partes)	500	1500	90
Verduras (frescas/congeladas)	500	800	5
Ovos de galinha	5 ud.	800	10

**i** Ter em conta que isto são recomendações gerais. O tempo real pode variar dependendo das propriedades do produto, assim como dos seus gostos preferidos.

#### Recomendações para usar modos de temperatura

Temperatura de trabalho, °C	Recomendações de uso	Temperatura de trabalho, °C	Recomendações de uso
35	Levar massas e preparar vinagre	110	Esterilização
40	Preparação de logurtes	115	Preparação de xaropes de açúcar
45	Requeijão	120	Preparação de Joelho de porco
50	Fermentação	125	Preparação de carne guisada
55	Preparação de glace	130	Preparação de assados e bolos
60	Preparação de chá verde e alimentação infantil	135	Assar alimentos para obter uma crosta crocante
65	Cozinhar carne empacotada para o vapor	140	Fumados
70	Preparação de ponche	145	Cozer legumes e peixe (em papel de alumínio)
75	Pasteurização ou preparação de chá branco	150	Cozer carne (em papel de alumínio)
80	Preparação de vinho quente com especiarias	155	Cozimento de produtos com massa de fermento
85	Preparação de requeijão ou pratos que exigem muito tempo de preparação	160	Grethar de aves
90	Preparação de chá vermelho	165	Grethar costeletas
95	Preparação de papas lácteas	170	Grethar enrolado
100	Preparação de merengue ou marmelada	175	Preparação de nuggets
105	Preparação de carne com gelatina	180	Preparação de batatas fritas

 *Mesmo assim, consulte o livro de receitas incluído.*

## IV. POSSIBILIDADES COMPLEMENTARES

- Preparação de requeijão, queijo
- Preparação de fondue
- Esterilização de louça
- Pasteurização de produtos líquidos
- Aquecimento de alimentação infantil



Para mais detalhes, consulte o livro de receitas ou o website: [www.redmond.com.my](http://www.redmond.com.my).

## V. ACCESÓRIOS COMPLEMENTARES

(vendido separadamente)

Os acessórios suplementares não fazem parte do jogo de fornecimento do robot de cozinha – panela de pressão REDMOND RMC-PM381E. Pode-se adquiri-los ou inteirar-se sobre as novidades de produção de REDMOND no site [www.redmond.com.my](http://www.redmond.com.my) ou nas lojas dos revendedores oficiais.

## VI. SEÇÃO DE MANUTENÇÃO



Antes de limpar do robô, verifique se o mesmo está desligado da corrente eléctrica e completamente frio!

### Normas comuns e recomendações

- Antes da primeira utilização do robô, bem como para remover cheiros de comida, após a cozedura de alimentos, recomendamos a limpeza interior do recipiente pondo a trabalhar o robô durante 15 minutos com meio limão no programa STEAM/BOIL.
- Não deixe o robô fechado com alimentos cozinhados ou com água mais de 24 horas. O recipiente com os alimentos cozinhados pode ser colocado no frigorífico e se necessário, aquecer o alimento no robô usando a função de aquecimento de alimentos.
- Se não utilizar o aparelho durante muito tempo, desligue-o da corrente. O robô, incluindo discos de aquecimento, recipiente, tampa interna e válvula de vapor devem estar limpos e completamente secos.



**PROÍBE-SE** - Emergir o aparelho em água ou coloca-lo debaixo da torneira!

É **PROIBIDO** - usar para a limpeza do robô esponjas ou trapos ásperos ou produtos abrasivos. Assim como não se deve usar produtos químicos agressivos ou outras substâncias, não recomendadas para usar com objectos que tenham contacto com a comida.

- Tenha cuidado ao limpar as peças de borracha da panela de pressão multicooker. Seu dano ou deformação pode resultar numa operação inadequada do dispositivo.
- O aparelho deve ser limpo quando está sujo. O recipiente, a tampa interior de alumínio e a válvula de vapor desmontável é necessário limpá-los após cada uso. O condensado que se forma no processo de preparação da comida no robô tem de removê-lo após cada utilização. A superfície interior da câmara de trabalho limpase sempre que seja necessário.

### Limpeza do corpo do aparelho

Limpe o corpo do aparelho com um pano macio e húmido ou uma esponja. Para remover o anel de vedação, puxa-o devagar na tua direcção. Pode usar um detergente delicado de limpeza. Para evitar as possíveis marcas de água no corpo do aparelho, recomendamos secar a superfície muito bem.

### Limpeza do recipiente

Pode limpar o recipiente tanto manualmente, utilizando uma esponja suave e detergente de louça, como na máquina da louça (de acordo com as recomendações do fabricante). Se houver muita sujidade, despeje água quente no recipiente e deixe por algum tempo, depois proceda à limpeza. Obrigatoriamente seque a superfície externa do recipiente muito bem antes de coloca-lo no corpo do aparelho.

Com o uso regular do recipiente é possível uma total ou parcial mudança de cor no revestimento antiaderente interno. Isso por si só não é um sinal de defeito do recipiente.

### Limpeza da válvula de vapor e do fecho

1. Com cuidado retire a válvula de vapor no buraco da tampa para cima.
2. Retire a tampa interior puxando-o na tua direcção.

3. Retire a tampa do lado interior da tampa puxando-a na sua direcção.
4. Remova cuidadosamente a borracha da válvula de fechamento e retire-a. Lave as partes todas das válvulas de vapor e feche.
5. Volte a montar tudo na ordem inversa: coloque a válvula de fecho no sítio e coloque a borracha, coloque a grade de segurança da válvula de vapor empurrando até parar.



**ATENÇÃO!** Para evitar a deformação da borracha da válvula, não torcer e puxá-la após a remoção, limpeza e montagem.

**NÃO** limpe a tampa interior na máquina de lavar louça!

### Eliminar o condensado

Neste modelo o condensado encontra-se numa cavidade do robô ao redor do recipiente, na parte superior da unidade.

1. Abra a tampa, retire a tija. Se necessário incline ligeiramente a parte da frente da unidade que o condensado caia totalmente no contentor.
2. Retire o recipiente puxando suavemente a saída em direcção a si.
3. Retire o condensado. Limpe o contentor seguindo as normas anteriores e coloque-o no lugar.
4. A condensação que existe na cavidade, elimine com a ajuda de papel de cozinha.

### Limpeza interna do robô de cozinha

Cumprindo rigorosamente com este Manual as partículas de alimentos, líquidos ou detritos, no espaço útil do dispositivo é mínima. Se ocorrer uma contaminação significativa, limpe a superfície da tampa para evitar o mau funcionamento do sistema ou falha no robô. As paredes laterais da tija, a superfície do disco de aquecimento, e o sensor central (invólucro localizado no centro do disco de aquecimento) podem ser limpos com uma esponja ou pano húmido (não molhado). Se utilizar detergente, precisa de remover cuidadosamente as sobras para eliminar odores indesejáveis, durante o cozimento seguinte. No caso de corpos estranhos na ranhura ao redor do sensor de temperatura central, retire cuidadosamente com uma pinça, sem exercer qualquer pressão sobre a caixa do sensor. Em caso de sujidade na superfície do disco de aquecimento (resistência) é admissível a utilização de uma esponja dura, húmida ou uma escova sintética.



Durante o funcionamento regular do dispositivo, o disco de aquecimento pode alterar total ou parcialmente a sua cor. Este não é um sinal da falha do dispositivo e não influencia sua operação.

### Transporte e Armazenagem

Antes de repetir a operação ou armazenar o aparelho, este deve ter todas as partes completamente secas. Guardar o aparelho montado em local seco e ventilado longe de aparelhos de aquecimento e luz solar directa.

Durante o transporte e armazenamento, não expor o dispositivo a choques mecânicos, que podem provocar danos no aparelho ou a violação da integridade da embalagem.

Manter a embalagem do dispositivo afastada de água ou outros líquidos.

## VII. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE SERVIÇO

Avaria	Causa eventual	Modo de resolver
O display mostra uma comunicação sobre erro: 'E', o dispositivo fornece 6 sinais sonoros curtos	Erro de sistema, pode ser danificada a placa de controlo ou o elemento de aquecimento	Desligue o aparelho do circuito eléctrico, deixe-o esfriar. Feche bem a tampa, volte a ligar o aparelho à corrente eléctrica
O aparelho não se liga	O cabo de alimentação não está ligado ao dispositivo e/ou à tomada eléctrica	Assegure-se de que o cabo de alimentação removível está conectado ao conector apropriado do dispositivo ou à tomada
	A tomada eléctrica é defeituosa	Conecte o aparelho a uma tomada que funciona bem
	Falta corrente na rede eléctrica	Verifique a tensão da rede eléctrica. Se falta, entre em contacto com vosso fornecedor local

Avaria	Causa eventual	Modo de resolver	
O prato é cozido por demasiado tempo	Interrupção do fornecimento de energia (o nível de tensão é instável ou não atinge o nível normal)	Verifique se há energia estável na rede de energia eléctrica. Se é instável ou menor do normal, entre em contacto com vosso fornecedor local	
	Um objecto estranho caiu entre a tigela e o elemento de aquecimento (pó, grãos, pequenos pedaços de alimentos)	Desligue o aparelho do circuito eléctrico, deixe-o esfriar. Remova os objectos ou partículas estranhas	
	A tigela no corpo do dispositivo não se encontra em posição alinhada	Colocar a tigela sem distorções, alinhar	
	O disco de aquecimento está muito sujo	Desligue o aparelho do circuito eléctrico, deixe-o esfriar. Limpe o disco de aquecimento	
Durante o cozimento, o vapor escapa debaixo das tampas. A contagem do tempo de execução do programa é iniciada	A conexão entre a tigela e a tampa interna da multicazedura não está selada	A tigela não se encontra em posição alinhada	Colocar a tigela sem distorções, alinhar
		A tampa não está fechada bem ou sob a tampa caiu um objecto estranho	Verifique se existem objectos estranhos (detritos, grãos, pequenos pedaços de alimentos) entre a tampa e o corpo do aparelho e, se necessário, removê-los. Feche sempre bem a tampa da multicazedura até ouvir um clique
		A borracha de selo na tampa interna da unidade está demasiado suja, deformada ou danificada	Verifique o estado da borracha de selo na tampa interna. Provavelmente deve ser substituída
Durante o cozimento, o vapor escapa debaixo das tampas. A contagem do tempo de execução do programa falha	Sua borracha de vedação está estragada	Verifique sua borracha de vedação	
Quando o dispositivo opera no modo de panela de pressão, o vapor continua saindo do orifício da válvula de fechamento. A contagem do tempo de execução do programa falha	Válvula de corte está suja	Limpe a válvula de fecho de acordo com a Seção de Manutenção	
	Válvula de fecho ou sua borracha de vedação está estragada	Verifique a válvula de corte e sua borracha de vedação	

**i** Caso não consiga eliminar os defeitos, contacte por favor o Centro de Serviço autorizado.



**Utilização ecologicamente inofensiva (utilização eléctrica e maquinaria electrónica)**

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

Os aparelhos utilizados (antigos) não devem ser colocados no lixo doméstico, devem ser recolhidos separadamente. Os proprietários de aparelhos elétricos antigos são obrigados a leva-los aos pontos especiais de recolha o dá-los às organizações respectivas. Assim está a ajudar o programa de reciclagem de matérias-primas, e também à limpeza de substâncias contaminantes.

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

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

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

Sikkerhedsforanstaltninger og instruktioner i denne vejledning dækker ikke alle mulige situationer der kan opstå ved brug af enheden. Ved brug af enheden skal brugere være baseret på sin sunde fornuft, og være forsigtig og opmærksom.

## SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Producenten er ikke ansvarlig for skader, som følger af manglende overholdelse af sikkerhedsregler og drift af produktet.
  - Dette apparat er en enhed kan anvendes i boligmiljøer og kan bruges i lejligheder, landhuse og andre lignende forhold. Industriel (kommerciel) anvendelse eller ethvert andet uegnet brug af produktet vil blive betragtet som en ukorrekt anvendelse og brud af apparatets brugsregler. I dette tilfælde påtager producenten sig intet ansvar for konsekvenserne.
  - Før apparatet tilsluttes til kobling skal der kontrolleres, om dens spænding falder sammen med nominel spænding på enheden (se tekniske specifikationer eller produkt navneskilt).
  - Brug en forlængerledning beregnet til strømforbrug af enheden – misforhold kan forårsage kortslutning eller brand kabel.
  - Tilslut apparatet til stikkontakter med jordforbindelse – er et obligatorisk krav om beskyttelse mod elektrisk stød. Brug af en forlængerledning, skal der sørges for, at det også har en jordforbindelse.
- STOP** *OBS! Under drift apparatets overflade, skålen og metal delene opvarmes! Vær forsigtig! Brug grydelapper. For at undgå skoldning af varmt damp læn ikke over enheden, når låget åbnes.*
- Sluk for apparatet ud af stikkontakten efter brug, samt under rengøring eller flytning. Tag ledningen ud med tør hænder, hold det i stikket, ikke i ledningen.
  - Før ikke strømkablet i døråbninger eller i nærheden af varmekilder. Sørg for, at ledningen ikke bliver snoet og bøjet, ikke er i kontakt med skarpe genstande og kanter af møbler.

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

- Enheden må ikke placeres på et blødt underlag, apparatet må ikke dækkes under drift – dette kan føre til overophedning og funktionsfejl.
- Brug ikke apparatet udendørs – fugt eller fremmedlegemer i apparatet kan medføre alvorlige skader.
- Træk altid stikket ud og lad den køle ned, før den bliver rensed. Følg rengørings- og vedligeholdelsesretningslinjer ved rengøring af enheden.
- Hold altid dampudløsningsventilen, trykreguleringsventilen, O-ring inde i låget, kondensatopsamlingsbeholder under rene og brugbare forhold. Tilslut ikke anordningen, hvis der er skader, blokke, deformation af ventiler, indre låg og O-ring, eller hvis opsamlingsbeholderen med kondensat er fuld. Når O-ring erstattes af dig selv, må du kun bruge ekstra o-ring, der indgår i udstyrets leveringssæt.
- Ved tilberedning af mad under tryk skal det sikres, at skålen er fyldt med vand eller anden væske af mindst 1/5 af skålen.

**STOP** *Du må ikke stege og bage under stort pres!*

- For at undgå blokering af dampudløsningsventilen fyldes skålen med produkter og vand på højst 4/5 af skålens volumen. Ved kogning af produkter, der kan svulme op i varmt vand eller producere skummet – højst 3/5 af skålen.

**STOP** *Start ikke madlavningsprogrammet under højt tryk, hvis anordningen ikke er helt låst!*

- Ved åbning af dampudløsningsventilen under eller efter kogning er en stærk vertikal strøm af varm damp mulig. Læn dig ikke over låget og hold hænderne væk fra ventilhullerne under åbningen.
- Når trykket i arbejdskammeret øges, aktiveres låsesystemet automatisk. Må ikke åbne anordningen uden forudgående normalisering af trykket i arbejderskammeret.

DNK

- Når væsken og de rengjorte retter er kogt, skal anordningen afkøles i 5 til 10 minutter, inden trykket udløses, således at varm væske ikke slipper ud gennem dampudløsningsventilen.
- Åbn enhedslåget ved kun at bruge det installerede plastikhåndtag. Anordningen løftes kun ved hjælp af de særlige håndtag, der er anbragt på rammens sider, og kun når strømforsyningen er afbrudt.

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

- Børn under 8 år og ældre og personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, kan kun bruge enheden under opsyn og / eller hvis de er blevet instrueret om sikkert brug af enheden og er bevidst om faren der kan være forbundet med dets anvendelse. Børn bør ikke lege med apparatet. Hold apparatet og ledningen utilgængeligt for børn under 8 år. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke udføres børn uden opsyn af en voksen.
- Emballagen (film, skum, etc.) kan være farlige for børn. Fare for kvælning! Hold det utilgængeligt for børn.
- Det er forbudt, at foretage individuel reparation af enheden eller ændring af dens struktur. Reparationer må kun udføres af et autoriseret servicecenter. Uprofessionel arbejde kan føre til ødelæggelse af enheden, skade og skade på ejendom.

**STOP** *OBS! Det er forbudt at bruge enheden ved funktionsfejl.*

**Tekniske Specifikationer**

Model	RMCM-PM381E
Effekt	900 W
Spænding	220-240 V, 50/60 Hz
Elektrisk sikkerhed	Klasse I
Kapacitet	5 L
Overfladebelægning	ikke-pind
Vis	LED
Dampventil	flytbar
Låg	flytbar
Overordnede dimensioner	290 × 330 × 300 mm
Nettovægt	4,7 kg
Sikkerhedssystem	4 sikkerhedselementer:
	• damp release ventil
	• afskæringsventil
	• termisk sikring
	• overskydende tryk sensor

**Automatiske programmer**

**Trykkoger-tilstand:**

RICE/GRAIN (RIS / KORN)
SLOW COOK (LANGSOM KOK)
SOUP (SUPPE)
STEW (STUVNING)
PILAF
STEAM/BOIL (DAMP/KOG)

**Multicooker tilstand:**

YOGURT/DOUGH (YOGHURT/DEJ)
BAKE (BAGE)
FRY
BABY FOOD (BABYMAD)
PORRIDGE (HAVREGRØD)
BREAD (BRØD)
EXPRESS (EKSPRES)

**Functions (Funktioner)**

MASTERCHEF LITE (ændring af kogetemperaturen og tid under madlavning)	ja
Keep Warm (Hold Varmen)	op til 12 timer
Hold varm tilstand deaktiveret på forhånd	ja
Reheat (Varme)	op til 12 timer
Time Delay (Tidsforsinkelse)	op til 24 timer
Lydsignaler deaktiveret	ja
Kontrolpanellås	ja

**Emballage Arrangement**

Elektrisk Trykkoger	1 stk.
Skål med ikke-klæbende belægning	1 stk.
Dampende container	1 stk.
Underlag for tilberedning i damp	1 stk.
Målebæger	1 stk.
Omrøring	1 stk.
Serveringsske	1 stk.
Kogebog	1 stk.
Strømkabel	1 stk.
Brugervejledning	1 stk.
Servicehæftet	1 stk.

I overensstemmelse med politikken for løbende forbedring forbeholder fabrikanten sig ret til uden forudgående varsel at foretage ændringer af produktets konstruktion, emballeringsarrangement eller tekniske specifikationer. Specifikationen tillader en fejl på ±10%.

**Enhed (A1, s. 3)**

- |                                     |                                      |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Låget                            | 11. Boligforhold                     |
| 2. Låget-håndtag                    | 12. Kondens collector                |
| 3. Håndtag                          | 13. Omrøring                         |
| 4. Aftagelig dampventil             | 14. Serveringsске                    |
| 5. Afskæringsventil                 | 15. Målebæger                        |
| 6. Sikkerhedsålg for dampventil     | 16. Dampende container               |
| 7. Afskæringsventil gummi           | 17. Strømkabel                       |
| 8. O-ring                           | 18. Underlag for tilberedning i damp |
| 9. Skål med ikke-klæbende belægning | 19. Aftageligt innerålg              |
| 10. Kontrolpanel med visning        |                                      |

**Kontrolpanel (A2, s. 4)**

1. Vis
2. Knapper til automatiske madlavningsprogrammer
3. knap – for at mindske værdien, vende skift mellem madlavningsprogrammer
4. knap – for at øge værdien, direkte skift mellem madlavningsprogrammer
5. knap – for at justere driftstrykket i trykkogeprogrammer
6. knap – for at skifte til temperaturjusteringstilstand
7. knap – for at aktivere/deaktivere Genopvarmingsfunktionen; for at afbryde madlavningsprogrammets operation, for at rydde de tidligere indstillinger
8. knap – for at skifte til indstillingsmodus for madlavningstid
9. knap – for at skifte til indstilling af tidsforsinkelse
10. knap – for at aktivere den tilpassede kogetilstand, for at aktivere / deaktivere Behold varmfunktion

**Display (A3, s. 5)**

1. Behold indikator for varme / varme-tilstand
2. Kogetilstand / korrektionstilstand for kogning
3. Indikator for tidsforsinkelse
4. Hovedålg låst indikator
5. Deaktiveret akustisk signal indikator
6. Indikator for tid / temperatur
7. Trykindikator
8. Venter på adgang til driftsparametre indikator / trykniveauindikator

## I. FØR FØRSTE ANVENDELSE

Tag omhyggeligt gulvskalearne og deres tilbehør ud af emballagen. Bortskaffelse af alle emballagematerialer.

 *Behold alle advarselstiketter, herunder serienummeretiketten, der er placeret på huset. Fraværet af serienummeret vil berøve dig dine garantifordele!*

*Efter transport eller opbevaring ved lave temperaturer kan apparatet forblive ved stuetemperatur i mindst 2 timer, før det anvendes.*

Apparatets indkapsling tørres med en blød, fugtig klud. Skyl den indre skål med varmt sæbevand og tør grundigt. En lugt ved den første anvendelse af apparatet er normal og tyder ikke på en fejl. I så fald rengøres apparatet efter "Rengøring og vedligeholdelse". Anbring apparatet på en hård, jævnt vandret overflade, således at ventilen ikke kommer i kontakt med tapet, dekorative belægninger, elektroniske anordninger eller andre genstande eller materialer, som kan blive beskadiget af høj luftfugtighed eller høje temperaturer.

Før brug skal du sikre dig, at der ikke er chips eller andre fejl på ydersiden eller synlige indre dele af multicooker ' en. Der må ikke være noget mellem skålen og varmelementet.


 **GIV AGT!** Løft ikke apparatet ved håndtaget for at åbne låget.

*Tænd ikke enheden uden skålen installeret eller med tom skål indeni. I tilfælde af utilsigtet opstart af et kogeprogram kan det resultere i kritisk overophedning eller beskadigelse af antistok-belægningen. Før stegning, hæld lidt vegetabilsk eller solsikkeolie i.*

## II. DRIFT

### Låsning af låget

Når låsen låses, lukkes låget tæt og forsegles med den ramme, der gør det muligt at udvikle højt tryk i arbejderkammeret. Når trykket i kammeret er over atmosfærisk tryk, låses låget automatisk. Hvis låget ikke åbnes frit efter kogningen, er trykket i arbejderkammeret stadig for højt. Lad anordningen køle i flere minutter, og sæt derefter dampudløsningsventilen i åben stilling for at normalisere trykket i skålen.

 **GIV AGT!** Apparatet varmes op under operationen! Rør ikke metaldele under og efter kogeprocessen. Før anordningen flyttes, skal den køles helt ned. Flyt enheden der holder den ved rammen.

DNK

### Sikkerhedssystem

REDMOND RMC-PM381E Electric Tryk Cooker er udstyret med sikkerhedssystemet på flere niveauer. Hvis temperaturen og / eller trykket i kammeret overskrider de tilladte grænser, normaliserer systemet disse egenskaber automatisk uden afbrydelse af kogeprocessen. Hvis dette ikke sker i en vis periode, standses den elektriske trykkoger, og anordningen afgiver 6 korte akustiske signaler. I tilfælde af afbrydelse af tilberedningen i en trykkoger-tilstand ved at trykke på knappen (eller de-aktivere enheden, mens du kører et program), lad enheden køle af i nogle minutter, og sæt derefter damp release ventilen i åben stand til at normalisere pres i skålen. Når trykket i arbejderkammeret er normaliseret, åbnes låget.

### Deaktiverer Akustiske Signaler

Det er muligt at aktivere/deaktivere lydsignalerne i en hvilken som helst af anordningens driftstilstande (bortset fra indstilling af programmet før start). Til dette formål trykkes på og hold knappen i flere sekunder. Hvis lydsignalerne er deaktiverede, lyser indikatoren ( ) op på skærmen.

### Kontrolpanellås

For at sikre yderligere sikkerhed er kontrolpanelet forsynet med en låsefunktion, der forhindrer utilsigtet tryk på knapperne. For at aktivere / deaktivere kontrolpanellåsen i en hvilken som helst funktionstilstand (bortset fra at indstille et program før start), trykkes på knappen og hold den, mens du trykker på knappen, og hold begge knapper i flere sekunder. Apparatet giver et langt hørbart signal. Når panelet er låst, lyser indikatoren ( ) op på skærmen.

### Sætter Madlavningstid

REDMOND RMC-PM381E Electric Tryk Cooker har mulighed for at indstille madlavningstid for hvert program manuelt, undtagen for EXPRESS program. Ændringen øges og det mulige interval for den angivne tid afhænger af det valgte madlavningsprogram.

Efter at have valgt et automatisk program, trykkes på knappen for at indstille madlavningstiden. Timeværdien på skærmen begynder at blinke. Tryk på knapperne og for at indstille den ønskede timeværdi. Tryk på knappen for at gemme de indtastede ændringer og gå til indstilling af minutværdi. Sæt minutværdien på samme måde.

Tryk ikke på nogen knap på panelet i flere sekunder. Ændringerne gemmes automatisk. For at vende tilbage til indstilling af timeværdi før automatisk gemning, trykkes på knappen igen.

Timeres og minutværdierne ændres uafhængigt af hinanden. For hurtigt at ændre en værdi, tryk på og hold den ønskede knap.

### Indstilling Af Kogningstemperatur

Ved anvendelse af programmerne for multicooker (undtagen EXPRESS programmet) er det muligt at ændre kogetemperaturen manuelt i området 35 til 180°C med et tillæg på 1°C.

Efter at have valgt et automatisk program, trykkes på knappen for at indstille kogetemperaturen. Standardtemperaturværdien på skærmen begynder at blinke.

Tryk på knapperne og for at indstille den ønskede værdi. Når den maksimale/mindste værdi er opnået, starter indstillingen fra begyndelsen / slutningen af intervallet. For hurtig ændring af en værdi, tryk på og hold den relevante knap.

Tryk ikke på nogen knap på panelet i flere sekunder. Ændringerne gemmes automatisk. Skærmen viser madlavningstiden.

 **I** For at beskytte mod overophedning er et programs maksimale køretid begrænset til 2 timer, når kogetemperaturen er sat over 150°C.

### Indstilling Af Trykniveau

Ved brug af trykkogermodus-programmerne er det muligt at ændre trykniveauet manuelt. Tryk på -knappen for at gå til trykindsstillingen. Indikatoren og trykniveauet på skærmen begynder at blinke. Brug knapperne **+** og **=** til at justere trykket. Antallet af mærker på trykniveauet ændrer sig symmetrisk. Når den maksimale/mindste værdi er opnået, starter indstillingen fra begyndelsen / slutningen af intervallet. For hurtig ændring af en værdi, tryk på og hold den relevante knap. Tryk ikke på nogen knap på panelet i flere sekunder. Ændringerne gemmes automatisk. Skærmen viser kogetidsværdien, og trykindikatorerne holder op med at blinke.

Når et automatisk program starter, blinker indikatoren for trykniveauet, indtil enheden opnår de installerede arbejds karakteristika. Trykniveauskalaen fuldføres gradvist op til den installerede værdi. Efter at have opnået arbejds karakteristika fortsætter begge indikatorer med at lyse, indtil koge processen er slut.

### Forsinkelse, funktion

Funktionen tidsforsinkelse tillader indstilling af tidsintervallet efter hvilket et madlavningsprogram starter. Tiden kan indstilles i området fra 1 minut til 24 timer med en forøgelse på 1 minut.

Efter at have valgt et automatisk koge program, trykkes på -knappen for at indstille forsinkelsestiden. Indikatoren lyser op, timeværdien på skærmen begynder at blinke. Tryk på knapperne **+** og **=** for at indstille den ønskede timeværdi. Tryk på -knappen for at gemme de indtastede ændringer og gå til indstilling af minutværdi. Sæt minutværdien på samme måde. Tryk ikke på nogen knap på panelet i flere sekunder. Ændringerne gemmes automatisk. For at vende tilbage til indstillingen af timeværdi for automatisk gemning, trykkes på -knappen igen. Efter automatisk gemning slukker indikatoren , indikatorer lyser op, og skærmen vender tilbage til indikationen af madlavningsstid. For at se tidsforsinkelsesværdien, tryk på -knappen.

Timernes og minutværdierne ændres uafhængigt af hinanden. Når den maksimale/mindste værdi er opnået, starter indstillingen fra begyndelsen / slutningen af intervallet. For hurtig ændring af en værdi, tryk på og hold den relevante knap.

Tidsforsinkelsesfunktionen er ikke tilgængelig, når der anvendes FRY- og EXPRESS programmer.

Når Tidsforsinkelsesfunktionen er aktiv, vises indikatoren for det valgte program og -indikatorlys, minut nedtællingstimen vises på skærmen, og -indikatoren lyser op (hvis Behold varmfunktionen er aktiv). For at se tidspunktet for madlavningsprogrammet, tryk på -knappen.

Når funktionsarbejdet er slut, afgiver enheden tre korte akustiske signaler, og det valgte madlavningsprogram starter.

Det anbefales ikke at anvende Tidsforsinkelsesfunktionen, hvis opskriften indeholder letfordævelige produkter (æg, frisk mild, kød, ost osv.).

### Keep Warm (Hold Varmen)

Denne funktion aktiveres automatisk ved kogecyklussens afslutning og holder maden varm ved 70-75°C i 12 timer. Når Hold varmen er aktiv, viser indikatoren for knap og indikatorlys og skærmen det direkte tidsantal af kørsel i denne tilstand. Om nødvendigt kan beholderens varme deaktiveres ved at trykke på -knappen.

Beholderens varme funktion er ikke tilgængelig, når der anvendes yoghurt/dej og EXPRESS programmer.

### Indledende deaktivering af Holde varm

Det er ikke altid ønskeligt, at holde sig varm, når et madlavningsprogram er gennemført. I betragtning af denne kendsgerning giver REDMOND RMC-PM381E Electric Tryk Cooker mulighed for at deaktivere denne funktion i tide under kørslen af hovedkoge programmet. Til dette formål, mens et program kører, trykker du på -knappen, går indikatoren i gang . For at aktivere beholdningen varm igen, tryk på -knappen igen (-indikatorlys op).

Af hensyn til brugernes bekvemmelighed deaktiveres beholderens varme automatisk uden mulighed for at aktivere den manuelt, når kogetemperaturen er sat under 80°C, mens et program køres, er temperaturen indstillet over 80°C, beholderens varme aktiverer automatisk.

### Reheat (Varme)

REDMOND RMC-PM381E Electric Tryk Cooker kan anvendes til at opvarme kolde retter. Følgende fremgangsmåde anvendes:

1. Læg alle produkter i skålen, og læg skålen i rammen.
2. Luk låget, tilslut anordningen til den elektriske stikkontakt.
3. Tryk på -knappen. Knappen og indikatorer lyser op, timeren begynder at tælle opvarmningstiden. Når temperaturen når 70°C, afgiver anordningen to korte akustiske signaler.

Anordningen genoptager parabolen til 70-75°C og holder den varm i op til 12 timer. Om nødvendigt kan opvarmningen stoppes ved at trykke på -knappen. Indikatoren går i gang , og enheden går i standbytilstand (--- på displayet).

Takket være beholderens varme og varme funktioner kan den elektriske trykkoger holde et produkt varmt i op til 12 timer. Det anbefales dog ikke at lade en ret være varm i mere end 2-3 timer, da dette nogle gange kan ændre dens smag.

### MASTERCHEF LITE-funktion

MASTERCHEF LITE-funktionen tillader ændring af kogetid og temperatur, når der køres automatiske programmer i multicooker-tilstand (undtagen EXPRESS-program). Rækkevidde og forøgelse af madlavningsstiden afhænger af det valgte program. Temperaturintervallet er fra 35 til 180°C med et trin på 1°C.

Når Tidsforsinkelsesfunktionen er aktiveret, er MASTERCHEF LITE-funktionen ikke tilgængelig.

MASTERCHEF LITE-funktionen kan især være nyttigt, når madlavning på komplekse opskrifter, der kræver en kombination af forskellige madlavnings programmer (fx kød, oksekød Stroganoff, supper og pastaretter til forskellige opskrifter, frugtkonserver mv.).

### At ændre kogetemperatur:

1. Når et madlavningsprogram kører, tryk på -knappen. Temperaturværdien på skærmen begynder at blinke.
1. Når der foretages yderligere temperaturændringer, vises den seneste set-værdi.
2. Tryk på knapperne **+** og **=** for at indstille den ønskede værdi. Når den maksimale/mindste værdi er opnået, starter indstillingen fra begyndelsen / slutningen af intervallet. For hurtig ændring af en værdi, tryk på og hold den relevante knap.
3. Tryk ikke på nogen knap på kontrolpanelet i flere sekunder. Ændringerne gemmes automatisk.
1. For at beskytte mod overophedning er et programs maksimale køretid begrænset til 2 timer, når kogetemperaturen er sat over 150°C.

Når madlavningsstiden ændres, samtidig med at arbejds karakteristika opnås (hvis den leveres af fabrikkens indstillinger), afbrydes forvarningsprocessen. Nedtællingen af et kørende program starter. Ændring af madlavningsstiden har ingen indflydelse på den indledende opvarmningsproces.

### For at ændre madlavningsstid:

1. Når et madlavningsprogram kører, tryk på -knappen. Timeværdien på skærmen begynder at blinke.
2. Tryk på knapperne **+** og **=** for at indstille den ønskede timeværdi. Tryk på -knappen for at gemme de indtastede ændringer og gå til indstilling af minutværdi. Sæt minutværdien på samme måde. Tryk ikke på nogen knap på panelet i flere sekunder. Ændringerne gemmes automatisk. For at vende tilbage til indstillingen af timeværdi før automatisk gemning, trykkes på -knappen igen. Timernes og minutværdierne ændres uafhængigt af hinanden. For hurtigt at ændre en værdi, tryk på og hold den ønskede knap.
3. Tryk ikke på nogen knap på kontrolpanelet i flere sekunder. Ændringerne gemmes automatisk.
1. Hvis du sætter madlavningsstiden til 00:00, Programmet stopper med at køre.

### General Procedure for anvendelse af automatiske programmer

**Vigtigt!** Ved anvendelse af vandkogende anordning (f.eks. ved kogning af produkter) må kogetemperaturen ikke sættes over 100°C. Den kan resultere i overophedning og svigt af anordningen. Af samme grund må du ikke bruge BREAD, FRY og BAKE PROGRAMMER til at koge vand.

1. Tilbered (mål) de nødvendige ingredienser.
2. Sæt ingredienserne i skålen i overensstemmelse med madlavningsprogrammet og installer skålen i rammen. Sørg for, at alle ingredienser, herunder væske, er under det maksimale mærke på indersiden af skålen. Sørg for, at skålen er korrekt justeret og er i tæt kontakt med varmelementet.
3. Luk låget og drej det mod stop.
1. **Giv op!** Hvis du laver mad ved høje temperaturer med meget vegetabilsk olie, så lad låget stå åbent.
4. Til madlavning i trykkoger-tilstand bringes dampventilen til de lukkede positioner i multicooker-tilstand - til den åbne stilling.
5. Tilslut enheden til den elektriske stikkontakt.





- For at vælge et automatisk madlavningsprogram, trykkes på den relevante knap på kontrolpanelet. Det er muligt at vælge et madlavningsprogram ved at trykke på knapperne **+** og **-**. Programmerne er ændret cirkevis, indikatoren for udvalgte programmer lyser op.
- Om nødvendigt, ændre standardtid for madlavning.
- Om nødvendigt ændres kogetemperaturen (for multicooker-mode-programmer) eller trykniveauet (for trykkoger-programmer).
- Angiv om nødvendigt starttidsforsinkelsen.

**i** Egenskaberne kan ændres i enhver rækkefølge.

Når der trykkes på **U**-knappen på en hvilken som helst indstillingsfase, starter programmet med de indtastede egenskaber.

- Tryk på **U**-knappen for at starte et madlavningsprogram. Afhængigt af det valgte madlavningsprogram begynder nedtællingen efter eller efter at have opnået den nødvendige temperatur og tryk i skålen.

**i** I nogle automatiske programmer starter optællingen af den indstillede Kogetid først, når enheden har nået den indstillede driftstemperatur. I f.eks. STEAM/BOIL programmet starter nedtællingen først efter at vandet er kogt, og der dannes tilstrækkelig kompakt damp i skålen.

Samtidig med at man opnår set-karakteristika, blinker indikatoren  og  og trykniveauet fyldes op. Ved brug af trykkogermodus-programmerne fyldes trykniveauet op til den indstillede trykværdi. Når arbejds-karakteristika er opnået, afgiver anordningen et akustisk signal. Indikatoren holder op med at blinke,  indikator- og trykniveau  skalaen slukkes eller tændes kontinuerligt, hvis programmet kører under tryk.


- Tre korte lydsignaler meddel, at et madlavningsprogram er færdigt. Når programmet kører/holder varmt er slut, vises "End" inskriptionen på skærmen i flere sekunder.

- Når trykkogermodus-programmerne anvendes, skal enheden efter madlavning afkøles i flere minutter. Derefter bringes dampventilen til de åbne positioner for at normalisere trykket i arbejderkammeret.

**i** Tryk på **U**-knappen for at annullere det indtastede program, afbryd madlavningen eller holde varmen.


**STOP** MÅ IKKE:

- fyld skålen med produkter og vand over det maksimale mærke på den indre overflade af skålen;
- koge i trykkoger-tilstand uden tilsætning af vand eller anden væske (min. krævet væskniveau er 2 mlåkrus);
- brug trykkoger-Modus til at stege produkter på olie.

 For at opnå et resultat af høj kvalitet foreslås det, at man bruger opskrifter på madlavning fra kokebogen, der er fastgjort til trykmøllekagen, og som er specielt designet til denne model. Relevante opskrifter kan også findes på hjemmesiden [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

Tablet over standardindstillinger

Program	Anbefalinger for anvendelse	Standardtid	Justeringsområde/ stigninger	Under-pres madlavning	Time Delay (Tidsforsinkelse)	Venter på adgang til driftsparametre	Keep Warm (Hold Varmen)
RICE/GRAIN	Kogning af hele kerner og knuste kerner samt forskellige sideretter	0:10	1 min - 2 t / 1 min	✓	✓	✓	✓
SLOW COOK	Kokbagt mælk, kødkonserves, forskank, jelly og aspic	1:00	1 min - 5 t / 1 min	✓	✓		✓
SOUP	Kok forskellige typer suppe og bouillon	0:20	1 min - 4 t / 1 min	✓	✓		✓
STEW	Lave kød, fisk, grøntsager, sideretter og multikomponentmåler	0:20	11 min - 4 t / 1 min	✓	✓		✓

Program	Anbefalinger for anvendelse	Standardtid	Justeringsområde/ stigninger	Under-pres madlavning	Time Delay (Tidsforsinkelse)	Venter på adgang til driftsparametre	Keep Warm (Hold Varmen)
YOGURT/ DOUGH	Koge forskellige yogurter, proofing dej	8:00	10 min - 12 t / 1 min		✓		
BABY FOOD	Lave baby mad	0:10	1 min - 4 t / 1 min		✓		✓
PORRIDGE	Kokkeporrids med mælk	0:20	1 min - 4 t / 1 min		✓		✓
STEAM/BOIL	Dampkødt, fisk, grøntsager og andre fødevarer	0:10	1 min - 2 t / 1 min	✓	✓	✓	✓
BAKE	Bagekager, tærter, puff og gær kager, tærter	1:00	1 min - 4 t / 1 min		✓		✓
FRY	Friturekødt, fisk, grøntsager og multikomponentmåltider	0:18	1 min - 1 t / 1 min			✓	✓
PILAF	Kokkekødt, fisk, fjerkræ og vegetabiliske pilaf	0:20	1 min - 3 t / 1 min	✓	✓		✓
BREAD	Lave brød af rug og hvedemel (herunder dej-proofing).	3:00	1 min - 4 t / 1 min		✓		✓
EXPRESS	Hurtig kogning af ris, blød vandregød. Tryk på og hold <b>U</b> -knappen i flere sekunder for at starte et program i standbytilstand  vises på skærmen						

Automatisk slukning efter kogning af vand

DNK

### III. ANBEFALINGER TIL MADLAVNING

#### Anbefalede tilberedningstider for tilberedning på damp for forskellige produkter

Produkt	Vægt i g/ Antal, stk.	Mængde af vand, ml	Tilberedningstid, minutter
Filet af svinekød / oksekød (tern af 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Filet af lam (tern af 1,5-2 cm)	500	800	40
Kyllingefilet (1,5-2 cm tern)	500	800	20
Frikadeller/kotelletter	500	800	25/40
Fisk (filet)	300	800	15
Skaldyr miks (frisk frosne)	300	800	5

Produkt	Vægt i g/Antal, stk.	Mængde af vand, ml	Tilberedningstid, minutter
Kartofler (skåret i 4 dele)	500	800	20
Gulerødder (tern af 1,5-2 cm)	500	800	35
Rødbeder (skåret i 4 dele)	500	1500	90
Grøntsager (frisk frosne)	500	800	5
Æg	5 stk.	800	10

**i** Der bør erindres, at disse er generelle anbefalinger. Tilberedningstid kan blive ændret og afhænger af produkternes kvalitet og Deres smagspreferencer.

**Anbefalinger til brug af temperaturregimer**

Tilberedningstemperatur, °C	Brugsanbefalinger	Tilberedningstemperatur, °C	Brugsanbefalinger
35	Proofing af dej, fremstilling af eddike	110	Sterilisation
40	Tilberedning af yoghurt	115	Fremstilling af sukkersirup
45	Syrning	120	Tilberedning af eisbein
50	Gæring	125	Stuvning af kød
55	Lavning af Fudge-kage	130	Tilberedning af gratin
60	Tilberedning af grøn te, babymad	135	Ristning færdigretter for at gøre dem sprøde
65	Tilberedning af kød i vacuumpakke	140	Røgning
70	Lavning af Punch	145	Bagning af grøntsager og fisk i folie
75	Pasteurisering, Tilberedning af hvid te	150	Bagning af kød i folie
80	Kogning af gløg	155	Stegning af gærdej produkter
85	Fremstilling af kvark eller retter der haver lang tilberedning	160	Stegning af fjerkræ
90	Tilberedning af rød te	165	Steak-stegning
95	Kogning af mælkegrad	170	Fry i smør
100	Fremstilling af marens, syltetøj	175	Kogning af nuggets
105	Kogning af aspik	180	Kok pomfritter

Du kan også henvise til opskriftsbogen med apparatet.

**IV. YDERLIGERE EGENSKABER**

- Lav ost, hytteost
- Lav fondue
- Sterilisering af bordservice
- Pasteuriseret flydende levedsmidler
- Opvarmning af babymad

For detaljer, se opskriftsbogen eller hjemmesiden: [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

**V. SUPPLERENDE TILBEHØR**

(solgt separat)

Yderligere tilbehør til Redmond RMC-PM381E Eltrykkoger og oplysninger om innovationerne er tilgængelige gennem: [www.redmond.company](http://www.redmond.company) og vores autoriserede forhandlere.

**VI. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE**

**GIV AGT!** Før du begynder at rense apparatet, så sørg for, at det er frakoblet og er helt kølet ned!

**Generelle Retningslinjer**

- Før første anvendelse eller for at fjerne lugten efter kogning en halv citron i 15 minutter ved hjælp af STEAM/BOIL programmet.
- Efterlad ikke kogeskål med mad eller væsker inde i lukket multicooker i over 24 timer. Kogte fødevarer opbevares i køleskab og opvarmes, når det er nødvendigt, ved hjælp af opvarmningsfunktionen.
- Træk stikket ud, hvis du ikke bruger det i lang tid. Arbejdskammer, herunder varmediskette, skål, låg, o-ring, dampventiler, skal være rene og tørre.

**STOP** Neddyb ikke apparatet i vand eller vaskes under rindende vand!

Brug ikke en svamp eller et væv med hård eller slibende overflade eller slibende pasta. Må ikke anvendes kemisk aggressive stoffer eller andre stoffer, som ikke anbefales til rengøring af produkter, der kommer i berøring med fødevarer.

- Pas på, når gummidelene i Elkogeren renses. Beskadigelse eller deformation af disse kan medføre en u hensigtsmæssig funktion af anordningen.
- Gør huset rent, når det er nødvendigt. Skålen, låget og O-ringen, dampventilerne skal renses efter hver brug. Kondensat, der akkumuleres under madlavning, skal fjernes efter hver brug. Rens indvendigt i kogekammeret, når det er nødvendigt.

**At rengøre hus, låg og O-ring**

Brug blød fugtig klud eller svamp til at rengøre bolig, låg og O-ring. For at fjerne forsejlingsringen trækkes den forsigtigt mod dig. Brug om nødvendigt en mild sæbeopløsning og tør overfladen af for at fjerne sæberester og vandpletter.

**For at rense skålen**

Skålen vaskes manuelt med blød svamp og mild sæbe eller i opvaskemaskine (efter producentens anvisninger). Om nødvendigt fyld skålen med varmt vand, lad vandet stå i blød og rent. Tør den ydre overflade af skålen tør, før den placeres inde i multicookeren.

Når multicooker anvendes regelmæssigt, kan den indre ikke-stikkende belægning af skålen helt eller delvis ændre farve, hvilket ikke tyder på en defekt.

**For at rengøre aftagelige Damplås-og Låseventiler**

1. Træk forsigtigt dampventilen opad i fordybningen af låget.
2. Fjern det indre låg ved at trække det mod dig.
3. Fjern hættan på indersiden af låget ved at trække den mod dig.
4. Luk ventilens silikoneforsegling fjernes, og selve ventilen fjernes. Alle dele af dampkederne skylles.
5. Sæt ventilen i bakgear. Låseventilen anbringes i sin oprindelige position, forseglingen anbringes på den, og dampventilens beskyttelsesgitter fastgøres til støvlerne, indtil de er stramme. Dampventilen fastgøres tæt til spalten på apparatets låg.

**GIV AGT!** For at undgå deformation af ventilens gummi må den ikke vrides og trækkes ud efter fjernelse, rensning og montering. Vask ikke låget i opvaskemaskinen!

**For At Fjerne Kondensat**

I denne model akkumuleres kondensatet i det særlige hulrum omkring skålen og tømmes i en særlig beholder, der ligger på bagsiden af apparatet.


1. Åbn låget, fjern skålen. Om nødvendigt let løftes den forreste del af den elektriske trykkoger, således at kondensatoren løber helt ind i beholderen.

- Fjern beholderen og træk den lidt ud.
- Hæld kondensaten ud. Beholderen vaskes efter ovennævnte anvisninger og indsættes på stedet.
- Tør kondensatet af med en tør klud.

### Rengøring af arbejdsrummet

Overholdelse af brugervejledningen minimerer risikoen for, at levedsmiddelpartikler eller væsker akkumuleres inde i kokekammeret.

Men hvis kammerets indre bliver beskidt, skal det renses for at forhindre ukorrekt drift eller funktionsfejl i enheden. Vægge i kokekammeret, opvarmningsdiskens overflade og indkapslingen af den centrale termiske sensor (placeret midt på varmedisken) kan rengøres med en fugtig (ikke våd!) svamp eller klud. Fjern evt. spor af sæbe eller vaskemiddel for at undgå uønsket lugt under madlavningen. Hvis der er en fremmed genstand i hulrummet omkring den centrale termiske sensor, fjernes den forsigtigt ved hjælp af pincetter, idet man forsøger at undgå at trykke på sensorens hylster. Ren opvarmningsdisk med en fugtig middelhård svamp eller syntetisk pensel om nødvendigt.

 Under den normale drift af anordningen kan varmeskiven helt eller delvis ændre sin farve. Dette er ikke et tegn på fejl i anordningen og påvirker ikke dens funktion.

### Transport og Opklaring

Før gentagen drift eller opbevaring tørres alle dele af apparatet fuldstændigt. Opbevar det samlede apparat på et tørt, ventileret sted væk fra varmeapparater og direkte sollys. Under transport og opbevaring må anordningen ikke udsættes for mekanisk belastning, hvilket kan medføre beskadigelse af anordningen og/eller beskadigelse af kolliets integritet.

Hold pakningen væk fra vand og andre væsker.

## VII. INDEN KONTAKT TIL SERVICECENTRET

Problem	Mulig årsag	Opløsning
Visningen viser fejlkoden: E*; anordningen afgiver 6 korte akustiske signaler	Systemfejl, eventuel fejl i kontrolpanelet eller fejl i varmelementet	Træk stikket ud og lad være med at køle ned. Luk låget tæt og sæt det til.
Apparatet tændes ikke	Ledning er ikke forbundet til apparatet og/eller soklen	Sikre, at ledningen er forbundet til den tilsvarende indgang på apparatets hus og til soklen
	Stikkontakt virker ikke ordentligt	Forbind til en korrekt fungerende væg-sokkel
	Strømforsyningssvigt	Tjek strømforsyningen. Kontakt det lokale elforsyningselskab, hvis det ikke er muligt
Parabolen tager for lang tid at lave mad	Afbrydelse af strømforsyningen (strømforsyningen er ustabil/undervurderet)	Sørg for, at strømforsyningen er stabil. Hvis det er ustabil/undervurderet, kan du kontakte det lokale elektricitetsforsyningsfirma.
	Der er et fremmed objekt mellem skålen og varmelementet (korn, madpartikler, vragede osv.)	Træk stikket ud og lad være med at køle ned. Fjern fremmed objekt eller objekter
	Skålen er ikke korrekt placeret	Korrekt placering af skålen på plads
	Varmedisk er beskadigt	Træk stikket ud og lad være med at køle ned. Ren varmedisk

Problem	Mulig årsag	Opløsning	
Varm damp undslipper under låg under madlavning. Antallet af programmets køretid starter	Indre låg og kogeskål forsejler ikke hermetisk	Skålen er ikke korrekt placeret	
		Låget er ikke lukket ordentligt; fremmedlegeme under låg	Fjern fremmede objekter (korn, madpartikler, vragede osv.) eventuelt under fælgen. Luk altid låget, indtil det klikker på plads.
		Forsejlingsringen er snævset, deformeret eller beskadiget på nogen måde.	Tjek forsejlingsringen. Om nødvendigt erstattes
Varm damp undslipper under låg under madlavning. Antallet af programmets køretid starter	Forsejling er tabt	Kontrol af forsejlingsringen	
Når anordningen fungerer i trykkoger-tilstand, bliver dampene ved med at stige ud af hullet i afskæringsventilen. Antallet af programmets køretid starter	Afskæringsventilen er beskadigt	Rens afskæringsventilen i henhold til Vedligeholdelsessektionen	
	Afskæringsventil eller forsejlingsgummi er gået tabt	Tjek for afskæringsventil og forsejlingsgummi	

 Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.



### Miljøvenlig bortskaffelse (bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr).


Bortskaffelse af emballage, manualer, samt selve enheden skal udføres i overensstemmelse med lokale genbrugsprogrammer. Vis hensyn til miljøet: smid ikke disse produkter med almindeligt husholdningsaffald.

Brugt (gammelt) udstyr skal ikke bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, det skal bortskaffes særskilt. Gammelt udstyr skal bringes på et specielt indsamlingssted, eller videregives til relevante genbrugsorganisationer. På denne måde du med i forarbejdning af værdifulde råstoffer, samt bekæmpelse af forurening.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU – der omhandler kasserede, elektriske og elektroniske apparater (kasseret, elektrisk og elektronisk udstyr).

Denne retningslinje fastsætter rammen for returnering og genbrug af kasserede apparater, der gælder i hele EU.

DNK

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

Bruks- og sikkerhetsanvisninger i denne håndboken omfatter ikke alle mulige situasjoner som kan oppstå under drift av apparatet. Ved å drive dette apparatet må man bruke sunn fornuft og være forsiktig og oppmerksom.

## VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for noen feil på produktet som kommer av bruk som ikke er i samsvar med de tekniske standardene og standardene for sikkerhet.
- Dette apparatet er beregnet til husholdningsbruk og kan brukes i leiligheter, hus på landet eller i andre lignende forhold der ikke-industriell bruk. Industriell bruk eller noen annen misbruk av apparatet vil bli ansett som en overtredelse av krav til riktig bruk av produktet. I dette tilfelle er produsenten ikke ansvarlig for mulige konsekvensene.
- Før tilkobling av apparatet må man forsikre seg om at spenningen i kretsen er den samme som apparatets driftsspenning (se tekniske spesifikasjoner eller produsentens dataplate på apparatet).
- Bruk en skjøteledning som er laget for apparatets strømforbruk da inkompatibilitet kan føre til kortslutning eller branntilløp.
- Dette apparatet må være jordtilkopledd. Koble apparatet kun til et riktig installert strømuttak. Dersom dette ikke overholdes kan det føre til fare for elektrisk støt. Bruk kun jodede skjøteledninger.

**STOP**

*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.*

- Ta ut apparatkontakten etter bruk, før rengjøring eller flytting. Ta ut strømledningen med tørre hender, og hold den i kontakten, ikke selve ledningen.
- Ikke plasser ledningen over dørkarmer eller nær varmekilder. Ikke vri eller bøy på ledningen, og forsikre deg om at den ikke kommer i kontakt med skarpe gjenstander, samt møbelhjørner eller – kanter.

**STOP**

*MERK: ved skade på ledningen kan det føre til feil som ikke vil bli dekket av garantien. Dersom ledningen er skadet eller må skiftes ut, ta kontakt med et godkjent servicesenter som kan skifte ut ledningen.*

- Apparatet må aldri plasseres på myke overflater eller tildekkes slik at ventilasjonsåpningene blir obstruert.
- Apparatet må ikke brukes utendørs for å forhindre at vann eller andre fremmedlegemer eller insekter kommer inn i apparatet. Dersom dette skjer, vil det føre til alvorlig skade på apparatet.
- Koble alltid fra enheten, og la den kjøle seg ned før rengjøring. Følg rengjøring og generelt vedlikehold retningslinjene når du skal rengjøre enheten.
- Alltid holde dampen slipper ventil, trykk control valve, O-ringen på innsiden av lokket, kondensat samling container i rene og funksjonelle forhold. Ikke koble til enheten, hvis det er skader, blokker, deformasjoner av ventiler, indre lokk og O-ringen eller hvis kondensat samling beholderen er full. Når du bytter ut O-ringen selv, bruk bare reservedeler O-ring inkludert i leveransen sett av enheten.
- Når matlaging mat under press, pass på at bollen er fylt med vann eller annen væske på ikke mindre enn 1/5 av bolle-volum.

**STOP**

*IKKE steke og bake under høyt trykk!*

- For å unngå blokkering av damp slipper ventil, fyll bollen med produkter og vann ikke mer enn 4/5 av bollen volum. Når du koker produktene i stand til å hovne opp i varmt vann eller produsere skum – ikke mer enn 3/5 av bollen volum.

**STOP**

*IKKE start matlaging program under høyt trykk hvis enheten lokket er ikke helt låst!*

- Når du åpner steam utluftingsventil under eller etter kokeprosessen, en sterk vertikal flyt av varm damp er mulig. Ikke lene seg over lokk og hold hendene borte fra ventilen hull under åpningen.

- Når trykket i arbeidet kammeret er økt, lokk, lås-systemet aktiveres automatisk. Ikke åpne enheten på lokk uten foreløpig å normalisere trykket i arbeidet kammeret.
- Når væsken og most retter tilberedes, la enheten avkjøles i 5 til 10 minutter før for å slippe ut trykket i rekkefølge for å unngå å unnslippe av varm væske gjennom steam utluftingsventil.
- Åpne enheten på lokket ved hjelp av bare den installert plast håndtak. Løfte enheten bare ved hjelp av den spesielle håndtak plassert på rammen sider, og bare når strømforsyningen er slått av

**STOP** *Apparatet MÅ ALDRI senkes ned i vann eller vaskes under rennende vann!*

- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år, av personer med psykisk og fysisk utviklingshemming samt personer med manglende erfaring og kunnskaper så lenge de er under oppsyn, eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet, og er innforstått med farene knyttet til bruken av det. Barn må ikke leke med apparatet. Hold apparatet og strømledning utenfor rekkevidde for barn under 8 år. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten under oppsyn.
- Oppbevar emballasjene (plastfilm, skumplast og annet) utenfor barns rekkevidde da de kan risikere å bli kvalt av dem.
- Det er ikke tillatt å foreta noen som helst endringer eller justeringer på produktet. Alle reparasjoner skal utføres av et godkjent servicesenter. Dersom dette ikke blir overholdt kan det føre til ødeleggelse av apparatet, skade på eiendeler eller fysiske skader.

**STOP** *FORSIKTIG! Apparatet må ikke brukes dersom det er blitt oppdaget defekter på det.*

#### Tekniske Spesifikasjoner

Modell .....	RMC-PM381E
Strøm .....	900 W
Spenning .....	220-240 V, 50/60 Hz
Elektrisk sikkerhet .....	klasse I
Beholderens kapasitet .....	5 L
Bolle belegg .....	non-stick
Skjerm .....	LED
Steam ventil .....	flyttbare
Lokk .....	flyttbare
Dimensjoner .....	290 × 330 × 300 mm
Netto vekt .....	4,7 kg
Sikkerhet system .....	4 sikkerhetsfunksjoner:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• steam utluftingsventil</li> <li>• stengeventilen</li> <li>• termisk sikring</li> <li>• ekstra trykk sensor</li> </ul>

#### Automatiske programmer

##### Trykkokere modus:

RICE/GRAIN (RIS/KORN)  
SLOW COOK (SAKTE COOK)  
SOUP (SUPPE)  
STEW (LAPSKAUS)  
PILAF (PILAFF)  
STEAM/BOIL (STEAM/KOK)

##### Multicooker modus:

YOGURT/DOUGH (YOGHURT/DEIGEN)  
BAKE (BAKING)  
FRY (STEK)  
BABY FOOD (BABYMAT)  
PORRIDGE (GRØT)  
BREAD (BRØD)  
EXPRESS

#### Funksjoner

MASTERCHEF LITE (endre steketemperatur og tid under kokeprosessen) .....	ja
Hold Deg Varm .....	opp til 12 timer
Hold deg Varm modus er deaktivert på forhånd .....	ja
Oppvarmer .....	opp til 12 timer
Tid .....	opp til 24 timer
Hørbare signaler funksjonshemmede .....	ja
Kontrollpanel-lås .....	ja

#### Emballasje Arrangement

Elektrisk Trykkokere .....	1 st.
Bolle med non-stick belegg .....	1 st.
Dampende container .....	1 st.
Stativ for dampkoking .....	1 st.
Målebeger .....	1 st.
Røring padle .....	1 st.
Serverer skjje .....	1 st.
Kokebok .....	1 st.
Strømledningen .....	1 st.
Brukerveiledning .....	1 st.
Service hefte .....	1 st.

I samsvar med policy om kontinuerlig forbedring, produsenten forbeholder seg retten til å gjøre noen endringer til design, emballasje arrangement, eller tekniske spesifikasjoner for produktet uten varsel. Spesifikasjonen gjør en feil på ±10%.

**Enheten Montering (A1, s. 3)**

- |                                  |                           |
|----------------------------------|---------------------------|
| 1. Lokket                        | 11. Bolig                 |
| 2. Løkk håndtak                  | 12. Kondens collector     |
| 3. Bærehåndtak                   | 13. Røring padle          |
| 4. Flyttbare steam ventil        | 14. Serverer skje         |
| 5. Stengeventilen                | 15. Målebeleg             |
| 6. Steam ventil sikkerhet hetten | 16. Dampende container    |
| 7. Stengeventilen gummi          | 17. Strømledningen        |
| 8. O-ringen                      | 18. Stativ for dampkoking |
| 9. Bolle med non-stick belegg    | 19. Avtagbart indre lokk  |
| 10. Kontroll panel med display   |                           |

**Kontrollpane (A2, s. 4)**

- Skjerm
- Automatisk matlaging programmer knappene
- knappen for å redusere verdien, omvendt vekslning mellom programmer matlaging
- + knappen for å øke verdien, direkte vekslning mellom programmer matlaging
- ⏸ knappen for å justere driftstrykk i trykkokere programmer
- 🌡 knappen for å bytte til en temperatur justering modus
- ☐ knappen for å aktivere/deaktivere Oppvarmer funksjon; å avbryte matlaging programmet drift, for å fjerne tidligere innstillinger
- 🕒 knappen for å bytte til matlaging tid justeringsmodus
- 🕒 knappen for å bytte til en Tid justeringsmodus
- 🔌 knappen for å aktivere justert matlaging-modus for å aktivere/deaktivere Hold Varm funksjon

**Display (A3, s. 5)**

- Hold deg Varm/Oppvarmer modus indikator
- Matlaging modus/matlaging tid justering modus indikator
- Tid-modus indikator
- Viktigste lokket er låst indikator
- Deaktivert hørbare signaler indikator
- Tid/temperatur indikator
- Trykk indikator
- Venter på å få tilgang til rammebetingelser indikator / press nivåindikator

**I. FØR FØRSTE GANGS BRUK**

Fjern forsiktig multicooker og tilbehør fra emballasjen. Kast all emballasje.

**⚠ Hold alle advarsler, inkludert serienummer identifikasjonsmerket er plassert på huset. Fravær av serienummeret vil frata deg av fordelene som hører med garantien!**

Etter transport eller lagring ved lav temperatur la apparatet opphold i romtemperatur i minst 2 timer før bruk.

Tørk av bolig av apparatet med en myk, fuktig klut. Skyll den indre bolle med varmt såpevann og tørk grundig. En lukt ved første gangs bruk av apparatet er normalt og indikerer ikke en feil. I slike tilfelle, må du rengjøre apparatet, følgende "Rengjøring og Vedlikehold".

Plasser apparatet på et hardt, selv, vannrett underlag, slik at damp fra valve vil ikke komme i kontakt med tapeter, dekorative gully-belegg, elektronisk utstyr eller andre gjenstander eller materialer som kan bli ødelagt ved høy luftfuktighet eller temperatur.

Før bruk, kontroller at det er ingen chips eller andre defekter på utsiden eller synlig inne i deler av multicooker. Det burde ikke være noe fanget mellom bollen og varme-element.

**STOP** **OPPMERKSOMHET!** Ikke løft apparatet etter håndtaket for å åpne lokket.

*Ikke slå på enheten uten at bollen installert, eller med tomme bollen inne. I tilfelle av utilsikket start av en matlaging programmet, kan det resultere i kritisk overoppheting eller skade av anti-stick belegg. Før steking, hell inne i en liten grønnsak-eller sølsikkeolje.*

**II. DRIFT**

**Låse Lokket**

Når du låser enheten lokket er tett lukket og forseglet med den ramme som gjør det mulig å utvikle høyt trykk inne i arbeidet kammeret.

Når trykket inne i kammeret er over atmosfærisk trykk, lokket låses automatisk. Hvis lokket ikke åpnes fritt ved gjennomføring av matlaging, trykket inne i arbeidet kammeret er fortsatt for høy. La apparatet kjøle seg ned i flere minutter, og angi at dampen slipper ventilen i Åpen posisjon for å normalisere trykket i bollen.

**STOP** **OPPMERKSOMHET!** Enheten varmes opp under drift! Ikke berør metalldelene, under og etter kokeprosessen. Før du flytter apparatet, må du kontrollere at den er kjølt helt ned. Flytt enheten holde den av rammen.

**Sikkerhet system**

REDMOND RMC-PM381E Elektrisk trykkokere er utstyrt med multi-level sikkerhet system. Hvis temperaturen og/eller trykket i kammeret overstiger tillatte grenseverdier, systemet normaliserer disse egenskapene automatisk uten avbrudd av kokeprosessen. Hvis dette ikke skjer for en viss periode av tid, bruk av Elektriske trykkokere er stoppet, og gir enheten 6 korte lyd-signaler.

I tilfelle avbrudd av kokeprosessen i trykkokere-modus ved å trykke ☐-knappen (eller de-energigivende enheten mens du kjøper et program), la apparatet kjøle seg ned i flere minutter, og angi at dampen slipper ventilen i Åpen posisjon for å normalisere trykket i bollen. Når trykket i arbeidet kammeret er normalisert, åpne enheten på lokket.

**Deaktivering Av Lydsignaler**

Det er mulig å aktivere/deaktivere den hørbare signaler i enhver operasjon-modus på enheten (unntatt for å sette programmet før start). For dette formål, trykk og hold inne 🕒-knappen i noen sekunder. Hvis det hørbare signaler er deaktivert, 🔕 -indikatoren lyser på displayet.

**Kontrollpanel-lås**

For å sikre ytterligere sikkerhetsinformasjon enheten kontrollpanelet er utstyrt med lock-funksjon som forhindrer utilsikket trykking på knapper.

For å aktivere/deaktivere kontrollpanelet låses i enhver operasjon-modus (unntatt for å sette et program før start), trykk på 🕒-knappen og hold den inne mens du trykker på 🕒-knappen, holde holde begge knappene for flere sekunder. Enheten gir langt lydsignal. Når kontrollpanelet er låst, 🕒-indikatoren lyser på displayet.

**Innstilling Av Steketid**

REDMOND RMC-PM381E Elektrisk trykkokere er utstyrt med et alternativ for å angi koketid for hvert program manuelt, med unntak for EXPRESS-programmet. Endringen trinn og mulig omfang av den innstilte tiden avhenger av matlaging programmet som er valgt.

Etter å ha valgt et automatisk program, trykk på 🕒-knappen for å stille koketid. Timen verdien på displayet begynner å blinke. Trykk på + og -knappene for å stille inn ønsket time verdi. Trykk på 🕒-knappen for å lagre den angitte endringer og for å gå til liten verdi. Sett liten verdi på samme måte.

Ikke trykker på noen knapp på panelet i flere sekunder. Endringene lagres automatisk. For å gå tilbake til timen verdien før automatisk lagring, trykk på 🕒-knappen igjen.

Time og minutt verdier endres uavhengig av hverandre. Hvis du raskt vil endre en verdi trykker du og holder inne ønsket knapp.

**Innstillingen Steketemperatur**

Når du bruker multicooker modus programmer (bortsett fra EXPRESS-programvaren), og det er mulig å endre steketemperatur manuelt i størrelsesorden 35 til 180°C med en økning på 1°C.

Etter å ha valgt et automatisk program, trykk på 🌡-knappen for å stille steketemperatur. Standard temperaturen på displayet begynner å blinke.

Trykk på + og -knappene for å stille inn ønsket verdi. Når maksimums -/minimumsverdi er oppnådd, innstillingen starter fra begynnelsen/slutten av området. For rask endring av en verdi, trykker du på og holder med den tilhørende knappen.

Ikke trykker på noen knapp på panelet i flere sekunder. Endringene lagres automatisk. Displayet går tilbake til angivelse av koketid.

- i** For å beskytte mot overoppheting, maksimal spilletid for et program er begrenset til 2 timer når matlaging temperaturen er over 150°C.

### Innstillingen Trykknivå

Når du bruker trykkokere modus programmer, er det mulig å endre press-nivået manuelt. Trykk på -knappen for å gå til trykknivået. Den indikator og press nivå skala på displayet begynner å blinke. Bruk **+** og **-**-knappene for å justere trykket. Antall merker på trykket nivå skala endringer symmetrisk. Når maksimums - /minimumsverdi er oppnådd, innstillingen starter fra begynnelsen/slutten av området. For rask endring av en verdi, trykker du på og holder nede den tilhørende knappen. Ikke trykker på noen knapp på panelet i flere sekunder. Endringene lagres automatisk. Displayet går tilbake til angivelse av koketid verdi, trykket indikatorer slutter å blinke.

Når et automatisk program starter opp, presset nivå indikatoren blinker til enheten oppnår installert arbeider egenskaper. Trykket nivå skala er gradvis fullført opp til den installerte verdi. Etter å nå arbeider egenskaper, begge indikatorene fortsetter å lyse til slutten av kokeprosessen.

### Forsinkelse funksjon

Den Tid funksjonen kan du sette av tid intervall etter som en matlaging programmet starter. Tiden kan stilles inn i området fra 1 minutt til 24 timer, med en økning på 1 minutt.

Etter å ha valgt en automatisk matlaging program, trykk på -knappen for å angi tidsforsinkelsen. Den indikatoren tennes, time verdien på displayet begynner å blinke. Trykk på **+** og **-**-knappene for å stille inn ønsket time verdi. Trykk på -knappen for å lagre den angitte endringer og for å gå til liten verdi. Sett liten verdi på samme måte. Ikke trykker på noen knapp på panelet i flere sekunder. Endringene lagres automatisk. For å gå tilbake til tiden verdien før automatisk lagring, trykk på -knappen igjen. Etter at automatisk lagring, -indikatoren går av, -indikatoren lyser og displayet går tilbake til angivelse av koketid. For å se den tiden forsinkelsen, trykk på -knappen.

Time og minutt verdier endres uavhengig av hverandre. Når maksimums - /minimumsverdi er oppnådd, innstillingen starter fra begynnelsen/slutten av området. For rask endring av en verdi, trykker du på og holder nede den tilhørende knappen.

- i** Den Tid funksjonen er ikke tilgjengelig når du bruker FRY og EXPRESS programmer.

Når den Tid funksjonen er aktivert, vises indikatoren for valgt program og -indikatoren lyser, den minutters nedtellings-tidtakeren er indikert på skjermen, og lyser (hvis den Hold seg Varm funksjonen er aktiv). For å se den tiden av matlaging program, trykk på -knappen.

Når funksjonen arbeid er over, enheten gir tre korte lydsignaler og valgte matlaging programmet starter.

- i** Det er ikke anbefalt å bruke Tid funksjon, hvis oppskriften inneholder lett bedervelige produkter (egg, frisk, mild, kjøtt, ost, osv.).

### Hold Deg Varm

Denne funksjonen aktiveres automatisk på slutten av matlaging syklus og holder maten varm på 70-75°C for 12 timer. Når Holde Varm er aktiv, -knappen indikator og -indikatoren lyser og displayet viser den direkte tid tell å kjøre i denne modusen. Dersom det er nødvendig for Holde varmen kan deaktiveres ved å trykke -knappen.

- i** Den Hold seg Varm funksjonen er ikke tilgjengelig når du bruker YOGURT/DOUGH og EXPRESS programmer.

### Foreløpige Deaktivering av å Holde seg Varm

Aktivere Holde Varmen ved gjennomføring av en matlaging programmet er ikke alltid ønskelig. Å ta hensyn til dette faktum, REDMOND RMC-PM381E Elektrisk trykkokere gir et alternativ til å betimelig å deaktivere denne funksjonen når du kjører av de viktigste matlaging programmet. For dette formål, under kjøring av et program trykk på -knappen, -indikatoren slukkes. For å aktivere Holde varmen igjen, trykk på -knappen igjen (-indikatoren lyser).

- i** For brukernes skyld, Hold deg Varm er deaktivert automatisk uten mulighet til å aktivere det manuelt når matlaging temperatur ligger under 80°C. Mens et program kjører, temperaturen er over 80°C, vil den Hold seg Varm muliggjør automatisk.

### Oppvarmer

REDMOND RMC-PM381E Elektrisk trykkokere kan brukes til å varme kalde retter.

Gå frem som følger:

- Legge alle produktene i bollen, installere bolle i enheten ramme.
- Lukk lokket, kan du koble enheten til en stikkontakt.
- Trykk på -knappen. Den -knappen indikator og -indikatoren lyser, tidtakeren begynner å telle oppvarming tid. Når temperaturen oppnår 70°C enheten avgir to korte lydsignaler.

Enhets reheats faset opp til 70-75°C og holder det varmt for opp til 12 timer. Hvis det er nødvendig, oppvarmer kan stoppes ved å trykke -knappen. Den -indikatoren slukkes og enheten går i standby-modus (--- på displayet).

- i** Takket være den Hold seg Varm og Varme funksjoner, Elektrisk trykkokere kan holde et produkt varme i opptil 12 timer. Imidlertid, det anbefales ikke å la en tallerken varm for mer enn 2-3 timer siden noen ganger kan dette resultere i endring av sin smuk.

### MASTERCHEF LITE Funksjon

Den MASTERCHEF LITE funksjonen kan du endre matlaging tid og temperatur når du kjører automatiske programmer i multicooker-modus (unntatt for EXPRESS-programmet). Omfanget og tilvekst av steketid avhenger av det valgte programmet. Temperaturområdet er fra 35 til 180°C med en økning på 1°C.

- i** Når den Tid-funksjonen er aktivert, MASTERCHEF LITE funksjonen er ikke tilgjengelig.

- i** Den MASTERCHEF LITE funksjonen kan være spesielt nyttig når du er matlaging på komplekse oppskrifter som krever en kombinasjon av ulike matlaging programmer (f.eks. fyt kål, bifj Stroganoff, supper og pasta til forskjellige oppskrifter, frukt, syltetøy, etc.).

### For å endre matlaging temperatur:

- Når en mat-programmet kjører, trykk på -knappen. Temperaturen på displayet begynner å blinke.
  - Når du gjør videre temperaturen endres, den siste innstille verdien vises.
  - Trykk på **+** og **-**-knappene for å stille inn ønsket verdi. Når maksimums - /minimumsverdi er oppnådd, innstillingen starter fra begynnelsen/slutten av området. For rask endring av en verdi, trykker du på og holder nede den tilhørende knappen.
  - Ikke trykker på noen knapp på kontrollpanelet for flere sekunder. Endringene lagres automatisk.
- i** For å beskytte mot overoppheting, maksimal spilletid for et program er begrenset til 2 timer når matlaging temperaturen er over 150°C.

Når du endrer matlaging tid og samtidig oppnå de arbeider egenskaper (hvis det er gitt av fabrikk-innstillingene), forvarming prosessen blir avbrutt. Nedtellingen av et program som kjører starter. Endring av matlaging tiden ikke innflytelse på prosessen foreløpig oppvarming.

### For å endre steketid:

- Når en mat-programmet kjører, trykk på -knappen. Timen verdien på displayet begynner å blinke.
  - Trykk på **+** og **-**-knappene for å stille inn ønsket time verdi. Trykk på -knappen for å lagre den angitte endringer og for å gå til liten verdi. Sett liten verdi på samme måte. Ikke trykker på noen knapp på panelet i flere sekunder. Endringene lagres automatisk. For å gå tilbake til tiden verdien før automatisk lagring, trykk på -knappen igjen. Time og minutt verdier endres uavhengig av hverandre. Hvis du raskt vil endre en verdi trykker du og holder inne ønsket knappen.
  - Ikke trykker på noen knapp på kontrollpanelet for flere sekunder. Endringene lagres automatisk.
- i** Hvis du vil angi matlaging tid til 00:00, programmet slutter å kjøre.

### Generell Prosedyre for Bruk av Automatiske Programmer

- STOP** VIKTIG! Hvis du bruker apparatet for å koke vann (for eksempel, når du lager mat), må du IKKE angi matlaging temperatur på over 100°C. Dette kan føre til overoppheting og brudd på apparatet. Av samme grunn er det FORBUDDT å bruke for kokende vann-programmer BAKE, FRY, BREAD.

- Forberede (måle) de nødvendige ingrediensene.
- Legg ingrediensene i bollen i samsvar med matlaging programmet og installere bollen det inn i rammen. Sikre at alle ingredienser, inkludert flytende, er under de maksimale preg på den indre overflaten av bollen. Pass på at bollen er justert riktig og er i tett kontakt med varme-element.
- Lukk enheten lokket og dreier den mot klokken mot stoppe.

## REDMOND

**⚠ OPPMERKSOMHET!** Hvis du koker ved høye temperaturer med mye vegetabilsk olje, må du alltid forlate enheten lokket åpent.

- For matlaging i trykkokere modus, bringe steam ventilen til Nær posisjoner, i multicooker modus – til Åpen posisjon.
- Koble enheten til en stikkontakt.
- For å velge en automatisk matlaging program, trykk på den relevante knappen på kontrollpanelet. Det er mulig å velge en matlaging program ved å trykke **+** og **-** knappene. Programmene er slått sirkel-messig, indikatoren for valgt program lyser opp.
- Hvis det er nødvendig, endrer du standard koketid.
- Hvis det er nødvendig, endrer steketemperatur (for multicooker modus programmer) eller trykk nivå (for trykkokere modus programmer).
- Hvis det er nødvendig, angi start forsinkelse.

**i** Egenskapene kan endres i hvilken som helst rekkefølge.

Når du trykker **U**-knappen på en hvilken som helst innstilling scenen, programmet med de angitte egenskaper starter.

- Trykk på **U**-knappen for å starte en matlaging programmet. Avhengig av matlaging programmet som er valgt, nedtelling starter etter eller på oppnåelse av den nødvendige temperaturen og trykket i bollen.

**i** I noen automatiske programmer, er det angitt koketid telling starter kun etter at enheten har nådd innstilt drift temperatur. For eksempel, i STEAM/BOIL-programmet nedtellingen starter bare når vannet er kokt og tilstrekkelig tett damp i bollen er dannet.

Samtidig oppnå angi egenskaper, **☺** og **u** blinker indikatorene, og trykket nivå skala er fylt opp. Når du bruker trykkokere modus programmer, trykket nivå skala er fylt opp til innstilt trykk verdi. Når du arbeider egenskaper er oppnådd, gir enheten en signal tone. Den **☺**-indikatoren slutter å blinke, **u** indikator og press nivå skala gå av eller lyser kontinuerlig hvis programmet kjører under press.

- Tre korte lys signaler varsel at en matlaging programmet er ferdig. Når programmet kjører/Holde varmen er over, "End" inskripsjon vises på skjermen i flere sekunder.
- Når du bruker trykkokere modus programmer, ved gjennomføring av matlaging la enheten avkjøles i noen minutter. Så ta steam ventilen til å Åpne posisjoner til å normalisere trykket i arbeidet kammeret.

**i** Trykk på **□**-knappen for å avbryte inn programmet, stoppe kokeprosessen eller Holde seg Varm.

**STOP** IKKE:

- fyll bollen med produkter og vann over maksimum-merket på innsiden av bollen;
- kokk i trykkokere-modus uten å legge vann eller annen væske (min. nødvendig væske nivå er 2 mlde kopper);
- bruk trykkokere modus for å steke produkter på olje.

**📖** For å få en høy kvalitet resultat, du er anbefalt å bruke oppskrifter for matlaging fra kokeboken knyttet til trykket multicooker, som er utformet spesielt for denne modellen. Relevante oppskrifter kan også bli funnet på nettstedet [www.redmond.com/panny](http://www.redmond.com/panny).

Tabell over Standard-Innstillinger

Programmet	Anbefalinger for bruk	Standard tid	Justeringsområde/r/min	Under-press-matlagingf	Tid	Venter på å få tilgang til driftsparametre	Hold Deg Varm
RICE/GRAIN	Matlaging hele og knuste korn, og ulike side retter	0:10	1 min - 2 t / 1 min	✓	✓	✓	✓
SLOW COOK	Lage bakt med melk, hermetisk kjøtt, baug skaft, kjøtt jelly og aspik	1:00	1 min - 5 t / 1 min	✓	✓		✓
SOUP	Cook ulike typer av supper og buljonger	0:20	1 min - 4 t / 1 min	✓	✓		✓

Programmet	Anbefalinger for bruk	Standard tid	Justeringsområde/r/min	Under-press-matlagingf	Tid	Venter på å få tilgang til driftsparametre	Hold Deg Varm
STEW	Gjøre kjøtt, fisk, grønnsaker, side og multicomponent retter stuinger	0:20	1 min - 4 t / 1 min	✓	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Cook ulike yoghurt, prøvetrykk deigen	8:00	10 min - 12 t / 1 min		✓		
BABY FOOD	Lage babyemat	0:10	1 min - 4 t / 1 min		✓		✓
PORRIDGE	Cook porridges med melk	0:20	1 min - 4 t / 1 min		✓		✓
STEAM/BOIL	Steam kjøtt, fisk, grønnsaker og andre matvarer	0:10	1 min - 2 t / 1 min	✓	✓	✓	✓
BAKE	Baking av kaker, paier, puff, og gjær kringle	1:00	1 min - 4 t / 1 min		✓		✓
FRY	Steking av kjøtt, fisk, grønnsaker og multicomponent måltider	0:18	1 min - 1 t / 1 min			✓	✓
PILAF	Stek kjøtt, fisk, fjærkre og vegetabilske pilafs	0:20	1 min - 3 t / 1 min	✓	✓		✓
BREAD	Lage brød av rug og hvete mel (inkludert deigen korrekturen scenen).	3:00	1 min - 4 t / 1 min		✓		✓
EXPRESS	Rask koke ris, fluffy vann grat. Trykk på og hold nede <b>U</b> -knappen i noen sekunder for å starte et program i standby-modus. <b>☺</b> vises på skjermen						

Automatisk avstenging etter fullført kokerole vann

## III. TIPS FOR TILBEREDNING

### Anbefaltkoketid for forskjelligeproduktervedbrukav damp

Matvarer	Vekt, g/stk.	Vann, ml	Tilberedningstid, min
Svine/oksefilet (skåret i terninger på 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Lammefilet (skåret terninger på 1,5-2 cm)	500	800	40
Kyllingfilet (skåret i terninger på 1,5-2 cm)	500	800	20
Kjøttkaker/koteletter	500	800	25/40



Matvarer	Vekt, g/stk.	Vann, ml	Tilberedningstid, min
Fisk (filet)	300	800	15
Sjømattblanding (frossen)	300	800	5
Poteter (skåret i 4)	500	800	20
Gulrøtter (skåret i terninger på 1,5-2 cm)	500	800	35
Rødbeter (skåret i 4)	500	1500	90
Grønnsaker (frosne)	500	800	5
Egg	5 stk.	800	10

**i** Man bør ta i betraktning at dette er generelle tips. Reell tid kan være forskjellig fra anbefalte forstand avhengig av kvaliteten av hver produkt, også av deres smak.

#### Tips for bruk av temperatur innstillinger

Arbeidstemperatur, °C	Tips for bruk	Arbeidstemperatur, °C	Tips for bruk
35	Heving ad deig, tilberedning av eddik	110	Sterilisering
40	Tilberedning av yoghurt	115	Tilberedning av sukker sirup
45	Syring	120	Tilberedning av eisbein
50	Gjæring	125	Tilberedning av stuert kjøtt
55	Tilberedning av fløtekaramell	130	Tilberedning av pudding
60	Tilberedning av grønn te, barnemat	135	Steking av ferdige retter for å gi dem gylden overflate
65	Koking av kjøtt i vakuumbalasje	140	Røyking
70	Tilberedning av punsj	145	Baking av grønnsaker og fisk i folie
75	Pasteurisering, tilberedning av hvit te	150	Baking av kjøtt i folie
80	Tilberedning av gløgg	155	Steking av varer av gjærdeig
85	Tilberedning av ostemasse eller retter som krever en lang tilberedningstid	160	Steking av fugl
90	Tilberedning av rød te	165	Steking av stek
95	Tilberedning av melkegrøt	170	Stek i smør
100	Tilberedning av marengs, syltetøy	175	Stek kylling nuggets
105	Tilberedning av aspik	180	Lage chips

**i** Du kan også se oppskrift bok som følger med apparatet.

## IV. EKSTRA FUNKSJONER

- Gjør ost, cottage cheese
- Gjør fondue

- Sterilisering servise
- Pasteurize flytende mat
- Babymat oppvarming

**i** For mer informasjon, se oppskrift bok eller web-vebområde: [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

## V. EKSTRA TILBEHØR

(selges separat)

Ekstra tilbehør for REDMOND RMC-PM381E Elektrisk trykkokere og informasjon på innovasjoner er tilgjengelig gjennom [www.redmond.company](http://www.redmond.company) og våre autoriserte forhandlere.

## VI. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLDE

**⚠** **OPPMERKSOMHET!** For du begynner å rengjøre apparatet, må du kontrollere at det er trukket ut og har helt avkjølt!

NOR

### Generelle Retningslinjer

- Før første gangs bruk, eller for å fjerne lukt etter matlaging steam halv sitron i 15 minutter ved hjelp av STEAM/BOIL-programmet.
- Ikke la matlaging bolle med mat eller væske inne i lukket multicooker for over 24 timer. Store kokt mat i kjøleskap og varme når det er nødvendig, ved hjelp av Varme funksjon.
- Koble apparatet hvis du ikke bruker det i lang tid. Arbeider kammer, inkludert oppvarming disk, bolle, lokk, O-ring, damp-og lås ventilene skal være rene og tørre.

**STOP** IKKE legg apparatet i vann eller vaskes under rennende vann!

IKKE bruk en svamp eller vev med harde eller slipende overflaten eller slipende limer. IKKE bruk noen kjemisk aggressive stoffer eller andre agenter som ikke er anbefalt for rengjøring av gjenstander som kommer i kontakt med mat.

- Vær forsiktig ved rengjøring av gummi deler av Elektrisk trykkokere. De skader eller deformasjoner som kan resultere i en upassende bruk av enheten.
- Rengjør bolig når det er nødvendig. Bollen, lokk og O-ring -, damp-og lås ventiler må rengjøres etter hver bruk. Kondensat, samler under matlaging, må fjernes etter hver bruk. Rengjør innsiden av ovnsrom når det er nødvendig.

### For å Rengjøre Bolig, Lokk og O-ringene

Bruk en myk, fuktig klut eller svamp for å rengjøre bolig, lokk og O-ring. For å fjerne tetning, trekk det forsiktig ut mot deg. Hvis nødvendig, bruk mildt såpevann, og tørk av overflaten tørt å fjerne såperester og vann flekker.

### Rengjør Bollen

Vask skål for hånd, ved å bruke en myk svamp og mildt såpevann eller i oppvaskmaskin (i følge produsentens anbefalinger). Hvis det er nødvendig, fyll en bolle med varmt vann, la trekke og rent. Tørk den ytre overflaten av bollen tørke før du plassere det tilbake inne i multicooker.

Når multicooker er brukt på en jevnlig basis, indre non-stick belegg av bollen kan helt eller delvis endre farge, som indikerer ikke en feil.

### For å Rengjøre Flyttbare Damp og Lås Ventiler

1. Trekk steam ventil oppover i styringen av lokket.
2. Fjern den indre lokket ved å trekke det mot deg.
3. Fjern lokket på innsiden av lokket ved å trekke det mot deg.
4. Fjerne silikon forseglar sett av lås-ventil og fjern ventil seg selv. Skyll alle delene av damp og lås ventiler.
5. Monter ventilen i omvendt rekkefølge av demonteringen. Plasser lås ventilen tilbake til sin opprinnelige posisjon, sette tetting sett på det, passer den beskyttende nett steam ventilen til den stakk til det er stramt. Tett fikse steam ventilen til spilleautomat på lokket av apparatet.

**⚠** **OPPMERKSOMHET!** For å unngå deformasjon av ventilen gummi, ikke vri og dra det etter fjerning, rengjøring og monteringen.

Ikke rengjør innsiden av lokket i oppvaskmaskin.

### For Å Fjerne Kondensat

I denne modellen kondensat akkumuleres i spesielle hulrom på huset rundt bollen og avløp inn i en spesiell beholder, som ligger på baksiden av apparatet.

1. Åpne lokket, fjern bollen. Hvis det er nødvendig å løfte litt på fremre del av den elektriske trykkokere, slik at kondensat helt avløp i beholderen.
2. Fjern beholderen, litt trekke det.
3. Hell kondensat ut. Rens beholderen, og følge instruksjonene ovenfor, og sette inn i stedet.
4. Tørk av eventuelt kondensat gjenværende rundt bollen med en tørr klut.

### Rengjøring Arbeider Kammer

Samsvar med bruksanvisning retningslinjer minimerer risikoen for matrester eller væsker akkumuleres inne i ovnsrom. Imidlertid, hvis innsiden av kammeret blir skitten, kan du rengjøre den for å hindre feil bruk eller svikt i apparatet. Vegger av ovnsrom, overflaten av oppvarming disk, og casing av sentrale termisk sensor (som ligger i midten av den varme disk) kan rengjøres med en fuktig (ikke våt!) svamp eller klut. Fjerne alle spor av såpe eller vaskemiddel hvis du bruker noen til å hindre uønsket luk under matlaging. Hvis det er et fremmedlegeme i hulrommet rundt sentrale termisk sensor, forsiktig fjerne det ved hjelp av pinsett, prøver å unngå å trykke på bakdekselet på sensoren. Ren oppvarming disk med en fuktig middels hard svamp eller syntetisk pensel, hvis det er nødvendig.

**i** Under vanlig drift av enheten, varme platen kan helt eller delvis endre sin farge. Dette er ikke et tegn på enheten svikt og ikke innflytelse på driften.

### Transport og Lagring

Før gjentatt bruk eller oppbevaring helt tørt alle deler av apparatet. Lagre samlet apparatet på et tørt, godt ventilert sted vekk fra varme apparater og direkte sollys. Under transport og lagring, ikke utsett enheten for mekanisk stress, som kan føre til skade på enheten og/eller overtreddelse av pakken integritet. Hold apparatet pakke vekk fra vann og andre væsker.

## VII. FØR DU KONTAKTER SERVICE CENTRE

Problemet	Mulig årsak	Løsning
Displayet viser en feilkode: E* enheten gir 6 korte lydsignaler	System feil, mulig kontroll styret eller varmeelement feil	Koble fra apparatet og la kjøle ned. Lukk lokket tett og plugg i apparatet
Apparatet slås ikke på	Strømledningen ikke er koblet til apparatet og/eller pipenøkkel	Kontroller at strømkabelen er koblet til tilsvarende inntaket på huset til apparatet og til kontakten
	Stikkkontakten ikke fungerer på riktig måte	Koble til en stikkontakt som fungerer
	Strømforsyning feil	Kontroller strømforsyningen. Hvis ikke er tilgjengelig, kan du kontakte lokale kraftforsyning selskapet
Parabolen er å ta altfor lang tid å lage mat	Strømtilførsel (strømforsyning er ustabil/undervurdert)	Forsikre deg om at strømtilførselen er stabil. Hvis ustabil/undervurdert, kontakt lokal kraftforsyning selskapet
	Det er et fremmedlegeme mellom bollen og varme-element (korn, matrester, avfall, etc.)	Koble fra apparatet og la kjøle ned. Fjern fremmedlegemer eller objekter
	Bollen er ikke plassert riktig	Riktig posisjon bollen på plass
	Oppvarming disk er skitne	Koble fra apparatet og la kjøle ned. Ren oppvarming disk

Problemet	Mulig årsak	Løsning	
Varm damp slippes ut fra under lokk under matlaging. Antall program som kjører tiden mislykkes	Bollen er ikke plassert riktig	Riktig posisjon bollen på plass	
	Indre lokk og matlaging bolle mislykkes å forsegle hermetisk	Lokket er ikke lukket på riktig måte; fremmedlegeme under lokket	Fjern fremmedlegemer (korn, matrester, avfall, etc.) fra under rim, hvis noen. Alltid lukk dekslet til det smekker på plass
		Tetting ringen er skitne, deformert eller skadet på noen måte	Sjekk pakningen. Skift om nødvendig
Varm damp slippes ut fra under lokk under matlaging. Antall program som kjører tiden mislykkes	Tetningsring er tapt	Sjekk pakningen	
Når enheten opererer i trykkokere modus, steam fortsetter å gå ut av hullet av stengeventilen. Antall program som kjører tiden mislykkes	Stengeventilen er skitne	Ren stengeventilen i henhold til kapitlet Vedlikehold	
	Stengeventilen eller tetting gummi er tapt	Sjekk for avstengningsventil og dens tetting gummi	

**i** Kontakt kundeservice, dersom du ikke kan finne årsaken til en feil eller ikke får rettet på feilen.



### Miljøvennlig utnyttning (utnyttning av elektrisk og elektronisk utstyr)

Emballasjen, bruksanvisningen og selve apparatet skal tas med til egnet innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. For å hjelpe til å ta vare på miljøet, ikke kast elektronisk avfall hvor som helst. Brukt (gammelt) utstyr bør ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, det skal behandles separat. Eierne av gammelt utstyr må bringe utstyret til spesielle innsamlingspunkter eller til relevante organisasjoner. Således hjelper de programmet for gjenvinning av verdifull råstoff, så vel som rengjøring av forureningsstoffer. Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU – vedrørende brukte elektriske og elektroniske apparater.

Retningslinjene setter et rammeverk for returnering og resirkulering av brukte apparater i hele EU.

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

Säkerhetsåtgärder och anvisningar som ingår i denna bruksanvisning omfattar inte alla möjliga situationer som kan uppstå vid apparatens bruk. Vid användning av apparaten måste användare utgå från eget sunt förnuft, vara försiktig och uppmärksam.

## SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Tillverkaren är inte ansvarig för skador som har tillkommit som följd av non-chalering av bruksregler och underlåtenhet att följa säkerhetsföreskrifter.
  - Denna elapparat kan användas i lägenheter, villor och i andra liknande förhållanden förutom industribruk. Industrianvändning eller andra obehöriga användningar av apparaten räknas överträda villkor för en lämplig användning av apparaten. I detta fall tar tillverkaren inget ansvar för möjliga efterföljder av detta bruk.
  - Innan du kopplar varan till elnätet, kontrollera om nätets spänning överensstämmer med den spänningen som varan kräver (se teknisk beskrivning eller fabriksannons).
  - Använd förlängningsssladd beräknad för strömbrukningen hos varan – obalans kan orsaka kortslutning eller kabelbrand.
  - Koppla in varan bara till jordad stickpropp – det är det absoluta säkerhetskravet för att skydda dig från elstötar. Om du använder förlängningsssladd, se till att den är också jordad.
- STOP** ***OBSERVERA!** Under arbetet värms varans kropp, skål och metalliska delar! Var försiktig! Använd köksvantar. För att undvika brännskador orsakade av het ånga, böj dig inte över varan när du öppnar locket.*
- Koppla varan ur eluttaget efter användning och även under rensning eller när du flyttar den. Ta ut sladden med torra händer och håll den vid stickhuvud och inte vid själva sladden.
  - Dra inte sladden vid dörröppningar eller nära värmekällor. Se till att sladden inte vrider sig, inte rör vid vassa föremål eller möbelkanter.

**STOP**

***KOM IHÅG:** oavsiktiga skador av elsladden kan medföra fel, som inte hamnar under garantivillkor och även elskador. Skadad elsladd måste omedelbart bytas i service-center.*

- Ställ inte varan på mjukt underlag, täck inte den med tygservetter under arbetsgång. Detta kan leda till överhettning och skador på varan.
- Det är förbjudet att använda varan ute. Intrång av fukt eller andra ämnen kan medföra allvarliga skador på varan.
- Koppla alltid ur apparaten och låt den svalna innan du rengör den. Följ anvisningarna för rengöring och allmänt underhåll vid rengöring av enheten.
- Håll alltid ångutläppsventilen, tryckregleringsventilen, o-ringen inuti locket, kondensatuppsamlingsbehållaren i rena och funktionsdugliga förhållanden. Anslut inte enheten, om det finns skador, block, deformationer av ventiler, inre lock och O-ring eller om kondensatuppsamlingsbehållaren är full. Vid byte av O-ring själv, använd endast extra o-ring som ingår i enhetens leveranssats.
- När du lagar mat under tryck, se till att skålen är fylld med vatten eller annan vätska med minst 1/5 skålvolymer.

**STOP**

***Stek inte och baka under högt tryck!***

- För att undvika blockering av ångutläppsventilen, fyll skålen med produkter och vatten på högst 4/5 av skålvolymer. Vid kokning kan produkterna svälla upp i varmt vatten eller producera skummet – högst 3/5 av skålvolymer.

**STOP**

***Starta inte matlagningsprogrammet under högt tryck om enhetens lock inte är helt låst!***

- När ångutläppsventilen öppnas under eller efter tillagningen är ett starkt vertikalt flöde av het ånga möjligt. Luta dig inte över locket och håll händerna borta från ventilhålen under öppningen.

SWE

- När trycket i arbetskammaren har ökat aktiveras locklås-systemet automatiskt. Öppna inte enhetens lock utan att först normalisera trycket i arbetskammaren.
- När vätskan och rensade rätter tillagas, låt enheten svalna i 5 till 10 minuter innan du släpper trycket för att undvika att komma ut av varm vätska genom ångutsläppsventilen.
- Öppna enhetens lock med endast det installerade plasthandtaget. Lyft enheten endast med hjälp av specialhandtagen placerade på ramsidorna och endast när strömförsörjningen är avstängd.

STOP

*Det är absolut FÖRBJUDET att sänka varan i vatten eller ställa den under rinnande vatten!*

- Denna apparat är inte avsedd för användning av barn över 8 år, personer som har nedsättning av fysisk, 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 dem som handlar om hur man använder denna apparat. Det är nödvändigt utöva tillsyn över barn under 8 år för att hindra att de leker med apparaten, dess tillbehör samt med dess fabriksförpackning. Rengöring och underhåll av anordningen för inte utföras av barn utan tillsyn av vuxna.
- Förpackningsmaterial (plast, frigolit m. m.) kan vara varlig för barn. Finns risk för kvävning! Förvaras oåtkomligt för barn.
- Det är förbjudet att själv reparera varan eller ändra i dennes konstruktion. All reparations- och servicearbetet skall utföras av auktoriserad service center. Oprofessionellt arbete kan leda till varuskador, kroppskador och skador på egendom.

STOP

*OBSERVERA! Det är förbjudet att använda apparaten om det föreligger något fel på varan.*

**Tekniska Specifikationer**

Modell.....	RMC-PM381E
Makt.....	900 W
Spänning.....	220-240 V, 50/60 Hz
Elsäkerhet.....	.....klass I
Skål kapacitet.....	.....5 L
Skål beläggning.....	non-stick
Visa.....	LED
Ångventil.....	flyttbar
Lock.....	flyttbar
Mått.....	290 × 330 × 300 mm
Nettovikt.....	4,7 kg
Säkerhetssystem.....	4 säkerhetsfunktioner:
• ångutsläppsventil	
• huvudventil	
• termosäkring	
• övertryckssensor	

**Automatiska program**

**Tryckkokare läge:**

RICE/GRAIN (RIS/GRYN)
SLOW COOK (LÅNGSAM KOCK)
SOUP (SOPPA)
STEW (GRYTA)
PILAFF
STEAM/BOIL (ÅNGA / KOKA)

**Multicooker läge:**

YOGURT/DOUGH (YOGHURT/DEGEN)
BAKE (BAKA)
FRY (STEKA)
BABY FOOD (BARNMAT)
PORRIDGE (GRÖT)
BREAD (BRÖD)
EXPRESS

**Funktion**

MASTERCHEF LITE (ändra tillagningstemperaturen och tid under tillagningsprocessen).....	ja
Håll Dig Varm.....	upp till 12 timmar
Håll varmt läge inaktiverat i förväg.....	ja
Värma.....	upp till 12 timmar
Tröskfördröjning.....	upp till 24 timmar
Ljussignaler inaktiverade.....	ja
Kontrollpanelens lås.....	ja

**Förpackningar Arrangemang**

Elektrisk Tryckkokare.....	1 st.
Skål med non-stick beläggning.....	1 st.
Ångbehållare.....	1 st.
Grytunderlägg.....	1 st.
Måtbägare.....	1 st.
Omrörning paddel.....	1 st.
Serveringssked.....	1 st.
Kokbok.....	1 st.
Nätsladd.....	1 st.
Användarhandbok.....	1 st.
Servicehäftet.....	1 st.

I enlighet med policyn för kontinuerlig förbättring förbehåller sig tillverkaren rätten att göra ändringar i design, förpackningsarrangemang eller tekniska specifikationer för produkten utan föregående meddelande. Specifikationen tillåter ett fel på ±10%.

**Enhetsaggregat (A1, s. 3)**

- |                                  |                          |
|----------------------------------|--------------------------|
| 1. Lock                          | 11. Bostäder             |
| 2. Lockhandtag                   | 12. Kondensgivare        |
| 3. Bärhandtag                    | 13. Omrörning paddel     |
| 4. Avtagbar ångventil            | 14. Serveringssked       |
| 5. Huvudventil                   | 15. Mätbägare            |
| 6. Säkerhetslock för ångventil   | 16. Ångbehållare         |
| 7. Avstängningsventil gummi      | 17. Nätsladd             |
| 8. O-ringen                      | 18. Grytunderlägg        |
| 9. Skål med non-stick beläggning | 19. Löstagbart innerlock |
| 10. Kontrollpanel med display    |                          |

**Kontrollpanelen (A2, s. 4)**

- Visa
- Knappar för automatiska tillagningsprogram
- knapp – för att minska värdet, växla om mellan matlagningsprogram
- + knapp – för att öka värdet, direkt växling mellan matlagningsprogram
- ↕ knapp – för att justera arbetstrycket i tryckkokarprogram
- 🔊 knapp – för att växla till temperaturjusteringsläge
- ☐ knapp – för att aktivera / inaktivera Återuppvärmningsfunktionen; för att avbryta tillagningsprogrammets funktion, för att rensa tidigare inställningar
- 🕒 knapp – för att växla till läget för inställning av tillagningstid
- 🕒 knapp – för att växla till Tidsfördröjningsjusteringsläge
- 🕒 knapp – för att aktivera det justerade tillagningsläget, aktivera / inaktivera Håll Varm-funktionen

**Display (A3, s. 5)**

- Håll varm / Återuppvärmningsläge indikator
- Indikator för tillagningsläge / tillagningstid
- Tidsfördröjning lägesindikator
- Huvudluckets låsta indikator
- Indikator för avaktiverade ljudsignaler
- Indikator för tid/temperaturvärde
- Tryckindikator
- Väntar på åtkomst driftsparametrar indikator / trycknivåindikator

## I. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Ta försiktigt ut golvskalet och dess tillbehör från förpackningen. Kassera alla förpackningsmaterial.

**⚠** Förvara alla varningsetiketter, inklusive serienumrets identifieringsetikett på höljat. Frånvaron av serienumret kommer att beröva dig dina garantiförmåner!

Efter transport eller förvaring vid låga temperaturer låt apparaten stå i rumstemperatur i minst 2 timmar före användning.

Efter transport eller förvaring vid låga temperaturer låt apparaten stå i rumstemperatur i minst 2 timmar före användning. Torka av apparatens hölje med en mjuk, fuktig trasa. Skölj den inre skålen med varmt tvålatten och torka noggrant. En lukt vid första användningen av apparaten är normal och indikerar inget fel. Rengör i så fall apparaten efter "Rengöring och underhåll". Placera apparaten på en hård, jämn, horisontell yta så att ångan från ventilen inte kommer i kontakt med tapeter, dekorativa beläggningar, elektroniska apparater eller andra föremål eller material som kan skadas av hög luftfuktighet eller temperatur. Före användning, se till att det inte finns några marker eller andra defekter på utsidan eller synliga inre delar av multicookern. Det bör inte finnas något fångat mellan skålen och värmeelementet.

**STOP** **LYSTRING!** Lyft inte apparaten i handtaget för att öppna locket.

*Slå inte på apparaten utan att skålen är installerad eller med tom skål inuti. Vid oavsiktlig start av ett matlagningsprogram kan det leda till kritisk överhettning eller skada på antistickbeläggningen. Innan du steker, håll i lite vegetabilisk eller solrosolja.*

## II. VERKSAMHET

### Lockläsning


Vid läsning är enhetens lock tätt stängt och förseglat med ramen som möjliggör utveckling av högt tryck inuti arbetskam-maren.

När trycket inuti kammaren är över atmosfärstrycket låses locket automatiskt. Om locket inte öppnas fritt när tillagningen är klar är trycket inuti arbetskamaren fortfarande för högt. Låt enheten svalna i flera minuter och sätt sedan ångutsläpp-ventilen i öppet läge för att normalisera trycket i skålen.



**STOP** **LYSTRING!** Enheten värms upp under drift! Rör inte metalldelarna under och efter tillagningen. Innan du flyttar enheten, se till att den kyls ner helt. Flytta enheten som håller den vid ramen.

### Säkerhetssystem

REDMOND RMC-PM381E Elektriska tryckkokare är utrustad med multi-level säkerhetssystem. Om temperaturen och/eller trycket i kammaren överskrider de tillåtna gränserna, normaliserar systemet dessa egenskaper automatiskt utan avbrott i tillagningsprocessen. Om detta inte händer under en viss tid stoppas driften av elektrisk tryckkokare och enheten ger 6 korta ljudsignaler.

Vid avbrott i tillagningsprocessen i tryckkokaren genom att trycka på knappen  (eller avaktivera enheten när du kör ett program), låt enheten svalna i flera minuter och ställ sedan in ångutsläppventilen i öppet läge för att normalisera trycket i skålen. När trycket i arbetskamaren är normaliserat, öppna enhetens lock.

### Inaktivera ljudsignaler

Det är möjligt att aktivera / inaktivera ljudsignalerna i vilket driftläge som helst på enheten (förutom att ställa in programmet före start). För detta ändamål, tryck och håll -knappen i flera sekunder. Om ljudsignalerna är inaktiverade tänds -indikatorn på displayen.

### Kontrollpanelens lås

För att säkerställa ytterligare säkerhet är enhetens kontrollpanel försedd med låsfunktion som förhindrar oavsiktlig tryckning av knapparna.

För att aktivera / inaktivera kontrollpanelens lås i vilket driftläge som helst (förutom att ställa in ett program före start), tryck på -knappen och håll den intryckt medan du trycker på -knappen. Håll båda knapparna intryckta i flera sekunder. Enheten ger lång ljudsignal. När panelen är låst tänds -indikatorn på displayen.

### Ställa In Tillagningstid

REDMOND RMC-PM381E Elektriska tryckkokare är försedda med en option att ställa in tillagningstiden för varje program manuellt, med undantag för SNABB programmet. Andra steg och det möjliga intervallet för den inställda tiden beror på det valda tillagningsprogrammet.

När du har valt ett automatiskt program trycker du på knappen  för att ställa in tillagningstiden. Timvärdet på displayen börjar blinka. Tryck på knapparna  och  för att ställa in önskat timvärde. Tryck på -knappen för att spara de inmatade ändringarna och för att gå till minutinställningen. Ställ in minutvärdet på samma sätt.



Tryck inte på någon knapp på panelen i flera sekunder. Ändringarna sparas automatiskt. Om du vill återgå till timvärdesinställningen innan du sparar automatiskt trycker du på knappen  igen.

Tim- och minutvärdena ändras oberoende av varandra. För att snabbt ändra ett värde, tryck och håll in önskad knapp.

### Ställa In Tillagningstemperatur

Vid användning av multicooker-lägesprogrammen (med undantag för EXPRESS-programmet) är det möjligt att ändra tillagningstemperaturen manuellt i intervallet 35 till 180°C Med en ökning på 1°C.

När du har valt ett automatiskt program trycker du på knappen  för att ställa in tillagningstemperaturen. Standardtemperaturvärdet på displayen börjar blinka.

Tryck på knapparna  och  för att ställa in önskat värde. När det maximala/lägsta värdet har uppnåtts startar inställning- en från början / slutet av intervallet. För snabb förändring av ett värde, tryck och håll in lämplig knapp.

SWE

Tryck inte på någon knapp på panelen i flera sekunder. Ändringarna sparas automatiskt. Displayen återgår till indikering av tillagningstiden.

- i** För att skydda mot överhettning är den maximala körtiden för ett program begränsad till 2 timmar när tillagningstemperaturen är inställd över 150°C.

### Inställning Av Trycknivå

Vid användning av tryckkokarlägesprogrammen är det möjligt att ändra trycknivån manuellt. Tryck på knappen för att gå till tryckinställningen. Indikatorn och trycknivån på displayen börjar blinka. Använd knapparna **+** och **-** för att justera trycket. Antalet märken på trycknivåskalan ändras symmetriskt. När det maximala/lägsta värdet har uppnåtts startar inställningen från början / slutet av intervallet. För snabb förändring av ett värde, tryck och håll in lämplig knapp.

Tryck inte på någon knapp på panelen i flera sekunder. Ändringarna sparas automatiskt. Displayen återgår till indikering av tillagningstiden, tryckindikatorerna slutar blinka.

När ett automatiskt program startar blinkar trycknivåindikatorn tills enheten uppnår de installerade arbetsegenskaperna. Trycknivåskalan slutför gradvis upp till det installerade värdet. Efter att ha uppnått arbetsegenskaperna fortsätter båda indikatorerna att tända fram till slutet av tillagningsprocessen.

### Tidsfördröjningsfunktion

Tidsfördröjningsfunktionen möjliggör inställning av tidsintervallet efter vilket ett tillagningsprogram startar. Tiden kan ställas in i intervallet 1 minut till 24 timmar med en ökning på 1 minut.

När du har valt ett automatiskt tillagningsprogram trycker du på knappen för att ställa in fördröjningstiden. Indikatorn tänds, timvärdet på displayen börjar blinka. Tryck på knapparna **+** och **-** för att ställa in önskat timvärde. Tryck på -knappen för att spara de inmatade ändringarna och för att gå till minutinställningen. Ställ in minutvärdet på samma sätt. Tryck inte på någon knapp på panelen i flera sekunder. Ändringarna sparas automatiskt. Om du vill återgå till timvärdesinställningen innan du sparar automatiskt trycker du på knappen igen. Efter automatisk sparning släcks -indikatorn, -indikatorn tänds och displayen återgår till indikeringen av tillagningstiden. För att se tidsfördröjningsvärdet, tryck på -knappen.

Tim- och minutvärdena ändras oberoende av varandra. När det maximala/lägsta värdet har uppnåtts startar inställningen från början / slutet av intervallet. För snabb förändring av ett värde, tryck och håll in lämplig knapp.

- i** Tidsfördröjningsfunktionen är inte tillgänglig när du använder FRY- och EXPRESS-programmen.

När funktionen tidsfördröjning är aktiv tänds indikatorn för valt program och -indikatorn, minutens nedräkningstimer visas på displayen och -indikatorn tänds (om varmhållningsfunktionen är aktiv). För att se tiden för matlagningsprogrammet, tryck på -knappen.

När funktionsarbetet är över ger enheten tre korta ljudsignaler och det valda tillagningsprogrammet startar.

- 💡** Det rekommenderas inte att använda Tidsfördröjningsfunktionen om receptet innehåller lättförärliga produkter (ägg, färskt milöt, kött, etc. etc.).

### Håll Dig Varm

Denna funktion aktiveras automatiskt i slutet av tillagningscykeln och håller maten varm vid 70-75°C i 12 timmar. När Keep Warm är aktivt tänds -knappindikatorn och -indikatorn och displayen visar direktidsantalet för körning i det här läget. Om det behövs kan varmhållningen inaktiveras genom att trycka på -knappen.

- i** Keep Warm-funktionen är inte tillgänglig när du använder YOGURT/DOUGH och EXPRESS program.

### Preliminär inaktivering av Håll dig varm

Det är inte alltid önskvärt att hålla värmen när ett tillagningsprogram är slutfört. Med tanke på detta faktum ger REDMOND RMC-PM381E elektrisk tryckkokare ett alternativ för att i rätt tid inaktivera den här funktionen när du kör huvudkokningsprogrammet. För detta ändamål, när du kör ett program trycker du på -knappen, indikatorn -locknar. Om du vill aktivera varmhållningen igen trycker du på -knappen igen (-indikatorn tänds).

- i** För användarnas bekvämlighet inaktiveras varmhållningen automatiskt utan möjlighet att aktivera den manuellt när tillagningstemperaturen är inställd under 80°C. När du kör ett program ställs temperaturen över 80°C, varmhållningen aktiveras automatiskt.

### Värma

REDMOND RMC-PM381E Elektriska tryckkokare kan användas för att värma kalla rätter.

Gör så här:

- Lägg alla produkter i skålen, montera skålen i enhetens ram.
- Stäng locket, anslut enheten till eluttaget.
- Tryck på -knappen. Indikatorn och tänds, timern börjar räkna uppvärmningstiden. När temperaturen uppnår 70°C ger enheten två korta ljudsignaler.

Enheten värmer upp skålen upp till 70-75°C och håller den varm i upp till 12 timmar. Vid behov kan återuppvärmning stoppas genom att trycka på -knappen. Indikatorn -locknar och enheten går till standby-läge (--- på displayen).

- 💡** Tack vare varmhållnings- och Uppvärmningsfunktionerna kan den elektriska tryckkokaren hålla en produkt varm i upp till 12 timmar. Det rekommenderas dock inte att lämna en maträtt varm i mer än 2-3 timmar eftersom det ibland kan leda till att smaken ändras.

### MASTERCHEF LITE Funktion

MASTERCHEF LITE-funktionen möjliggör ändring av tillagningstid och temperatur när automatiska program körs i multicooker-läget (förutom EXPRESS-programmet). Intervallet och ökningen av tillagningstiden beror på det valda programmet. Temperaturområdet är 35-180°C med en ökning på 1°C.

- i** När funktionen tidsfördröjning är aktiverad är MASTERCHEF LITE-funktionen inte tillgänglig.

- 💡** MASTERCHEF LITE-funktionen kan vara särskilt användbar när du lagar mat på komplexa recept som kräver en kombination av olika matlagningsprogram (t.ex. kåldolmar, Nötköttstroganoff, soppor och pasta till olika recept, fruktkonserver etc.).

### För att ändra tillagningstemperatur:

- När ett tillagningsprogram körs trycker du på knappen . Temperaturvärdet på displayen börjar blinka.
- Vid ytterligare temperaturförändring visas det senaste inställda värdet.
- Tryck på knapparna **+** och **-** för att ställa in önskat värde. När det maximala/lägsta värdet har uppnåtts startar inställningen från början / slutet av intervallet. För snabb förändring av ett värde, tryck och håll in lämplig knapp.
- Tryck inte på någon knapp på kontrollpanelen i flera sekunder. Ändringarna sparas automatiskt.

- i** För att skydda mot överhettning är den maximala körtiden för ett program begränsad till 2 timmar när tillagningstemperaturen är inställd över 150°C.

När du ändrar tillagningstiden samtidigt som du uppnår arbetsegenskaperna (om det tillhandahålls av fabriksinställningarna) avbryts förvärmningsprocessen. Nedräkningen av ett program som körs startar. Byte av tillagningstid påverkar inte processen med preliminär uppvärmning.

### Ändra tillagningstiden:

- När ett tillagningsprogram körs trycker du på knappen . Timvärdet på displayen börjar blinka.
- Tryck på knapparna **+** och **-** för att ställa in önskat timvärde. Tryck på -knappen för att spara de inmatade ändringarna och för att gå till minutinställningen. Ställ in minutvärdet på samma sätt. Tryck inte på någon knapp på panelen i flera sekunder. Ändringarna sparas automatiskt. Om du vill återgå till timvärdesinställningen innan du sparar automatiskt trycker du på knappen igen. Tim- och minutvärdena ändras oberoende av varandra. För att snabbt ändra ett värde, tryck och håll in önskad knapp.
- Tryck inte på någon knapp på kontrollpanelen i flera sekunder. Ändringarna sparas automatiskt.

- i** Om du ställer in tillagningstiden till 00:00 slutar programmet att köras.

### Allmän procedur för användning av automatiska program

- STOP** VIKTIGT! Vid användning av vattenkokningsanordningen (till exempel vid kokning), Ställ inte in tillagningstemperaturen över 100°C. Det kan leda till överhettning och fel på enheten. Av samma anledning, använd inte BREAD, FRY och BAKE program för att koka vatten.

- Förbered (åtgärd) de nödvändiga ingredienserna.
- Lägg ingredienserna i skålen i enlighet med matlagningsprogrammet och installera skålen i ramen. Se till att alla ingredienser, inklusive vätska, ligger under det maximala märket på skålens inre yta. Se till att skålen är korrekt inriktad och är i tät kontakt med värmelementet.
- Stäng locket och vrid det moturs mot stopp.

- ⚠ LYSTRING!** Om du lagar mat vid höga temperaturer med mycket vegetabilisk olja, lämna alltid enhetens lock öppet.
- För att laga mat i tryckkokaren, sätt ångventilen till Stängningslägena, i multicooker-läget-till Öppet läge.
  - Anslut enheten till eluttaget.
  - För att välja ett automatiskt tillagningsprogram, tryck på relevant knapp på kontrollpanelen. Det är möjligt att välja ett matlagningsprogram genom att trycka på knapparna **+** och **-**. Programmen är kopplade i kretsvis, indikatorn för valt program tänds.
  - Om det behövs, ändra standardtiden för tillagning.
  - Ändra vid behov tillagningstemperaturen (för multicookerlägesprogram) eller trycknivån (för tryckkokarlägesprogram).
  - Om det behövs ställer du in startfördröjningstiden.

**i** Egenskaperna kan ändras i vilken ordning som helst.

När du trycker på **U**-knappen på något inställningssteg startar programmet med de angivna egenskaperna.

- Tryck på knappen **U** för att starta ett tillagningsprogram. Beroende på vilket tillagningsprogram som valts startar nedräkningen efter eller efter att den nödvändiga temperaturen och trycket i skålen uppnåtts.

**i** I vissa automatiska program startar den inställda tillagningstiden först efter att enheten har nått den inställda drifttemperaturen. Till exempel, i ång- /koka-programmet startar nedräkningen först efter att vatten kokas och tillräcklig tät ånga i skålen bildas.

Medan du uppnår de inställda egenskaperna blinkar indikatorerna **U** och **U** och trycknivåskalan fylls upp. Vid användning av tryckkokarlägesprogrammen fylls trycknivåskalan upp till det inställda tryckvärdet. När arbetsegenskaperna uppnås ger enheten en hörbar signal. Indikatorn **U** slutar blinka, indikatorn **U** och trycknivåskalan släcks eller tänds kontinuerligt om programmet körs under tryck.

- Tre korta ljudsignaler meddelar att ett tillagningsprogram är klart. När programmet running/Keep Warm är över visas "End" - inskriften på displayen i flera sekunder.
- När du använder tryckkokaren läge program, efter avslutad matlagning låt enheten svalna i flera minuter. Ta sedan ångventilen till de öppna positionerna för att normalisera trycket i arbetskammaren.

**i** Tryck på **U**-knappen för att avbryta det inmatade programmet, avbryta tillagningen eller hålla dig varm.

**STOP** INTE:

- fyll skålen med produkter och vatten över det maximala märket på skålens inre yta;
- tillaga i tryckkokaren utan att tillsätta vatten eller annan vätska (min. erforderlig vätskenivå är 2 mätkoppar);
- använd tryckkokaren för att steka produkter på olja.

**📖** För att få ett högkvalitativt resultat föreslås att du använder recepten för matlagning från kokboken som är kopplad till tryck multicooker, utformad speciellt för denna modell. Relevanta recept finns också på webbplatsen [www.redmond.com.my](http://www.redmond.com.my).

### Tabell över standardinställningar

Program	Rekommendationer för användning	Standardtid	Inställningsområde/steg	Undertyck matlagning	Tidsfördröjning	Väntar på att få tillgång till driftsparametrar	Håll Dig Varm
RICE/GRAIN	Matlagning hela och krossade korn och olika rätter	0:10	1 min - 2 t / 1 min	✓	✓	✓	✓
SLOW COOK	Koka bakad mjölk, konserverat kött, för skaff, köttgelé och aladåb	1:00	1 min - 5 tim / 1 min	✓	✓		✓
SOUP	Koka olika typer av soppor och buljonger	0:20	1 min - 4 tim / 1 min	✓	✓		✓
STEW	Gör kött, fisk, grönsaker, sida och multikomponent rätter grytor	0:20	1 min - 4 tim / 1 min	✓	✓		✓

Program	Rekommendationer för användning	Standardtid	Inställningsområde/steg	Undertyck matlagning	Tidsfördröjning	Väntar på att få tillgång till driftsparametrar	Håll Dig Varm
YOGURT/DOUGH	Koka olika yoghurt, proofing deg	8:00	10 min - 12 tim / 1 min	✓			
BABY FOOD	Koka barnmat	0:10	1 min - 4 tim / 1 min	✓			✓
PORRIDGE	Koka porridge med mjölk	0:20	1 min - 4 tim / 1 min	✓			✓
STEAM/BOIL	Ångkött, fisk, grönsaker och andra livsmedel	0:10	1 min - 2 tim / 1 min	✓	✓	✓	✓
BAKE	Bakning kakor, pajer, puff, och jäst bakverk	1:00	1 min - 4 tim / 1 min	✓			✓
FRY	Stek kött, fisk, grönsaker och multikomponent måltider	0:18	1 min - 1 tim / 1 min			✓	✓
PILAF	Koka kött, fisk, fågel och grönsaker pilaff	0:20	1 min - 3 tim / 1 min	✓	✓		✓
BREAD	Gör bröd från råg och vetemjöl (inklusive degprovning)	5:00	1 min - 4 tim / 1 min	✓			✓
EXPRESS	Snabbkokt ris, fluffig vattengröt Tryck och håll <b>U</b> -knappen intryckt i flera sekunder för att starta ett program i standby-läge. <b>U</b> visas på displayen						

Automatisk avstängning efter fullfört kokande-vann

SWE

## III. MATLAGNINGSTIPS

### Rekommenderad matlagningstid för ångkokning av olika produkter

Produkt	Vikt, g / Mängd, st.	Vattenvolym, ml	Matlagningstid, min
Fläskfilé/Nötkött (tärningar 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Lamm- och fårfile (tärningar 1,5-2 cm)	500	800	40
Kycklingfile (tärningar 1,5-2 cm)	500	800	20
Köttbullar/Köttfärsbiffar	500	800	25/40
Fisk (file)	300	800	15
Fisk- och skaldjursblandning (fryst)	300	800	5
Potatis (delad i 4 klyftor)	500	800	20

Produkt	Vikt, g/ Mängd, st.	Vattenvolym, ml	Matlagningstid, min
Morötter (tärningar no 1,5-2 cm)	500	800	35
Rödbetor (delad i 4 klyftor)	500	1500	90
Grönsaker (frysta)	500	800	5
Ägg	5 st.	800	10

**i** OBS! Detta är de allmänna rekommendationer. Tillagningstiden kan skilja sig från rekommenderad på grund av matvarans kvalitet och dina smakpreferenser.

### Rekommendationer om hur man använder olika temperaturläge

Arbetstemperatur, °C	Rekommendationer	Arbetstemperatur, °C	Rekommendationer
35	Jäsning, tillagning av vinäger	110	Sterilisering
40	Tillagning av YOGURT/DOUGH	115	Tillagning av sockersyrap
45	Surdeg	120	Tillagning av rutle
50	Jäsning	125	Tillagning av stuvat kött
55	Tillagning av sötsaker	130	Tillagning av ostkaka
60	Tillagning av grönt te, tillagning av barnmat	135	Rökning, stekning av färdiga rätter för att skapa en knaprig skorpa
65	Tillagning av kött i vakuum förpackning	140	Rökning
70	Tillagning av punch	145	Tillagning av fisk och grönsaker i folje
75	Pastoriserig, tillagning av vitt te	150	Tillagning av kött i folie
80	Tillagning av glögg	155	Stekning av smördegsrätter
85	Tillagning av keso eller andra rätter som kräver en lång tillagning	160	Stekning av fågel
90	Tillagning av röd te	165	Stekning av stekar
95	Tillagning av mjölkgröt	170	Stek i smör
100	Tillagning av marängen, syltning	175	Koka kyckling nuggets
105	Tillagning av aladåb	180	Koka chips

**o** Du kan också hänvisa till receptboken som medföljer apparaten.

## IV. YTTERLIGARE FUNKTIONER

- Gör ost, keso
- Gör fondue
- Sterilisering porslin
- Pastörisera flytande livsmedel
- Barnmat värme

**o** För mer information, se receptboken eller webbplatsen: [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

## V. EXTRA TILLBEHÖR

(säljs separat)

Ytterligare tillbehör till Redmond RMC-PM381E elektrisk tryckkokare och information om innovationer finns tillgängliga via [www.redmond.company](http://www.redmond.company) och våra auktoriserade återförsäljare.

## VI. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

**⚠** LYSTRING! Innan du börjar rengöra apparaten, se till att den är urkopplad och har svalnat helt!

### Riktlinjen

- Före första användning eller för att avlägsna lukten efter tillagning ånga en halv citron i 15 minuter med hjälp av ånga / koka programmet.
- Lämna inte kokkärl med mat eller vätska inuti stängd multicooker i över 24 timmar. Förvara lagad mat i kylskåp och värm upp vid behov med hjälp av uppvärmningsfunktionen.
- Koppla ur apparaten om du inte använder den under en längre tid. Arbetskammare, inklusive värmeskiva, skål, lock, O-ring, ånga och låsventiler ska vara rena och torra.

**STOP**

Sänk inte ned apparaten i vatten eller tvätta den under rinnande vatten!

Använd inte en svamp eller vävnad med hård eller slipande yta eller slipande pastor. Använd inte kemiskt aggressiva ämnen eller andra ämnen som inte rekommenderas för rengöring som kommer i kontakt med livsmedel.

- Var försiktig när du rengör gummidelarna på elektrisk tryckkokare. Deras skada eller deformation kan leda till en olämplig drift av enheten.
- Rengör huset vid behov. Skålen, locket och O-ringen, ång- och låsventilerna måste rengöras efter varje användning. Kondensat, som ackumuleras under tillagningen, måste avlägsnas efter varje användning. Rengör det inre av kokkammaren vid behov.

### Rengör höljet, locket och O-ringen

Använd mjuk fuktig trasa eller svamp för att rengöra höljet, locket och O-ringen. För att ta bort tätningsringen, dra den försiktigt mot dig. Använd vid behov en mild tvålösning och torka ytan torr för att avlägsna tvålrester och vattenfläckar.

### För att rengöra skålen

Tvätta skålen för hand, med mjuk svamp och mild tvål eller i diskmaskin (enligt tillverkarens rekommendationer). Vid behov fyll skålen med varmt vatten, låt suga och rengöra. Torka av skålens yttre yta innan du placerar den tillbaka inuti multicookern. När multicookern används regelbundet kan skålens inre non-stick beläggning delvis eller helt ändra färg, vilket inte indikerar en defekt.

### För att rengöra löstagbara ång-och Låsventiler

1. Dra försiktigt ångventilen uppåt i lockets fördjupning.
2. Ta bort det inre locket genom att dra det mot dig.
3. Ta bort locket på lockets inre sida genom att dra det mot dig.
4. Ta bort låsventilens silikonförseglingsinsats och ta bort själva ventilen. Skölj alla delar av ång-och låsventilerna.
5. Montera ventilen i omvänd ordning för demontering. Placera låsventilens tillbaka i sitt ursprungliga läge, sätt tätningsinsatsen på den, montera ångventilens skyddsgaller till stötarna tills de är tätta. Tätt fixera ångventilen till spåret på locket på apparaten.

**⚠**

LYSTRING! För att undvika deformation av ventilens gummi, vrid inte och dra det efter borttagning, rengöring och montering. Rengör inte insidan av locket i diskmaskinen.

### För Att Avlägsna Kondensat

I denna modell ackumuleras kondensatet i specialhålan på huset runt skålen och dränerar i en speciell behållare, som ligger på baksidan av apparaten.

1. Öppna locket, ta bort skålen. Vid behov lyft upp den främre delen av den elektriska tryckkokaren, så att kondensatet helt dränerar in i behållaren.
2. Ta bort behållaren, dra den något.
3. Håll kondensatet ut. Tvätta behållaren, följ instruktionerna ovan och sätt in på plats.
4. Torka av eventuellt kondensat som finns kvar runt skålen med en torr trasa.

### Rengöring av arbetskammaren

Överensstämmelse med bruksanvisningen minimerar risken för att matpartiklar eller vätskor ansamlas inuti kokkammaren. Om kammarens insida blir smutsig, rengör den dock för att förhindra felaktig användning eller fel på enheten.



Kammarens väggar, värmeskivans yta och höljat på centralvärmesensorn (placerad i mitten av värmeskivan) kan rengöras med en fuktig (inte våt!) svamp eller trasa. Ta bort eventuella spår av tvål eller tvättmedel om du använder någon för att förhindra oönskade lukter under tillagningen. Om det finns ett främmande föremål i kaviteten runt centraltermisk sensor, ta försiktigt bort den med pinsett och försök att undvika att trycka på sensorns hölje. Rengör värmeskivan med en fuktig medelhård svamp eller syntetisk borste, om det behövs.

**i** Vid regelbunden användning av enheten kan värmeskivan helt eller delvis ändra sin färg. Detta är inte ett tecken på enhetens fel och påverkar inte dess funktion.

### Transport och Lagring

Torka alla delar av apparaten före upprepad användning eller förvaring. Förvara den monterade apparaten på en torr, ventilerad plats bort från värmeapparater och direkt solljus. Under transport och lagring, utsätt inte enheten för mekanisk stress, vilket kan leda till skador på enheten och/eller brott mot paketets integritet.

Håll apparaten borta från vatten och andra vätskor.

## VII. INNAN DU KONTAKTAR SERVICECENTRET

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Displayen visar felkoden: E*, enheten ger 6 korta ljudsignaler	Systemfel, eventuellt styrkort eller fel på värmelementet	Koppla ur apparaten och låt svalna. Stäng locket ordentligt och sätt i apparaten
Apparaten slås inte på	Nätsladden är inte ansluten till apparaten och/eller eluttaget	Se till att nätsladden är ansluten till motsvarande inlopp på apparatens hölje och till uttaget
	Vägguttaget fungerar inte korrekt	Anslut till ett korrekt fungerande vägguttag
	Strömavbrott	Kontrollera strömförsörjningen. Om det inte finns tillgängligt, kontakta lokalt elförsörjningsföretag
Skålen tar för lång tid att laga mat	Strömavbrott (strömförsörjningen är instabil/underskattad)	Se till att strömförsörjningen är stabil. Om instabila / underskattade, kontakta lokala elförsörjningsföretag
	Det finns ett främmande föremål mellan skålen och värmelementet (korn, matpartiklar, skräp etc.)	Koppla ur apparaten och låt svalna. Ta bort främmande föremål eller föremål
	Skålen är inte korrekt placerad	Placera skålen ordentligt på plats
Het ånga flyr från locket under tillagningen. Antalet program körtid startar	Värme disk är smutsig	Koppla ur apparaten och låt svalna. Ren uppvärmning disk
	Skålen är inte korrekt placerad	Placera skålen ordentligt på plats
		Locket är inte ordentligt stängt; främmande föremål under lock
Tätningringen är smutsig, deformationerad eller skadad på något sätt	Kontrollera tätningringen. Byt vid behov sätt	

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Het ånga flyr från locket under tillagningen. Räkningen av programtiden misslyckas	Tätningringen går förlorad	Kontrollera tätningringen
När enheten arbetar i tryckkokaren fortsätter ångan att gå ut ur hålet i avstängningsventilen. Räkningen av programtiden misslyckas	Avstängningsventil är smutsig	Rengör avstängningsventilen enligt Underhållsnavnitet
	Avstängningsventil eller dess tätningsgummi förloras	Kontrollera efter avstängningsventil och dess tätningsgummi

**i** I fall ett fel har inte undanröjts kontakta ett auktoriserat servicecenter.



### Miljöväntlig återvinning (återvinning av elektrisk och digital anordning)

Kasseringen av förpackningen, bruksanvisningen och själva varan skall ske i enlighet med det lokala miljöprogrammet för återvinningen. Visa omtanke om naturen: kasta inte bort sådana varor i vanliga hushållsopor.

De begagnade (gamla) apparaterna ska inte kastas bort med övriga hushållsopor, endast separat. Ägare av de begagnade apparaterna måste lämna dem i speciella mottagningspunkter eller i vissa organisationer. På detta sätt kan du bidra till programmet av bearbetning av värdefulla råvaror, och rengöring av förorenande ämnen.

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Föreskrifterna utgör ett ramverk för insamling och återvinning av använda apparater och de tillämpas inom EU.

SWE

⚠ Ennen käyttöä tätä tuotetta, lue käyttöohjeetta huolellisesti ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Oikea käyttö laitteen merkittävästi pidentää sen käyttöikää.

Tässä ohjeessa olevat turvallisuustoimenpiteet ja käyttöohjeet eivät koske kaikkia mahdollisia tilanteita, jotka voivat tapahtua laitteen käytön aikana. Laitetta käytettäessä käyttäjän on oltava järkevänä, varovaisena ja huolellisena.

## TURVALLISUUSOHJEET

- Tuottaja ei ole vastuullinen laitteen vaurioista, jotka johtuvat turvallisuus- ja käyttöohjeiden laiminlyönnistä.
- Tämä sähkölaite on keittiökone, jota voi käyttää asunnoissa, lomamökeissä ja vastaavissa tiloissa. Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi suurkeittiöissä. Laitteen käyttöä suurkeittiöissä tai vastaavissa olosuhteissa pidetään laitteen käyttönä väärin. Tässä tapauksessa valmistaja ei vastaa mahdollisista seuraamuksista.
- Laitteen teollista tai mitä tahansa käyttötarkoituksen vastaista käyttöä pidetään sen asianmukaisten käyttöehtojen rikkomisena. Näissä tapauksissa valmistaja ei kannu vastuuta mahdollisista seuraamuksista.
- Ennen laitteen käyttöönottoa ja sähköverkkoon kytkemistä tarkista, onko sen jännite sama kuin laitteen syöttövirran nimellisjännite (kts. tekniset tiedot tai valmistajan tuotelaatta).
- Käytä jatkojohtoa, joka vastaa laitteen käyttötehoa, parametreiden epäsuhtaisuus voi johtaa oikosulkuun tai kaapelin syttymiseen.
- Kytke laite vain maadoitettuihin pistorasioihin – tämä on välttämätön suojeluvaatimus sähköiskujen välttämiseksi. Mikäli käytät jatkojohtoa, varmista, että se on myös maadoitettu.
- **STOP** **HUOMIO!** Laite kuumenee käytettäessä. Laitteen runko, kulho ja metalliset osat kuumenevat myös. Käytä patakintaita. Älä kumarru laitteen päälle kannta avattaessa välttääksesi itseään polttamista kuumalla höyryllä.
- Kytke laite irti sähköverkosta käytön jälkeen sekä ennen puhdistamista tai siirtämistä. Vedä sähköjohto pistorasiasta pois kuivin käsin pitäen kiinni pistotulpasta eikä johdosta.

- Älä vedä virtajohtoa oviaukkojen läpi tai kuumien laitteiden läheltä. Virtajohtoa ei saa sotkea eikä taivuttaa, virtajohto ei saa olla kosketuksessa terävien esineiden, huonekalujen kulmien ja reunojen kanssa.

**STOP** **MUISTA!** Virtajohdon satunnainen vahingoittaminen voi johtaa sähköiskuihin sekä vaurioihin, jotka eivät vastaa takuuehtoja. Vaurioitunut virtajohto vaatii pikaista vaihtamista huoltokeskuksessa.

- Laitetta ei saa asettaa pehmeälle pinnalle. Älä peitä laitetta käytön aikana, se voi johtaa laitteen ylikuumenemiseen ja vahingoittumiseen.
- Laitteen käyttö ulkoilmassa on kiellettyä – laitteen sisään päässyt kosteus tai joutuneet ulkopuoliset esineet voivat aiheuttaa vakavia vaurioita.
- Irrota aina laite ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta. Siivouksessa on noudatettava puhdistusohjeita ja Yleisiä huolto-ohjeita.
- Aina pitää steam-julkaisu venttiili, paineensäätöventtiili, O-rengas sisällä kansi säiliöön kondenssiveden keräämistä varten puhdas ja huollettavissa ehtoja. Älä kytke laitetta, jos on olemassa vahingoista, lohkot, muodonmuutokset venttiilit, sisempi kansi ja O-rengas tai jos säiliöön kondenssiveden keräämistä varten on täynnä. Kun korvaat O-Ringin yksin, Käytä laitteen toimitussarjaan sisällytettyä vara-O-rengasta.
- Ruoanvalmistuksessa paineen alaisena on varmistettava, että kulho on täytetty vedellä tai muulla nesteellä, jonka tilavuus on vähintään yksi viidesosa kulhosta.

**STOP** **Älä paista ja paista korkeassa paineessa!**

- Höyrynpistoventtiilin tukkeutumisen välttämiseksi astia täytetään tuotteilla ja vedellä, joiden määrä on enintään 4/5 astian tilavuudesta. Keitettäessä tuotteita, jotka voivat turvota kuumassa vedessä tai tuottaa vaahtoa – enintään 3/5 maljan tilavuudesta.

**STOP** **Älä käynnistä keitto-ohjelmaa korkeassa paineessa, jos laitteen kansi ei ole täysin lukossa!**

- Höyryvapautusventtiilin avaamisen aikana tai sen jälkeen on mahdollista saada aikaan voimakas pystysuuntainen kuumahöyryvirtaus. Älä nojaa kannen yli ja pidä käsiä poissa venttiilin aukoista sen avautuessa.
- Kun työkammion paine kasvaa, kannen lukitusjärjestelmä aktivoituu automaattisesti. Älä avaa laitteen kantta normalisoimatta ensin työkammion painetta.
- Kun neste ja soseuttaa ruokia ovat kypsiä, anna laitteen jäähtyä 5-10 minuuttia ennen vapautaa paine välttämiseksi paeta kuuma neste kautta höyry-release-venttiili.
- Avaa laitteen kansi vain asennetulla muovikahvalla. Nosta laite vain käyttämällä erityistä kahvat sijoitettu rungon sivuille ja vain silloin, kun virtalähde on pois päältä.

STOP

*Laitetta ei saa upottaa veteen tai asettaa se vesisuihkun alle!*

- 8-vuotiaat ja vanhemmat lapset sekä fyysisesti, toiminnallisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ihmiset tai henkilöt, joilla ei ole riittävä kokemusta tai tietoa voivat käyttää laitetta ainoastaan valvonnassa ja/tai silloin, jos he ovat saaneet ohjausta laitteen turvallisuudesta käytöstä ja jos he tajuavat vaarat, jotka liittyvät laitteen käyttöön. Lapset eivät saa leikkiä laitteen kanssa. Säilytä laite ja virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta. Lapset eivät saa puhdistaa eikä käyttää laitetta ilman aikuisten valvontaa.
- Pakkausmateriaalit (muovi, vaahtomuovi tms) voivat olla vaarallista lapsille. Tukehtumisvaara! Säilytä pakkausmateriaalit pieniltä lapsilta ulottumattomissa olevassa paikassa.
- Laitteen itsenäinen korjaus tai sen rakenteen muutokset ovat kiellettyjä. Ainoastaan auktorisoidun huoltoliikkeen asiantuntijat saavat korjata laitteita. Kokemattomien henkilöiden suorittamat korjaukset voivat johtaa laitehäiriöön, tapaturmaan tai omaisuuden vaurioittamiseen.

STOP

**HUOMIO!** Viallisen laitteen käyttö on kiellettyä.

### Tekniset Eritelmät

Malli.....	RMC-PM381E
Teho.....	900 W
Jännite.....	220-240 V, 50/60 Hz
Sähköturvallisuusluokka.....	I
Kulhokapasiteetti.....	5 L
kulhollinen päällyste.....	muu kuin keppi
Näytä.....	LED
Höyryventtiilin.....	irrotettava
Kannen.....	irrotettava
Mitat.....	290 × 330 × 300 mm
Nettopaino.....	4,7 kg
Turvajärjestelmä.....	4 turvaominaisuudet:
• höyrypoistiventtiili	
• sulkuventtiili	
• lämpösulake	
• ylipaineanturi	

### Automaattiset ohjelmat

#### Painekeitin-tilassa:

RICE/GRAIN (RIISI / VILJA)
SLOW COOK (HIDAS KOKKI)
SOUP (KEITTO)
STEW (MUHENNOS)
PILAF
STEAM/BOIL (HÖYRY / PAISE)

#### Monikoksaimita:

YOGURT/DOUGH (JOGURTTI / TAIKUNA)
BAKE (LEIPOMINEN)
FRY (PAISTUMINEN)
BABY FOOD (VAUVANRUOKA)
PORRIDGE (PUURO)
BREAD (LEIPÄ)
EXPRESS (PIKAJUNA)

### Funktiot

MASTERCHEF LITE (keittoämpötilan ja-ajan muuttaminen keittämisen aikana).....	kyllä
Automaattinen lämmitys.....	enintään 12 tuntia
Automaattilämmityksen kytkeminen pois päältä etukäteen.....	kyllä
Lämmitetään uudelleen.....	enintään 12 tuntia
Viive.....	enintään 24 tunnin
Äänimerkit pois käytöstä.....	kyllä
Ohjauspaneelin lukitus.....	kyllä

### Pakkaus Järjestely

Painekeitin.....	1 kpl.
Kulho teflonpinnoitteella.....	1 kpl.
Höyryävä Säiliö.....	1 kpl.
Seiso.....	1 kpl.
Mittalasi.....	1 kpl.
Melo sekoittamista varten.....	1 kpl.
Lusikka tarjoilua varten.....	1 kpl.
Keittokirja.....	1 kpl.
Virtajohto.....	1 kpl.
Käyttöohje.....	1 kpl.
Palvelukirja.....	1 kpl.

Mukaisesti politiikan jatkuva parantaminen, valmistaja pidättää oikeuden tehdä muutoksia suunnitella, pakkaus-järjestely, tai tekniset tiedot tuotteen ilman ennakkoilmoitusta. Eritelmässä sallitaan ±10 prosentin virhe.

**Laitteen kokoonpano (A1, s. 3)**

- |                                |                            |
|--------------------------------|----------------------------|
| 1. Kansi                       | 11. Asuminen               |
| 2. Kanskikahva                 | 12. Kondenssiveden kerääjä |
| 3. Kantokahva                  | 13. Sekoitus               |
| 4. Irrotettava höyryventtiili  | 14. Tarjoilulusikka        |
| 5. Sulkuventtiili              | 15. Mittalasi              |
| 6. Höyryventtiilin turvakorkki | 16. Höyrysäiliö            |
| 7. Sulkuventtiili kumi         | 17. Virtajohto             |
| 8. Tiivistysrennas             | 18. Seiso                  |
| 9. Kulho teflonpinnoitteella   | 19. Irrotettava sisäkansi  |
| 10. Ohjauspaneeli näyttöineen  |                            |

**Ohjauspaneeli (A2, s. 4)**

- Näyttö
- Automaattiset keitto-ohjelmapainikkeet
- painike – arvon alentamiseksi, käänteinen kytkin keitto-ohjelmien välillä
- + painike – arvon nostamiseksi, suora kytkin keitto-ohjelmien välillä
- ⏸ painike – paineen säätäminen painekeittimissä
- 🔌 painike – siirrytään lämpötilan säätötilaan
- 🔲 painike – otta käyttöön/poista käytöstä Lämmitä toiminto; keskeyttää ruoanlaitto-ohjelman käyttö, poista aiemmat asetukset
- 🕒 painike – siirrytään keittoajan säätötilaan
- 🕒 painike – siirrytään aikaviiveen säätötilaan
- 🕒 painike – säätötilan käyttöön ottamiseksi, jotta lämpö pysyy lämpimänä

**Näyttö (A3, s. 5)**

- Automaattinen lämmitys / Uudelleenlämmitystilan osoitin
- Keittotilan / keittoajan säätötilan indikaattori
- Aikaviive-tilan osoitin
- Pääkansi lukittu indikaattori
- Vaimennetut Äänimerkit
- Aika / lämpötila-arvindikaattori
- Paineenilmaisain
- Odotetaan pääsyä toimintaparametreihin indikaattori / painetason indikaattori

**I. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ**

Ota varovasti painekeitin pois pakkauksesta. Hävitä kaikki pakkausmateriaalit.

**⚠** Säilytä kaikki varoituksetiketit, myös koteloissa oleva sarjanumerotunniste. Sarjanumeron puuttuminen vie takuueden. Kun kuljetus tai varastointi alhaisissa lämpötiloissa anna laitteen jäädä huoneenlämmössä vähintään 2 tuntia ennen käyttöä. Pyyhi laitteen kotelo pehmeällä, kostealla kankaalla. Huuhtelee sisempi kulho lämpimällä saippuavedellä ja kuivaa huolellisesti. Ilmoita ensimmäisen käytön haju on normaali, eikä se viittaa toimintahäiriöön. Tällöin laite puhdistetaan "Puhdistuksen ja huollon" jälkeen.

Aseta laite kovalle, jopa, vaakasuoralle alustalle niin, että höyry venttiili ei kosketuksissa taustakuva, koriste päällysteet, elektronisia laitteita tai muita esineitä tai materiaaleja jotka voivat vahingoittaa korkeaa kosteutta tai lämpötilaa. Varmista ennen käyttöä, että monisirun ulko- tai sisäpuolella ei ole siruja tai muita vikoja. Kulhoon ja lämmityselementin välissä ei pitäisi olla mitään.

**STOP** HUOMIO! Älä nosta laitetta kahvasta avatakseksi kannen.

Laitetta ei saa kytkeä päälle ilman kulhoa tai tyhjää kulhoa. Jos keitto-ohjelma käynnistetään vahingossa, se voi aiheuttaa kriittistä ylikuumenemista tai puristuksenestopinnoitteen vaurioitumista. Ennen paistamista, kaada hieman kasvis-tai auringonkukkaöljyä.

**II. TOIMINTA**

**Kansi Lukitus**

Kun lukitus, laitteen kansi on tiukasti suljettu ja sinetöity runkoon, joka mahdollistaa kehittää korkean paineen alla työskentely jaost.

Kun kamion sisäinen paine on ilmakehän paineen yläpuolella, kansi lukitaan automaattisesti. Jos kansi ei avaudu vapaasti kypsytämisen jälkeen, työkamion sisäinen paine on edelleen liian korkea. Anna laitteen jäähtyä useita minuutteja, aseta höyry vapauttaa venttiilin auki-asentoon normalisoimaan paine kulhoon.

**STOP** HUOMIO! Laite lämpenee toiminnan aikana! Metalliosiin ei saa koskea keittämisen aikana eikä sen jälkeen. Ennen laitteen siirtämistä on varmistettava, että laite jäähtyy kokonaan. Siirrä laitetta, joka pitää sitä kehyksen vieressä

**Turvajärjestelmä**

REDMOND RMC-PM381E painekeitin on varustettu monitasoisella turvajärjestelmällä. Jos lämpötila ja/tai paine kammiassa ylittää sallitut rajat, järjestelmä normalisoi nämä ominaisuudet automaattisesti keskeytyksettä ruoanlaitto prosessi. Jos tämä ei tapahdu tietyin ajan, toiminta sähkö-painekeitin on pysähtynyt, ja laite antaa 6 lyhyt äänimerkki.

Jos keskeytys ruoanlaitto vuonna painekeitin-tila painamalla **🔲** painiketta (tai de-energisöiva laitetta, kun käynnissä ohjelma), anna laitteen jäähtyä useita minuutteja, aseta höyry vapauttaa venttiilin Auki-asentoon normalisoimaan paine kulhoon. Kun työkamion paine on normalisoitunut, avaa laitteen kansi

**Äänimerkit Pois Käytöstä**

Se on mahdollista ottaa käyttöön/poistaa äänimerkit tahansa toimintatilassa laite (lukuun ottamatta asetus ohjelma ennen aloittoa). Tätä varten paina ja pidä **🕒** - painiketta useita sekunteja. Jos Äänimerkit ovat pois päältä, näyttö syytty **✖** - merkivalolla.

**Ohjauspaneelin Lukitus**

Lisäturvallisuuden varmistamiseksi laitteen ohjauspaneelissa on lukitustoiminto, joka estää painikkeiden tahattoman painamisen.

Jotta ohjauspaneelin lukitus voidaan ottaa käyttöön tai poistaa käytöstä missä tahansa toimintatilassa (lukuun ottamatta ohjelman asettamista ennen käynnistystä), paina **🕒**-painiketta ja pidä sitä painettaessa **🕒** - painiketta, pidä molempia painikkeita useita sekunteja. Laite antaa pitkän äänimerkin. Kun paneeli on lukittu, näyttöön syytty **🔒** osoitin.

**Kokkausejan Asettaminen**

REDMOND RMC-PM381E painekeitin on varustettu mahdollisuus asettaa paistoaika kunkin ohjelman manuaalisesti, lukuun ottamatta EXPRESS-ohjelma. Muutoslisäykset ja asetusajan mahdollinen vaihteluväli riippuvat valitusta keitto-ohjelmasta. Automaatiohjelman valinnan jälkeen paina **🕒** -painiketta keittoajan asettamiseksi. Näytön tuntiarvo alkaa räpäyttää silmiään. Paina **+** ja **—** painikkeita halutun tunnin arvon asettamiseksi. Paina **🕒** -painiketta tallentaaksesi annetut muutokset ja siirtyäksesi minuuttiarvoasetukseen. Aseta minuutin arvo samalla tavalla.

Älä paina mitään painiketta paneelissa moneen sekuntiin. Muutokset tallennetaan automaattisesti. Ennen automaattista tallennusta palaa tunnin arvoon painamalla **🕒** -painiketta uudelleen.

Tunnit ja minuutit muuttuvat toisistaan riippumatta. Vaihda arvoa nopeasti painamalla ja pitämällä haluttua painiketta.

**Keittolämpötila Asettaminen**

Kun käytät multicooker tilan ohjelmat (lukuun ottamatta EXPRESS-ohjelma), on mahdollista muuttaa ruoanlaitto lämpötila manuaalisesti välillä 35 180°C, jossa on lisäystä 1°C. Automaatiohjelman valinnan jälkeen paina **🔌** -painiketta keittolämpötilan asettamiseksi. Näytön oletuslämpötila alkaa räpäyttää silmää.

Paina **+** ja **—** painikkeita halutun arvon valitsemiseksi. Kun suurin/pienin arvo on saavutettu, asetus alkaa alusta/loppuun valikoima. Jos arvo muuttuu nopeasti, Paina ja pidä asianmukaista painiketta.

Älä paina mitään painiketta paneelissa moneen sekuntiin. Muutokset tallennetaan automaattisesti. Näytöllä ilmoitetaan valmistusaika.

**i** Suojaamaan ylikuumenemiselta, maksimi käyttäntä ohjelma on rajoitettu 2 tuntia, kun ruoanlaitto lämpötila on yli 150°C.

## Painetason Asettaminen

Painekeittimillä painetasoa on mahdollista muuttaa manuaalisesti. Paina -painiketta siirtyäksesi paineasetukseen. Näytön -osoitin- ja painetason asteikko alkaa räpäyttää silmiään. Säädä painetta painikkeilla ja Painetason asteikon merkkien määrä muuttuu symmetrisesti. Kun suurin/pienin arvo on saavutettu, asetukset alkaa alusta/loppuun vaiikoima. Jos arvo muuttuu nopeasti, Paina ja pidä asianmukaista painiketta.

Älä paina mitään painiketta paneelissa moneen sekuntiin. Muutokset tallennetaan automaattisesti. Näyttö palaa kypsymysajan arvoon, painemittarit lakkaavat vilkkumasta.

Kun automaattinen ohjelma käynnistyy, paine-ilmalain vilkkuu, kunnes laite saavuttaa asennettu toimimasta ominaisuudet. Painetason asteikko täytetään asteittain asetettuun arvoon saakka. Kun saavuttaa työ-ominaisuudet, sekä indikaattoreiden edelleen valoa ennen loppua ruoanlaitto prosessi.

## Aikaviivetoiminto

Aikaviive-funktio mahdollistaa sen ajan asettamisen, jonka jälkeen keitto-ohjelma alkaa. Aika voidaan asettaa 1 minuutin ja 24 tunnin välille yhden minuutin välein.

Automaattisen keitto-ohjelman valinnan jälkeen paina -painiketta asettaaksesi viiveen. -osoitin syttyy, näytön tuntiarvo alkaa räpäyttää. Paina -painikkeita halutun tunnin arvon asettamiseksi. Paina -painiketta tallentaaksesi annetut muutokset ja siirtyäksesi minuuttiarvoasetukseen. Aseta minuutin arvo samalla tavalla. Älä paina mitään painiketta paneelissa moneen sekuntiin. Muutokset tallennetaan automaattisesti. Ennen automaattista tallennusta palaa tunnin arvo painamalla -painiketta uudelleen. Automaattisen tallennuksen jälkeen -indikaattori sammuu, -osoitin syttyy ja näyttö palaa kypsymysajan osoittamiseen. Nähdäksesi viivearvon paina -painiketta. Tunnit ja minuutit muuttuvat toisistaan riippumatta. Kun suurin/pienin arvo on saavutettu, asetukset alkaa alusta/loppuun vaiikoima. Jos arvo muuttuu nopeasti, Paina ja pidä asianmukaista painiketta.

Aikaviive-toimintoa ei ole saatavilla FRY- ja EXPRESS-ohjelmia käytettäessä.

Kun viiveaika toiminto on käytössä, merkkivalo ja valitun ohjelman ja -merkkivalo syttyy, minuutin ajastin näkyy näytössä ja -merkkivalo syttyy (jos Keep Warm (Pidä Lämpimänä)-toiminto on käytössä). Kokkausohjelman kellonajan nähdäksesi paina -painiketta.

Kun toiminto työ on ohi, laite antaa kolme lyhyt äänimerkki ja valittu ruoanlaitto-ohjelma käynnistyy.

Aikaviivetoiminnon käyttöä ei suositella, jos resepti sisältää herkästi pilaantuvia tuotteita (munia, uoretta mietoa, lihaa, juustoa jne.).

## Keep Warm

Tämä toiminto on aktivoitu automaattisesti, lopussa ruoanlaitto sykli ja pitää ruoan lämpimänä 70-75°C 12 tuntia. Kun Pidää Lämpimänä on aktiivinen, -painiketta merkkivalo ja -merkkivalo syttyy ja näyttö näyttää suoraa aikaa käynnissä tässä tilassa.

Lämmitys voidaan tarvittaessa katkaista pois päältä painamalla -painiketta.

Keep Warm toiminto ei ole käytettävissä YOGURT/DOUGH ja EXPRESS ohjelmoida.

## Poista Keep Warm käytöstä etukäteen

Lämpenemisen mahdollistaminen keitto-ohjelman päätyttyä ei ole aina toivottavaa. Ottaen huomioon tämä tosiasia, REDMOND RMC-PM381E painekeitin tarjoaa mahdollisuuden ajoissa poistaa toiminnon käytöstä, kun käynnissä on tärkein ruoanlaitto-ohjelma. Tätä tarkoitusta varten -painikkeen painamisen aikana -osoitin kytketty pois päältä. Lämmitä säiliötä uudelleen painamalla -painiketta ( -osoitinvalot ylös).

Käyttäjien mukovunta, pitää lämpimänä automaattisesti pois käytöstä ilman, että vaihtoehto mahdollistaa sen manuaalisesti, kun ruoanlaitto lämpötila on alle 80°C. Kun käynnissä ohjelma, lämpötila on asetettu yli 80°C, Pidä Lämpimänä avulla automaattisesti.

## Lämmitä uudelleen

REDMOND RMC-PM381E painekeitin voidaan käyttää kylmien astioiden lämmittämiseen.

Edetkää seuraavasti:

1. Laita kaikki tuotteet kulhoon, asenna kulho laitteen kehyyseen.
2. Sulje kansi ja yhdistä laite sähkökuokoon.
3. Paina -painike ja -osoitinvalto syttyvät, ajastin alkaa laskea lämmitysaiikaa. Kun lämpötila saavuttaa 70°C: n, laite antaa kaksi lyhyttä äänimerkkiä.

Laite lämmittää astian 70-75°C: seen ja pitää sen kuunna 12 tuntia. Tarvittaessa uudelleen lämmittäminen voidaan lopettaa painamalla -painiketta. -osoitin sammuu ja laite siirtyy valmiustilaan (---näytöllä).

Lämmitys- ja Lämmitystoimintojen ansiosta-Sähköpaine pitää tuotteen kuunna jopa 12 tuntia. Ei kuitenkaan suositella, että antenni jätetään kuunaksi yli 2-3 tuntiin, koska se voi joskus muuttaa sen makua.

## MASTERCHEF LITE-funktio

MASTERCHEF LITE-funktio mahdollistaa automaattisten ohjelmien kypsymysajan ja lämpötilan muutoksen monitoimisen lieden tilassa (lukuun ottamatta EXPRESS). Kokkausajan vaihteluväli ja lisäys riippuvat valitusta ohjelmasta. Lämpötila-alue on 35-180°C, ja sen lisäysarvo on 1°C.

Kun aikaviivetoiminto on käytössä, MASTERCHEF LITE-funktioita ei ole saatavilla.

MASTERCHEF LITE-toiminto voi olla erityisen hyödyllinen, kun ruoanlaitto, kun monimutkaisia reseptejä, jotka vaativat yhdistelmä erilaisia ruoanlaitto-ohjelmia (esim. täytetyt kaali, Stroganoff, keittoja ja pastaa eri reseptejä, hilloja, jne.).

## Keitto-ohjelman muuttaminen:

1. Kun kokkiohjelma käynnistyy, paina -painiketta. Näytön lämpötila alkaa räpäyttää silmiään.
2. Paina -painiketta halutun tunnin arvon valitsemiseksi. Kun suurin/pienin arvo on saavutettu, asetukset alkaa alusta/loppuun vaiikoima. Jos arvo muuttuu nopeasti, paina ja pidä asianmukaista painiketta.
3. Älä paina mitään painiketta ohjauspaneelissa moneen sekuntiin. Muutokset tallennetaan automaattisesti.
4. Suojaamaan ylikuumenemiselta, maksimi käyttöaika ohjelma on rajoitettu 2 tuntia, kun ruoanlaitto lämpötila on yli 150°C.
5. Kun keittoaika muutetaan ja työominaisuudet saavutetaan (jos tehdasasetukset antavat sen), esilämmitysprosessi keskeytyy. Ohjelman lähtölaskenta alkaa. Kypsymysajan muuttaminen ei vaikuta esilämmitysprosessiin.

## Ruoanlaittoajan vaihtaminen:

1. Kun kokkiohjelma käynnistyy, paina -painiketta. Näytön tuntiarvo alkaa räpäyttää silmiään.
2. Paina -painikkeita halutun tunnin arvon asettamiseksi. Paina -painiketta tallentaaksesi annetut muutokset ja siirtyäksesi minuuttiarvoasetukseen. Aseta minuutin arvo samalla tavalla. Älä paina mitään painiketta paneelissa moneen sekuntiin. Muutokset tallennetaan automaattisesti. Ennen automaattista tallennusta palaa tunnin arvoon painamalla -painiketta uudelleen. Tunnit ja minuutit muuttuvat toisistaan riippumatta. Vaihda arvoa nopeasti painamalla ja pitämällä haluttua painiketta.
3. Älä paina mitään painiketta ohjauspaneelissa moneen sekuntiin. Muutokset tallennetaan automaattisesti.
4. Jos laitot ruoanlaittoajan kello 00:00, ohjelma lakkaa toimimasta.

## Automaattisten keitto-ohjelmien käytön yleinen menettely

TÄRKEÄÄ! Kun käyttää kiehuva vettä laitteen (esimerkiksi, kun kiehuva tuote), ÄLÄ aseta ruoanlaitto lämpötila on yli 100°C. Se voi aiheuttaa ylikuumenemisen ja epäonnistumisen laitteen. Samasta syystä, älä käytä BREAD, FRY ja BAKE veden keittämiseen.

1. Valmistetaan (toimenpide) tarvittavat ainesosat.
2. Laita ainesosat kulhoon keitto-ohjelman mukaisesti ja asenna kulho kehyyseen. Varmista, että kaikki ainesosat, myös nestemäiset, ovat kulhon sisäpinnan suurimman merkin alapuolella. Varmista, että astia on kunnolla linjassa ja että se on tiiviisti kosketuksissa lämmityselementtiin.
3. Sulje laitteen kansi ja käännä sitä vastapäivään pysäytystä vastaan.
4. HUOMIO! Jos kokkaat korkeassa lämpötilassa kasviöljyn kanssa, jätä laitteen kansi aina auki.
5. Kytke laite sähkövirtaan.
6. Automaattisen keitto-ohjelman valitsemiseksi painetaan asiaankuuluvaa painiketta ohjauspaneelissa. Keitto-ohjelma voidaan valita painamalla painikkeita ja . Ohjelmat ovat vymyrän sisällä, ja valittujen ohjelmien osoitin palaa.
7. Tarvittaessa muutetaan oletusaikaa.
8. Jos tarpeen, vaihda ruoanlaitto lämpötila (varten multicooker tilan ohjelmia) tai paine (paine-liesi tilan ohjelmia).
9. Tarvittaessa asetetaan viivästysaika.



Ominaisuuksia voidaan muuttaa missä tahansa järjestyksessä.

Painettaessa -painiketta missä tahansa asetusvaiheessa ohjelmaa, jossa on annetut ominaisuudet, alkaa.

10. Paina -painiketta käynnistääksesi keitto-ohjelman. Riippuen valitusta keitto-ohjelmasta, lähtölaskenta alkaa kulhon tarvittavan lämpötilan ja paineen saavuttamisen jälkeen tai sen jälkeen.



Joissakin automaattinen ohjelma, asettaa ruoanlaitto ajan laskenta alkaa vasta kun laite on saavuttanut asetetun toiminta lämpötila. Esimerkiksi STEAM / BOIL ohjelma lähtölaskenta alkaa vasta, kun vesi on keitetty ja kulhossa muodostuu riittävästi tiheää höyryä.

Asetettuihin ominaisuuksiin saavuttaessa ja asoittimet räpsyvät, ja painetaso asteikko täytetään. Paineentasoasteikko käytettäessä paineentasoasteikko täytetään asetettuun paineeseen. Kun käyttöominaisuudet on saavutettu, laite antaa äänimerkin. N -merkkivalo lakkaa vilkkumasta, -merkkivalo ja painetaso mittakaavassa räjähtää tai syyty jatkuvasti, jos ohjelma toimii paineen alla.

11. Kolme lyhyttä äänimerkkiä ilmoittaa, että ruokaohjelma on valmis. Kun ohjelma on käynnissä / Keep Warm, "End" – kirjoitus näkyy näytöllä useita sekunteja.

12. Kun painekeitintilaohjelmaa käytetään, laitteen annetaan jäähtyä usean minuutin ajan. Sitten höyryventtiili avataan ja paine normalisoidaan.



Paina -painiketta keskeyttääksesi ohjelman, keskeyttääksesi keittoprosessin tai pysy lämpimänä.



ÄLÄ:

- täytetään kulho tuotteilla ja vedellä kulhon sisäpinnan suurimman merkin päälle;
- keittää painelämmittimessä ilman, että siihen lisätään vettä tai muuta nestettä (min. nestetaso on 2 mittalasia);
- käytä painekeitintä paistaa tuotteita öljyssä.



Saadakseen laadukkaita tulos, sinun on suositeltavaa käyttää reseptejä ruoanlaitto keittokirja kiinnitetty paine multicooker, joka on suunniteltu erityisesti tätä mallia varten. Sopivia reseptejä on myös sivustolla [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

Oletusasetukset

Ohjelmoida	Käyttöä koskevat suositukset	Oletusaika	Säästälue / lisäyset	Paineenalainen keittäminen	Aikavive	Odotetaan pääsyä toimintapainereihin	Keep Warm
RICE/GRAIN	Keittämällä kokonaisia ja murskattuja jyvii ja erilaisia sivutuotteita	0:10	1 min - 2 tun / 1 min	✓	✓	✓	✓
SLOW COOK	Paisettu maito, säilykeliha, etuhammas, liha-hyytelö ja aspi	1:00	1 min - 5 tun / 1 min	✓	✓	✓	✓
SOUP	Keittää erityyppisiä keittoja ja liemiä	0:20	1 min - 4 tun / 1 min	✓	✓	✓	✓
STEW	Tee liha -, kala -, kasvis -, sivu- ja tahnat monikomponenteista	0:20	1 min - 4 tun / 1 min	✓	✓	✓	✓
YOGURT/DOUGH	Keittää eri jogurteja, oikaista taikinaa	8:00	10 min - 12 tun / 1 min		✓		
BABY FOOD	Kokkaa vauvanruokaa	0:10	1 min - 4 tun / 1 min		✓		✓
PORRIDGE	Paista peltopyy maidolla	0:20	1 min - 4 tun / 1 min		✓		✓

Ohjelmoida	Käyttöä koskevat suositukset	Oletusaika	Säästälue / lisäyset	Paineenalainen keittäminen	Aikavive	Odotetaan pääsyä toimintapainereihin	Keep Warm
STEAM/BOIL	Höyryliha, kala, vihannekset ja muut elintarvikkeet	0:10	1 min - 2 tun / 1 min	✓	✓	✓	✓
BAKE	Leivonnaiset, piiraat, puffit ja hiivataikina	1:00	1 min - 4 tun / 1 min		✓		✓
FRY	Paisto ; kala -, vihanne- ja monikomponentti-jauho	0:18	1 min - 1 tun / 1 min			✓	✓
PILAF	Kokin liha, kala, siipikarja ja kasvispilafit	0:20	1 min - 3 tun / 1 min	✓	✓		✓
BREAD	Tee leipä rukiista ja vehnäjauhoista (myös taikinan kestoaihe)	3:00	1 min - 4 tun / 1 min		✓		✓
EXPRESS	Pikariisi, pörröinen puuro. Paina ja pid -painiketta useita sekunteja käynnistääksesi ohjelman valmistilassa. Näytä näyttöllä						

Automatisk avstänging efter fullort kokande vinn

III. RUOANLAITTO NEUVOA

Erialaisten ruoka-aineiden suositeltavat höyrytysajat

Ruoka-aine	Paino, g / Määrä, kpl	Veden määrä, ml	Valmistusaika, min
Sian-/naudanfilee (kuutioina 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Lampaanfilee (kuutioina 1,5-2 cm)	500	800	40
Kanfilee (kuutioina 1,5-2 cm)	500	800	20
Lihapullat / kotileetit	500	800	25/40
Kala (filee)	300	800	15
Äyriäiset (tuoreena pakastetut)	300	800	5
Peruna (leikattu 4 osaan)	500	800	20
Porkkana (kuutioina 1,5-2 cm)	500	800	35
Punajuurii (leikattu 4 osaan)	500	1500	90
Vihannekset (tuoreena pakastetut)	500	800	5
Kananmuna	5 Kpl.	800	10



On muistettavaa, että nämä ovat yleisiä suosituksia. Aika voi poiketa suositusarvoista, sekä mausta.

## Lämpötilanmuotojen käyttöjen suositukset

Käyttölämpötila, °C	Käyttösuositukset	Käyttölämpötila, °C	Käyttösuositukset
35	Taikinanvalmistus, etikan keittäminen	110	Sterilointi
40	Jogurtin valmistus	115	Sokeriliemen valmistus
45	Hapatus	120	Eisbeinin valmistus
50	Fermentaatio	125	Muhennoksen valmistus
55	Mehevän valmistus	130	Laatikon valmistus
60	Vihreä teetä, vauvanruokaa valmistus	135	Valmisteluiden astioiden
65	Tyhjiöpakatuksen lihan valmistus	140	Kuumaa
70	Boolin valmistus	145	Kalan ja vihanneksien paistaminen folioon
75	Pastorointi, valkoista teetä valmistus	150	Lihan paistaminen folioon
80	Glögin valmistus	155	Hiivataikinasta tuotteiden paistaminen
85	Rahkan tai astiallisten, jotka vaativat pitkän kypsennyssajan valmistus	160	Linnunlihan paistaminen
90	Punaisen teen valmistus	165	Pihven paistaminen
95	Maitopuuroiden valmistus	170	Paistetaan voissa
100	Marenin ja hillon valmistus	175	Kananugettien keittämiseen
105	Hyytelön valmistus	180	Paistamaan ranskalaisia

 Voit myös viitata laitteen mukana toimitettuun reseptikirjaan.

## IV. LISÄOMINAISUUDET

- Tee juustoa, raejuustoa
- Tee fonduetta
- Steriloimaan pöytäesineet
- Pasteurize liquid foods
- Vauvanruokien lämmitys


 Lisätietoja on ohjekirjassa tai sivustolla osoitteessa [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

## V. LISÄVARUSTEET

(myydään erikseen)

Lisävarusteita varten REDMOND RMC-PM381E painekeitin ja tietoa innovaatioiden ovat saatavilla [www.redmond.company](http://www.redmond.company) ja meidän valtuutettujen jälleenmyyjien.

## VI. PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

 **HUOMIO!** Ennen kuin aloitat laitteen puhdistamisen, varmista, että se on kytketty irti ja että se on täysin jäähtynyt!

### Yleiset Suuntaviivat

- Ennen ensimmäistä käyttöä tai hajun poistamiseksi höyryn puolikaaista sitruunasta 15 minuutin ajan STEAM/BOIL-ohjelmaa käyttäen.
- Älä jätä keittokulhoa ruokien tai nesteiden kanssa suljettuun monikookeriin yli 24 tuntia. Säilytä kypsennetyt elintarvikkeet jääkaapissa ja lämmitä tarvittaessa uudelleen lämmitystoiminnon avulla.

STOP

- Irrota laite, jos et käytä sitä pitkään aikaan. Työkammion, mukaan lukien kuumennuslevy, kulho, kansi, o-rengas, höyry- ja lukkoventtiilit, on oltava puhtas ja kuiva.

*Älä upota laitetta veteen äläkä pese sitä juoksevan veden alla!*

*Älä käytä tynnyä tai kudosta, jossa on kova tai hankaava pinta tai hankauspasta. Älä käytä kemiallisesti aggressiivisia aineita tai muita aineita, joita ei suositella elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien tuotteiden puhdistamiseen.*

- Ole varovainen, kun puhdistat Sähköpaineen kumiosia. Niiden vahingoittuminen tai muodonmuutos voi johtaa laitteen epäasianmukaiseen toimintaan.
- Puhdista kotelo tarvittaessa. Kulho, kansi ja o-rengas, höyry- ja lukkoventtiilit on puhdistettava jokaisen käytön jälkeen. Lauhde kertyy kypsennyksen aikana, on poistettava jokaisen käytön jälkeen. Siivoa keittokammion sisäpuoli tarvittaessa.

### Kotelon, kannen ja rengasrenkaan puhdistaminen

Käytä pehmeää kosteaa kangasta tai sientä kotelon, kannen ja O-ringin puhdistamiseen. Poistaaksesi tiivistysrenkaan vedä sitä varovasti sinua kohti. Käytä tarvittaessa lievästä saippualluosta ja pyyhi pinta kuivaksi saippuajämien ja vesiläiskien poistamiseksi.

### Pesemään kulhoon

Pestään kulho käsin pehmeällä sienellä ja miedolla saippualla tai astianpesukoneella (valmistajan suositusten mukaisesti). Astia täytetään tarvittaessa lämpimällä vedellä, liotetaan ja puhdistetaan. Pyyhi kulhon ulkopinta kuivaksi ennen kuin asetat sen takaisin monikookeriin sisään.

Kun multicooker käytetään säännöllisesti, sisä-non-stick-pinnoite kulhoon voi osittain tai kokonaan vaihtaa väriä, mikä ei kuitenkaan ole merkki viasta.

### Irrotettavien höyry- ja Lukitusventtiilien puhdistaminen

1. Vedä varovasti höyryventtiiliä ylöspäin kannen syvennyksessä.
2. Poista sisäkansi vetämällä sitä sinua kohti.
3. Poista korkki kannen sisäpuolelta vetämällä sitä sinua kohti.
4. Poista lukkoventtiilin silikonisuljin ja itse venttiili. Huuhtelee höyryn kaikki osat ja lukitse venttiiliin.
5. Kootkaa venttiili uudelleen purkamisjärjestyksessä. Aseta kulho venttiili takaisin alkupeiriseen asentoonsa, laita tiivistys lisää se, asenna suojaritilä steam-venttiili työntää, kunnes tiukka. Kiinnitä höyryventtiili tukeasti laitteen kannen aukkoon.



**HUOMIO!** Välttämiseksi muodonmuutos venttiilin kumi, älä kierrä ja vedä se sen jälkeen, kun poisto, puhdistus ja asennus.

*Älä puhdista sisäkantta astianpesukoneessa.*

### Poista Lauhdutus

Tässä mallissa lauhde kerääntyy erityinen onteloon kotelon ympäri kulhoon ja valuu erityiseen säiliöön, joka sijaitsee takana laitteen.

1. Avaa kansi ja poista kulho. Tarvittaessa nosta hieman etuosa painekeitin, jotta lauhde täysin valuu astiaan.
2. Ota säiliö pois ja vedä sitä hieman.
3. Kaada kondensaatti. Pese säiliö edellä mainittujen ohjeiden mukaisesti ja aseta se paikalleen.
4. Pyyhi kulhoon jääneet kondensaattit kuivalla kankaalla.

### Työtilan puhdistaminen

Noudattaminen käyttöohje ohjeita minimoi ruuan tai nesteiden kertyminen sisällä kypsennystilan.

Jos kammion sisäpuoli kuitenkin likaantuu, se on puhdistettava, jotta estetään yksikön epäasianmukainen toiminta tai toimintahäiriö. Seinät kypsennystilan, pinnan lämmitys levy ja kotelo keski-lämpö anturi (sijaitsee keskellä lämmitys-levy) voidaan puhdistaa kostealla (ei märkälä) sienellä tai kangas. Poistetaan mahdolliset saippua- tai pesuainejäämät, jos niitä käytetään ei-toivotujen hajujen estämiseksi ruuanvalmistuksen aikana. Jos siellä on vieras esine onteloon ympäri keski-lämpö-anturi, poista se varovasti pinseteillä, välttää välttää painamalla kotelon anturi. Puhdista kuumennuslevy kostealla keskipöytä tynnyllä tai tarvittaessa synteettisellä harjalla.



**Laitteen säännöllisessä käytössä kuumennuslevy voi kokonaan tai osittain muuttua väriltään. Tämä ei ole merkki laitteen viasta eikä vaikuta sen toimintaan**

**Kuljetus ja Varastointi**

Ennen toistuvaa käyttöä tai säilyttämistä kuivataan kokonaan kaikki laitteen osat. Kootut laitteet säilytetään kuivassa, tuuletetussa paikassa kaukana lämmityslaitteista ja suorasta auringonvalosta. Kuljetuksen ja varastoinnin aikana laitetta ei saa altistaa mekaaniselle rasitukselle, joka voi johtaa laitteen vaurioitumiseen ja/tai pakkauksen eheyden rikkomiseen. Pidä laite kaukana vedestä ja muista nesteistä.

**VII. ENNEN YHTEYDENOTTOA PALVELUKESKUKSEEN**

Ongelman	Mahdollinen syy	Ratkaisu	
Näytä virhekoodi: E*, laite antaa kuusi lyhyttä äänimerkkiä	Järjestelmävirhe, mahdollinen ohjauslaudan tai lämmityselementin toimintahäiriö	Irrota laite ja anna jäähtyä. Sulje kansi tiukasti ja kytkte laite tulppaan.	
Laitte ei kytkedyd päälle	Virtajohto ei ole kytketty laitteeseen ja/tai pistorasian	Varmista, että virtajohto on kytketty vastaava tulo asunto-laitteen ja pistorasian	
	Pistoke ei toimi kunnolla	Yhdistä oikein toimivaan seinäpistokkeeseen	
	Virransyöttöhäiriö	Tarkista virtalähde. Jos Tietoja ei ole saatavilla, ota yhteyttä paikalliseen sähköjakeluhyttöön	
Ruoka kestää liian kauan.	Virransyöttökatos (virtalähde epästabili/aliarvostettu)	Varmista, että virtalähde on vakaa. Jos se on epästabili/aliarvostettu, ota yhteyttä paikalliseen sähköjakeluyritykseen	
	Astian ja lämmityselementin välissä on vieras esine (viljaa, ravintohiukkasia, romua jne.)	Irrota laite ja anna jäähtyä. Poista vieras esine tai objektit	
	Kulho ei ole oikein sijoitettu	Aseta kulho oikein paikoilleen	
	Kuumennuslevy on likainen	Irrota laite ja anna jäähtyä. Puhdas lämmityslevy	
Kuuma höyry karkaa kannen alta kokkauksen aikana. Ohjelman ajoaika alkaa	Sisäkansi ja keittokulho eivät sulkeudu ilmatiiviisti	Kulho ei ole oikein sijoitettu	Aseta kulho oikein paikoilleen
		Kansi ei ole kunnolla kiinni; vieras esine kannen alla	Poistetaan vieraita esineitä (viljaa, ravintohiukkasia, pirstaleita jne.) vanteen alta, jos sellainen on. Sulje kansi, kunnes se napsahtaa paikalleen.
		Tiivistysrenkas on likainen, epämuodostunut tai vahingoittunut millään tavalla	Tarkista sinetirengas. Korvataan tarvittaessa

Ongelman	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Kuuma höyry karkaa kannen alta kokkauksen aikana. Ohjelman ajoaika epäonnistuu	Tiivistysrenkas on kadonnut	Tarkista tiivistysrenkas
Kun laite toimii painekeitinssä, höyry jatkaa poistumistaan sulkuventtiilin reiästä. Ohjelman ajoaika epäonnistuu	Sulkuventtiili on likainen	Puhdista sulkuventtiili huolto-osan mukaisesti
	Sulkuventtiili tai sen tiivistyskumi on hävinnyt	Sulkuventtiilin ja sen tiivistyskumin tarkistus

**i** Siinä tapauksessa, jos vikaa ei saada korjatuksi, ota yhteys valtuutettuun huoltopalveluun.



**Sähkölaitteiston ympäristöystävällinen kierrätys**

Pakkausmateriaalin, käyttöohjekirjan ja laitteen hyödyksikäytön tulee suorittaa jätteiden jalostuksen paikallisen ohjelman mukaisesti. Pidä huolta ympäristöstä: älä heitä sellaiset tuotteet tavanomaisten kotitalousroskien kanssa.

Käytettyjä (vanhoja) laitteita ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana, vaan ne tulee kierrättää erikseen. Vanhan laitteiston omistaja on velvollinen tuomaan laitteet erikoistuneeseen kierrätyspisteeseen ja luovuttamaan ne vastaaville järjestöille. Näin edistät ja autat arvokkaiden raaka-aineiden käsittelyä, sekä epäpuhtaiden aineiden puhdistusta. Tämä laite täyttää sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan EU-direktiivin 2012/19/EU vaatimukset ja omaa vastaavan merkin.

Yleisohjeet määrittävät käytettyjen laitteiden rakenteet palautusta ja kierrätystä varten koko EU-alueella.



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

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

## SAUGOS PRIEMONĖS

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

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

- Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo, kai baigiate naudotis, taip pat valydamis 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, nesilietų su aštriais daiktais, kampais ir baldų briaunomis.

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

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

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

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

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

LTU

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

STOP

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

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

STOP

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

**Techninės charakteristikos**

Modelis.....	RM-C-PM381E
Galingumas.....	900 W
Įtampa.....	220-240 V, 50/60 Hz
Apsauga nuo elektros smūgio.....	1 klasė
Dubens talpa.....	5 l
Dubens danga.....	neprisilyplantis
Ekranas.....	šviesos diodų
Garų vožtuvas.....	nuimamas
Dangtis.....	nuimamas
Matmenys.....	290 × 330 × 300 mm
Neto masė.....	4,7 kg
Saugumo sistema.....	4-ių lygių:
• Garų nuleidimo vožtuvas	
• Uždarymo vožtuvas	
• Temperatūros saugiklis	
• Perteklinio slėgio daviklis	

**Programos**

**Greitpuodžio režime:**

- RICE/GRAIN (RYŽIAI/KRUOPOS)
- SLOW COOK (LĖTAS TROŠKINIMAS)
- SOUP (SRIUBA)
- STEW (TROŠKINIMAS)
- PILAF (PLOVAS)
- STEAM/BOIL (GARINIMAS/VIRIMAS)

**Daugiafunkcio puodo režime:**

- YOGURT/DOUGH (JOGURTAS/TEŠLA)
- BAKE (KEPINIAI)
- FRY (KEPIMAS)
- BABY FOOD (VAIKŲ MAISTAS)
- PORRIDGE (PIENIŠKA KOŠĖ)
- BREAD (DUONA)
- EXPRESS (GREITAS VIRIMAS)

**Funkcijos**

MASTERCHEF LITE (temperatūros ir gaminimo laiko pakeitimas gaminimo procese).....	yra
Gatavų patiekalų temperatūros palaikymas (automatinis pašildymas).....	iki 12 val.
Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas.....	yra
Patiekalų šildymas.....	iki 12 val.
Atidėtas paleidimas.....	iki 24 val.
Garsinio signalo išjungimas.....	yra
Valdymo pulto blokavimas.....	yra

**Komplektacija**

Daugiafunkcis greitpuodis.....	1 vnt.
Dubuo.....	1 vnt.
Talpa, skirta gaminti garuose.....	1 vnt.
Pagrindas, skirtas gaminti garuose.....	1 vnt.
Dozavimo stiklinė.....	1 vnt.
Samtis.....	1 vnt.
Plokščias šaukštas.....	1 vnt.
Knyga receptas.....	1 vnt.
Elektros maitinimo kabelis.....	1 vnt.
Naudojimo instrukcija.....	1 vnt.
Kliento aptarnavimo knygelė.....	1 vnt.

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

**Prietaiso sandara (A1, 3 lpp.)**

1. Prietaiso dangtis
2. Dangčio atidarymo rankena

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

### Valdymo skydelis (A2, 4 lpp.)


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

### Ekranas (A3, 5 lpp.)

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

## I. PRIEŠ ĮJUNGdami PIRMĄ KARTĄ

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

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

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

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

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

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

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


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

## II. PRIETAISO EKSPLOATACIJA

### Dangčio blokavimas

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

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

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

### Apsaugos sistema

Daugiafunkcinis puodas – greitpuodis REDMOND RMC-PM381E turi daugialypę apsaugos sistemą. Jei temperatūra ir (arba) slėgis kameroje viršija leistinus rodiklius, sistema automatiškai normalizuoja šiuos parametrus nenutraukiant gaminimo proceso. Jei per tam tikrą laiką to neįvyks, daugiafunkcinio puodo – greitpuodžio darbas bus pilnai sustabdytas, prietaisas parduos 6 trumpus garsinius signalus.

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

### Garso signalų išjungimas

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

### Valdymo pulto blokavimas

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

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

### Gaminimo laiko nustatymas

Daugiafunkciniame puode – greitpuodyje REDMOND RMC-PM381E galima savarankiškai nustatyti gaminimo laiką kiekvienai programai, išskyrus programą EXPRESS. Pakeičiant žingsnis bei galimas nustatomo laiko diapazonas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos.

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

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

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

### Gaminimo temperatūros nustatymas

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

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

Nustatykite norimą reikšmę, nuspaudžiant mygtukus ⊕ ir ⊖. Pasiekus minimalią/maksimalią reikšmę, nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios/galo, greitam reikšmės pakeitimui nuspauskite ir palaikykite reikiamą mygtuką.

Nenuspauskite mygtukų ant skydelio kelias sekundes, pakitimai bus išsaugoti automatiškai. Ekranas vėl pradės rodyti gaminimo laiko atvaizdavimą.

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

### Slėgio lygio nustatymas

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

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

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

### Atidėtas paleidimas

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

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

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

**i** Funkcija „Atidėtas paleidimas“ negalima naudojant FRY ir EXPRESS programas.

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

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

### Galvų patiekalų temperatūros palaikymas (automatinis pašildymas)

Funkcija įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programos veikimo laikui, o gatavo patiekalo temperatūrą gali 12 val. palaikyti 70-75°C ribose. Veikiant automatiniam pašildymui, dega mygtuko indikatorius ir indikatorius ekrane atvaizduojama tiesioginė veikimo laiko atskaita šiuo režimu.

Esant reikalui automatinių pašildymą galima išjungti, nuspaudžiant mygtuką .

**i** Funkcija „Automatinis pašildymas“ negalima naudojant YOGURT/DOUGH ir EXPRESS programas.

### Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas

Automatinio pašildymo įjungimas gaminimo programai pasibaigus ne visada reikalingas. Atsižvelgiant į tai, daugiufunkcinė puode – greitpuodėje REDMOND RMC-PM381E numatyta galimybė iš anksto šią funkciją išjungti pagrindines gaminimo programos veikimo metu. Tam programos veikimo metu nuspauskite mygtuką indikatorius užges. Norėdami vėl įjungti automatinių pašildymą, nuspauskite mygtuką dar kartą (indikatorius užsides).

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

### Patiekalų šildymas

Daugiafunkcinį puodą – greitpuodį REDMOND RMC-PM381E galima naudoti šaltiems patiekalams pašildyti. Tam:

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

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

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

### Funkcija MASTERCHEF LITE

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

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

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

### Gaminimo temperatūrai pakeisti:

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

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

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

### Gaminimo laikui pakeisti:

1. Gaminimo programos veikimo metu nuspauskite mygtuką . Laikrodžio reikšmė ekrane pradės mirksėti.
2. Nustatykite norimą valandų reikšmę, nuspaudžiant mygtukus **+** ir **-**. Įvestiems pakeitimams išsaugoti ir pereiti prie minučių nustatymo, paspauskite mygtuką . Analogiškai nustatykite minučių reikšmę. Nenuspauskite mygtukų ant skydelio kelias sekundes, pakitimai bus išsaugoti automatiškai. Norėdami sugrįžti prie valandų nustatymo, iki automatinio išsaugojimo pakartotinai nuspauskite mygtuką . Valandų ir minučių reikšmių pakeitimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Greitam reikšmės pakeitimui atlikti, nuspauskite ir palaikykite reikiamą mygtuką.
3. Nenuspauskite mygtukų ant skydelio kelias sekundes, pakitimai bus išsaugoti automatiškai.

**i** Jei nustatyti gaminimo laiko reikšmę 00:00, programos veikimas bus sustabdytas.

### Bendra veiksmų tvarka, naudojantis automatinėmis programomis

**STOP** **SVARBU!** Jei naudojate prietaisą vandeniui virinti (pavyzdžiui, verdant produktus), DRAUDŽIAMA nustatyti gaminimo temperatūrą viršijančią 100°C. Gali įvykti prietaiso perkaitimas ir gedimas. Dėl tos pačios priežasties DRAUDŽIAMA vandeniui virinti naudoti programas BREAD, FRY, BAKE.

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


3. Uždarykite prietaiso dangtį ir iki galo pasukite prieš laikrodžio rodyklę.
4. Gaminimui greitpuodžio režimu perveskite garų vožtuvą į padėtį „Close“, daugiafunkcinio puodo režimu – į padėtį „Open“.
5. Pajunkite prietaisą į elektros tinklą.
6. Automatinei gaminimo programai pasirinkti nuspauskite atitinkamą mygtuką skydelyje. Taip pat jūs galite pasirinkti gaminimo programą, nuspausdami mygtukus **+** ir **-**, programų perjungimas vykdomas ratu, užsideds pasirinktos programos indikatorius.
7. Esant reikalui, pakeiskite nustatytą pagal nutylėjimą gaminimo laiką.
8. Esant reikalui, pakeiskite gaminimo temperatūrą (programose, veikiančiose daugiafunkcinio puodo režimu) arba slėgio lygį (programose, veikiančiose greitpuodžio režimu).
9. Esant reikalui, nustatykite paleidimo atidėjimo laiką.
- i** Parametrų keitimas gali būti vykdomas bet kokia tvarka.  
Bet kuriame nustatymo etape mygtuko **U** paspaudimas lems programos su įvestais parametrais paleidimą.
10. Norėdami paleisti gaminimo programą, nuspauskite mygtuką **U**. Priklausomai nuo pasirinktos gaminimo programos atbulinė laiko atskaita prasidės arba iš karto arba pasiekus reikiamą temperatūrą ir slėgį dubenyje.
- i** Kai kuriose automatinėse programose nustatyto gaminimo laiko atskaita prasidės tik prietaisui pasiekus nustatytą darbinę temperatūrą. Pavyzdžiui, programoje STEAM/BOIL atgalinė nustatyto gaminimo laiko atskaita prasidės tik po to, kai vanduo užviris ir dubenyje susidarys gana tiršti garai.  
Kai prietaisas pasiekia nustatytus parametrus, mirksi indikatorius **U** ir **all** palaipsniui užsipildo slėgio lygio skalė. Naudojant programą, veikiančią greitpuodžio režimu, slėgio lygio skalė užsipildo iki nustatytos slėgio reikšmės. Pasiekus darbinis parametrus, prietaisas paduos garso signalą. Indikatorius **U** nustos mirksėti, indikatorius **all** ir slėgio lygio skalė užges arba degs nepertraukiamai, jei veikia programa su slėgiu.
11. Apie gaminimo programos pabaigą jus informuos trys trumpi garso signalai. Po programos / automatinio pašildymo veikimo pabaigos ekrane kelioms sekundėms atsiras užrašas „End“.
12. Naudojant programą, veikiančią greitpuodžio režimu, po gaminimo pabaigos leiskite prietaisui kelias minutes atvėsti, po to pastatykite garo vožtuvą į padėtį „Open“, kad darbinėje kameroje normalizuotųsi slėgis.

- i** Norėdami atsaukti įvestą programą, nutraukti gaminimo procesą arba automatinį pašildymą, nuspauskite mygtuką **U**.
- STOP** DRAUDŽIAMA  
– užpildyti dubenį produktais ir vandeniu aukščiau maksimalios žymės ant vidinio dubens paviršiaus;  
– gaminti greitpuodžio režimu nenaudojant vandens ar kitokio skysčio (minimalus reikalaujamas skysčio tūris – 2 matavimo stiklinės);  
– naudoti greitpuodžio režimą produktams ant aliejus kepti.

**U** Norėdami gauti aukštos kokybės rezultatą, siūlome naudoti, receptai, kulinarija iš cookbook prie slėgio multicooker, specialiai šiam modeliui. Atitinkamus receptus galima rasti interneto svetainėje [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

### Gaminimo programų suvestinė (gamykliniai nustatymai)

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas	Gaminimo laiko/nustatymo etapo diapazonas	Gaminimas su slėgiu	Atidėtas paleidimas	Perjungimo į darbinis parametrus laukimas	Automatinis pašildymas
RICE/GRAIN	Įvairių kruopų ir garmyrų gaminimas	0:10	1 min – 2 val/ 1 min	✓	✓	✓	✓

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas	Gaminimo laiko/nustatymo etapo diapazonas	Gaminimas su slėgiu	Atidėtas paleidimas	Perjungimo į darbinis parametrus laukimas	Automatinis pašildymas
SLOW COOK	Lydyto pieno, troškintos mėsos, šaltienos, drebučių gamyba	1:00	1 min – 5 val/ 1 min	✓	✓		✓
SOUP	Sultinių, marinatų, daržovių ir šaltų sriubų virimas	0:20	1 min – 4 val/ 1 min	✓	✓		✓
STEW	Mėsos, žuvų, daržovių garmyrų ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų troškinimas	0:20	1 min – 4 val/ 1 min	✓	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Įvairių jogurto rūšių gaminimas, teštos kildinimas	8:00	10 min – 12 val/ 1 min		✓		
BABY FOOD	Vaikų maisto gamyba	0:10	1 min – 4 val/ 1 min		✓		✓
PORRIDGE	Programa skirta košėms su neriebiu pasterizuotu pienu virinti	0:20	1 min – 4 val/ 1 min		✓		✓
STEAM/BOIL	Mėsos, žuvų, daržovių ir kitų produktų gaminimas garuose	0:10	1 min – 2 val/ 1 min	✓	✓	✓	✓
BAKE	Rekomenduojama keksui, biskvitui, apkepi, mielinės ir sluoksniuotos tešlos pyragams kepti	1:00	1 min – 4 val/ 1 min		✓		✓
FRY	Mėsos, žuvų, daržovių garmyrų ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų kepimas	0:18	1 min – 1 val/ 1 min			✓	✓
PILAF	Įvairių plovų rūšių gaminimas (su mėsa, žuvismis, paukštienai, daržovėmis)	0:20	1 min – 3 val/ 1 min	✓	✓		✓
BREAD	Ruginės ir kvietinės duonos kepimas (įskaitant tešlos kildinimo etapą)	3:00	1 min – 4 val/ 1 min		✓		✓
EXPRESS	Greitas maisto gaminimas ryžiai, košė trapus ant vandens. Programai laukimo režimu paleisti nuspauskite ir laikykite kelias sekundes mygtuką <b>U</b> . Ekrane bus atvaizduota 		Automatinio išjungimo po pilnų verdančio vandens				

LTU

## III. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

### Rekomendacinis įvairių produktų gaminimo garuose laikas

Produktas	Svoris, g/ kiekis	Vandens kiekis, ml	Gaminimo trukmė, min
Kiaulienos/jautienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	800	30/40

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

**i** Turėkite omenyje, jog tai yra bendro pobūdžio rekomendacijos. Realus laikas gali skirtis nuo rekomenduojama, priklausomai nuo konkretaus produkto kokybės, o taip pat nuo jūsų valymo įpročių.

**Temperatūros režimų naudojimo rekomendacijos**

Darbinė temperatūra, °C	Naudojimosi rekomendacijos	Darbinė temperatūra, °C	Naudojimosi rekomendacijos
35	Tešlos kildinimas ir acto virimas	110	Sterilizacija
40	Jogurto gamyba	115	Cukraus sirupo virimas
45	Rauginimas	120	Vyniotinių gamyba
50	Fermentavimas	125	Troškintos mėsos gamyba
55	Glajaus gamyba	130	Apkepo gamyba
60	Žalios arbatos virimas, vaikų maisto gamyba	135	Gatavų patiekalų apskrudinimas, suteikiant traškią luobelę
65	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje	140	Rūkymas
70	Puňšo gaminimas	145	Daržovių ir žuvų kepinimas folijoje
75	Pasterizacija, baltos arbatos virimas	150	Mėsos kepinimas folijoje
80	Karšto vyno virimas	155	Mielinės tešlos gaminių kepinimas
85	Varškės ar ilgai gaminamų patiekalų virimas	160	Paukštienos kepinimas
90	Raudonos arbatos virimas	165	Kepsnių kepinimas
95	Pieniškų košių virimas	170	Kepimas skystoje tešloje
100	Bežė, uogienės virimas	175	Vištienos pirštelių kepinimas
105	Šaltienos gaminimas	180	Bulvių kepinimas

 Taip pat žr. receptų knygą.

**IV. PAPILDOMOS GALIMYBĖS**

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


 Išsamią informaciją galima rasti receptų knygoje arba interneto svetainėje [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

**V. PAPILDOMI PRIEDAI**

(įsigijamos atskirai)

Daugiafunkcio greitpuodžio REDMOND RMC-PM381E komplekte papildomų priedų nėra. Įsigyti priedų arba sužinoti apie REDMOND gaminių naujienas galima tinklapyje [www.redmond.company](http://www.redmond.company) oficialių atstovų parduotuvėse.

**VI. PRIETAISO PRIEŽIŪRA**

 *Prieš valant prietaisą išitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs!*

**Bendrosios taisyklės ir patarimai**

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

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

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

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

**Korpuso valymas**

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

**Dubens valymas**

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

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

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

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

**Nuimamo garų ir blokavimo vožtuvo valymas**

1. Atsargiai į viršų patraukite dangčio įduboje esantį garų vožtuvą.
2. Nuimkite vidinį dangtelį traukdami jį į save.
3. Nuimkite gaubtą ir nenuimkite dangtelio, traukdami jį į save.
4. Atsargiai nuimkite blokavimo vožtuvo gumą ir išimkite jį. Nuplaukite visas garų ir blokavimo vožtuvo dalis.

5. Surinkite atvirkštine seka: įstatykite blokavimo vožtuvą į vietą ir užmaukite ant jo gumą, uždėkite apsaugines groteles. Gerai įstatykite garų vožtuvą į lizdą ant prietaiso dangčio.

**⚠ DĖMESIO!** Norėdami išvengti vožtuvo gumytės deformacijos, nenusukite ir neištempkite jos ją nuimant, valant ir uždedant.

*DRAUDŽIAMA valyti vidinį dangtelį į darote indaplovėje.*

### Kondensato šalinimas

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

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

### Darbinės kameros valymas

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

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

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

### Transportas ir Saugojimas

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

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

## VII. PRIEŠ KREIPIANTIS Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

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

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

LTU

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




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

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

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

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

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

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

## DROŠĪBAS PASĀKUMI

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

**STOP**

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

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

**STOP**

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

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

**STOP**

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

- Lai izvairītos no tvaika vārsta piesārņojuma, produktus un ūdeni traukā ievietojiet ne vairāk par 4/5 no trauka tilpuma. Vārot produktus, kuri uzbrīst karstā ūdenī vai veido putas – ne vairāk par 3/5 no trauka tilpuma.

**STOP**

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

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



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

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

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

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

#### Tehniskais raksturojums

Modelis	RMC-PM381E
Jauda	900 W
Spriegums	220-240 V, 50/60 Hz
Aizsardzība pret elektriskās strāvas triecienu	I klase
Trauka tilpums	5 l
Trauka pārklājums	pretspiedējuma
Displejs	LED
Tvaika vārsts	ņemamams
Vāks	ņemamams
Gabarītmēri	290 × 330 × 300 mm
Neto masa	4,7 kg
Aizsardzības sistēma	4-irmēnu:
	• tvaika izplūdes vārsts
	• slēgvārsts
	• temperatūras drošinātājs
	• pārspiediena sensors

#### Programma

##### Atrvāres katla režīmā:

RICE/GRAIN (RĪSI/PUTRAIMI)
SLOW COOK (SUTINĀŠANA)
SOUP (ZUPA)
STEW (SAUTĒŠANA)
PILAF (PLOVS)
STEAM/BOIL (TVAIKS/VĀRĪŠANA)

##### Multikatla režīmā:

YOGURT/DOUGH (JOGURTS/MĪKLŪ)
BAKE (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI)
FRY (CEPŠANA)
BABY FOOD (BĒRNU PĀRTIKA)
PORRIDGE (PIENA PUTRA)
BREAD (MAIZE)
EXPRESS (EKSPRESS)

#### Funkcijas

MASTERCHEF LITE (temperatūras un laika maiņa gatavošanas procesā)	.....ir
Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšana (automātiskā sildīšana)	.....līdz 12 stundām
Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana	.....ir
Ēdienu uzsildīšana	.....līdz 12 stundām
Atliktais starts	.....līdz 24 stundām
Skaņas signālu atslēgšana	.....ir
Valdymo pulto blokvāims	.....ir

#### Komplektācija

Multikatls-ātrvāres katls	.....1 gab.
Trauks	.....1 gab.
Konteiners gatavošanai ar tvaiku	.....1 gab.
Paliiktnis gatavošanai ar tvaiku	.....1 gab.
Mērglāze	.....1 gab.
Kauss	.....1 gab.
Lēzēna karote	.....1 gab.
Grāmata recepte	.....1 gab.
Strāvas vads	.....1 gab.
Lietošanas instrukcija	.....1 gab.
Servisa grāmata	.....1 gab.

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

#### Modeļa uzbūve (A1, 3 lpp.)

1. Ierīces vāks
2. Rokturis vāka atvēršanai

- |                                  |                                      |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| 3. Rokturi ierīces pārvietošanai | 12. Konteiners kondensāta savākšanai |
| 4. Tvaika izplūdes vārsts        | 13. Lēzena karote                    |
| 5. Slēgvārsts                    | 14. Kausis                           |
| 6. Tvaika vārsta aizsargvāciņš   | 15. Mērglāze                         |
| 7. Slēgvārsta gumija             | 16. Konteiners gatavošanai ar tvaiku |
| 8. Bīvējšoais gredzens           | 17. Strāvas vads                     |
| 9. Trauks                        | 18. Paliktņis gatavošanai ar tvaiku  |
| 10. Vadības panelis ar displeju  | 19. Noņemams iekšējais vāks          |
| 11. Ierīces korpusi              |                                      |

**Vadības panelis (A2, 4 lpp.)**

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

**Displeja uzbūve (A3, 5 lpp.)**

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

**I. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS**

Izpakojiet ierīci. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.

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

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

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

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

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

**UZMANĪBU!** Neatveriet ierīci ar rokturi, lai atvērtu vāku.

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

**II. MULTIKATLA-ĀTRVĀRES KATLA LIETOŠANA**

**Vāka bloķēšana**

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

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

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

**Aizsardzības sistēma**

Multikatls-ātrvāres katls REDMOND RMC-PM381E ir aprīkots ar daudzlīmeņu aizsardzības sistēmu. Ja temperatūra un/vai spiediens darba kamerā pārsniedz pieļaujamos rādītājus, sistēma automātiski normalizē dotos parametrus bez gatavošanas procesa pārtraukšanas. Ja noteiktā laika posmā parametri nenormalizējas, multikatla-ātrvāres katla darbība tiek pilnībā pārtraukta, atskan 6 īsi skaņas signāli.

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

**Skaņas signālu atslēgšana**

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

**Valdymo pulto blokavimas**

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

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

**Gatavošanas laika iestatīšana**

Multikatlam – ātrvāres katlam REDMOND RMC-PM381E var patstāvīgi iestatīt gatavošanas laiku katrai programmai, izņemot programmu EXPRESS. Maiņas solis un iespējamais laika diapazons ir atkarīgs no izvēlētās gatavošanas programmas.

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

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

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

**Gatavošanas temperatūras iestatīšana**

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

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

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

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

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

## Spiediena līmeņa iestatīšana

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

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

## Atliktais starts

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

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

Funkcija "Atliktais starts" nav pieejama izmantojot programmas FRY un EXPRESS.

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

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



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

## Gatavo ēdiena temperatūras uzturēšana (automātiskā sildīšana)

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

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

Funkcija "Automātiskā sildīšana" nav pieejama izmantojot programmas YOGURT/DOUGH un EXPRESS.

## Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana

Automātiskās sildīšanas ieslēgšanās pēc programmas darbības beigām nenovērš un vēlama. Ņemot to vērā, multikatlam – ātrvāres katlam REDMOND RMC-PM381E ir paredzēta iespēja savlaicīgi izslēgt šo funkciju gatavošanas programmas darbības laikā. Lai to izdarītu, programmas darbības laikā tiks iestatīta temperatūra virs 80°C, automātiskās sildīšanas funkcija izslēgsies automātiski.

Jūsu ērtībai, iestatīt gatavošanas temperatūru, kura ir zemāka par 80°C, automātiskā sildīšana tiks automātiski atslēgta bez iespējas to ieslēgt manuāli. Ja programmas darbības laikā tiks iestatīta temperatūra virs 80°C, automātiskās sildīšanas funkcija izslēgsies automātiski.

## Ēdiena uzsildīšana

Multikatlu-ātrvāres katlu REDMOND RMC-PM381E var izmantot dažādu ēdiena uzsildīšanai. Lai to izdarītu:

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

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



*Pateicības automātiskās sildīšanas un ēdiena uzsildīšanas funkcijām, multikatls – ātrvāres katls var saglabāt ēdiena karstu līdz 12 stundām, tomēr šīs neiesakām atstāt ēdiena šādā stāvoklī ilgāk par 2-3 stundām, jo tas var novest pie ēdiena kvalitātes zuduma.*

## Funkcija MASTERCHEF LITE

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



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



*Funkcija MASTERCHEF LITE var izrādīties īpaši noderīga, ja jūs gatavojat sarežģītu ēdiena, kuram ir nepieciešams izmantot vairākas gatavošanas programmas (piemēram, kāpostu tītiņi, bejftogonovs, zupas un pastas ar dažādam receptēm, džeim utt.).*

## Lai izmainītu gatavošanas temperatūru:

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



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

*Ja temperatūras maiņa tiks veikta brīdī, kad ierīce vēl nav sasniegusi darbībai nepieciešamos parametrus (ja tas ir paredzēts rūpīcas iestatījums), iepriekšējais uzsildīšanas process tiks pārtraukts. Sākās programmas darbības laika atpakaļskaitīšana. Gatavošanas laika maiņa neietekmē iepriekšējās uzsildīšanas procesu.*

## Lai izmainītu gatavošanas laiku:

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



*Ja tiks iestatīts 00:00 laika vienības, programmas darbība tiks apstādināta.*

## Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi



**SVARĪGI!** Ja ierīce tiek izmantota ūdens vārīšanai (piemēram, produktu vārīšanai), AIZLIEGTS iestatīt gatavošanas temperatūru augstāku par 100°C. Tas var novest pie ierīces pārkaršanas un bojājumiem. Ta paša iemesla dēļ ir AIZLIEGTS izmantot ūdens vārīšanu ar programmām BREAD, FRY, BAKE.

1. Sagatavojiet (nosveriet) nepieciešamās sastāvdaļas.
2. Ievietojiet sastāvdaļas ierīces traukā atbilstoši gatavošanas programmai un trauku ievietojiet ierīces korpusā. Pārbaudiet, vai visas sastāvdaļas, ieskaitot ūdeni, atrodas zemāk par maksimālo līmeņa atzīmi trauka iekšpusē. Pārliecinieties, ka trauks ir novietots taisni un cieši pieguļ sīdelementam.
3. Aizveriet ierīces vāku un pagrieziet pulksteņrādītāju virzienā līdz galam.
4. **UZMANĪBU!** Ja jūs gatavojat augstā temperatūrā ar lielu eļļas daudzumu, vienmēr atstājiet ierīces vāku atvērtu.
4. Gatavojot ātrvāres režīmā nepieciešams tvaika vārstu iestatīt pozīcijā "Close", multikatla režīmā – pozīcijā "Open".
5. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
6. Lai izvēlētos kādu automātiskās gatavošanas programmu, nospiediet atbilstošo pogu uz paneļa. Jūs varat arī izvēlēties gatavošanas programmu spiežot pogas **+** un **=**, programmu pārslēgšanās notiek pa apli, uz displeja iedegas izvēlētais programmas indikators.

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



Parametru maiņa var notikt jebkādā secībā.

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

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



Dažām automātiskajām programmām gatavošanas laika atskaitē sākas tikai tad, kad ierīce ir sasniegusi darbībai nepieciešamo temperatūru. Piemēram, programmai STEAM/BOIL iestatītā laika atpakaļskaitīšana sākas tikai tad, kad ūdens traukā ir sācis vārīties un ir pietiekami daudz tvaika traukā.

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

- Par gatavošanas programmas beigām pavēstīs trīs īs skaņas signāli. Pēc programmas / automātiskās sildīšanas darbības beigām uz displeja pāris sekundes parādīsies uzraksts „End”.
- Izmantojot programmas, kuras darbojas ātrvāres režīmā, pēc gatavošanas beigām ļaujiet ierīcei pāris minūtes atdzist, pēc tam pārvietojiet tvaika vārstu pozīcijā „Open”, lai normalizētu spiedienu darba kamerā.

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



**AIZLIEGTS:**

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



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

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

Programma	Lietošanas ieteikumi	Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/iestatīšanas solis	Gatavošana ar spiedienu	Atliktais starts	Darbībai nepieciešamo parametru sasniegšana	Automātiskā sildīšana
RICE/GRAIN	Dažādu graudaugu un piedevu gatavošana. Ūdeni vārīto ierīdo putru gatavošana	0:10	1 min - 2 st / 1 min	✓	✓	✓	✓
SLOW COOK	Karsēta piens, sautētas gaļas, stībiņi, galerta gatavošana	1:00	1 min - 5 st / 1 min	✓	✓	✓	✓
SOUP	Buljonu, mērču, dārzeņu un auksto zupu gatavošana	0:20	1 min - 4 st / 1 min	✓	✓	✓	✓
STEW	Gaļas, zivju, dārzeņu, dažādu piedevu un daudzkomponentu ēdienu sautēšana	0:20	1 min - 4 st / 1 min	✓	✓	✓	✓
YOGURT/DOUGH	Dažādu jogurtu pagatavošana	8:00	10 min - 12 st / 1 min	✓	✓	✓	✓
BABY FOOD	Bērnu pārtikas gatavošana	0:10	1 min - 4 st / 1 min	✓	✓	✓	✓

Programma	Lietošanas ieteikumi	Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/iestatīšanas solis	Gatavošana ar spiedienu	Atliktais starts	Darbībai nepieciešamo parametru sasniegšana	Automātiskā sildīšana
PORRIDGE	Pienā vārītu putru gatavošana	0:20	1 min - 4 st / 1 min	✓	✓	✓	✓
STEAM/BOIL	Gaļas, zivju, dārzeņu un citu produktu gatavošana ar tvaiku	0:10	1 min - 2 st / 1 min	✓	✓	✓	✓
BAKE	Kēksu, biskvītu, saņemumu, rauga un kārtainās mīklas pīrāgu cepšana	1:00	1 min - 4 st / 1 min	✓	✓	✓	✓
FRY	Gaļas, zivju, dārzeņu un daudzkomponentu ēdienu cepšana	0:18	1 min - 1 st / 1 min	✓	✓	✓	✓
PILAF	Dažādu plover veidu gatavošana (ar gaļu, zivīm, putnu gaļu, dārzeņiem)	0:20	1 min - 3 st / 1 min	✓	✓	✓	✓
BREAD	Maizes gatavošana no kviešu un rudzu miltiem (iekļaujot mīklas raudzēšanas etapu)	3:00	1 min - 4 st / 1 min	✓	✓	✓	✓
EXPRESS	Ātra rīsu gatavošana, ūdeni vārīto ierīdo putru gatavošana. Lai uzsaktu gatavošanu, gaidīšanas režīmā nospiediet un pāris sekundes turiet nospiegtu pogu . Uz displeja parādīsies .						

Automātiskā izslēgšanās pēc pilnīga ūdens vārīšanas

**III. GATAVOŠANAS PADOMI**

**Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem**

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

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

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

#### Ieteikumi temperatūras režīmu izmantošanai

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

**o** Skatiet arī receptu grāmatu.

## IV. PAPILDUS IESPĒJAS

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

**o** Sīkaku informāciju var atrast receptu grāmatā vai mājas lapā [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

## V. PAPILDUS AKSESUĀRI

(var iegādāties atsevišķi)

Papildus aksesuāri neietilpst multikatlā-ātrvāres katla REDMOND RMC-PM381E komplektā. Tos iegādāties vai uzņemt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājas lapā [www.redmond.company](http://www.redmond.company) vai oficiālo izplatītāju veikalos.

## VI. IERĪCES KOPŠANA

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

### Kopējie noteikumi un ieteikumi

- Pirms pirmās lietošanas vai smaku likvidēšanai multikatlā-ātrvāres katlā pēc gatavošanas iesakām 15 minūtes pavārt pusī citrona izmantojot programmu STEAM/BOIL.
- Neatstājiet aizvērt multikatlā-ātrvāres katlā trauku ar pagatavoto ēdienu vai ūdeni ilgāk par 24 stundām. Trauku ar pagatavoto ēdienu var glabāt ledusskapī un nepieciešamības gadījumā uzsilīt multikatlā-ātrvāres katlā, izmantojot ēdienu uzsilīšanas funkciju.
- Ja ierīce ilgstošu laiku netiek izmantota, atslēdziet to no elektrotīkla. Darba kamerai, sildīšanas diskam, traukam, vākam, noņemamai blīvējošai gumijai, tvaika vārstam un pretvārstam ir jābūt tīriem un sausiem.

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

- AIZLIEGTS tīrīšanai izmantot rupjas salvetes vai sūkļus, abrazīvas pastas. Nav pieļaujams izmantot jebkādas agresīvas ķīmiskās vielas vai citas vielas, kuras nav ieteicamas lietot virsmām, kurām ir saskare ar ēdienu.
- Esiet uzmanīgi tīrot multikatlā-ātrvāres katla gumijas detaļas: to deformācija vai bojājumi var novest pie ierīces nepareizas darbības.
- Ierīces korpusu var tīrīt pēc nepieciešamības. Trauku, vāku un noņemamo blīvējošo gumiju, tvaika vārstu un pretvārstu tīriet pēc katras ierīces izmantošanas reizes. Kondensātu, kurš rodas ēdiena gatavošanas procesā, likvidējiet pēc katras ierīces izmantošanas reizes. Darba kameras iekšējās virsmas tīriet pēc nepieciešamības.

### Korpasa tīrīšana

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

### Trauka tīrīšana

Trauku var tīrīt ar rokām, izmantojot mikstu sūkli un trauku mazgājamās lūdķeļus, kā arī mazgāt trauku mazgājamā mašīnā (saskaņā ar ražotāja ieteikumiem).

Lielu netīrumu gadījumā ielejiet traukā siltu ūdeni un atstājiet trauku uz kādu laiku atmirkt, pēc tam trauku iztīriet. Obligāti rūpīgi noslaukiet trauka ārējo virsmu, pirms tā ielikšanas multikatlā-ātrvāres katla korpusā. Regulāri izmantojot trauku, ar laiku pilnībā vai daļēji var mainīties tā pretpleguma pārklājuma krāsa. Tas nav uzskatāms par trauka defektu.

### Noņemamā tvaika vārsta un pretvārsta tīrīšana

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

**⚠** UZMANĪBU! Lai izvairītos no vārsta gumijas deformācijas, tīrot vai uzstādot gumiju to netaipiet un nevirpīniet.

AIZLIEGTS tīrīt iekšējo vāku trauku mazgājamā mašīnā!

### Kondensāta likvidēšana

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

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

LVA

**Darba kameras tīrīšana**

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

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

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

**Transportēšana un Uzglabāšana**

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

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

Nepieciešams sargāt ierīces iepakojumu no ūdens un šķidruma iekļūšanas.

**VII. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISA CENTRĀ**

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

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

**i** *Gadījumā, ja neizdēvs likvidēt bojājumus, griezieties autorizētajā servisa centrā.*



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

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

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


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

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


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

## OHUTUSMEETMED

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

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

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

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

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

EST

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

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

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

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

**Tehniline iseloomustus**

Mudel.....	RMC-PM381E
Võimsus.....	900 W
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz
Elektrilöögikaitse.....	klass I
Sisepoti maht.....	5 l
Sisepoti kate.....	kinnikõrbemisevastane
Ekraan.....	LED
Auruklapp.....	eemaldatav
Kaas.....	eemaldatav
Välismootmed.....	290 × 330 × 300 mm
Netokaal.....	4,7 kg
Kaitseüsteem.....	on 4-tasemel:
• Auru vabastusventiil	
• Sulgemisventiil	
• Soojendus kaitse	
• Üleliigse surveandur	

**Programmid**

**Kiirkeetjarežiimis:**

- RICE/GRAIN (RIIS/TANGAINE)
- SLOW COOK (MOORIMINE)
- SOUP (SUPP)
- STEW (HAUTAMINE)
- PILAF (PILAFF)
- STEAM/BOIL (AURUTAMINE/KEETMINE)

**Multikeetjarežiimis:**

- YOGURT/DOUGH (JOGURT/TAINAS)
- BAKE (KÜPSETAMINE)
- FRY (PRAADIMINE)
- BABY FOOD (LASTETOIT)
- PORRIDGE (PIMAPUDER)
- BREAD (LEIB)
- EXPRESS (EKSPRESS)

**Funktsioonid**

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

**Komplekt**

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

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



**Seadme ehitus** (A1, lk. 3)

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

**Juhtpaneel** (A2, lk. 4)

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

**Ekraan** (A3, lk. 5)

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

**I. ENNE ESMAST SISSELÜLITAMIST**

Pakkiye seade lahti, eemaldage kõik pakkematerjalid ja rektaamkleebised.

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

Asetage seade kõvale horisontaalsele pinnale nii, et auruklapist tulev kuum aur ei satuks tapeteid, dekoratiivsetele katelele ja muudele esemetele ja materjalidele, mis võivad kannatada kõrge temperatuurist ja temperatuurist.

Enne valmistamist veenduge, et multikeetja välised ja nähtavad sisemised osad ei oleks vigastatud, nendel ei esineks kiilde ja muid defekte. Anuma ja soojenduskaabri põhja vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.

- TÄHELEPANU!** Ärge tõstke seadet kaane avamiseks käepideme abil.

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

**II. SEADME KASUTAMINE****Kaane lukustamine**

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

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

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

**Kaitseüsteem**

Multi-kiirkeetja REDMOND RMC-PM381E on varustatud mitmetasandilise kaitseüsteemiga. Kui temperatuur ja (või) surve kambri ületab lubatud näidu, siis süsteem automaatselt normaliseerib need parameetrid ilma toidu valmistamise protsessi katkestamata. Kui seda ei juhtu määratud aja jooksul, siis multikeetja töö saab täielikult peatatud ja seade annab seade 6 lühikest helisignaali.

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

**Helisignaali väljalülitamine**

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

**Juhtpaneeli blokeerimine**

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

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

**Toidu valmistamisaja seadistamine**

Multi-kiirkeetja REDMOND RMC-PM381E te saate ise määrata toidu valmistamise aega iga programmi jaoks, välja arvatud programm EXPRESS. Muudatuste sagedus ja võimalik aja kestvus sõltuvad valitud toiduvalmistamise programmist.

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

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

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

**Toidu valmistamise temperatuuri seadistamine**

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

Peale automaatse programmi valimist vajutage nuppu . Kuvaril hakkab vilkuma vaikimisi määratud temperatuur.

Seadistage soovitud temperatuur, vajutades ja . Maksimaalse / minimaalse näidu saavutamisel seade jätkub vahemiku algusest / lõpust. Kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke soovitud nuppu.

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

Ekraan automaatselt naaseb toiduvalmistamise aja näitamisele.

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

**Surve taseme määramine**

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

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

Peale automaatselt programmi käivitamist hakkab surve tase indikaator vilkuma kuni seade saavutab seadistatud tööparameetreid, on surve taseme skaala järk-järgult jõub määratud tasemeni. Pärast tööparameetrite jõudumiseni, mõlemad indikaatorid jätkavad kajastama, kuni toidu valmistamisprotsess on lõppenud.

**Alguse viivitamine funktsioon**

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

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

**Funktsiooni „Alguse viivitamine“ pole saadaval programmeid FRJ ja EXPRESS kasutamisel.**

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

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

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

**Valmis toidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine)**

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

Vajadusel saab automaatselt soojendust välja lülitada, vajutades nuppu .

**Programmeid YOGURT/DOUGH ja EXPRESS kasutamisel pole funktsioon „Automaatne soojendamine“ võimalik.**

**Funktsiooni „Automaatne soojendamine“ eelnev välja lülitamine**

Pärast toiduvalmistamise programmi lõpetamist automaatne soojendamine pole alati soovitatav. Seda arvestades pakub multi-kiirkeetja REDMOND RMC-PM381E võimalust põhiprogrammi käivitamisel selle funktsiooni eelnevat keelamist. Selleks, kui programm töötab, vajutage indikaatoril nuppu lähed välja. „Automaatne soojendamine“ uuesti sisse lülitamiseks vajutage nuppu veel kord. Märgutuli hakkab põlema uuesti.

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

**Roogade soojendamine**

Multi-kiirkeetjat REDMOND RMC-PM381E saab kasutada külmroogade soojendamiseks. Selleks:

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

Seade soojendab rooga temperatuurini 70-75°C ja hoiab seda kuumana kuni 12 tundi. Vajadusel saab soojendamist peatada, vajutades nuppu indikaator kustub ära ja seade läheb ooterežiimile. Kuvaril kuvatakse (---) pildi.

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

**MASTERCHEF LITE funktsioon**

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

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

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

**Toiduvalmistamistemperatuuri muutmise:**

1. Toidu valmistamis programmi ajal vajutage nuppu . Ekraanil olev temperatuuri number hakkab vilkuma.
- Järgneva temperatuuri muutustega hakkab kajastuma viimane seadistatud tähendus.**
2. Seadistage soovitud tähendus, vajutades nupud ja . Minimaalse näidu saavutamisel seade jätkub vahemiku algusest / lõpust. Kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke soovitud nuppu.
3. Muudatused salvestatakse automaatselt, ärge vajutage paneeli nuppu mõne sekundi jooksul.

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

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

**Toiduvalmistamisega muutmise:**

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

**Kui määrata toiduvalmistamise ajaks 00:00, programmi töö saab peatatud.**

**Automaatsed programmide kasutamise üldine kord**

**OLULINE!** Kui kasutate seadet vee keetmiseks (näiteks toiduainete keetmiseks), on KEELATUD seadistada keetmistemperatuuri üle 100°C. See võib kaasa tuua seadme ülekuumenemist ja kahjustamist. Samal põhjusel EI TOHI vee keemiseks kasutada programmeid BREAD, FRY, BAKE.

1. Valmistage ette (mootke) vajalikke koostisained.
2. Lisage koostisained seadme kausi vastavalt toiduvalmistamisprogrammidele ja asetage kauss seadmesse. Veenduge, et kõik koostisosad, sealhulgas vedel, olid kausi sisepinnal maksimaalse märgini allpool. Veenduge, et kauss ei ole viltu ja on tihedalt kontaktis soojendamiselemendiga.
3. Sulgege kaas ja pöörake seda vastupäeva, kuni see peatub.
- TÄHELEPANU!** Kui te valmistate toidu kõrget temperatuuril, kasutades taiduoli suurt kogust, alati jätke kaas lahti.
4. Kui soovite kasutada kiirkeetja režiimi keerake arvuventiili asendisse „Close“, kui soovite kasutada multikeetja režiimi - asendisse „Open“.
5. Ühendage seade elektrivõrku.
6. Automaatselt toiduvalmistamise programmi valimiseks vajutage vastavat nuppu juhtimispaneelil. Samuti saate valida toiduvalmistamise programmi, vajutades ja nupud. Programmi ümberlülitamine toimub valitud programmi indikaator hakkab põlema.

7. Vaikimisi toidu valmistamiseks seadistatud aeg saab vajadusel muuta.
8. Vajadusel saab muuta toidu valmistamise temperatuuri (multikeetja režiim) või surve taset (kiirkeetja režiim).
9. Vajadusel seadistage „Alguse viivitamine“ programmi.
- i** Parameetreid saab muuta üksikik millises järjekorras.  
Iga seadistamise etapil nuppu vajutamine viib seadistatud parameetritega programmi käivitamisele.
10. Toidu valmistamise programmi käivitamiseks vajutage nuppu . Sõltuvalt valitud programmist aja arvestamine käivitub kohe või jõudes vajaliku temperatuuri ja surveni.
- i** Mõnes automaatses programmis seadistatud aja arvutus algab alles pärast seda, kui seade on saavutanud seadistatud töötemperatuuri. Näiteks programmis STEAM/BOIL aja arvutus algab alles pärast vee keetmist ja keetmiskausis piisavalt tihne auru moodustumist.  
Seade jõudmisel määratud parameetriteni vilguvad indikaatorid ja järk-järgult täidub surve taseme skaala. Kui kasutatakse kiirkeetja režiimi surve taseme skaala jõuab seadistatud surve määran. Kui seade jõuab määratud parameetriteni, ta annab helisignaali. Indikaator lõpetab vilkumist, indikaator ja surve taseme skaala enam ei põle (või põlevad pidevalt, kui programm töötab surve all).
11. Toidu valmistamise programmi lõpetamisest annavad teada kolm lühikest helisignaali. Programmi/autosoojendamise lõppemisel kuvaril mõni sekundi jooksul ilmub teade „End“.
12. Kui kasutate programme, mis töötavad kiirkeetja režiimis, peale toidu valmistamist, laske seadmel mõni minut jahtuda ja seejärel keerake auruventiili asendisse „Open“, et normaliseerida surve töökambri.
- i** Sisestatud programmi tühistamiseks, toidu valmistamise protsessi või automaatses soojenduse katkestamiseks vajutage nuppu .
- STOP** KEELATUD:  
- täita kauss toidu ja veega seestpoolt märgitud maksimaalse skaala näidust üle;  
- valmistada toidu kiirkeetja režiimis veest või muu vedelikku ilma (minimium vedelikku kogus - 2 mõõduklaasi);  
- kasutada kiirkeetja režiimi toiduõliga roogade valmistamisel.
- Et saada kvaliteetset tulemust, soovime kasutada retsepte cooking kokaraamat lisatud surve multicooker, spetsiaalselt selle mudeli. Asjakohased retseptid võib leida ka veebilehel [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

### Toiduvalmistusprogrammide andmete tabel (tehaseseaded)

Programm	Kasutussoovitused	Vaikimisi määratud toiduvalmistusaeg	Toiduvalmistusaja vahemik / seadimise samm	Toidu valmistamine surve all	Alguse viivitamine	Töörežiimi saavutamise ootamine	Automaatne soojashoidmine
RICE/GRAIN	Erinevate tangainete ja praelisandite valmistamine	0:10	1 min - 2 tundi / 1 min	✓	✓	✓	✓
SLOW COOK	Ahjupiima, hautise, rulaadi, sülidi, tarrendite valmistamine	1:00	1 min - 5 tundi / 1 min	✓	✓		✓
SOUP	Puljongite, juurviljasuppide ja külmsuppide valmistamine	0:20	1 min - 4 tundi / 1 min	✓	✓		✓
STEW	Liha, kala, juurviljade, lisandite ja pajude komponentidega toitude valmistamine	0:20	1 min - 4 tundi / 1 min	✓	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Erinevate jogurtite valmistamiseks,	8:00	10 min - 12 tundi / 1 min		✓		

Programm	Kasutussoovitused	Vaikimisi määratud toiduvalmistusaeg	Toiduvalmistusaja vahemik / seadimise samm	Toidu valmistamine surve all	Alguse viivitamine	Töörežiimi saavutamise ootamine	Automaatne soojashoidmine
BABY FOOD	Lastetoitude valmistamine	0:10	1 min - 4 tundi / 1 min		✓		✓
PORRIDGE	Pudru valmistamine pastöriseeritud, väheses rasvasisaldusega piima põhjal	0:20	1 min - 4 tundi / 1 min		✓		✓
STEAM/BOIL	Liha, kala, aedviljade ja muude toiduainete aurutamine	0:10	1 min - 2 tundi / 1 min	✓	✓	✓	✓
BAKE	Keekside, biskviitide, vormiroogade, pärimi- ja lehttaignapirukate küpsetamine	1:00	1 min - 4 tundi / 1 min		✓		✓
FRY	Liha, kala, aedviljade ja mitmest koostisainest koosnevate toitude praadimine	0:18	1 min - 1 tundi / 1 min			✓	✓
PILAF	Eri liiki pilafide valmistamine (liha, kala, linnuliha või aedviljadega)	0:20	1 min - 3 tundi / 1 min	✓	✓		✓
BREAD	Nisu - ja rukkijahust leiva valmistamine (lülitab endasse ka taigna kergitamist)	3:00	1 min - 4 tundi / 1 min		✓		✓
EXPRESS	Riisi ning sömerate putrude kiire valmistamine vee baasil. Programmi käivitamiseks ooterežiimis hoidke mõni sekundi jooksul nuppu  Ekraanil kuvatakse						

EST

## III. SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS

### Mitmesuguste toiduainete soovitatav töötlemisaeg aurutamisel

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

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

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

**Temperatuurirežiimide kasutamise soovitused**

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

Vt. samuti retseptiraamatut.

**IV. LISAVÕIMALUSED**

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

Täpsemat infot leiate retseptide raamatusest või veebisaidilt [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

**V. LISATARVIKUD**

(saadaval eraldi)  
Lisatarvikud ei kuulu multikeetja REDMOND RMC-PM381E komplekti. Neid saab soetada ning REDMONDI uuistoodetega saab tutvuda veebilehel [www.redmond.company](http://www.redmond.company) ja firma ametlike edasimüüjate kauplustes.

**VI. SEADME HOOLDUS**

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

**Üldised reeglid ja soovitused**

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

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

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

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

**Korpuse puhastamine**

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

**Sisetoppi puhastamine**

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

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

Enne multikeetja korpusesse panemist pühkige sisetopi väliskülgi kindlasti kuivaks.

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

**Eemaldatava auruklapi puhastamine**

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

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

KEELATUD on puhastada sisemine kaas nõudepesumasinas.

## Kondensaadi eemaldamine

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


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

## Töökambri puhastamine

Kasutusjuhiste rangel järgimisel on vedelike, toiduosakeste ja mustuse sattumine seadme töökambri peaaegu välistatud. Kui seade on siiski oluliselt määratud, tuleb töökambri pinnad töötörgete ja seadme rikke vältimiseks puhastada.

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

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

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

## Veendus ja Laodus

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

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

Hoidke seadme pakendit vee või vedelike sissetungi eest.

## VII. ENNE HOOLDUSKESKUSESSE PÕÖRDUMIST

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

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

 Kui probleemi ei õnnestu lahendada, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.



### Keskonnasõbralik jäätmekäitlus (elektri- ja elektroonikaseadmete romude käitlemine)

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

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

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

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

EST



Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemână. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.

Măsurile de siguranță și instrucțiunile, cuprinse în acest manual, nu acoperă toate situațiile posibile, care pot apărea în procesul de exploatare a dispozitivului. Atunci când se utilizează dispozitivul utilizatorul trebuie să fie ghidat de bunul simț, să fie atent și grijuliu.

## MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru daune, cauzate de nerespectarea normelor de siguranță și funcționarea produsului.
  - Prezentul dispozitiv electric este prevăzut pentru utilizare în condiții de trai și poate fi utilizat în apartamente, căsute de vacanță sau în alte condiții similare de utilizare nonindustriale. Utilizarea industrială sau orice altă nespecială a dispozitivului va fi considerată ca încălcarea condițiilor de utilizare corespunzătoare a dispozitivului. În acest caz producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru consecințele posibile.
  - Înainte de conectarea dispozitivului la sursa de alimentare verificați, corespunde tensiunea ei cu tensiunea nominală de alimentare a dispozitivului (urmăriți caracteristicile tehnice sau tabelul din fabrică al produsului).
  - Folosiți un cablu de alimentare, calculat pe consumul de energie al dispozitivului – asimetria poate provoca un scurtcircuit sau incendiul cablului.
  - Conectați aparatul numai la o priză cu împământare – este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un prelungitor, asigurați-vă, că acesta de asemenea are împământare.
- STOP** *ATENȚIE!* În timpul activității dispozitivului carcasa acestuia, castrolul și piesele metalice se încălzesc! Fiți atenți! Folosiți mănușile de bucătărie. Pentru a evita arsurile cu abur fierbinte nu vă aplecați peste aparat atunci când deschideți capacul.
- Deconectați dispozitivul din priză după utilizare, și de asemenea în timpul curățării acestuia sau deplasării. Scoateți cablul cu mâinile uscate, ținând de priză, dar nu de cablu.
  - Nu așezați cablul de alimentare pe la uși sau în apropierea surselor de căldură. Aveți grijă ca, cablul să nu se răsucescă sau îndoiaie, să nu fie în contact cu obiecte ascuțite și margini de mobilier.

**STOP**

*REȚINEȚI: daunele accidentale ale cablului de alimentare pot provoca probleme, care nu corespund condițiilor de garanție, și de asemenea electroșocul. Un cablu electric deteriorat necesită înlocuirea urgentă în centrul de servicii.*

- Nu așezați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți în timpul funcționării – aceasta poate duce la supraîncălzire și deteriorarea dispozitivului.
- Este interzis utilizarea dispozitivului în aer liber – umiditate sau obiectele străine în interiorul aparatului pot duce la deteriorarea gravă.
- Înainte de curățarea dispozitivului asigurați-vă, că acesta este deconectat de la sursa de alimentare și complet răcit. Strict urmați instrucțiunile pentru curățarea aparatului.
- Păstrați întotdeauna supapa de evacuare a aburului, supapa de control al presiunii, inelul O în interiorul capacului, recipientul de colectare a condensului în condiții curate și funcționale. Nu conectați dispozitivul în cazul în care există daune, blocuri, deformări ale valvelor, capac interior și inel O sau în cazul în care recipientul de colectare a condensului este plin. Atunci când înlocuiți O-ring de unul singur, folosiți numai o-ring de rezervă inclus în setul de livrare al dispozitivului.
- Atunci când se gătește alimente sub presiune, asigurați-vă că vasul este umplut cu apă sau alte lichide de cel puțin 1/5 din volumul castron.

**STOP**

*Nu prăji și coace sub presiune mare!*

- Pentru a evita blocarea supapei de eliberare a aburului, umpleți vasul cu produse și apă de maximum 4/5 din volumul vasului. La fierberea produselor capabile să se umfle în apă caldă sau să producă spumă – nu mai mult de 3/5 din volumul bolului.

**STOP**

*Nu începeți programul de gătit sub presiune mare în cazul în care capacul dispozitivului nu este complet blocat!*

- Atunci când se deschide valva de evacuare a aburului în timpul sau după procesul de gătit, este posibil un flux vertical puternic de abur fierbinte.

Nu vă aplecați peste capac și țineți mâinile departe de orificiile valvei în timpul deschiderii sale.

- Odată ce presiunea din camera de lucru este crescută, sistemul de blocare a capacului este activat automat. Nu deschideți capacul dispozitivului fără normalizarea preliminară a presiunii în camera de lucru.
- Odată ce preparatele lichide și pure sunt gătite, lăsați dispozitivul să se răcească timp de 5 până la 10 minute înainte de a elibera presiunea pentru a evita eliberarea lichidului fierbinte prin supapa de eliberare a aburului.
- Deschideți capacul dispozitivului folosind doar mânerul de plastic instalat. Se ridică dispozitivul numai cu ajutorul mânerelor speciale plasate în părțile laterale ale cadrului și numai atunci când alimentarea cu energie este oprită.

STOP

*SE INTERZICE să scufundați aparatul în apă sau să-l puneți sub jetul de apă!*

- Copiilor în vârstă de 8 ani și mai mult, precum și persoanele cu handicap, senzoriale sau psihice, sau lipsa de experiență și cunoștințe, pot utiliza dispozitivul numai sub supravegherea și/sau în acel caz, dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a dispozitivului și sunt conștienți de pericolul, legat de utilizarea acestuia. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Păstrați aparatul și cablul de alimentare în locuri neaccesibile copiilor sub 8 ani. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să fie efectuate de copii fără supravegherea unui adult.
- Materialul de ambalare (peliculă, polistiren și a.ș.m.d.) poate fi periculos pentru copii. Pericol de sufocare! Păstrați-l într-un loc neaccesibil pentru copii.
- Este interzisă reparația aparatului independentă sau modificarea structurii sale. Reparațiile aparatului trebuie efectuate numai de către un centru de servicii autorizat. Lucrările neautorizate pot duce la deteriorarea aparatului, rănire sau pagube materiale.

STOP

*ATENȚIE! Este interzisă utilizarea aparatului cu orice defecțiuni.*

### Specificații Tehnice

Model	RMC-PM381E
Putere	900 W
Tensiune	220-240 V, 50/60 Hz
Siguranța electrică	clasa I
Capacitatea recipientului	5 L
Învelișul gastronomic	fără baston
Afășează	LED
Supapă cu abur	detășabil
Diu	detășabil
Dimensiuni generale	290 x 330 x 300 mm
Greutate netă	4,7 kg
Sistemul de siguranță	Caracteristici de siguranță:

- supapă de evacuare a aburului
- supapă de închidere
- fitil termic
- senzor de suprapresiune

### Programe automate

#### Modul aragaz sub presiune:

RICE/GRAIN (OREZ/BOABE)
SLOW COOK
SOUP (SOUP)
STEW (TOCANĂ)
PILAF
STEAM/BOIL (ABUR / FIERBERE)

#### Multicooker modul:

YOGURT/DOUGH (IAURT/ALUAT)
BAKE (COACE)
FRY
BABY FOOD (ALIMENTE PENTRU COPII)
PORRIDGE (TERCI DE OVĂZ)
BREAD (PÂINE)
EXPRESS

### Funcții

MASTERCHEF LITE (schimbarea temperaturii de gătit și timpul în timpul procesului de gătit)	da
Keep Warm (Încăzește-Te)	până la 12 ore
Păstrați modul cald dezactivat în avans	da
Reîncălzire	până la 12 ore
Timp De Întârziere	până la 24 de ore
Semnale sonore dezactivate	da
Panoul de Control blocat	da

### Ambalajul

Aragaz Electric Sub Presiune	1 buc.
Boi cu strat de acoperire non-stick	1 buc.
Recipient pentru abur	1 buc.
Trivet	1 buc.
Măsură dozatoare	1 buc.
Vășle agitare	1 buc.
Lingura de servire	1 buc.
Carte de bucate	1 buc.
Cablul de alimentare	1 buc.
Manualul utilizatorului	1 buc.
Broșură de servicii	1 buc.

În conformitate cu Politica de Îmbunătățire continuă, producătorul își rezervă dreptul de a face orice modificări la proiectarea, ambalarea sau specificațiile tehnice ale produsului fără notificare prealabilă. Specificațiile permit o eroare de ±10%.

ROU

**Ansamblu de dispozitive (A1, p. 3)**

- |                                            |                              |
|--------------------------------------------|------------------------------|
| 1. Capacul                                 | 11. Locuințe                 |
| 2. Mănerul capacului                       | 12. Colector de condensare   |
| 3. Măner pentru transport                  | 13. Văse agitate             |
| 4. Valvă detașabilă cu abur                | 14. Lingura de servire       |
| 5. Supapă de închidere                     | 15. Măsură dozatoare         |
| 6. Capacul de siguranță al supapei de abur | 16. Recipient pentru abur    |
| 7. Cauciuc valvei de închidere             | 17. Cablu de alimentare      |
| 8. O-ring                                  | 18. Trivet                   |
| 9. Bol cu strat de acoperire non-stick     | 19. Capac interior detașabil |
| 10. Panou de Control cu ecran              |                              |

**Panou de Control (A2, p. 4)**

- Afișează
- Butoane pentru programe de gătit automate
- ➔ buton – pentru a reduce valoarea, comutarea inversă între programele de gătit
- ➕ buton – pentru creșterea valorii, trecerea directă între programele de gătit
- ⏸ buton – pentru ajustarea presiunii de funcționare în programele de gătit sub presiune
- ⏹ buton pentru trecerea la modul de reglare a temperaturii
- ⏏ buton – pentru a activa / dezactiva funcția de încălzire; pentru a întrerupe funcționarea programului de gătit, pentru a șterge setările anterioare
- ⌚ buton – pentru trecerea la modul de reglare a timpului de gătit
- ⏏ buton – pentru comutarea în modul de reglare a întârzierii temporale
- ⏏ buton – pentru a activa modul de gătit reglat, pentru a activa / dezactiva funcția de încălzire

**Afișare (A3, p. 5)**

- Indicator al modului de încălzire / reîncălzire
- Indicator al modului de gătit/al modului de reglare a timpului de gătit
- Indicator al modului de temporizare
- Indicator principal blocat
- Indicator de semnale sonore dezactivate
- Indicator al valorii timpului/temperaturii
- Indicator de presiune
- Așteptând să acceseze indicatorul parametrilor de funcționare / indicatorul nivelului presiunii

**I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE**

Scoateți cu atenție multicooker-ul și accesoriile sale din ambalaj. Aruncați toate materialele de ambalaj.

**!** Se păstrează toate etichetele de avertizare, inclusiv eticheta de identificare a numărului de serie localizată pe carcasă. Absența numărului de serie vă va priva de beneficiile de garanție!

După transport sau depozitare la temperaturi scăzute, aparatul poate sta la temperatura camerei cel puțin 2 ore înainte de utilizare.

Ștergeți carcasa aparatului cu o cârpă moale, umedă. Clătiți vasul interior cu apă caldă cu săpun și uscați-vă bine. Un miros la prima utilizare a aparatului este normal și nu indică o defecțiune. În acest caz, curățați aparatul, după „Curățare și întreținere”. Se instalează aparatul pe o suprafață dură, chiar orizontală, astfel încât aburul de la supapă să nu intre în contact cu tapetul, acoperitoarele decorative, dispozitivele electronice sau alte elemente sau materiale care ar putea fi deteriorate de umiditate sau temperaturi ridicate.

Înainte de utilizare, asigurați-vă că nu există chips-uri sau alte defecte la exterior sau vizibile în interiorul părților multicooker. N-ar trebui să fie nimic între bol și elementul de încălzire.

**STOP** ATENȚIE! Nu ridicați dispozitivul de mâner pentru a deschide capacul.

Nu porniți dispozitivul fără bolul instalat sau cu bolul gol în interior. În caz de pornire accidentală a unui program de gătit, acesta poate duce la supraîncălzire critică sau deteriorarea învelişului anti-stick. Înainte de prăjire, se toarnă în interiorul un pic de ulei de legume sau de floarea-soarelui.

**II. FUNCȚIONARE**

**Blocarea Capacului**

În momentul închiderii, capacul dispozitivului este bine închis și sigilat cu cadrul care permite dezvoltarea unei presiuni ridicate în interiorul camerei de lucru.

Când presiunea din interiorul camerei este deasupra presiunii atmosferice, capacul este blocat automat. În cazul în care capacul nu se deschide liber la finalizarea gătitului, presiunea din interiorul camerei de lucru este încă prea mare. Lăsați dispozitivul să se răcească câteva minute, apoi seteați supapa de evacuare a aburului în poziția deschisă pentru a normaliza presiunea din bol.

**STOP** Atenție! Dispozitivul se încălzește în timpul operațiunii! Nu atingeți părțile metalice în timpul și după procesul de gătit. Înainte de a muta dispozitivul, asigurați-vă că acesta este răcit complet. Mută dispozitivul care-l ține de cadru.

**Sistemul de siguranță**

Redmond RMC-PM381E aragaz electric sub presiune este echipat cu sistem de siguranță la mai multe niveluri. Dacă temperatura și/sau presiunea în încăntă depășesc limitele admise, sistemul normalizează automat aceste caracteristici fără întreruperea procesului de preparare. Dacă acest lucru nu se întâmplă pentru o anumită perioadă de timp, funcționarea aragazului cu presiune electrică este oprită, iar dispozitivul emite 6 semnale sonore scurte.

În caz de întrerupere a procesului de gătit în oala sub presiune mode apăsând butonul [sau de-energizarea dispozitiv în timp ce rulează un program], lăsați aparatul să se răcească timp de câteva minute, apoi setați supapa de eliberare a aburului în poziția Deschis pentru a normaliza presiunea în vas. Odată ce presiunea din camera de lucru este normalizată, deschideți capacul dispozitivului.

**Dezactivarea Semnalelor Sonore**

Este posibilă activarea/dezactivarea semnalelor sonore în orice mod de funcționare a dispozitivului (cu excepția activării programului înainte de pornire). În acest scop, apăsați și țineți butonul timp de câteva secunde. Dacă semnalele sonore sunt dezactivate, indicatorul se aprinde pe ecran.

**Panoul de Control blocat**

Pentru a asigura o siguranță suplimentară, panoul de comandă al dispozitivului este prevăzut cu funcția de blocare care Previne apăsarea accidentală a butoanelor.

Pentru a activa / dezactiva blocarea panoului de comandă în orice mod de funcționare (cu excepția setării unui program înainte de începerea funcționării), apăsați butonul și țineți-l în timp ce apăsați butonul păstrați apăsat ambele butoane timp de câteva secunde. Dispozitivul dă un semnal sonor lung. Odată ce panoul este blocat, indicatorul se aprinde pe ecran.

**Stabilirea Timpului De Gătit**

Redmond RMC-PM381E Aragaz Electric Sub Presiune este prevăzut cu o opțiune de a seta timp de gătit pentru fiecare program manual, cu excepția programului expres. Incrementele de schimbare și gama posibilă a timpului stabilit depind de programul de gătit selectat.

După selectarea unui program automat, apăsați butonul pentru a seta timpul de gătit. Valoarea oră de pe ecran începe să clipească. Apăsați butoanele și pentru a stabili valoarea dorită pe oră. Apăsați butonul pentru a salva modificările introduse și pentru a trece la setarea valorii în minute. Setati valoarea minut în același mod.

Nu apăsați niciun buton de pe panou timp de câteva secunde. Modificările sunt salvate automat. Pentru a reveni la setarea valorii pe oră înainte de economisire automată, apăsați din nou butonul .

Valorile oră și minut sunt schimbate independent unul de celălalt. Pentru a schimba rapid o valoare, apăsați și țineți butonul dorit.

**Stabilirea Temperaturii De Fierbere**

Atunci când se utilizează multicooker modul de programe (cu excepția EXPRESS program), este posibil pentru a schimba temperatura de gătit manual în intervalul de la 35 la 180°C cu o creștere de 1°C.

După selectarea unui program automat, apăsați butonul pentru a seta temperatura de gătit. Valoarea implicată a temperaturii de pe ecran începe să clipească.


Apăsați butoanele și pentru a stabili valoarea dorită. Odată obținută valoarea maximă/minimă, reglarea începe de la începutul/sfârșitul intervalului. Pentru schimbarea rapidă a unei valori, apăsați și țineți butonul corespunzător.

Nu apăsați niciun buton de pe panou timp de câteva secunde. Modificările sunt salvate automat. Afișarea revine la indicarea timpului de gătit

**i** Pentru a proteja împotriva supraîncălzirii, timpul maxim de funcționare al unui program este limitat la 2 ore atunci când temperatura de gătit este fixată la peste 150°C.



## Reglarea Nivelului De Presiune








Atunci când se utilizează programele de mod oală sub presiune, este posibil să se schimbe nivelul de presiune manual. Apăsând butonul **▲** button to go to the pressure setting. Scala  indicatorului și a nivelului de presiune de pe ecran începe să clipească. Folosiți butoanele **+** și **-** pentru a ajusta presiunea. Numărul de mărci de pe scara nivelului de presiune se modifică simetric. Odată obținută valoarea maximă/minimă, reglarea începe de la începutul/sfârșitul intervalului. Pentru schimbarea rapidă a unei valori, apăsați și țineți butonul corespunzător.

Nu apăsați niciun buton de pe panou timp de câteva secunde. Modificările sunt salvate automat. Afișajul revine la indicarea valorii de timp de gătit, indicatorii de presiune opri clipea.

Odată ce un program automat pornește, indicatorul nivelului de presiune clipește până când dispozitivul atinge caracteristicile de lucru instalate. Scara nivelului de presiune este completată treptat până la valoarea instalată. După obținerea caracteristicilor de lucru, ambii indicatori continuă să se aprindă până la sfârșitul procesului de gătit.

## Funcție de întâzriere


Funcția de întâzriere permite stabilirea intervalului de timp după care începe un program de gătit. Timpul poate fi stabilit în intervalul de 1 minut până la 24 de ore, cu o creștere de 1 minut.

După selectarea unui program de gătit automat, apăsați butonul  pentru a seta timpul de întâzriere. Indicatorul  se aprinde, valoarea orară de pe ecran începe să clipească. Apăsând butoanele **+** și **-** pentru a stabili valoarea dorită pe oră. Apăsând butonul  pentru a salva modificările introduse și pentru a trece la setarea valorii în minute. Setati valoarea minut în același mod. Nu apăsați niciun buton de pe panou timp de câteva secunde. Modificările sunt salvate automat. Pentru a reveni la setarea valorii pe oră înainte de economisire automată, apăsați din nou butonul . După economisirea automată, indicatorul  se stinge, indicatorul  se aprinde și afișajul revine la indicarea timpului de gătit. Pentru a vedea valoarea întâzrierii, apăsați butonul . Valorile oră și minut sunt schimbate independent unul de celălalt. Odată obținută valoarea maximă/minimă, reglarea începe de la începutul/sfârșitul intervalului. Pentru schimbarea rapidă a unei valori, apăsați și țineți butonul corespunzător.



 Funcția de întâzriere a timpului nu este disponibilă la utilizarea programelor FRY și EXPRESS.

În cazul în care funcția de întâzriere este activă, indicatorul programului selectat și  indicatorul aprinde, cronometrul pentru numărătoarea inversă minut este indicat pe afișaj și  indicatorul aprinde (dacă funcția de menținere a încălzirii este activă). Pentru a vedea timpul programului de gătit, apăsați butonul .

Odată ce funcția de lucru este de peste, dispozitivul oferă trei semnale sonore scurte și selectată programul de gătit începe.

 Nu se recomandă utilizarea funcției de întâzriere în cazul în care rețeta conține produse perisabile (ouă, proaspete ușoare, carne, brânză etc.).




## Keep Warm (Încălzește-Te)


Această funcție se activează automat la sfârșitul ciclului de gătit și menține mâncarea caldă la 70-75°C timp de 12 ore. Atunci când încălzirea este activă, indicatorul  al butonului și  indicatorul de lumină în sus și afișajul indică numărul de timp direct de funcționare în acest mod.

Dacă este necesar, încălzirea se poate dezactiva prin apăsarea butonului .

 Funcția de păstrare a căldurii nu este disponibilă atunci când se utilizează YOGURT/DOUGH și EXPRESS programe.

## Dezactivarea preliminară a încălzirii




Permițându-se cald la finalizarea unui program de gătit nu este întotdeauna de dorit. Având în vedere acest fapt, Redmond RMC-PM381E Aragaz Electric Sub Presiune oferă o opțiune pentru a dezactiva în timp util această funcție în timp ce rulează a programului de gătit principal. În acest scop, în timp ce rulează un program apăsați butonul  indicatorul  se stinge. Pentru a permite încălzirea din nou, apăsați din nou butonul  (LCD indicator se aprinde).



 Pentru confortul utilizatorilor, de a Păstro Cald este dezactivat în mod automat, fără opțiunea de a activa manual, atunci când temperatura de preparare este setat mai jos 80°C. În timp ce rulează un program, temperaturile de peste 80°C, Time Cold permite în mod automat.


## Reîncălzire

REDMOND RMC-PM381E aragaz electric sub presiune poate fi folosit pentru reîncălzirea vaselor reci.

Procedați după cum urmează:

1. Puneți toate produsele în bol, instalați bolul în rama dispozitivului.
2. Închideți capacul, conectați dispozitivul la priză electrică.
3. Apăsând butonul  Indicatorul de buton  și  indicatorul de lumină, cronometrul începe să numere timpul de încălzire. Odată ce temperatura atinge 70°C, dispozitivul emite două semnale sonore scurte.


Dispozitivul reîncălzește farfuria până la 70-75°C și o ține caldă până la 12 ore. Dacă este necesar, reîncălzirea poate fi oprită prin apăsarea butonului  Indicatorul  se dezactivează și dispozitivul intră în modul standby (----- pe afișaj).

 Datorită funcțiilor de încălzire și reîncălzire, aragazul cu presiune electrică poate menține un produs fierbinte timp de până la 12 ore. Cu toate acestea, nu se recomandă să se lase un fel de mâncare fierbinte pentru mai mult de 2-3 ore, deoarece, uneori, acest lucru poate duce la schimbarea gustului.

## Funcție MASTERCHEF LITE

Funcția de MASTERCHEF LITE permite schimbarea timpului de gătit și a temperaturii atunci când rulează programe automate în modul multicooker (cu excepția programului expres). Intervalul și creșterea timpului de gătit depind de programul selectat. Intervalul de temperatură este de la 35 la 180°C, cu o creștere de 1°C.

 Când funcția de întâzriere este activată, funcția MASTERCHEF LITE nu este disponibilă.


 MASTERCHEF LITE funcție poate fi util mai ales atunci când gătiți după rețete complexe care necesită o combinație de diferite programe de gătit (de exemplu, sarmale, carne de vită Stroganoff, supe și paste la diferite rețete, conserve de fructe, etc.).

### Pentru a schimba temperatura de gătit:

1. Când rulează un program de gătit, apăsați butonul  Temperatura de pe ecran începe să clipească.

 Atunci când se modifică temperatura, se afișează ultima valoare setată.



2. Apăsând butoanele **+** și **-** pentru a stabili valoarea dorită. Odată obținută valoarea maximă/minimă, reglarea începe de la începutul/sfârșitul intervalului. Pentru schimbarea rapidă a unei valori, apăsați și țineți butonul corespunzător.
3. Nu apăsați nici un buton de pe panoul de control timp de câteva secunde. Modificările sunt salvate automat.

 Pentru a proteja împotriva supraîncălzirii, timpul maxim de funcționare al unui program este limitat la 2 ore atunci când temperatura de gătit este fixată la peste 150°C.

Atunci când se schimbă timpul de gătit în timp ce atinge caracteristicile de lucru (în cazul în care este furnizat de setările fabricii), procesul de preîncălzire este întrerupt. Începe numărătoarea inversă a unui program. Schimbarea timpului de gătit nu influențează procesul de încălzire preliminară.


### Pentru a schimba timpul de gătit:

1. Când rulează un program de gătit, apăsați butonul  The hour value on the display starts to blink.

2. Apăsând butoanele **+** și **-** pentru a stabili valoarea dorită pe oră. Apăsând butonul  pentru a salva modificările introduse și pentru a trece la setarea valorii în minute. Setati valoarea minut în același mod. Nu apăsați niciun buton de pe panou timp de câteva secunde. Modificările sunt salvate automat. Pentru a reveni la setarea valorii pe oră înainte de economisire automată, apăsați din nou butonul  Valorile oră și minut sunt schimbate independent unul de celălalt. Pentru a schimba rapid o valoare, apăsați și țineți butonul dorit.
3. Nu apăsați nici un buton de pe panoul de control timp de câteva secunde. Modificările sunt salvate automat.

 Dacă setați ora de gătit la 00:00, programul se oprește.

### Procedura generală de utilizare a programelor automate

 **IMPORTANT!** Atunci când se utilizează dispozitivul de fierbere a apei (de exemplu, în cazul produselor de fierbere), nu se fixează temperatura de fierbere peste 100°C. Acesta poate duce la supraîncălzirea și defectarea dispozitivului. Din același motiv, nu folosiți programele de pâine, prăjire și coacere pentru a fierbe apa.

1. Preparați (măsurați) ingredientele necesare.
2. Pune ingredientele în castron în conformitate cu programul de gătit și instalați castronul în cadrul. Asigurați-vă că toate ingredientele, inclusiv lichidul, sunt sub marcajul maxim de pe suprafața interioară a recipientului. Asigurați-vă că vasul este aliniat în mod corespunzător și este în contact strâns cu elementul de încălzire.
3. Închideți capacul dispozitivului și întoarceți-l în sens invers acelor de ceasornic împotriva orării.

 **ATENȚIE!** Dacă găsești la temperaturi ridicate cu mult ulei vegetal, întotdeauna lasă capacul dispozitivului deschis.

4. Pentru gătit în modul oală sub presiune, aduce supapa de abur la pozițiile de închidere, în modul multicooker – la poziția deschisă.
5. Conectează dispozitivul la priză electrică.
6. Pentru a selecta un program de gătit automat, apăsați butonul relevant de pe panoul de control. Este posibilă selectarea unui program de gătit prin apăsarea butonului **+** și **-**. Programele sunt inversate, indicatorul programului selectat are aprinde.
7. Dacă este necesar, schimbă timpul implicit de gătit.

- Dacă este necesar, se modifică temperatura de fierbere (pentru programele de mod multicooker) sau nivelul de presiune (pentru programele de mod oală sub presiune).
- Dacă este necesar, setați timpul de întârziere de pornire.



Caracteristicile pot fi modificate în orice ordine.

La apăsarea butonului **U** în orice etapă de reglare, începe programul cu caracteristicile introduse.

- Apăsăți butonul **U** pentru a începe un program de gătit. În funcție de programul de gătit selectat, numărătoarea inversă începe după sau după realizarea temperaturii și presiunii necesare în castron.



În unele programe automate, numărătoarea timpului de gătit set începe numai după ce dispozitivul a ajuns la temperatura de funcționare setată. De exemplu, în programul STEAM/BOIL numărătoarea inversă începe doar după ce apa este fiartă și se formează suficient abur dens în bol.

În timp ce atinge caracteristicile stabilite **C** și **u** indicatorii clipeșc, iar scara nivelului de presiune este umplut. Atunci când se utilizează programele în modul oală sub presiune, scara nivelului de presiune este umplută până la valoarea stabilită a presiunii. Odată ce caracteristicile de lucru sunt atinse, dispozitivul dă un semnal sonor. Indicatorul **C** se oprește din clipeți, **u** scara indicatorului și a nivelului de presiune se stinge sau se aprinde continuu în cazul în care programul funcționează sub presiune.

- Trei semnale sonore scurte anunță că un program de gătit s-a terminat. Odată ce programul de funcționare/păstrați cald este de peste, inscripția „End” apare pe ecran pentru câteva secunde.
- Atunci când se utilizează programele de mod oală sub presiune, la finalizarea gătitului lăsați dispozitivul să se răcească timp de câteva minute. Apoi aduceți supapa de abur în pozițiile deschise pentru a normaliza presiunea din camera de lucru.



Apăsăți butonul **U** pentru a anula programul introdus, întrerupe procesul de gătit sau păstrați cald.



NU:

- umpleți bolul cu produse și apă peste marcajul maxim de pe suprafața interioară a bolului;
- se prepară în modul oală sub presiune fără a adăuga apă sau alte lichide (min. nivelul necesar de fluid este de 2 cani de măsurare);
- utilizați modul oală sub presiune pentru a prăji produse pe ulei.



Pentru a obține un rezultat de înaltă calitate, vi se sugerează să utilizați rețetele pentru gătit din cartea de bucate atașată la multicooker presiune, conceput special pentru acest model. Rețetele relevante pot fi găsite, de asemenea, pe site-ul [www.redmond.comany](http://www.redmond.comany).

#### Tabelul setărilor implicite

Program	Recomandări de utilizare	Timp implicat	Interval de ajustare/creșteri	Gătit sub presiune	Timp De întârziere	Așteptând să acceseze parametrii de funcționare	Keep Warm (încălzește-te)
RICE/GRAIN	Boabe de gătit întregi și zdrobite, precum și diverse feluri de mâncare laterale	0:10	1 min – 2 ore / 1 min	✓	✓	✓	✓
SLOW COOK	Cook lapte copt, conserve de carne, înaintea de cutiț, jeleu de carne și aspic	1:00	1 min – 5 ore / 1 min	✓	✓		✓
SOUP	Gătește diferite tipuri de supe și ciorbe	0:20	1 min – 4 ore / 1 min	✓	✓		✓
STEW	Face carne, pește, legume, side și feluri de mâncare multicomponente	0:20	1 min – 4 ore / 1 min	✓	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Gătește diferite iaurturi, fă aluat de protecție	8:00	10 min – 12 ore / 1 min		✓		
BABY FOOD	Gătește mâncare pentru bebeluși	0:10	1 min – 4 ore / 1 min		✓		✓
PORRIDGE	Potârnichi cu lapte	0:20	1 min – 4 ore / 1 min		✓		✓

Program	Recomandări de utilizare	Timp implicat	Interval de ajustare/creșteri	Gătit sub presiune	Timp De întârziere	Așteptând să acceseze parametrii de funcționare	Keep Warm (încălzește-te)
STEAM/BOIL	Carne, pește, legume și alte alimente cu aburi	0:10	1 min – 2 ore / 1 min	✓	✓	✓	✓
BAKE	Prăjituri de copt, plăcinte, pufuleți și produse de patiserie din drojdie	1:00	1 min – 4 ore / 1 min		✓		✓
FRY	Carne prăjită, pește, legume și mese multicomponente	0:18	1 min – 1 oră / 1 min			✓	✓
PILAF	Carne de bucătar, pește, păsări de curte și pilafuri vegetale	0:20	1 min – 3 ore / 1 min	✓	✓		✓
BREAD	Fă pâine din secară și făină de grâu (inclusiv etapa de impermeabilizare a aluatului).	3:00	1 min – 4 ore / 1 min		✓		✓
EXPRESS	Repede gătește orez, terci de apă pufos. Apăsăți și țineți butonul <b>U</b> timp de câteva secunde pentru a începe un program în modul standby. <b>U</b> apar pe ecran	Oprire automată după fierberea completă a apei					

### III. SFATURI DE GĂTIT

#### Timpul recomandat pentru prepararea diverselor produse în abur

Produs	Greutatea, g/ Cantitatea, buc.	Volumul apei, ml	Timpul de pregătire, min
File de porc/vită (cubice de 1,5-2 cm)	500	800	30/40
File de miel (cubice de 1,5-2 cm)	500	800	40
File de pui (cubice de 1,5-2 cm)	500	800	20
Chifteluțe/pârjoale	500	800	25/40
Pește (filer)	300	800	15
Cocktail de fructe de mare (proaspăt congelate)	300	800	5
Cartofi (taiati în 4 bucăți)	500	800	20
Morcov (cubice de 1,5-2 cm)	500	800	35
Sfeclă (taiată în 4 bucăți)	500	1500	90
Legume (proaspăt congelate)	500	800	5
Ouă de găină	5 buc.	800	10



Este necesar să țineți cont că acestea sunt recomandări generale. Timpul real poate fi diferit de valorile recomandate în dependență de calitatea produsului anumit, precum și de preferințele voastre gustative.

### Recomandări de utilizare a regimurilor de temperatură

Temperatura de lucru, °C	Recomandări de utilizare (vedeți cartea de rețete)	Temperatura de lucru, °C	Recomandări de utilizare (vedeți cartea de rețete)
35	Predospirea aluatului, pregătirea oțetului	110	Sterilizare
40	Pregătirea iaurturilor	115	Pregătirea siropului de zahăr
45	Dospire	120	Pregătire halcă
50	Fermentare	125	Pregătirea câinii înăbușite
55	Pregătirea bomboanei fondante	130	Pregătirea budincii
60	Pregătirea ceaiului verde, a alimentatiei pentru copii	135	Rumenirea felurilor de mâncare gata preparate pentru a le atribui o scoarță crocantă
65	Pregătirea câinii în ambalaj de vacuum	140	Afumare
70	Pregătirea punctului	145	Coacerea legumelor și peștelui în staniol
75	Pasteurizare, pregătirea ceaiului alb	150	Coacerea câinii în staniol
80	Pregătirea glintwein	155	Prăjirea produselor din aluat de levuri
85	Pregătirea brânzei sau a felurilor de mâncare care necesită timp de gătit îndelungat	160	Prăjirea câinii de pasăre
90	Pregătirea ceaiului roși	165	Prăjire steakuri
95	Pregătirea terciurilor de lapte	170	Se prăjește în ulei
100	Pregătirea bezelelor, a dulcetei	175	Gătește nuggets de pui
105	Pregătirea răcirii	180	Gatiti chips-uri

 Puteți face referire, de asemenea, la cartea de rețete furnizată cu aparatul.

## IV. CARACTERISTICI SUPLIMENTARE

- Face brânză, brânză de vaci
- Fă fondue
- Articole de masă sterilizante
- Alimente lichide pasteurizate
- Încălzirea alimentelor pentru copii


 Pentru detalii, a se consulta cartea de rețete sau site-ul web: [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

## V. ACCESORII SUPLIMENTARE

(vândute separat)

Accesoriile suplimentare pentru aragazul electric cu presiune REDMOND RMC-PM381E și informațiile privind inovațiile sunt disponibile prin [www.redmond.company](http://www.redmond.company) și dealerii noștri autorizați.

## VI. CURĂȚENIE ȘI ÎNTREȚINERE

 **ATENȚIE!** Înainte de a începe curățarea aparatului, asigurați-vă că acesta este deconectat și a răcit complet în jos!

### Orientări Generale

- Înainte de prima utilizare sau pentru a îndepărta mirosul după prepararea aburului, o jumătate de lămâie timp de 15 minute, utilizând programul abur/ferbere.
- Nu lăsați un bol de gătit cu alimente sau lichide în interiorul multicooker închis timp de peste 24 de ore. A se păstra alimentele fierțe la frigider și reîncălzite, atunci când este necesar, utilizând funcția de încălzire.
- Deconectați aparatul dacă nu-l utilizați pentru o lungă perioadă de timp. Camera de lucru, inclusiv discul de încălzire, bolul, capacul, inelul, aburul și supapele de blocare ar trebui să fie curate și uscate.

**STOP**

*Nu scufundați aparatul în apă sau nu spălați sub apă curentă!*

*Nu utilizați un burete sau un țesut cu suprafață dură sau abrazivă sau cu paste abrazive. Nu utilizați substanțe agresive din punct de vedere chimic sau orice alți agenți care nu sunt recomandați pentru curățarea produselor care vin în contact cu alimentele.*

- Aveți grijă când curățați părțile de cauciuc ale aragazului electric sub presiune. Deteriorarea sau deformarea acestora poate duce la o funcționare necorespunzătoare a dispozitivului.
- Curățați carcasa atunci când este necesar. Bolul, capacul și o-ring, valvele cu abur și de blocare trebuie curățate după fiecare utilizare. Condensul, acumularea în timpul gătitului, trebuie îndepărtat după fiecare utilizare. Curățați interiorul camerei de gătit, atunci când este necesar.

### Pentru a curăța carcasa, capacul și o-ring

Utilizați până la umedă moale sau burete pentru a curăța carcasa, capacul și inelul O. Pentru a scoate inelul de sigilare, trage ușor spre tine. Dacă este necesar, folosiți o soluție ușoară de săpun și ștergeți suprafața uscată pentru a îndepărta reziduurile de săpun și petele de apă.

### Pentru a curăța bolul

Se spală vasul manual, utilizând burete moale și săpun ușor sau într-o mașină de spălat vase (conform recomandărilor producătorului). Dacă este necesar, umpleți vasul cu apă caldă, lăsați-l să se înmoaie și să se curețe. Ștergeți suprafața exterioară a vasului uscat înainte de poziționare - l înapoi în interiorul multicooker.

Când multicooker este utilizat în mod regulat, învelișul interior non-stick al castronului poate să-și schimbe parțial sau complet culoarea, ceea ce nu indică un defect.

### Pentru curățarea aburului detașabil și a valvelor de blocare

1. Trageți cu grijă supapa de abur în sus în adâncirea capacului.
2. Scoateți capacul de pe partea interioară a capacului trăgând-l spre tine.
3. Scoateți capacul de pe partea interioară a capacului trăgând-o spre tine.
4. Se îndepărtează inserția de etanșare a siliconului de la supapa de blocare și se îndepărtează valva în sine. Clătiți toate părțile aburului și supapele de blocare.
5. Reasamblați valva în ordine inversă de dezasamblare. Pune supapa de blocare înapoi în poziția sa inițială, pune inserția de etanșare pe ea, se potrivesc grila de protecție a supapei de abur la propulsoarele până la bine. Fixați bine supapa de abur la fanta de pe capacul aparatului.



**ATENȚIE!** Pentru a evita deformarea cauciucului valvei, nu răsușiți și trageți-l după îndepărtare, curățare și montare.

*Nu curățați capacul interior în mașina de spălat vase!*

### Pentru A Elimina Condensatul

În acest model, condensatul se acumulează în cavitatea specială de pe carcasa din jurul bolului și se scurge într-un container special, situat pe partea din spate a aparatului.

1. Deschide capacul, scoate castronul. Dacă este necesar, se ridică ușor partea din față a aragazului electric de presiune, astfel încât condensul să se scurgă complet în recipient.
2. Scoate containerul, trage ușor.
3. Toarnă condensul afară. Se spală containerul, în conformitate cu instrucțiunile menționate mai sus și se introduce în locul respectiv.
4. Ștergeți orice condensat rămas în jurul bolului cu o cârpă uscată.

### Curățarea camerei de lucru

Respectarea ghidurilor manualelor de utilizare reduce la minimum riscul acumulării particulelor alimentare sau lichidelor în interiorul camerei de gătit.

ROU

Cu toate acestea, în cazul în care interiorul camerei devine murdar, curățați-l pentru a preveni funcționarea necorespunzătoare sau funcționarea defectuoasă a unității.

Pereteii camerei de gătit, suprafața discului de încălzire, precum și carcasa senzorului termic central (situat în mijlocul discului de încălzire) pot fi curățați cu o umezeală (nu umed!) burete sau cârpă. Se îndepărtează orice urmă de săpun sau de detergent dacă se utilizează vreunul pentru a preveni mirosurile nedorite în timpul preparării. Dacă există un obiect străin în cavitatea din jurul senzorului termic central, îndepărtați-l cu atenție folosind pensete, încercând să evitați apăsarea pe carcasa senzorului. Disc de încălzire curat cu un burete dur mediu umed sau o pensulă sintetică, dacă este necesar.

**i** În timpul funcționării normale a dispozitivului, discul de încălzire își poate schimba total sau parțial culoarea. Acesta nu este un semn al defecțiunii dispozitivului și nu influențează funcționarea acestuia.

### Transport și Depozitare

Înainte de operarea repetată sau depozitarea se usucă complet toate părțile aparatului. Se păstrează aparatul asamblat într-un loc uscat, ventilat, departe de aparatele de încălzire și de lumina directă a soarelui. În timpul transportului și depozitării, nu expuneți dispozitivul la o presiune mecanică, ceea ce poate duce la deteriorarea dispozitivului și/sau la încălcarea integrității pachetului.

Păstrați ambalajul dispozitivului departe de apă și alte lichide.

## VII. ÎNAINTE DE ADRESARE LA UN CENTRU DE SERVICE

Problema	Cauză posibilă	Soluție	
Afișează codul de eroare: E*, dispozitivul emite 6 semnale sonore scurte	Eroare de sistem, posibilă defecțiune a plăcii de control sau a elementului de încălzire	Deconectați aparatul și lăsați să se răcească. Închideți capacul bine și conectați aparatul	
Aparatul nu pornește	Cablul de alimentare nu este conectat la aparat și/sau priză	Se asigură că cablul de alimentare este conectat la orificiul de admisie corespunzător de pe carcasa aparatului și de soclu	
	Priza de perete nu funcționează corect.	Conectați-vă la o priză de perete care funcționează corect	
	Pană de alimentare cu energie electrică	Verifică sursa de alimentare. Dacă nu este disponibil, contactați compania locală de furnizare a energiei electrice	
Dish este de a lua prea mult timp pentru a găti	Întreruperea alimentării cu energie (alimentarea cu energie este instabilă/subestimată)	Asigurați-vă că alimentarea cu energie este stabilă. Dacă este instabilă/subestimată, contactați compania locală de furnizare a energiei electrice	
	Există un obiect străin între bol și elementul de încălzire (cereale, particule alimentare, moloz, etc.)	Deconectați aparatul și lăsați să se răcească. Elimină obiecte sau obiecte străine	
	Vasul nu este poziționat corect.	Poziționează bine castronul la locul lui.	
	Discul de încălzire e murdar.	Deconectați aparatul și lăsați să se răcească. Disc de încălzire curat	
Aburul fierbinte scapă de sub capac în timpul gătitului. Începe număratoarea programului.	Capacul interior și vasul de gătit nu reușesc să se închidă ermetic	Vasul nu este poziționat corect.	Poziționează bine castronul la locul lui.
		Capacul nu este închis în mod corespunzător; obiect străin sub capac	Înlăturați obiectele străine (cereale, particule alimentare, resturi etc.) de sub margine, dacă există. Întotdeauna se închide capacul până când clicuri în loc
		Inelul de etanșare este murdar, deformat sau deteriorat în vreun fel	Verifică inelul de sigilare. Se înlocuiește, dacă este necesar

Problema	Cauză posibilă	Soluție
Aburul fierbinte scapă de sub capac în timpul gătitului. Numărul de timp de funcționare a programului eșuează	Inelul de sigilare s-a pierdut.	Verificați inelul de sigilare
Când dispozitivul funcționează în modul oală sub presiune, aburul iese din valva de închidere. Numărul de timp de funcționare a programului eșuează	Valva de închidere e murdară.	Curățați supapa de închidere în conformitate cu secțiunea de întreținere
	Supapă de închidere sau cauciucul său de închidere este pierdut	Verificați supapa de închidere și cauciucul său de etanșare

**i** În cazul în care nu ați reușit să eliminați defectele, vă rog, consultați Centrul de servicii autorizat.



### Eliminarea ecologică (utilizarea echipamentelor electrice și electronice)

Utilizarea ambalajului, ghidul utilizatorului, precum și dispozitivul. Insuși trebuie să fie efectuată în conformitate cu programele de reciclare locale. Arătați preocupare pentru mediu: nu aruncați aceste produse cu deșeurile menajere obișnuite.

Dispozitivele (vechi) nu trebuie aruncate împreună cu gunoii menajere, ele trebuie eliminate separat. Posesorii echipamentelor vechi sunt obligați pentru a aduce dispozitive la centrele de recepție speciale sau organizațiilor în cauză. Astfel, ajutați programul la prelucrarea materiilor prime valoroase, precum și curățarea de poluanți.

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EU, reglementează reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

Această directivă specifică cerințele de bază pentru eliminarea și reciclarea deșeurilor de la dispozitivele electrice și electronice, valabilă pe întreg teritoriul Uniunii Europene.



Mielőtt használja a jelen készüléket, gondosan olvassa el a használati útmutatót és tájékoztatóként őrizze meg. A készülék helyes használata jelentősen hosszabbítja a szolgálati idejét.

A használati útmutatóban szereplő biztonsági intézkedések nem fedik le az összes lehetséges helyzetet, amely a készülék felhasználása során felmerülhet. A készülék használata során a felhasználó járjon el a józan ész szellemében, legyen óvatos és figyelmes.

## BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a biztonsági technika és a készülék üzemeltetési szabályok követeléseinek be nem tartásával okozott megrongálódásokért.
- Az adott elektromos berendezés egy magas funkcionalitású, otthoni körülmények közt, nem ipari célból használatos helyiségekben való ételkészítésre alkalmas készülék. A készülék ipari vagy más nem rendeltetésszerű használata, a rendeltetésszerű használat feltételeinek megsértését jelenti. Ebben az esetben a gyártó a lehetséges 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 zsinort: a paraméterek meg nem felelése a rövidzárlathoz vagy kábeltűzhez vezethet.
- Kapcsolja hozzá a készüléket csak a földeléssel ellátott csatlakozóaljzathoz: ez az áramütéstől való védelem kötelező követelése. Ha hosszabbító zsinort használ, győződjön meg arról, hogy annak is földelése van.

STOP

**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 csatlakozóaljzathoz a használata után, valamint a tisztítása és áthelyezése 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 érintse az éles tárgyakkal, sarokkal és bútor élével.

STOP

**FIGYELEMBE VEGYEN:** a tápkábel véletlen rongálódása olyan üzemzavarhoz vezethet, 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 lehűt. Szigorúan tartsa be a készülék tisztítási útmutatóját.
- Mindig tartsa a gőzkioldó szelepet, a nyomásszabályozó szelepet, a fedél O-gyűrűjét, a kondenzátumgyűjtő tartályt tiszta és üzemképes állapotban. Ne dugjuk be a készüléket, ha a szelepek, a belső fedél vagy az O-gyűrű sérülése, tömb, deformációja vagy a kondenzátum gyűjtőedénye megtelt. Ha az O-gyűrűt saját maga cseréli ki, csak a készülék kézbesítési készletében található tartalék O-gyűrűt használja.
- Amikor főzés élelmiszer nyomás alatt, győződjön meg arról, hogy a tál tele van vízzel vagy más folyadék, legalább 1/5 a tál térfogata.

STOP

**Ne süss és süss nagy nyomás alatt!**

- A gőzelvezető szelep elzáródásának elkerülése érdekében töltsse fel az edényt legfeljebb 4/5 térfogatú termékekkel és vízzel. Forraláskor a termékek képesek felduzzadni a forró vízben, vagy termelni a hab – nem több, mint 3/5 a tál térfogata.

STOP

**Ne indítsa el a főzőprogramot nagy nyomás alatt, ha a készülék fedele nincs teljesen lezárva!**

- A gőzkioldó szelep főzés közben vagy után történő kinyitásakor erős függőleges gőzáramlás lehetséges. Ne hajoljon a fedél fölé, és a nyitás közben tartsa távol a kezét a szelepfuratoktól.

HUN

- Ha a munkakamrában megnő a nyomás, a fedelzáró rendszer automatikusan bekapcsol. Ne nyissa ki a készülék fedelét, amíg a nyomás nem normalizálódik a munkakamrában.
- A folyadék és a tiszta edények elkészítése után hagyja a készüléket 5-10 percig hűlni a nyomás feloldása előtt, hogy elkerülje a forró folyadéknak a gőzkioldó szelepen keresztül történő kiszivárgását.
- A készülék fedelét csak a telepített műanyag fogantyúval nyissa fel. A készüléket csak a keret oldalain elhelyezett speciális fogantyúkkal emeljük fel, ha a tápegység ki van kapcsolva.

**STOP** TILOS készülék házát vízbe vagy vízszög alá helyezni!

- 8 éves és idősebb gyermekek, valamint elégtelen fizikai-, érzéki- ill. szellemi képességű, vagy tapasztalattal illetve ismerettel nem rendelkező személyek a készüléket csak felügyelet mellett használhatják és/vagy abban az esetben, ha utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatával kapcsolatban és tisztában vannak a készülék használatával összefüggő veszélyekkel. Gyermekek ne játszanak a készülékkel. A készüléket és az elektromos vezetéket tartsa elzárva 8 évnél fiatalabb gyermekektől. A készülék tisztítását és karbantartását ne végezzék gyermekek felnőtt felügyelete nélkül.
- A csomagoló anyag (fólia, polisztirol stb.) veszélyes lehet gyermekek számára. Fulladásveszélyes! Tartsa gyermekektől elzárt helyen.
- Tilos a készüléket önállóan javítani vagy a szerkezetben módosítást elvégezni. Minden javítási és kezelési munka csak az illetékes szerviz elvégezheti. A nem szakképzett munka a készülék rongálódásához, sérülésekhez és nagyon kárához vezethet.

**STOP** FIGYELEM! A meghibásodott készülék bármilyen mű használatra, tilos.

**Műszaki Előírások**

Minta.....	RMC-PM381E
Teljesítmény.....	900 W
Feszültség.....	220-240 V, 50/60 Hz
Elektromos biztonság.....	osztály I
Tálcapacitás.....	5 L
Tálbevonat.....	bot nélküli
Megjelenítés.....	LED
Gőzszelep.....	cserélhető
Fedél.....	cserélhető
Általános méretek.....	290 × 330 × 300 mm
Nettó tömeg.....	4,7 kg
Biztonsági rendszer.....	4 biztonsági jellemzők:
• gőzkioldó szelep	
• elzárószelep	
• termikus biztosíték	
• túlnyomás-érzékelő	

**Automatikus programok**

**Nyomástartó tűzhely mód:**

- RICE/GRAIN (RIZS / SZEM)
- SLOW COOK (LASSÚ SZAKÁCS)
- SOUP (LEVES)
- STEW (PÖRKÖLT)
- PILAF
- STEAM/BOIL (GŐZ / FORRALÁS)

**Multicooker mód:**

- YOGURT/DOUGH (JÓGHURT / TÉSZA)
- BAKE (SÜTÉS)
- FRY
- BABY FOOD (BÉBIÉTEL)
- PORRIDGE (ZABKÁSA)
- BREAD (KENYÉR)
- EXPRESS

**Funkciók**

MASTERCHEF LITE (változó a főzési hőmérséklet és a főzés ideje alatt).....	igen
Tartsd Melegen.....	legfeljebb 12 óra
Tartsa meleg mód letiltva előre.....	igen
Melegítés.....	legfeljebb 12 óra
Készlettes.....	legfeljebb 24 óra
Hangjelzés kikapcsolva.....	igen
Vezérlőpult zárolása.....	igen

**Csomagolás Elrendezése**

Elektromos Nyomás Főző.....	1 db
Tál Bot nélküli bevonattal.....	1 db
Gőzölgő tartály.....	1 db
Párolókonténer alátét.....	1 db
Mérőpohár.....	1 db
Keverő lapát.....	1 db
Tálaló kanál.....	1 db
Szakácskönyv.....	1 db
Tápkábel.....	1 db
Felhasználói kézikönyv.....	1 db
Szolgáltatási füzet.....	1 db

A folyamatos javításra vonatkozó politikával összhangban a gyártó fenntartja magának a jogot, hogy előzetes értesítés nélkül módosítsa a termék tervezési, csomagolási vagy műszaki előírásait. A specifikáció ±10% -os hibát tesz lehetővé.

**Eszközegység (A1, oldal 3)**

1. Fedél
2. Fedél fogantyú
3. Fogantyú
4. Kivehető gőzszelap
5. Elzárószelap
6. Gőzszelap biztonsági kupak
7. Elzárószelap gumija
8. O-ring
9. Tál Bot nélküli bevonattal
10. Vezérlőpult kijelzővel

**Vezérlőpult (A2, oldal 4)**

1. Megjelenítés
2. Automatikus főzési programok gombok
3. gomb – az érték csökkentéséhez fordított váltás a főzési programok között
4. gomb – az érték növeléséhez közvetlen váltás a főzési programok között
5. gomb – az üzemi nyomás beállítása a tűzhely programokban
6. gomb – a hőmérséklet-beállítási módba való váltáshoz
7. gomb – a melegítés funkció engedélyezéséhez/letiltásához, a főzési program működésének megszakítása, az előző beállítások törlése
8. gomb – váltás a főzési idő beállítására
9. gomb – a késleltetési beállítási módba való váltáshoz
10. gomb – a beállított főzési idő engedélyezéséhez/letiltásához Keep meleg funkció

**Kijelző (A3, oldal 5)**

1. Tartsa meleg / melegítő mód jelző
2. Főzési mód / főzési idő beállítása mód jelző
3. Késleltetési üzemmód jelző
4. Fő fedél zárolt jelző
5. Kikapcsolt hangjelző
6. Idő / hőmérséklet értékjelző
7. Nyomásjelző
8. Vár, hogy hozzáférjen a működési paraméterek mutató / nyomásszint jelző

**I. AZ ELSŐ ALKALMAZÁS ELŐTT**

Óvatosan távolítsa el a multicookert és tartozékait a csomagolásból. Dobja ki az összes csomagolóanyagot.

*Tartsa meg az összes figyelmeztető címkét, beleértve a házon található sorozatszám-azonosító címkét is. A sorozatszám hiánya megfosztja Önt a garanciális előnyöktől!*

*Az alacsony hőmérsékleten történő szállítás vagy tárolás után a készülék használat előtt legalább 2 órán át szobahőmérsékleten maradjon.*

Törölje le a készülék burkolatát puha, nedves ruhával. A belső tálat meleg szappanos vízzel öblítse le, majd alaposan szárítsa meg. A készülék első használatakor a szag normális, és nem jelez meghibásodást. Ebben az esetben tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás és karbantartás” után).

Helyezze a készüléket egy kemény, egyenes, vízszintes felületre úgy, hogy a gőz a szelep nem érintkezzen háttérkép, dekoratív burkolatok, elektronikus eszközök vagy más elemeket vagy anyagokat, amelyek lehet, hogy sérült a magas páratartalom vagy hőmérséklet.

Használat előtt győződjön meg arról, hogy a multicooker külső részén nincsenek chipek vagy egyéb hibák. Nincs semmi a tál és a fűtőelem között.

**FIGYELEM!** Ne emelje fel a készüléket a fogantyúndól fogva a fedél kinyitásához.

*Ne kapcsolja be a készüléket a tál behelyezése vagy üres tállal a belsejében. A főzőprogram véletlen elindítása esetén kritikus túlmelegedést vagy a bot elleni bevonat károsodását eredményezheti. Sütés előtt öntsük bele egy kis zöléség vagy napraforgóolaj.*

11. Lakás
12. Kondenzációs kollektor
13. Keverő lapát
14. Tálaló kanál
15. Mérőpohár
16. Gőzölő tartály
17. Tápkábel
18. Párolókonténer alátét
19. Levehető belső fedél

**II. MŰKÖDÉS****Fedél Zárása**

Reteszelés esetén a készülék fedele szorosan zárva van, és olyan kerettel van lezárva, amely lehetővé teszi a nagy nyomás kialakulását a munkakamrában.

Ha a kamrán belüli nyomás a légköri nyomás felett van, a fedél automatikusan le van zárva. Ha a fedél nem nyílik ki szabadon a főzés befejezése után, a nyomás belül a munka kamra még mindig túl magas. Hagyja, hogy a készülék néhány percig hűljön, majd állítsa a gőzkioldó szelepet nyitott helyzetbe, hogy normalizálja a nyomást a tálnban.

**FIGYELEM!** A készülék felmelegszik működés közben! Ne érintse meg a fém alkatrészeket a főzési folyamat alatt és után.

*A készülék mozgása előtt ellenőrizze, hogy teljesen lehűlt-e. Mozgassa a készüléket a keret mellett tartva.*

**Biztonsági rendszer**

A REDMOND RMC-PM381E elektromos tűzhely többszintű biztonsági rendszerrel van felszerelve. Ha a kamrában a hőmérséklet és / vagy a nyomás meghaladja a megengedett határértékeket, a rendszer a főzési folyamat megszakítása nélkül automatikusan normalizálja ezeket a jellemzőket. Ha ez egy bizonyos ideig nem történik meg, a tűzhely működése leáll, a készülék pedig 6 rövid hangjelzést ad.

Abban az esetben, ha a főzési folyamat megszakadna nyomástartó tűzhely módba a gomb megnyomásával (vagy a készülék kikapcsolása program futtatása közben), hagyja a készüléket néhány percig hűlni, majd állítsa a gőzkioldó szelepet nyitott helyzetbe, hogy normalizálja a nyomást a tálnban. Ha a nyomás normalizálódott a munkateremben, nyissa fel a készülék fedelét.

**Hangjelzések Kikapcsolása**

A hangjelzés a készülék bármely üzemmódjában engedélyezhető/letiltható (kivéve a program indítás előtti beállítását). Ehhez tartsa lenyomva a gombot néhány másodpercig. Ha a hangjelzések ki vannak kapcsolva, a jelzőfény világít a kijelzőn.

**Vezérlőpult zárolása**

A további biztonság biztosítása érdekében a készülék vezérlőpultja zárolási funkcióval rendelkezik, amely megakadályozza a gombok véletlen megnyomását.

A Vezérlőpult zárolásának engedélyezéséhez/letiltásához bármely üzemmódban (kivéve a program indítás előtti beállítását), nyomja meg a gombot, majd tartsa lenyomva a gombot, majd tartsa lenyomva a két gombot néhány másodpercig. A készülék hosszú hangjelzést ad. A panel lezárása után a jelzőfény világít a kijelzőn.

**A Főzési Idő Beállítása**

REDMOND RMC-PM381E elektromos nyomás főző biztosított lehetőséget, hogy állítsa főzési idő minden program manuálisan, kivéve az EXPRESS program. A változtatások száma, illetve a beállított idő lehetséges tartománya a kiválasztott főzési programtól függ.

Az automatikus program kiválasztása után nyomja meg a gombot a főzési idő beállításához. A kijelzőn az óra értéke villogni kezd. Nyomja meg a és a gombokat a kívánt óráérték beállításához. Nyomja meg a gombot a bevitt módosítások mentéséhez, majd a perccétek beállításához. Állítsa be a perccétek azonos módon.

Néhány másodpercig ne nyomja meg a panel egyik gombját sem. A módosítások automatikusan mentésre kerülnek. Az automatikus mentés előtt az óra érték beállításához való visszatéréshez nyomja meg ismét a gombot.

Az óra-perc értékek egymástól függetlenül változnak. Az érték gyors módosításához tartsa lenyomva a kívánt gombot.

**A Főzési Hőmérséklet Beállítása**

A multicooker mode programok (kivéve az EXPRESS programot) használatakor a főzési hőmérsékletet kézzel lehet megváltoztatni 35-180°C tartományban 1°C fokozattal.

Az automatikus program kiválasztása után nyomja meg a gombot a főzési hőmérséklet beállításához. A kijelzőn Az alapértelmezett hőmérsékletérték villogni kezd.

Nyomja meg a és a gombokat a kívánt érték beállításához. A maximális / minimális érték elérését követően a beállítás a tartomány elejéről/végéről indul. Az érték gyors megváltoztatásához tartsa lenyomva a megfelelő gombot.

Néhány másodpercig ne nyomja meg a panel egyik gombját sem. A módosítások automatikusan mentésre kerülnek. A kijelző visszatér a főzési idő jelzésére.

**Túlmelegedés elleni védelem érdekében a program maximális futási ideje 2 órára korlátozódik, ha a főzési hőmérséklet 150°C fölé van állítva.**

### Nyomásszint Beállítás

A tűzhely mode program használatakor a nyomásszint manuálisan módosítható. Nyomja meg a gombot a nyomásbeállításához. A jelző-és nyomásszint skála a kijelzőn villogni kezd. A és a gombokkal állítsa be a nyomást. A nyomásszint-skálán lévő jelek száma szimmetrikusan változik. A maximális / minimális érték elérését követően a beállítás a tartomány elejéről/végéről indul. Az érték gyors megváltoztatásához tartsa lenyomva a megfelelő gombot.

Néhány másodpercig ne nyomja meg a panel egyik gombját sem. A módosítások automatikusan mentésre kerülnek. A kijelző visszatér a főzési idő értékeire, a nyomásjelzők nem villognak.

Ha egy automatikus program elindul, a nyomásszint jelzőfény addig villog, amíg a készülék el nem éri a telepített működési jellemzőket. A nyomásszint-skála fokozatosan befejeződik a beépített értékig. Az üzemi jellemzők elérése után mindkét mutató a főzési folyamat végéig világít.

### Késleltetési funkció

Az Időkésésés funkció lehetővé teszi annak az időintervallumnak a beállítását, amely után a főzőprogram elindul. Az idő 1 perctől 24 óráig terjedő tartományban állítható be, 1 perces emeléssel.

Az automatikus főzési program kiválasztása után nyomja meg a gombot a késleltetési idő beállításához. A jelzőfény világít, a kijelzőn az óra értéke villogni kezd. Nyomja meg a és a gombokat a kívánt óraérték beállításához. Nyomja meg a gombot a bevitt módosítások mentéséhez, majd a perccétek beállításához. Állítsa be a perccétek azonos módon. Néhány másodpercig ne nyomja meg a panel egyik gombját sem. A módosítások automatikusan mentésre kerülnek. Az automatikus mentés előtt az óra érték beállításához való visszatéréshez nyomja meg ismét a gombot. Az automatikus mentés után a jelzőfény kialszik, a jelzőfény világít, a kijelző pedig visszatér a főzési idő jelzésére. Az időkésési érték megtekintéséhez nyomja meg a gombot.

Az óra-perc értékek egymástól függetlenül változnak. A maximális / minimális érték elérését követően a beállítás a tartomány elejéről/végéről indul. Az érték gyors megváltoztatásához tartsa lenyomva a megfelelő gombot.

Az Időkésésés funkció nem érhető el a FRY és EXPRESS programok használatakor.

Ha az Időkésésés funkció aktív, a kiválasztott program jelzőfénye, valamint a jelzőfény világít, a perc visszazámláló időzítő megjelienk a kijelzőn, a jelzőfény világít (ha a melegség megtartása funkció aktív). A főzőprogram idejének megtekintéséhez nyomja meg a gombot.

Ha a funkciónak vége, a készülék három rövid hangjelzést ad, a kiválasztott főzési program pedig elindul.

Nem ajánlott az időeltolódás funkció használatát, ha a recept romlandó termékeket (tojás, friss, enyhe, hús, sajt stb.) tartalmazza).

### Tartsd Melegen

Ez a funkció a főzési ciklus végén automatikusan aktiválódik, az ételt pedig 70-75°C hőmérsékleten tartja 12 órán át. Ha a Keep Warm funkció aktív, a gomb jelzőfénye, valamint a jelzőfény világít, a kijelző pedig jelzi az ebben a módban való futás közvetlen időtartamát.

Ha szükséges, a melegen tartás kikapcsolható a gomb megnyomásával.

A Keep Warm funkció nem érhető el a YOGURT/DOUGH, illetve EXPRESS programok használatakor.

### Előzetes kikapcsolása Keep Warm

Lehetővé teszi a Keep meleg befejezése után egy főzőprogram nem mindig kívánatos. Figyelembe véve ezt a ténnyt, REDMOND RMC-PM381E elektromos nyomás főző biztosítja a lehetőséget, hogy időben letiltja ezt a funkciót, miközben fut a főzőprogram. Ehhez a program futtatása közben nyomja meg a gombot, a jelzőfény kialszik. A melegen tartás újiból engedélyezéséhez nyomja meg ismét a gombot ( jelzőfény világít).

A felhasználók kényelme érdekében a Keep Warm automatikusan le van tiltva, anélkül, hogy manuálisan engedélyezné, ha a főzési hőmérséklet 80°C alá van állítva a program futtatásakor, a hőmérséklet 80°C fölé van állítva, a Keep Warm lehetővé teszi automatikusan.

### Melegítés

REDMOND RMC-PM381E elektromos nyomás főző lehet használni, hogy melegítse hideg ételek.

A következőképpen járjunk el:

1. Tegye az összes terméket a tálba, telepítse a tálat a készülék keretébe.
2. Zárja be a fedelet, csatlakoztassa a készüléket a konnektorhoz.
3. Nyomja meg a gombot. A gomb jelzőfénye, valamint a jelzőfény világít, az időzítő elkezd számolni a fűtési időt. Ha a hőmérséklet eléri a 70°C, a készülék ad két rövid hangjelzést.

A készülék felmelegíti a tálat 70-75°C-ig, majd 12 órán át melegen tartja. Ha szükséges, a melegítés leállítható a gomb megnyomásával. A jelzőfény kialszik, a készülék készenléti üzemmódba kapcsol (--- a kijelzőn).

A meleg és melegítő funkcióknak köszönhetően az elektromos nyomástartó tűzhely akár 12 órán át is melegen tarthatja a terméket. Azonban nem ajánlott, hogy hagyja az étel forró több mint 2-3 óra, mivel néha ez eredményezheti az íze megváltozását.

### MASTERCHEF LITE függvény

A MASTERCHEF LITE funkció lehetővé teszi a főzési idő és hőmérséklet megváltoztatását, amikor automatikus programokat futtat multicooker módban (kivéve az EXPRESS programot). A főzési idő a kiválasztott programtól függ. A hőmérséklet-tartomány 35-180°C, 1°C-os fokozattal.

Ha az Időkésésés funkció be van kapcsolva, a MASTERCHEF LITE funkció nem érhető el.

A MASTERCHEF LITE funkció különösen hasznos lehet olyan összetett receptek elkészítésére, amelyek különböző főzési programok kombinációját igénylik (pl. töltött káposzta, Marha Stroganoff, leveles és tészta különböző receptekhez, gyümölcs konzerv, stb.).

### A főzés hőmérsékletének megváltoztatása:

1. Ha egy főzőprogram fut, nyomja meg a gombot. A kijelzőn a hőmérséklet értéke villogni kezd.
1. További hőmérsékletváltozás esetén a legutóbbi beállított érték jelenik meg.
2. Nyomja meg a és a gombokat a kívánt érték beállításához. A maximális / minimális érték elérését követően a beállítás a tartomány elejéről/végéről indul. Az érték gyors megváltoztatásához tartsa lenyomva a megfelelő gombot.
3. Ne nyomja meg a Vezérlőpult egyik gombját sem néhány másodpercig. A módosítások automatikusan mentésre kerülnek.

A túlmelegedés elleni védelem érdekében a program maximális futási ideje 2 órára korlátozódik, ha a főzési hőmérséklet 150°C fölé van állítva.

A főzési idő megváltoztatásakor, miközben a munka jellemző (ha a gyári beállítások biztosítják), az előmelegítési folyamat megszakad. Egy futó program visszazámlálása megkezdődik. A főzési idő változása nem befolyásolja az előzetes fűtés folyamatát.

### A főzési idő megváltoztatása:

1. Ha egy főzőprogram fut, nyomja meg a gombot. A kijelzőn az óra értéke villogni kezd.
2. Nyomja meg a és a gombokat a kívánt óraérték beállításához. Nyomja meg a gombot a bevitt módosítások mentéséhez, majd a perccétek beállításához. Állítsa be a perccétek azonos módon. Néhány másodpercig ne nyomja meg a panel egyik gombját sem. A módosítások automatikusan mentésre kerülnek. Az automatikus mentés előtt az óra érték beállításához való visszatéréshez nyomja meg ismét a gombot. Az óra-perc értékek egymástól függetlenül változnak.
3. Ne nyomja meg a Vezérlőpult egyik gombját sem néhány másodpercig. A módosítások automatikusan mentésre kerülnek.

Ha a főzési időt 00:00-ra állítja, a program leáll.

### Általános eljárás az automatikus programok használatához

**Fontos!** A vízforráló eszköz használatakor (például forrásban lévő termékek esetében) ne állítsa a főzési hőmérsékletet 100°C fölé. Ugyanebből az okból ne használja a kenyeret, a sütő-és SÜTŐPROGRAMOKAT a víz forralására.

1. Készítse el (intézkedés) a szükséges összetevőket.
2. Tegye a hozzávalókat a tálba a főzőprogramnak megfelelően, majd helyezze a tálat a keretbe. Győződjön meg arról, hogy minden összetevő, beleértve a folyadékok is, a tál belső felületén a maximális jelzés alatt van. Győződjön meg arról, hogy a tál megfelelően van beállítva, és szoros kapcsolatban áll a fűtőelemmel.
3. Zárja be a készülék fedelét, majd fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban.
4. **FIGYELEM!** Ha magas hőmérsékleten főz, sok növényi olaj, mindig hagyja nyitva a készülék fedelét.
4. A nyomástartó tűzhely módban történő főzéshez a gőzszelpelet zárt helyzetbe kell hozni, multicooker módban-nyitott helyzetbe.
5. Csatlakoztassa a készüléket a konnektorhoz.
6. Automatikus főzőprogram kiválasztásához nyomja meg a vezérlőpult megfelelő gombját. A és a gombokkal kiválaszthat egy főzőprogramot. A programok körkörösön váltanak, a kiválasztott program jelzőfénye világít.
7. Szükség esetén módosítsa az alapértelmezett főzési időt.
8. Ha szükséges, változtassa a főzési hőmérsékletet (multicooker mód programokhoz) vagy a nyomásszintet (nyomástartó tűzhely mód programokhoz).
9. Szükség esetén állítsa be a kezdeti késleltetési időt.



- i** A jellemzők bármilyen sorrendben módosíthatók.  
 A **U** gomb bármely beállítási szakaszban történő megnyomásakor elindul a program a megadott jellemzőkkel.
10. Nyomja meg a **U** gombot a főzőprogram elindításához. A kiválasztott főzési programtól függően a visszaszámolás a szükséges hőmérséklet és nyomás elérése után vagy után kezdődik.
- i** Egyes automatikus programokban a beállított főzési idő számlálása csak akkor indul el, ha a készülék elérte a beállított működési hőmérsékletet. Például a gőz / forralási programban a visszaszámolás csak a víz felforralása után kezdődik, és elegendő sűrű gőz képződik a táliban.
- A beállítási jellemzők elérése közben a **U** és **U** jelzők villognak, a nyomásszint-skála pedig megelik. A pressure cooker mode programok használatakor a nyomásszint-skála a beállított nyomásértékig van feltöltve. Ha a működési jellemzők elérhetők, a készülék hangjelzést ad. A **U** jelzőfény nem villog, **U** jelző-és nyomásszint-skála kiolszik vagy folyamatosan világít, ha a program nyomás alatt fut.
11. Három rövid hangjelzés jelzi, hogy a főzőprogram befejeződött. Miután a program fut/Keep Warm vége, „End” felirat jelenik meg a kijelzőn néhány másodpercig.
12. Amikor a nyomás tűzhely mód programok befejezése után a főzés hagyja, hogy a készülék pár percig hűl. Ezután hozzá a gőzselepet a nyitott helyzetbe, hogy normalizálja a nyomást a munkakamrában.

**i** Nyomja meg a **U** gombot a beírt program leállításához, szakítsa meg a főzési folyamatot, vagy tartsa melegen.

**STOP** NEM:

- tölts fel a tálat termékekkel és vízzel a tál belső felületén található maximális jel fölél;
- cook a nyomás tűzhely módban viz vagy más folyadék hozzáadása nélkül (min. a szükséges folyadékész 2 mérőpohár);
- használja a nyomás tűzhely módot, hogy sütni termékek olajon.

**U** Ahhoz, hogy egy jó minőségű eredmény, akkor javasoljuk, hogy használja a recepteket főzés a szakácskönyv csatolt nyomás multicooker, kifejezetten erre a modellre. A vonatkozó receptek a következő weboldalon is megtalálhatók [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

**Az alapértelmezett beállítások táblázata**

Program	Az alkalmazásra vonatkozó ajánlások	Alapértelmezett idő	Beállítási tartomány/növekmények	Nyomás alatt főzés	Készletelés	A működési paraméterek elérésére vár	Tartsd Melegen
RICE/GRAIN	Egész és zúzott gabonafélék, különböző oldaldételek	0:10	1 perc - 2 óra / 1 perc	✓	✓	✓	✓
SLOW COOK	Főzzük a sültöt tejet, a konzerv húst, az elülső szárát, a húszelét és az aszpicot	1:00	1 perc - 5 óra / 1 perc	✓	✓		✓
SOUP	Főzés különböző típusú levesek, erőlevesek	0:20	1 perc - 4 óra / 1 perc	✓	✓		✓
STEW	Hús, hal, zöldség, oldalsó és többkomponensű ételek pörkölt	0:20	1 perc - 4 óra / 1 perc	✓	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Cook különböző joghurtot, bizonyíték tézsa	8:00	10 perc - 12 óra / 1 perc		✓		
BABY FOOD	Főz bébiételt	0:10	1 perc - 4 óra / 1 perc		✓		✓

Program	Az alkalmazásra vonatkozó ajánlások	Alapértelmezett idő	Beállítási tartomány/növekmények	Nyomás alatt főzés	Készletelés	A működési paraméterek elérésére vár	Tartsd Melegen
PORRIDGE	Főzzük a foglyokat tejet	0:20	1 perc - 4 óra / 1 perc		✓		✓
STEAM/BOIL	Gőzhús, hal, zöldség és egyéb élelmiszerek	0:10	1 perc - 2 óra / 1 perc	✓	✓	✓	✓
BAKE	Sütemény, pite, puff és élesztő tészta	1:00	1 perc - 4 óra / 1 perc		✓		✓
FRY	Sertés hús, hal, zöldség és többkomponensű étel	0:18	1 perc - 1 óra / 1 perc			✓	✓
PILAF	Főzöhús, hal, baromfi és zöldség piláf	0:20	1 perc - 3 óra / 1 perc	✓	✓		✓
BREAD	Készítsünk kenyeret rozsból és búzalisztből (beleértve a tésztaőrítési szakaszt is).	3:00	1 perc - 4 óra / 1 perc		✓		✓
EXPRESS	Gyorsan főz rizst, fluffy water zabkását. A program készletléti állapotban történő indításához tartsa lenyomva a <b>U</b> gombot néhány másodpercig. <b>U</b> megjelenik a kijelzőn			Automatikus kikapcsolás teljes vízforrálás után			

HUN

**III. KÉSZÍTÉSI TANÁCSOK**

**Gőzön készített különböző termékek ajánlott főzési ideje**

Termék	Súly, g/ Mennyiség, db	Víz mennyiség, ml	Főzési idő, perc
Sertés/marhaszelet (1,5-2 cm-es kockák)	500	800	30/40
Bárányszelet (1,5-2 cm-es kockák)	500	800	40
Baromfi mellhúsa (1,5-2 cm-es kockák)	500	800	20
Húsgombóc/fasírt	500	800	25/40
Hal (filé)	300	800	15
Tenger gyümölcsei (frissen mélyhűtött)	300	800	5
Burgonya (4 részre vágva)	500	800	20
Sárgarépa (1,5-2 cm-es kockák)	500	800	35
Cékla (4 részre vágva)	500	1500	90
Zöldségek (frissen mélyhűtöttek)	500	800	5

Termék	Súly, g/ Mennyiség, db	Vízmenyiség, ml	Főzési idő, perc
Tyúkjajtás	5 db.	800	10

**i** Figyelembe kell venni azt, hogy ezek csak általános javaslatok. A reális idő az ajánlottól különbözhet a konkrét termék minőségétől függően, valamint az előlben írsztesztől is.

**A hőmérsékleti rendszerek használati javaslatai**

Munkahőmérséklet, °C	Ajánlatos használat (ld. a receptkönyvet):	Munkahőmérséklet, °C	Ajánlatos használat (ld. a receptkönyvet):
35	Tészta készítése, ecet készítése	110	Kocsonya készítése
40	Joghurt készítése	115	Cukorszörp készítése
45	Kovászolás	120	Eisbein készítése
50	Erjedés	125	Sült hús készítése
55	Fondant készítése	130	Felfűtőszere, sütőben pirított étel készítése
60	Zöldtea, gyermekélelmiszer készítése	135	Kész ételek sütése a ropogó héj létrehozására
65	Hús készítése a légüres csomagolásban	140	Füstölés
70	Puncs készítése	145	Zöldség és hal sütése fóliában
75	Csírátlanítás, fehér tea főzése	150	Hús sütése fóliában
80	Glühwein készítése	155	Élesztőtésztaából készült étel sütése
85	Túró és hosszú ideig tartó készítmények készítése	160	Szárnys sütése
90	Vörös tea készítése	165	Hússzelet sütése
95	Tejkása főzése	170	Fry vajban
100	Beze, lekvár készítése	175	Csirke nuggets szakács
105	Kocsonya készítése	180	Sültkrumpli sütni

**i** A készülékhez mellékelt receptkönyvre is hivatkozhat.

**IV. TOVÁBBI JELLEMZŐK**

- Készíts sajtot, túrót
- Fondú készítés
- Sterilizáló asztali áruk
- Paszteurize folyékony élelmiszerek
- Baba élelmiszer fűtés

**📖** A részleteket lásd a receptkönyvben vagy a weboldalon: [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

**V. KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK**

(külön megvásárolható)

A REDMOND RMC-PM381E elektromos nyomástartó tűzhely kiegészítő tartozékai, valamint az innovációkra vonatkozó információk a következő címen érhetők el [www.redmond.company](http://www.redmond.company) és a hivatalos díllereink.

**VI. TAKARÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS**

**⚠ FIGYELEM!** Mielőtt elkezdené tisztítani a készüléket, győződjön meg arról, hogy kihűzta és teljesen lehűlt!

**Általános Iránymutatások**

- Az első használat előtt, vagy annak érdekében, hogy távolítsa el a szag főzés után gőz fél citrom 15 percig a gőz/forralási program.
- Ne hagyja a főzőedényt ételkel vagy folyadékokkal a zárt multicooker belsejében több mint 24 órán át. A főtt élelmiszereket hűtőszekrényben, szükség esetén melegítéssel, felmelegítéssel kell tárolni.
- Húzza ki a készüléket, ha hosszú ideig nem használja. A munkakamrának, beleértve a fűtőlemezt, a tálat, a fedelet, az O-gyűrűt, a gőzt és a zárszelepeket is tisztának és száraznak kell lennie.

**STOP** Ne merítse a készüléket vízbe, vagy folyóvíz alatt mossa le!

Ne használjon kemény vagy kopotató felületű szivacsot vagy szövetet vagy csiszolópasztát. Ne használjon olyan kémiaiag agresszív anyagot vagy egyéb hatóanyagot, amely nem ajánlott az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő tárgyak tisztására.

- Legyen óvatos, amikor tisztítja a gumi alkatrészek elektromos nyomás tűzhely. Sérülésük vagy deformációjuk a készülék nem megfelelő működését eredményezheti.
- Szükség esetén tisztítsa meg a házat. A tálat, a fedőt és az O-gyűrűt, a gőzcsapokat és a zár szelepeket minden használat után meg kell tisztítani. Kondenzátum, felhalmozódó főzés közben, el kell távolítani minden használat után. Szükség esetén tisztítsa meg a főzőkamra belsejét.

**A ház, a fedél és az O-gyűrű tisztítása**

Puha, nedves ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg a burkolatot, a fedelet és az O-gyűrűt. Az o-gyűrű eltávolításához óvatosan húzza maga felé. Szükség esetén használjon enyhe szappanoldatot, és törölje szárazra a felületet a szappan és a vízfoltok eltávolításához.

**Hogy megtisztítsa a tálat**

Mossuk kézzel a tálat, puha szivaccsal és enyhe szappannal, vagy mosogatógépben (a gyártó ajánlásainak megfelelően). Ha szükséges, töltsük meg a tálat meleg vízzel, Aztassuk be és tisztítsuk meg. Törölje szárazra a tál külső felületét, mielőtt visszahelyezné a multicooker belsejébe.

Ha a multicookert rendszeresen használják, a tál belső nem Botos bevonata részben vagy teljesen megváltoztathatja a színét, ami nem utal hibára.

**A cserélhető gőz-és Zárszelepek tisztítása**

1. Óvatosan húzza felfelé a gőzszelepet a fedél mélyítésébe.
2. Távolítsa el a belső fedelet úgy, hogy húzza felé.
3. Távolítsa el a kupakot a kupak belsejéről úgy, hogy eltávolítja.
4. Távolítsa el a zárszelep szilikonzáró lapkáját, majd magát a szelepet is távolítsa el. Öblítse ki a gőz és a zárszelepek minden részét.
5. Szerelje össze a szelepet fordított sorrendben a szétszerelés érdekében. Helyezze vissza a zárszelepet az eredeti helyére, helyezze rá a tömítőtétetet, illesse a gőzszelep védőhálóját a lökésekkbe, amíg szük nem lesz. Szorosan rögzítse a gőzszelepet a készülék fedelén található nyíláshoz.

**⚠ FIGYELEM!** A szelep gumijának deformálódásának elkerülése érdekében ne csavarja és húzza ki a szelep eltávolítása, tisztítása és felszerelése után.

NE tisztítsa meg belső fedelét a mosogatógépben!

**A Kondenzátum Eltávolítása**

Ebben a modellben a kondenzátum halmozódik fel a tál körüli ház speciális üregében, majd a készülék hátsó oldalán található speciális tartályba vezet.

1. Nyissa ki a fedelet, vegye le a tálat. Szükség esetén enyhén emelje fel az elektromos főzőlap elülső részét, hogy a kondenzátum teljesen a tartályba csöpögjön.
2. Távolítsa el a tartályt, enyhén húzza meg.
3. Öntsd ki a kondenzátumot. Mossuk ki a tartályt a fent említett utasítások szerint, és helyezzük be a helyére.
4. Törölje le az edény körül maradt kondenzátumokat egy száraz ruhával.

### A munkaterület tisztítása

A használati útmutatónak való megfelelés minimálisa csökkenti a főzőkamrában felhalmozódó ételmszerrészecskék vagy folyadékok kockázatát.

Ha azonban a kamra belseje bepiszkolódik, tisztítsa meg, hogy megelőzze a készülék helytelen működését vagy meghibásodását.

A főzőkamra falai, a fűtőlemez felülete, valamint a központi hőérzékelő burkolata (amely a fűtőlemez közepén található) nedves (nem nedves!) szivacs vagy ruha. Ha bármilyen szappant vagy tisztítószert használ, távolítsa el a nem kívánt szagok elkerülése érdekében főzés közben. Ha egy idegen tárgy van az üregben a központi hőérzékelő körül, óvatosan távolítsa el csipesszel, próbálja elkerülni a nyomást az érzékelő. Tisztítsa meg a fűtőlemezt nedves, közepes keménységű szivaccsal vagy szintetikus kefével, ha szükséges.

**i** A készülék rendszeres működtetése során a fűtőlemez teljesen vagy részben megváltoztathatja a színét. Ez nem a készülék meghibásodásának jele, és nem befolyásolja a működését.

### Szállítás és Tárolás

Ismételt működés vagy tárolás előtt a készülék minden részét teljesen szárazra kell szárítani. Az összeszerelt készüléket száraz, szellőztetett helyen, a melegítő berendezéstől és a közvetlen napfénytől távol tárolja. Szállítás és tárolás közben ne tegye ki a készüléket mechanikai feszültségnek, ami a készülék károsodásához és/vagy a csomag sértettségének megsérteséhez vezethet.

A készülék csomagolását tartsa távol a víztől és más folyadékoktól.

## VII. MIELŐTT KAPCSOLATBA LÉPNE A SZERVIZKÖZPONTTAL

Probléma	Lehetséges ok	Oldat
A kijelzőn megjelenik a hibakód: E*, a készülék 6 rövid hangjelzést ad	Rendszerhiba, a Vezérlőpult vagy a fűtőelem meghibásodása	Húzza ki a készüléket, majd hagyja lehűlni. Szorosan zárja le a fedelet és dugja be a készüléket
A készülék nem kapcsol be	A tápkábel nincs csatlakoztatva a készülékhez és / vagy aljzathoz	Győződjön meg arról, hogy a tápkábel a készülék házában megfelelő bemenetbe és a csatlakozójához van-e csatlakoztatva
	Fali aljzat nem működik megfelelően	Csatlakoztasson egy megfelelően működő fali aljzathoz
Az étel túl sokáig tart főzni.	Áramkimaradás	Ellenőrizze a tápegységet. Ha nem áll rendelkezésre, lépjen kapcsolatba a helyi áramszolgáltatóval
	Áramellátás megszakadása (az áramellátás instabil/alulértékelt)	Ellenőrizze, hogy az áramellátás stabil-e. Ha nem stabil/alulértékelt, lépjen kapcsolatba a helyi villamosenergia-ellátó céggel
	Idegen tárgy van a tál és a fűtőelem között(gabona, étel-részecskék, törmelék stb.)	Húzza ki a készüléket, majd hagyja lehűlni. Idegen objektum vagy objektumok eltávolítása
	A tál nincs megfelelően elhelyezve	Megfelelően helyezze a tálat a helyére
A fűtőlemez piszkos		Húzza ki a készüléket, majd hagyja lehűlni. Tiszta fűtés lemez

Probléma	Lehetséges ok	Oldat
Forró gőz menekül a fedél alatt főzés közben. Indul a program futási ideje	A tál nincs megfelelően elhelyezve	Megfelelően helyezze a tálat a helyére
	A belső fedél és a főzőedény nem záródik hermetikusan	Idegen tárgyak eltávolítása (gabona, étel-miszerrészecskék, törmelék stb.) a perem alól, ha van ilyen. Mindig csukja be a fedelet, amíg a helyére nem kattant.
	A tömítőgyűrű piszkos, deformálódott vagy bármilyen módon sérült	Nézd meg a pecsétgyűrűt. Szükség esetén cserélje ki
Forró gőz menekül a fedél alatt főzés közben. A program futási ideje nem sikerült	A pecsételő gyűrű elveszett.	Ellenőrizze a tömítőgyűrűt
Amikor a készülék nyomástartó tüzhely módban működik, a gőz folyamatosan kimegy a zárózelep lyukából. A program futási ideje nem sikerült	A zárózelep piszkos.	Tisztítsa meg az elzárózelepet a karbantartási szakasz szerint
	Elzárózelep vagy tömítőgumi elveszett	Ellenőrizze, hogy van-e elzárózelep és tömítőgumi

**i** Ha nem sikerült kiküszöbölni a hibákat, kérjük, forduljon a hivatalos szervizközponthoz.



### Környezetbarát hulladékkezelés (elektromos és elektronikus berendezések kezelése)

A csomagolás, a felhasználói kézikönyv, valamint maga a készülék újrafeldolgozását a helyi újrahasznosítási program keretében kell elvégezni. Gondoskodjon környezetéről: ne dobjon ki ilyen termékeket általános háztartási hulladékkal együtt.

A használt (régij) készülékek nem dobhatók ki a háztartási szeméttel együtt, ezek hulladékkezelését külön kell elvégezni. A régi, használt készülékeket a tulajdonosuk speciális hulladék átvéve helyekre kell szállítani, illetve megfelelő szervezeteknél kell, hogy leadja. Ezzel, Ön segíti az értékes alapanyagok feldolgozásával és szennyező anyagok tisztításával kapcsolatos programot.

A készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU számú irányelvnek megfelelő felirattal van ellátva.

Az irányelv az EU egészére érvényes kereteket állapít meg a használt készülékek visszavételére és újrahasznosítására vonatkozóan.

HUN

 Prije početka korištenja višenamjenskog kuhinjskog aparata, pažljivo pročitajte uputu za njegovu upotrebu i čuvajte je kao priručnik. Pravilno korištenje aparata može značajno produžiti vrijeme njegove upotrebe.

Mjere opreza i instrukcije sadržane u ovim uputama ne obuhvaćaju sve moguće situacije koje mogu nastati pri rukovanju uređajem. Pri korištenju uređaja korisnik treba se rukovoditi zdravim razmišljanjem, biti oprezan i pažljiv.

## MJERE SIGURNOSTI

- Proizvođač ne snosi odgovornost za ozljede izazvane nepoštovanjem zahtjeva glede tehnike sigurnosti i propisa za upotrebu proizvoda.
  - Ovaj je električni aparat namijenjen za upotrebu u kućanstvu, a može se koristiti u stanovima, vikendicama ili u drugim sličnim uvjetima neindustrijske namjene. Industrijska ili bilo koja druga zloupotreba aparata smatraći će se kršenjem pravilne upotrebe proizvoda. U ovom slučaju, proizvođač ne preuzima odgovornost za posljedice.
  - Prije uključena uređaja na električnu mrežu provjerite da li njegov napon odgovara nominalnom naponu napajanja uređaja (vidi tehničke karakteristike ili tvorničku tablicu proizvoda).
  - Koristite produžni kabel predviđen za priključnu snagu uređaja – ne-saobraznost parametara može izazvati kratak spoj ili pregorijevanja kabela.
  - Priključite uređaj isključivo na utičnice koje imaju uzemljenje – to je obavezan uvjet zaštite od udara električne struje. Kada koristite produžni kabel, provjerite da li isti ima uzemljenje.
- STOP** *PAŽNJA!* Za vrijeme rada uređaja njegovo se kućište, posuda i metalni dijelovi griju! Budite oprezni! Koristite kuhinjske rukavice. Da bi se izbjegle opekotine vrelom parom ne naginjite se nad uređajem sa otvorenim poklopcem.
- Isključite uređaj poslije upotrebe, te za vrijeme njegovog čišćenja ili prenošenja. Izvlačite električni gajtan suhim rukama, držeći ga za utikač a ne za vodič.

- Ne provlačite električni gajtan kroz otvore za vrata ili u blizini izvora topline. Vodite računa o tome da se gajtan ne uvrće ili savija, da ne dotiče oštre predmete, kutove i bridove namještaja.

**STOP** *UPAMTITE:* slučajno oštećenje kabela za elektro napajanje može dovesti do poremećaja u radu koji ne odgovaraju uvjetima garancije, te do udara električne struje. Oštećeni električni kabel potrebno je bez odlaganja zamijeniti u ovlaštenom servisu.

- Pri promjeni položaja diskovnog grijačeg elementa obavezno koristite kliješta koja ulaze u komplet proizvoda. Ovo će isključiti mogućnost dobivanja opekline ili drugih slučajnih ozlijeđa.
- Pri instaliranju grijačeg diska u gornjem položaju provjerite da je on učvršćen u žljebovima radne komore uređaja. Nepravilno instaliranje grijačeg elementa može dovesti do njegovog slobodnog pomicanja u toku korištenja i do kvara uređaja.
- Uvijek odspojite uređaj i pustite da se ohladi prije čišćenja. Prilikom čišćenja uređaja slijedite upute za čišćenje i opće održavanje.
- Uvijek držite ventil za ispuštanje pare, ventil za regulaciju tlaka, O-prsten unutar poklopca, spremnik za sakupljanje kondenzata u čistom i ispravnom stanju. Nemojte priključivati uređaj ako postoje oštećenja, blokovi, deformacije ventila, unutarnji poklopac i O-prsten ili ako je posuda za sakupljanje kondenzata puna. Prilikom samostalne zamjene O-prstena koristite samo rezervni O-prsten koji je isporučen s uređajem.
- Prilikom kuhanja pod pritiskom, provjerite je li posuda napunjena vodom ili drugom tekućinom od najmanje 1/5 volumena zdjelice.

**STOP** *Nemojte pržiti ili peći pod visokim pritiskom!*

- Kako biste izbjegli začepljenje ventila za ispuštanje pare, napunite posudu s proizvodima i vodom s volumenom od najviše 4/5 volumena posude. Kada kuhate, proizvodi koji se mogu nabubriti u vrućoj vodi ili oblikovati pjenu - ne više od 3/5 volumena zdjele.

**STOP** *Nemojte pokrenuti program kuhanja pod visokim tlakom ako poklopac uređaja nije potpuno zaključan!*

- Pri otvaranju ventila za ispuštanje pare tijekom ili nakon procesa kuhanja moguće je snažan vertikalni protok vruće pare. Nemojte se naginjati preko poklopcu i držati ruke dalje od otvora ventila tijekom otvaranja.
- Nakon što se tlak u radnoj komori podigne, sustav zaključavanja poklopcu automatski se uključuje. Nemojte otvarati poklopac uređaja bez prethodne normalizacije tlaka u radnoj komori.
- Nakon što se tekućina i pire kuhaju, pustite da se jedinica ohladi 5 do 10 minuta prije ispuštanja tlaka kako bi se izbjeglo ispuštanje vruće tekućine kroz ventil za ispuštanje pare.
- Otvorite poklopac uređaja koristeći samo instaliranu plastičnu ručku. Podignite uređaj samo pomoću posebnih ručica postavljenih na stranama okvira i samo kada je napajanje isključeno.

**STOP** *ZABRANJENO je uranjati kućište uređaja u vodu ili ga stavljati pod mlaz vode!*

- Djeca uzrasta do 8 godina i starija, te osobe s ograničenim fizičkim, čulnim ili intelektualnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva ili znanja, mogu da koriste uređaj samo pod prismotrom i/ili u slučaju ako su isti prošli obuku glede propisa za sigurnu upotrebu uređaja i poimaju opasnosti vezane za njegovu upotrebu. Djeca se ne smeju igrati sa uređajem. Držite uređaj i njegov gajtan za napajanje strujom na mjestu nedostupnom za djecu mlađu od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja ne smije obavljati djeca bez nadzora odraslih.
- Materijali za pakiranje (folija, penoplast i t. d.) mogu biti opasni za djecu. Opasnost od gušenja! Čuvajte ga na mjestu nedostupnom za djecu.
- Nije dozvoljeno samostalno obavljanje popravki uređaja ili mijenjanje njegovog dizajna. Popravke aparata mora provoditi samo ovlašteni servisni

centar. Neprofesionalno obavljen posao može dovesti do kvara aparata, ozljeda i oštećenja imovine.

**STOP** *PAŽNJA! Zabranjena je upotreba uređaja ako isti nije ispravan.*

**Tehnički parametri**

Model.....	RMC-PM581E
Snaga.....	900 W
Napon.....	220-240 V, 50/60 Hz
Električna sigurnost.....	klasa I
Kapacitet lopte.....	5 l
Pokrivanje zdjele.....	non-stick premaz
Zaslon.....	LED
Parni ventil.....	Odvojnivi
Poklopac.....	Odvojnivi
Dimenzije.....	290 × 330 × 300 mm
Neto težina.....	4,7 kg
Sigurnosni sustav.....	4 sigurnosne značajke :
• ventil za ispuštanje pare	
• zaporni ventil	
• osigurač	
• osjetnik tlaka	

**Automatski programi**

**Način tlažnog kuhal:**

RICE/GRAIN (RIŽINO/ZRNO)
SLOW COOK (POLAKO KUHATI)
SOUP (JUHA)
STEW (GULAŠ)
PILAF (PILAV)
STEAM/BOIL (PARNA/KUHANJE)

**Multivarkni način:**

YOGURT/DOUGH (JOGURT/TIJESTO)
BAKE (PEČNICA)
FRY (PRŽITI)
BABY FOOD (DJEČJA HRANA)
PORRIDGE (ZOBENA KAŠA)
BREAD (KRUH)
EXPRESS

**Značajke**

MASTERCHEF LITE (promjena temperature kuhanja i vrijeme u procesu kuhanja ).....	da
Keep Warm (Držite toplo).....	do 12 sati
Držite topli način rada isključen unaprijed.....	da
Grijanje.....	do 12 sati
Time Delay (Vrijeme kašnjenja).....	do 24 sata
Zvučni signali su isključeni.....	da
Zaključavanje upravljačke ploče.....	da

**Oprema**

Električni tlačni štednjak.....	1 kom.
Zdjela s nepropusnim premazom.....	1 kom.
Spremnik za parenje.....	1 kom.
Stalak.....	1 kom.
Mjerna posuda.....	1 kom.
Uređaj za miješanje.....	1 kom.
Kuharica.....	1 kom.
Knjiga recepata.....	1 kom.
Kabel za napajanje.....	1 kom.
Korisnički priručnik.....	1 kom.
Servisna knjiga.....	1 kom.

IU skladu s politikom stalnog poboljšanja, proizvođač zadržava pravo izmjene dizajna, izgleda pakiranja ili specifikacije proizvoda bez prethodne obavijesti. Specifikacija omogućuje pogrešku od ±10%.

**Montaža uređaja (A1, stranica 3)**

- |                                  |                                    |
|----------------------------------|------------------------------------|
| 1. Poklopac                      | 10. Upravljačka ploča sa zaslonom  |
| 2. Ručka poklopca                | 11. Kućište                        |
| 3. Ručka za nošenje              | 12. Kondenzacijski kolektor        |
| 4. Odvojnivi parni ventil        | 13. Uređaj za miješanje            |
| 5. Zaporni ventil                | 14. Kuharica                       |
| 6. Zaštitna kapa parnog ventila  | 15. Mjerna posuda                  |
| 7. Gumeni ventil za zatvaranje   | 16. Spremnik za parenje            |
| 8. O-prsten                      | 17. Kabel za napajanje             |
| 9. Zdjela s nepropusnim premazom | 18. Stalak                         |
|                                  | 19. Unutarnji poklopac na skidanje |

**Upravljačka ploča (A2, stranica 4)**

- Zaslon
- Gumbi za automatsko kuhanje
- gumb – za smanjenje vrijednosti, prebacivanje unatrag između programa kuhanja
- + gumb – za povećanje vrijednosti, izravno prebacivanje između programa kuhanja
- gumb – za podešavanje radnog tlaka u tlačnoj peći.
- gumb – za prebacivanje u način podešavanja temperature
- gumb – za uključivanje / isključivanje funkcije grijanja; za prekid rada programa kuhanja, za resetiranje prethodnih postavki
- gumb – za prebacivanje u način podešavanja vremena kuhanja
- gumb – prebacivanje u način podešavanja vremenske odgode
- gumb – za uključivanje podešenog načina kuhanja, Uključivanje / isključivanje funkcije Keep Warm

**Prikaz (A3, stranica 5)**

- Spremi topline / dogrev mod indikator
- Način kuhanja / indikator načina rada za podešavanje vremena kuhanja
- Indikator vremenske odgode
- Indikator zaključavanja glavnog poklopca
- Indikator isključenih zvučnih signala
- Indikator vremena / temperature
- Mjerač tlaka
- Čekanje pristupa indikatoru radnih parametara / indikatoru razine tlaka

**I. PRIJE PRVE UPORABE**

Pažljivo uklonite multivarku i pribor iz pakiranja. Odložite sve materijale za pakiranje.

**⚠ Držite sve oznake upozorenja, uključujući identifikacijsku oznaku serijskog broja koji se nalazi na kućištu. Nedostatak serijskog broja će vam oduzeti jamstvena prava!**

*Nakon transporta ili skladištenja na niskim temperaturama, ostavite uređaj na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata prije uporabe. Obrišite kućište aparata mekom, vlažnom krpom. Isperite unutarnju posudu s toplom, sapunskom vodom i temeljito osušite. Miris tijekom prve uporabe uređaja je normalan i ne ukazuje na kvar. U tom slučaju očistite uređaj sljedeći upute «Čišćenje i održavanje».* Postavite aparat na tvrdnu, ravnu vodoravnu površinu tako da para iz ventila ne dođe u dodir s pozadinom, ukrasnim premazima, elektroničkim uređajima ili drugim predmetima ili materijalima koji mogu biti oštećeni visokom vlagom ili temperaturom. Prije uporabe provjerite da nema struganja ili drugih nedostataka na vanjskom ili vidljivom unutarnjem dijelu Multivarku. Između zdjele i grijačeg elementa ne bi trebalo biti ništa stegnuto.

**STOP PAŽNJA!** Nemojte podizati aparat iza ručke kako biste otvorili poklopac.

Nemojte uključiti uređaj bez instalirane zdjele ili s praznom zdjelom. U slučaju slučajnog pokretanja programa kuhanja, to može dovesti do kritičnog pregrijavanja ili oštećenja nepropusnog premaza. Prije priženja, ulijte malo biljnog ili suncokretovog ulja.

## II. OPERACIJA

### Brava poklopca


Kada se zaključa, poklopac uređaja čvrsto je zatvoren i zapečaćen okvirom, što omogućuje razvoj visokog tlaka unutar radne komore.

Kada je tlak unutar komore iznad atmosferskog, poklopac se automatski zaključava. Ako se poklopac ne otvori slobodno nakon završetka kuhanja, tlak unutar radne komore još uvijek je previsok. Dopustite da se uređaj ohladi nekoliko minuta, a zatim postavite ventil za ispuštanje pare u otvoreni položaj kako biste normalizirali tlak u zdjelici.

**STOP** PAŽNJA! Uređaj se zagrijava tijekom rada! Nemojte dodirivati metalne dijelove tijekom i nakon procesa kuhanja. Prije premještanja uređaja provjerite je li se potpuno ohladilo. Premjestite uređaj tako da ga držite izvan okvira.

### Sigurnosni sustav

REDMOND RMC-PM381E električni tlačni štednjak opremljen je višeslojnim sigurnosnim sustavom. Ako temperatura i / ili tlak u komori premašuju dopuštene granice, sustav automatski normalizira te karakteristike bez prekida procesa kuhanja. Ako se to ne dogodi tijekom određenog vremenskog razdoblja, rad električnog tlačnog kuhala prestaje i uređaj šalje 6 kratkih zvučnih signala.




Ako se postupak kuhanja prekine pritiskom na  (ili isključivanjem uređaja pri pokretanju programa), pustite da se uređaj ohladi nekoliko minuta, a zatim postavite ventil za ispuštanje pare u otvoreni položaj kako biste normalizirali tlak u zdjelici. Nakon što se tlak u radnoj komori normalizira, otvorite poklopac uređaja.

### Isključivanje Zvučnih Signala

Uključivanje i isključivanje zvučnih signala moguće je u bilo kojem načinu rada uređaja (osim instalacije programa prije pokretanja). Da biste to učinili, pritisnite i držite tipku  nekoliko sekundi. Ako su zvučni signali isključeni, na zaslonu će se upaliti svjetlo .





### Zaključavanje upravljačke ploče


Za dodatnu sigurnost na upravljačkoj ploči uređaja nalazi se značajka zaključavanja koja sprječava slučajno pritisnjenje gumba.

Da biste omogućili / onemogućili zaključavanje upravljačke ploče u bilo kojem načinu rada (osim postavljanja programa prije pokretanja), pritisnite tipku  i držite je dok pritisnete tipku  dok držite oba gumba nekoliko sekundi. Uređaj će se oglasiti dugim zvukom. Ako su zvučni signali isključeni, na zaslonu će se upaliti svjetlo .

### Postavljanje Vremena Kuhanja

REDMOND RMC-PM381E električni tlačni štednjak ima mogućnost postavljanja vremena kuhanja za svaki program ručno, osim za ekspresni program. Promijene u koracima i moguć raspon određenog vremena ovise o odabranom programu kuhanja.


Nakon odabira automatskog programa pritisnite tipku  da biste postavili vrijeme kuhanja. Vrijednost sata na zaslonu počinje treptati. Pritisnite tipke  i  da biste postavili željenu vrijednost sata. Pritisnite tipku  da biste spremili promjene i otišli na postavku minute. Postavite vrijednost minute na isti način.



Nemojte pritisniti gumb na ploči nekoliko sekundi. Promijene se automatski spremaju. Da biste se vratili na postavku sata prije automatskog spremanja, ponovno pritisnite .

Vrijednosti sata i minuta variraju neovisno jedna od druge. Da biste brzo promijenili vrijednost, pritisnite i držite željenu tipku

### Postavljanje Temperature Kuhanja

Prilikom korištenja programa Multivarki (osim ekspresnog programa) moguće je ručno mijenjati temperaturu kuhanja u rasponu od 35 do 180°C u koracima od 1°C.





Nakon odabira automatskog programa pritisnite tipku  da biste postavili temperaturu kuhanja. Zadana vrijednost temperature na zaslonu počinje treptati.

Pritisnite tipke  i  da biste postavili željenu vrijednost. Nakon postizanja maksimalne/minimalne vrijednosti, postavljanje počinje od početka / kraja raspona. Da biste brzo promijenili vrijednost, pritisnite i držite odgovarajući gumb.

Nemojte pritisniti gumb na ploči nekoliko sekundi. Promijene se automatski spremaju. Zaslom se vraća na prikaz vremena kuhanja.

**i** Za zaštitu od pregrijavanja, maksimalno vrijeme rada programa je ograničeno na 2 sata kada je temperatura kuhanja postavljena iznad 150°C

### Postavljanje Razine Tlaka










Možete ručno promijeniti razinu tlaka kada koristite programe načina rada tlačnog kuhala. Pritisnite tipku  da biste prešli na postavku tlaka. Indikator  i ljestvica razine tlaka na zaslonu počinju treptati. Koristite tipke  i  za podešavanje tlaka. Broj oznaka na ljestvici razine tlaka varira simetrično. Nakon postizanja maksimalne/minimalne vrijednosti, postavljanje počinje od početka / kraja raspona. Da biste brzo promijenili vrijednost, pritisnite i držite odgovarajući gumb.

Nemojte pritisniti gumb na ploči nekoliko sekundi. Promijene se automatski spremaju. Zaslom se vraća na prikaz vrijednosti vremena kuhanja, indikatori tlaka prestaju treptati.

Nakon pokretanja automatskog programa, indikator razine tlaka trepće dok uređaj ne dosegne utvrđene radne karakteristike. Ljestvica razine tlaka postupno se puni na zadanu vrijednost. Nakon postizanja performansi, oba pokazatelja i dalje gori do kraja procesa kuhanja.




### Funkcija odgode vremena

Funkcija vremenske odgode omogućuje vam postavljanje vremenskog intervala nakon kojeg se program kuhanja pokreće. Vrijeme se može postaviti u rasponu od 1 minute do 24 sata u koracima od 1 minute.


Nakon odabira programa automatskog kuhanja pritisnite tipku  da biste postavili vrijeme odgode. Indikator  isvijetli, vrijednost sata na zaslonu počinje treptati. Pritisnite tipke  i  da biste postavili željenu vrijednost sata. Pritisnite tipku  da biste spremili promjene i otišli na postavku minute. Postavite vrijednost minute na isti način. Nemojte pritisniti gumb na ploči nekoliko sekundi. Promijene se automatski spremaju. Da biste se vratili na postavku sata prije automatskog spremanja, ponovno pritisnite . Nakon automatskog spremanja, indikator  se ugasi, indikator  isvijetli i na zaslonu se prikazuje vrijeme kuhanja. Da biste vidjeli vrijednost vremenske odgode, pritisnite .

Vrijednosti sata i minuta variraju neovisno jedna od druge. Nakon postizanja maksimalne/minimalne vrijednosti, postavljanje počinje od početka / kraja raspona. Da biste brzo promijenili vrijednost, pritisnite i držite odgovarajući gumb.




**i** Značajka vremenske odgode nije dostupna kada koristite FRY i EXPRESS programe.

Kada je funkcija vremenske odgode aktivna, prikazuje se indikator odabranog programa i indikator  na zaslonu se prikazuje odobravanje minuta i svijetli indikator  (ako je aktivna funkcija Keep Warm). Da biste vidjeli vrijeme kuhanja programa, pritisnite .

Kada funkcija završi, uređaj šalje tri kratka zvučna signala i pokreće se odabrani program kuhanja.





 Nije preporučljivo koristiti funkciju kašnjenja u vremenu, ako recept sadrži pokvartijev proizvode (jaja, sviježe povrće, meso, sir, itd.).

### Keep Warm (Držite toplo)

Ova se značajka automatski aktivira na kraju ciklusa kuhanja i čuva hranu toplom na 70-75°C tijekom 12 sati. Kada je značajka Keep Warm aktivna, indikator gumba  i indikator  isvijetli, a zaslon prikazuje izravno vrijeme rada u ovom načinu rada. Ako je potrebno, možete isključiti funkciju Keep Warm pritiskom na tipku .

**i** Značajka Keep Warm nije dostupna prilikom korištenja programa YOGURT/DOUGH i EXPRESS.

### Prethodno isključivanje grijanja




Uključivanje grijanja nakon završetka programa kuhanja nije uvijek poželjno. S obzirom na tu činjenicu, REDMOND RMC-PM381E električni tlačni štednjak pruža mogućnost pravovremenog isključivanja ove funkcije tijekom rada glavnog programa kuhanja. Da biste to učinili, tijekom rada programa pritisnite  i indikator  će se ugasi. Da biste ponovno uključili grijanje, ponovno pritisnite tipku  (svijetli indikator .

**i** Za praktičnost korisnika, Keep Warm se automatski isključuje bez mogućnosti da ga ručno uključite kada je temperatura kuhanja postavljena ispod 80°C. Kada se program pokrene, temperatura je postavljena iznad 80°C, Keep Warm se automatski uključuje.

### Grijanje

REDMOND RMC-PM381E električni tlačni štednjak može se koristiti za zagrijavanje hladnih jela.

Nastavite na sljedeći način:

1. Stavite sve proizvode na loptu, postavite loptu u okvir uređaja.
2. Zatvorite poklopac, priključite uređaj u električnu utičnicu.
3. Pritisnite tipku . Indikator gumba  i indikator  isvijetli, timer počinje odobrjavati vrijeme zagrijavanja. Nakon što temperatura dosegne 70°C, uređaj donosi dva kratka zvučna signala.

Uređaj zagrijava posudu do 70-75°C i čuva je vruće do 12 sati. Ako je potrebno, ponovno zagrijavanje može se zaustaviti pritiskom na tipku . Indikator će se ugasiti i uređaj će se prebaciti u stanje pripravnosti (--- na zaslonu).

**Zahvaljujući funkciji grijanja i grijanja, električni tlačni štednjak može zadržati proizvod vruće do 12 sati. Međutim, nije preporučljivo ostaviti jelo vruće više od 2-3 sata, jer ponekad to može dovesti do promjene u njegovu ukusu.**

**Funkcija MASTERSCHEF LIGHT**

Funkcija MASTERSCHEF LIGHT omogućuje promjenu vremena kuhanja i temperature pri pokretanju automatskih programa u načinu Multivarki (osim ekspresnog programa). Raspon i povećanje vremena kuhanja ovise o odabranom programu. Temperaturni raspon od 35 do 180°C u koracima od 1°C.

**Ako je značajka vremenske odgode omogućena, značajka MASTERSCHEF LIGHT nije dostupna.**

**Funkcija MASTERSCHEF LIGHT može biti osobito korisna u kuhanju jela prema složenim receptima koji zahtijevaju kombinaciju različitih programa kuhanja (na primjer, kupus, govedina stroganoff, juhe i tjestenina prema različitim receptima, konzervirana voća, itd.).**

**Za promjenu temperature kuhanja:**

1. Kada pokrenete program kuhanja, pritisnite . Vrijednost temperature na zaslonu počinje treptati.

**Kada se temperatura dalje mijenja, prikazuje se posljednja postavljena vrijednost.**

2. Pritisnite tipke da biste postavili željenu vrijednost. Nakon postizanja maksimalne/minimalne vrijednosti, postavljanje počinje od početka / kraja raspona. Da biste brzo promijenili vrijednost, pritisnite i držite odgovarajući gumb. Nemojte pritisnuti gumb na upravljačkoj ploči nekoliko sekundi. Promjene se automatski spremaju.

**Za zaštitu od pregrijavanja, maksimalno vrijeme rada programa je ograničeno na 2 sata kada je temperatura kuhanja postavljena iznad 150°C.**

**Kada se vrijeme kuhanja promijeni kada se postignu radne karakteristike (ako je to predviđeno tvorničkim postavkama), postupak grijanja je prekinut. Počinje odbojavanje pokretanja programa. Promjena vremena kuhanja ne utječe na proces predgrijavanja.**

**Da biste promijenili vrijeme kuhanja:**

1. Kada pokrenete program kuhanja, pritisnite . Vrijednost sata na zaslonu počinje treptati.

2. Pritisnite tipke da biste postavili željenu vrijednost sata. Pritisnite tipku da biste spremili promjene i otišli na postavku minute. Postavite vrijednost minute na isti način. Nemojte pritisnuti gumb na ploči nekoliko sekundi. Promjene se automatski spremaju. Da biste se vratili na postavku sata prije automatskog spremanja, ponovno pritisnite . Vrijednosti sata i minuta variraju neovisno jedna od druge. Da biste brzo promijenili vrijednost, pritisnite i držite željenu tipku.

3. Nemojte pritisnuti gumb na upravljačkoj ploči nekoliko sekundi. Promjene se automatski spremaju.

**Ako postavite vrijeme kuhanja na 00:00, program će prestati raditi.**

**Opći postupak korištenja automatskih programa**

**VAŽNO JE!** Ako koristite aparat za kuhanje vode (kao što je kuhanje proizvoda), ne smijete postaviti temperaturu kuhanja iznad 100°C. To može dovesti do pregrijavanja i lomljenja uređaja. Iz istog razloga, zabranjeno je koristiti za kuhanje vode programa BAKE, FRY, BREAD.

1. Pripremite (mjera) potrebne sastojke.
  2. Stavite sastojke u zdjelu prema programu kuhanja i postavite zdjelu u okvir. Provjerite jesu li svi sastojci, uključujući tekućinu, ispod maksimalne oznake na unutarnjoj površini zdjele. Provjerite je li posuda ispravno poravnata i čvrsto je u dodiru s grijaćim elementom.
  3. Zatvorite poklopac uređaja i okrenite ga u smjeru suprotnog od kazaljke na satu dok se ne zaustavi.
- PAŽNJA!** Ako kuhate na visokoj vrućini s puno biljnog ulja, uvijek ostavite poklopac uređaja otvoren.
4. Za kuhanje u tlačnom kuhanju, dovodite parni ventili na zatvoreni položaj, u multivarku – na otvoreni položaj.
  5. Priključite uređaj u električnu utičnicu.
  6. Da biste odabrali automatski program kuhanja, pritisnite odgovarajući gumb na upravljačkoj ploči. Možete odabrati program kuhanja pritiskom na tipke . Programi se prebacuju u krug, svjetlo odabranog programa svijetli.
  7. Ako je potrebno, promijenite zadano vrijeme kuhanja.
  8. Ako je potrebno, promijenite temperaturu kuhanja (za programe Multivarki) ili razinu tlaka (za programe tlačnog kuhalo).
  9. Ako je potrebno, postavite vrijeme odgode pokretanja.

**Karakteristike se mogu mijenjati u bilo kojem redosljedu.**

*Pritiskom na tipku u bilo kojoj fazi postavljanja pokrenut će se program s unesenim karakteristikama.*

10. Pritisnite tipku da biste pokrenuli program kuhanja. Ovisno o odabranom programu kuhanja, odbojavanje počinje nakon ili nakon postizanja potrebne temperature i tlaka u zdjelici.

**U nekim automatskim programima vrijeme kuhanja počinje tek nakon što uređaj dosegne zadanu radnu temperaturu. Na primjer, u programu STEAM/BOIL, vrijeme odbojavanja počinje tek nakon što je voda prokuhana i u zdjelici je formirana prilično gusta para.**

*Kada se postignu određene karakteristike, indikatori i trepere, a ljestvica razine tlaka se puni. Kada koristite programe načina rada tlačnog kuhalo, ljestvica razine tlaka se puni na zadanu vrijednost tlaka. Kada se postignu radne karakteristike, uređaj će se oglasiti. Indikator prestaje treptati, indikator i ljestvica razine tlaka će se ugasiti ili kontinuirano svijetliti ako program radi pod pritiskom.*

11. Tri kratka zvučna signala obavještavaju o završetku programa kuhanja. Nakon završetka programa / Keep Warm na zaslonu za nekoliko sekundi pojavljuje se natpis «End».

12. Kada koristite programe načina rada tlačnog kuhalo nakon završetka kuhanja, pustite da se uređaj ohladi nekoliko minuta. Zatim stavite parni ventili u otvoreni položaj kako biste normalizirali tlak u radnoj komori.

**Pritisnite tipku da biste otkazali uneseni program, prekinuli postupak kuhanja ili zadržali toplinu.**

**STOP NEMO!**



- napunite zdjelu s hranom i vodom na maksimalnu oznaku na unutarnjoj površini zdjele;
- kuhajte u tlačnom kuhalu bez dodavanja vode ili druge tekućine (min. potrebna razina tekućine - 2 mjerne čaše);
- koristite tlačni štednjak kako biste pržili hranu u ulju.

**Da biste dobili kvalitetan rezultat, od vas se traži da koristite recepte za kuhanje iz kuharica, u prilogu tlaka multivarka, dizajniran posebno za ovaj model. Odgovarajući recepti također se mogu naći na web stranici [www.redmond.company](http://www.redmond.company).**

**Zadana tablica postavki**

Program	Preporuka za uporabu	Zadano vrijeme	Raspon podešavanja / povećanja	Kuhanje pod pritiskom	Time Delay (Vrijeme kašnjenja)	Čekanje pristupa radnim parametrima	Keep Warm (Držite toplinu)
RICE/GRAIN	Priprema cjelovitih i zdrobljenih zrna, kao i raznih bočnih jela	0:10	1 min - 2 s / 1 min	✓	✓	✓	✓
SLOW COOK	Pripremite ghee mlijeko, konzervirano meso, prednji sjenka, žele i punjenje mesa	1:00	1 min - 5 s / 1 min	✓	✓	✓	✓
SOUP	Kuhati različite vrste juha i juha	0:20	1 min - 4 s / 1 min	✓	✓		✓
STEW	Napravite meso, ribu, povrće, prilog i višekomponentna jela gulaš	0:20	1 min - 4 s / 1 min	✓	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Pripremite različite jogurte, tijesto	8:00	10 min - 12 s / 1 min		✓		
BABY FOOD	Pripremite dječju hranu	0:10	1 min - 4 s / 1 min		✓		✓
PORRIDGE	Kuhajte kašu s mlijekom	0:20	1 min - 4 s / 1 min		✓		✓
STEAM/BOIL	Parno meso, riba, povrće i druga hrana	0:10	1 min - 2 s / 1 min	✓		✓	✓
BAKE	Pečenje kolača, kolača, lisnatog i kvasca	1:00	1 min - 4 s / 1 min		✓		✓




Program	Preporuka za uporabu	Zadano vrijeme	Raspon podešavanja / povećanja	Kuhanje pod pritiskom	Time Delay (Vrijeme kašnjenja)	Češanje pristupa radnim parametrima	Keep Warm (Držite toplo)
FRY	Prženje mesa, ribe, povrća i višekomponentnih jela	0:18	1 min - 1 h / 1 min			✓	✓
PILAF	Kuhajte meso, ribu, perad i povrće	0:20	1 min - 3 s / 1 min	✓	✓		✓
BREAD	Pecite kruh od raženog i pšeničnog brašna (uključujući fazu tijesta).	3:00	1 min - 4 s / 1 min		✓		✓
EXPRESS	Brzo kuhajte rižu, bujnu vodenu kašu. Pritisnite i držite tipku  nekoliko sekundi da biste pokrenuli program u stanju mirovanja.  pojavljuje se na zaslону	Automatsko isključivanje nakon potpunog vrenja vode					

### III. SAVJETI ZA PRIPREMU

#### Preporučeno vrijeme pripreme raznih proizvoda na pari

Proizvod	Težina, g/ količina komada	Volumen vode, ml	Время приготвления, мин
File svinjetine/govedine (kockice od 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Jagnjeći file (kockice od 1,5-2 cm)	500	800	40
Pileći file (kockice od 1,5-2 cm)	500	800	20
Mljeveno meso/Kottleti	500	800	25/40
Riba (file)	300	800	15
Plodovi mora-koktel (svježe smrznuti)	500	800	5
Krumpir (isečen na 4 dijela)	500	800	20
Mrkva (kockice od 1,5-2 cm)	500	800	35
Cikla (isečena na 4 dijela)	500	1500	90
Povrće (svježe smrznuto)	500	800	5
Jaja	5 kom.	800	10

 Imajte na umu, da su ovo opće preporuke. Realno vrijeme može se razlikovati od preporučenih vrijednosti, ovisno o kvaliteti konkretnog proizvoda, kao i od vaših okusnih preferencija.

#### Preporuke o korištenju temperaturnih režima

Radna temperatura, °C	Preporuke za upotrebu (također pogledajte knjigu recepata)	Radna temperatura, °C	Preporuke za upotrebu (također pogledajte knjigu recepata)
35	Provjera tijesta, kuhanje octa	105	Priprema hladetne

Radna temperatura, °C	Preporuke za upotrebu (također pogledajte knjigu recepata)	Radna temperatura, °C	Preporuke za upotrebu (također pogledajte knjigu recepata)
40	Priprema jogurta	110	Steriliziranje
45	Kvasac	115	Priprema šećernog sirupa
50	Fermentacija	120	Priprema koljenica
55	Priprema slastica	125	Priprema pijanog mesa
60	Priprema zelenog čaja, dječje hrane	130	Priprema jela pečenih u pećnici
65	Priprema mesa u vakuumskom pakiranju	135	Prženje gotovih jela da dobiju hrskaviju koru
70	Priprema punča	140	Sušenje
75	Pasterizacija, kuhanje bijelog čaja	145	Pečenje povrća i ribe u foliji
80	Priprema kuhanog vina	150	Prženje mesa u foliji
85	Priprema svježeg sira ili jela koja zahtijevaju dugo vrijeme pripreme	155	Pečenje proizvoda od dizanog tijesta
90	Priprema crvenog čaja	160	Pržite u maslacu
95	Priprema mliječnih kaša	165	Pripremite piteće nuggets
100	Priprema posuša, slatkog	170	Pripremite čips

 Također se možete obratiti knjizi recepata koji su uključeni u aparat.

### IV. DODATNI ELEMENTI

- Napravite sir, sir
- Napravite fondue
- Sterilizacija posuda
- Pasterizirati tekuće proizvode
- Grijanje dječje hrane

 Pojednosti potražite u knjizi recepata ili na web mjestu: [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

### V. DODATNA OPREMA

(prodaje se zasebno)

Dodatni pribor za električni tlačni štednjak REDMOND RMC-PM381E i informacije o novostima dostupne su putem [www.redmond.company](http://www.redmond.company) i naši službeni trgovci.

### VI. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

 **PAŽNJA!** Prije čišćenja uređaja provjerite je li isključen i potpuno se ohladi!

#### Opći smjer

- Prije prve uporabe ili uklonjanja mirisa nakon kuhanja pare pola limuna 15 minuta pomoću programa pare / kuhanja.
- Nemojte ostavljati posudu za kuhanje s hranom ili tekućinama unutar zatvorenog multivarku više od 24 sata. Pohranite kuhanu hranu u hladnjak i po potrebi zagrijte pomoću funkcije zagrijavanja.
- Odspojite aparat ako ga ne koristite dulje vrijeme. Radna komora, uključujući grijači disk, zdjelu, poklopac, O-prsten, parne i zaporne ventile, mora biti čista i suha.

**STOP** Nemojte uranjati uređaj u vodu ili ga prati pod tekućom vodom.

Nemojte koristiti spužvu ili tkaninu s tvrdom ili abrazivnom površinom ili abrazivnim pastama. Nemojte koristiti kemijski agresivne tvari ili bilo koji drugi lijek koji se ne preporučuje za čišćenje predmeta koji dolaze u dodir s hranom.

- Budite oprezni pri čišćenju gumenih dijelova električnog tlačnog kuhala. Njihovo oštećenje ili deformacija mogu uzrokovati neispravnost uređaja.
- Ako je potrebno, očistite kućište. Posuda, poklopac i O-prsten, parni i zaporni ventili moraju se očistiti nakon svake uporabe. Kondenzat koji se nakuplja tijekom kuhanja mora se ukloniti nakon svake uporabe. Ako je potrebno, očistite unutrašnjost komore za kuhanje.

### Za čišćenje kućišta, poklopca i O-prstena

Koristite meku, vlažnu krpu ili spužvu za čišćenje kućišta, poklopca i O-prstena. Da biste uklonili O-prsten, lagano ga povucite prema sebi. Ako je potrebno, koristite blagu otopinu sapuna i obrišite površinu suhom kako biste uklonili ostatke sapuna i mrlje od vode.

### Da biste očistili zdjelu

Operite zdjelu ručno pomoću meke spužve i blagog sapuna ili u perilici posuđa (slijedeći preporuke proizvođača). Ako je potrebno, napunite zdjelu toplom vodom, pustite da se mokri i čisti. Obrišite vanjsku površinu zdjele suhom prije nego što ga vratite u multivrar. Uz redovitu uporabu multivranki, unutarnji nepropusni premaz zdjele može djelomično ili potpuno promijeniti boju, što ne ukazuje na nedostatak.

### Za čišćenje uklonjivih parnih i zapornih ventila

1. Lagano povucite parni ventil prema gore u udubljenju poklopca.
2. Uklonite unutarnji poklopac povlačenjem na sebe.
3. Uklonite kapa na unutarnjoj strani poklopca povlačenjem na sebe.
4. Skinite silikonsku brtvu ventila za zatvaranje i uklonite sam ventil. Isperite sve dijelove parnih i zapornih ventila.
5. Ponovno sastavite ventil u obrnutom redoslijedu rastavljanja. Ugradite ventil za zatvaranje natrag u početni položaj, stavite brtveni umetak na nju, postavite zaštitnu mrežu parnog ventila na zaustavljачe sve dok se ne zaustavi. Čvrsto pričvrstite parni ventil u utor na poklopcu aparata.



**PAŽNJA!** Da biste izbjegli deformaciju gume ventila, nemojte ga uvijati ili povlačiti nakon uklanjanja, čišćenja i montaže.

Nemojte čistiti unutarnji poklopac u perilici posuđa!

### Za uklanjanje kondenzata

U ovom modelu kondenzat se nakuplja u posebnoj šupljini na kućištu oko zdjele i ispušta u poseban spremnik koji se nalazi na stražnjoj strani uređaja.

1. Otvorite poklopac, izvadite zdjelu. Ako je potrebno, lagano podignite prednji dio električnog tlačnog kuhala tako da se kondenzat potpuno isprazni u spremnik.
2. Izvadite spremnik lagano povlačenjem.
3. Izlijte kondenzat. Operite spremnik slijedeći gore navedene upute i umetnite ga na mjesto.
4. Obrišite ostatke kondenzata oko zdjele suhom krpom.

### Čišćenje radne komore

Pridržavanje uputa korisničkog priručnika smanjuje rizik od nakupljanja čestica hrane ili tekućina unutar komore za kuhanje. Međutim, ako je unutrašnjost fotoaparata prijava, očistite ga kako biste spriječili neispravan rad ili neispravnost uređaja. Zidovi komore za kuhanje, površina grijaćeg diska i pokrov središnjeg termalnog senzora (koji se nalazi usred grijaćeg diska) mogu se očistiti vlažnom (ne vlažnom!) spužvom ili tkaninom. Uklonite sve tragove sapuna ili deterdženta ako se koriste za sprečavanje neželjenih mirisa tijekom kuhanja. Ako postoji strano tijelo u šupljini oko središnjeg termalnog senzora, pažljivo ga uklonite pincetom, budite pažljivi da ne pritisćete kućište senzora. Ako je potrebno, očistite grijaći disk vlažnom spužvom srednje tvrdoće ili sintetičkom četkom.



Tijekom normalnog rada uređaja grijaći disk može potpuno ili djelomično promijeniti boju. To nije znak kvara uređaja i ne utječe na njegov rad.

### Prijevoz i Skladištenje

Osušite sve dijelove aparata prije ponovnog rada ili skladištenja. Spremite sklopljeni aparat na suhom, prozračenom mjestu daleko od grijača i izravne sunčeve svjetlosti. Tijekom transporta i skladištenja nemojte izlagati uređaj mehaničkim utjecajima koji mogu oštetiti uređaj i / ili oštetiti integritet pakiranja.

Držite pakiranje uređaja daleko od vode i drugih tekućina.

## VII. PRIJE KONTAKTIRANJA SERVISNOG CENTRA

Problem	Possible cause	Solution	
Zaslon prikazuje kôd pogreške: E*, uređaj emitira 6 kratkih zvučnih signala	Pogreška sustava, moguća neispravnost upravljačke ploče ili grijaćeg elementa	Odspojite aparat i pustite da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac i spojite aparat	
Uređaj se ne uključuje	Kabel za napajanje nije priključen na uređaj i / ili utičnicu	Provjerite je li kabel za napajanje priključen na odgovarajući ulaz na kućištu aparata i utičnicu	
	Utičnica ne radi ispravno	Priključite u ispravnu utičnicu	
	Neuspjeh napajanja	Provjerite napajanje. Ako ne, obratite se lokalnoj elektroenergetskoj tvrtki	
Jelo traje predugo za kuhanje	Prekid napajanja (Napajanje je nestabilno / podcijenjeno)	Provjerite je li napajanje stabilno. Ako ste nestabilni / podcijenjeni, obratite se lokalnoj elektroenergetskoj tvrtki	
	Između zdjele i grijaćeg elementa nalazi se strani objekt (zmo, čestice hrane, khotine itd.)	Odspojite aparat i pustite da se ohladi. Obriši objekt ili objekte	
	Zdjela se nalazi pogrešno	Pravilno postavite zdjelu na svoje mjesto	
Vruća para izlazi ispod poklopca tijekom kuhanja. Počinje odbrojavanje vremena izvođenja programa	Grijaći disk je prijav	Odspojite aparat i pustite da se ohladi. Čisti grijaći disk	
	Unutarnji poklopac i posuda za kuhanje nisu hermetički zatvoreni	Zdjela se nalazi pogrešno	Pravilno postavite zdjelu na svoje mjesto
		Poklopac nije pravilno zatvoren; strani predmet ispod poklopca	Uklonite strane predmete (žitarice, čestice hrane, ostatke itd.) iz ruba, ako ih ima. Uvijek zatvorite poklopac dok ne kliknete
Vruća para izlazi ispod poklopca tijekom kuhanja. Brojač vremena izvođenja programa završava pogreškom	O-prsten je prijav, deformiran ili oštećen na bilo koji način	Provjerite O-prsten. Zamijenite ako je potrebno	
	O-prsten izgubljen	Provjerite brtveni prsten	
Kada uređaj radi u načinu rada tlačnog kuhala, para i dalje izlazi iz otvora ventila za zatvaranje. Brojač vremena izvođenja programa završava pogreškom	Zaporni ventil je prijav	Očistite ventil za zatvaranje prema odjeljku za održavanje	
	Ventil za zatvaranje i guma za brtvljenje su izgubljeni	Provjera zapornog ventila i gume za brtvljenje	



Ako ne možete popraviti nedostatke, obratite se ovlaštenom servisnom centru.




### Ekoški neškodljivo iskorištavanje (iskorištavanje električnih i elektroničkih uređaja)

Utilizacija ambalaže, uputa za upotrebu, te samog uređaja potrebno je izvesti u skladu s lokalnim propisima za preradu otpada. Vodite računa o zaštiti okoliša: ne bacajte ove proizvode skupa sa običnim komunalnim smećem. Iskorišteni (stari) uređaji se ne smiju bacati s ostalom kućanskom tehnikom, isti se moraju iskorištavati odvojeno. Vlasnici starih uređaja moraju donijeti uređaj na mjesta njihovog prijema ili ih predati za to specijaliziranim tvrtkama. Na taj način pomažete program za preradu dragocijenih sirovina, te očuvanju okoliša.

Ovaj je uređaj označen sukladno Europskoj direktivi 2012/19/EU, kojom se regulira korištenje uređaja nakon isteka životnog vijeka električnih i elektroničkih uređaja.

Ova direktiva utvrđuje osnovne zahtjeve glede korištenja i prerade otpada od električnih i elektroničkih uređaja koji se primjenjuju na cijelom teritoriju Europske unije

 Pred tým, ak začnete používať tento výrobok, pozorne si prečítajte tento návod na použitie a uschovajte ho, aby ste v prípade potreby vždy mali tento manuál k dispozícii. Správne použitie prístroja značne predlžuje jeho životnosť.

Bezpečnostné opatrenia a pokyny v tomto návode nepokrývajú všetky možné situácie, ktoré môžu nastať počas prevádzky zariadenia. Pri používaní tohto prístroja sa musí užívateľ riadiť zdravým rozumom, byť opatrný a pozorný.

## BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Výrobca nezodpovedá za poruchy, ktoré vznikli z dôvodu nedodržania bezpečnostných pokynov a pravidiel údržby zariadenia.
  - Tento prístroj je elektrickým zariadením pre použitie v domácnosti. Prístroj je možné používať v bytoch, rodinných domoch alebo na chatách a za iných podobných podmienok okrem priemyselných účelov. Priemyselné alebo iné podobné použitie zariadenia s iným účelom sa považuje za porušenie pokynov príslušného použitia výrobku. V tomto prípade výrobca nezodpovedá za prípadné následky a škody.
  - Pred zapojením zariadenia do siete skontrolujte, či sa jeho napätie zhoduje s napätím zariadenia (pozri Špecifikácie výrobku alebo výrobné nastavenia výrobku).
  - Použite predlžovací kábel určený na spotrebu elektrickej energie zariadenia – nesúlad parametrov môže spôsobiť skrat alebo požiar kábla.
  - Spotrebič zapájajte iba do zásuvky, ktoré sú uzemnené – je to povinná požiadavka ochrany pred úrazom elektrickým prúdom. Uistite sa, že predlžovací kábel je tiež uzemnený.
- STOP** UPOZORNENIE! Počas fungovania prístroja jeho sú kryt, nádoba a kovové časti vyhrievané! Budte opatrní a použite kuchynské rukavice! Aby nedošlo k obareniu horúcou parou, nenakláňajte sa nad prístroj, keď je kryt otvorený.
- Prístroj vždy po použití ako aj počas jeho čistenia alebo prenášania, vypnite zo zásuvky. Elektrickú šnúru vypínajte suchými rukami a držte ju za zásuvku, nie za kábel.

- Neukladajte kábel do dverí a neschraňujte ho v blízkosti zdrojov tepla. Dbajte o to, aby sa kábel neotáčal a neohýbal a nedotýkal sa ostrých predmetov a hrán nábytku.

**STOP** ZAPAMÁTAJTE SI: náhodné poškodenie napájacieho kábla môže spôsobiť problémy, ktoré nie sú v súlade s podmienkami záruky, rovnako ako k úrazu elektrickým prúdom. Poškodený elektrický kábel si vyžaduje naliehavú výmenu v servisnom stredisku.

- Nedávajte spotrebič na mäkký povrch, neotvárajte ho počas prevádzky, môže to spôsobiť prehrievanie a poruchu spotrebiča.
- Nespúšťajte spotrebič vonku – vlhkosť alebo cudzie predmety sa môžu dostať dovnútra prístroja čo môže spôsobiť vážne poškodenie.
- Pred čistením prístroja sa uistite, že je odpojený a úplne vychladnutý. Postupujte podľa pokynov pre čistenie spotrebiča.
- Vždy dbajte o čistotu a funkčnosť odvzdušňovacieho ventilu, regulátora tlaku, tesniaceho krúžku na vnútornej strane veka a nádoby na zachytávanie kondenzátu. V žiadnom prípade nezapínajte spotrebič do elektrickej siete ak je poškodený, ucpatý, alebo ak je deformovaný ventil, vnútorné veko, tesniaci krúžok alebo plná nádoba na zachytávanie kondenzátu. Ak meníte tesniaci krúžok sami, používajte vždy ten, ktorý je k spotrebiču pribalený.
- Na varenie pod tlakom musí byť voda alebo iná tekutina v miske minimálne do 1/5 objemu misky.

**STOP** Fritovanie a pečenie pod vysokým tlakom sú prísne ZAKÁZANÉ!

- Aby ste zabránili upchatiu ventilu na uvoľnenie pary, naplňte misku jedlom a vodou maximálne do 4/5 objemu misky. Pri varení výrobkov, ktoré majú schopnosť napučať v horúcej vode alebo uvoľňovať peny – do nie viac ako 3/5 objemu misky.

**STOP** NEPOUŽÍVAJTE vysokotlakový program varenia, ak nie je kryt prístroja úplne uzamknutý!

- Pri otvorení odvodušňovacieho ventilu počas alebo po varení je možné horúcu paru vypustiť. Nenakláňajte sa nad veko a nedržte ruky nad otvorom ventilu pri jeho otvorení.
- Keď stúpne tlak v hrnci, systém zatvorenia veka automaticky zafunguje. Nepokúšajte sa otvoriť veko bez toho, aby bol tlak v hrnci normálny.
- Po dovarení riedkych jedál alebo pyré nechajte spotrebič pred uvoľnením tlaku na 5-10 minút vychladnúť, aby sa zabránilo úniku horúcej kvapaliny cez odvodušňovací ventil.
- Veko spotrebiča otvárajte iba s plastovou rukoväťou, ktorá je na ňom inštalovaná. Zariadenie môžete zdvihnúť iba pomocou špeciálnych kľúčiek na bočných stranách tela prístroja a len vtedy, keď je vypnuté.

STOP

**ZAKAZUJE SA ponárať teleso spotrebiča do vody alebo dávať ho pod tečúcu vodu!**

- Deti vo veku 8 rokov a staršie osoby, osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať prístroj iba pod dohľadom inej osoby a/alebo v prípade, že boli poučené o jeho bezpečnom používaní a sú si vedomé nebezpečenstva spojeného s jeho používaním. Deti by sa nemali hrať so spotrebičom. Udržujte prístroj a napájací kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržba zariadenia nesmú vykonávať deti bez dozoru dospelšej osoby.
- Obalový materiál (baliace fólie, polystyrén a pod.) tohto výrobku môže byť nebezpečný pre deti! Existuje nebezpečenstvo udusení! Uschovávajúce obaly mimo dosah detí.
- 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 úrazu a poškodenie majetku.

STOP

**POZOR! Zakazuje sa používať zariadenie s akoukoľvek poruchou!**

### Technické charakteristiky

Model.....	RMC-PM381E
Výkon.....	900 W
Napätie.....	220-240 V, 50/60 Hz
Elektrická bezpečnosť.....	trieda I
Objem misky.....	5 l
Povrch misky.....	nepríľnavý
Displej.....	LED
Parný ventil.....	snímateľný
Veko.....	snímateľné
Rozmer.....	290 × 330 × 300 mm
Netto.....	4,7 kg
Systém ochrany.....	4-úrovňový:
• ventil na uvoľnenie pary	
• spätný ventil	
• tepelná poistka	
• senzor pretlaku	

### Automatické programy

**V režimu tlakového hrnca:**  
 RICE/GRAIN (RYŽA/KRÚPY)  
 SLOW COOK (POMALÉ DUSENIE)  
 SOUP (POLIEVKA)  
 STEW (DUSENIE)  
 PILAF (RIZOTO)  
 STEAM/BOIL (NA PARE/VARENIE)

**V režimu multifunkčného hrnca:**  
 YOGURT/DOUGH (JOGURT/CESTO)  
 BAKE (PEČENIE)  
 FRY (OPEKANIE)  
 BABY FOOD (DETSKÁ VÝŽIVA)  
 PORRIDGE (MLIEČNA KAŠA)  
 BREAD (CHLIEB)  
 EXPRESS (EXPRESS)

### Funkcie

MASTERCHEF LITE (zmena teploty a času počas varenia).....	áno
Udržovanie teploty hotových jedál (automatické zahrievanie).....	po 12 hodinách
Predčasné vypnutie automatického ohrievania.....	áno
Zohriatie jedla.....	po 12 hodinách
Odložený start.....	po 24 hodinách
Vypnutie zvukového signálu.....	áno
Blokovanie ovládacieho panelu.....	áno

### Súprava

Multifunkčný tlakový hrniec.....	1 ks.
Misa.....	1 ks.
Nádoba na prípravu jedál na pare.....	1 ks.
Podstavec z nehrdzavejúcej ocele.....	1 ks.
Merací pohár.....	1 ks.
Naberačka.....	1 ks.
Plochá lyžica.....	1 ks.
Kniha receptov.....	1 ks.
Elektrická šnúra.....	1 ks.
Návod na použitie.....	1 ks.
Servisná kniha.....	1 ks.

▮ Výrobca má právo robiť zmeny designu, súpravy ako aj meniť technické parametre v rámci zdokonalenia svých výrobkov bez predbežného oznámenia takových zmien. Špecifikácie umožňujú chybu ±10%.

### Zloženie prístroja (A1, str. 3)

1. Snímateľné veko zariadenia
2. Rukoväť na otvorenie veka

- |                                  |                                      |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| 3. Rúčka na prenos               | 12. Kontajner na zber kondenzátu     |
| 4. Snímateľný parový ventil      | 13. Plochá lyžica                    |
| 5. Spätný ventil                 | 14. Naberáčka                        |
| 6. Ochranný kryt parného ventilu | 15. Merací pohár                     |
| 7. Guma spätného ventilu         | 16. Nádoba na prípravu jedál na pare |
| 8. Tesniaci krúžok               | 17. Elektrická šnúra                 |
| 9. Misa                          | 18. Podstavec z nehrdzavejúcej ocele |
| 10. Panel riadenia s displejom   | 19. Snímateľné vnútorné veko         |
| 11. Teleso prístroja             |                                      |

### Panel riadenia (A2, str. 4)

- Displej
- Tlačidlo pre výber programov automatického varenia
- Tlačidlo – zmenšenie hodnoty parametra, výber programu prípravy
- Tlačidlo – zväčšenie hodnoty parametra, výber programu prípravy
- Tlačidlo – nastavenie pracovného tlaku
- Tlačidlo – prechod do režimu nastavenia teploty
- Tlačidlo – zapnutie/vypnutie funkcie automatické zohrievanie, prerušenie činnosti programu prípravy jedál, vynulovanie zadaných nastavení
- Tlačidlo – prechod do režimu nastavenia času prípravy jedál
- Tlačidlo – prechod do režimu nastavenia času odloženého štartu, vypnutie zvukových signálov
- Tlačidlo – zapnutie nastaveného režimu prípravy jedál, zapnutie/vypnutie funkcie ohrevu

### Displej (A3, str. 5)

- Indikátor automatického ohrevu/zohrievania
- Indikátor prípravy a nastavenia času prípravy
- Indikátor funkcie odloženého štartu
- Indikátor stavu veka zariadenia: zablokovaná
- Indikátor vypnutia zvukových signálov
- Indikátor času/teploty
- Kontrolka fungovania spotrebiča pod tlakom
- Indikátor očakávania východu na pracovný režim / indikátor hladiny tlaku

## I. PRED ZAČIATKOM PREVÁDZKY

Opatrne vytiahnite výrobok a jeho súčiastky z krabice. Odstráňte všetky baliacie materiály a reklamné nálepky.

- Nechajte na mieste varovné štítky, ukazovacie nálepky a štítko so sériovým číslom výrobku na jeho telese!**  
*Po prevoze alebo skladovaní výrobku pri nízkych teplotách je nevyhnutné ponechať zariadenie vypnuté pri izbovej teplote minimálne 2 hodiny pred jeho zapnutím.*

Vyutierajte teleso zariadenia vlhkou tkaninou a vyumývajte misu, nechajte ich vyschnúť. Pre zamedzenie vzniku nežiaduceho zápachu pri prvom použití zariadenia vykonajte jeho úplné vyčistenie (pozrite "Starostlivosť o zariadenie").

Dajte spotrebič na tvrdý rovinný vodorovný povrch tak, aby sa para z parného ventilu nedostávala na tapety, dekoratívne povrchy, elektronické prístroje a ďalšie predmety alebo materiály, ktoré môže poškodiť zvýšená vlhkosť a teplota.

Pred prípravou sa uistite, že vonkajšie a viditeľné diely spotrebiča nie sú poškodené, nemajú odštepky a iné defekty. Prvok nádoby a vyhrievacím komoru nesmú byť žiadne cudzie predmety.

- POZOR!** *Nedvíhajte spotrebič za rukoväť na otvorenie veka.*

*Nezapínajte spotrebič bez toho, aby bola vnútri miska, ba ani s prázdnuou miskou. V prípade náhodného spustenia programu na varenie dôjde ku kritickému prehriatiu spotrebiča alebo poškodeniu neprítlného povlaku. Pred vyprázaním nalejte do misy trochu rastlinného alebo slnečnicového oleja.*

## II. POUŽITIE PRÍSTROJA

### Blokovanie veka

Pri uzamknutí je veko prístroja pevne spojené s telom výrobku, čo umožňuje vytvárať vysoký tlak v miske.

Ak je tlak vo vnútri prístroja vyšší ako atmosférický, veko je automaticky uzamknuté. Ak sa na konci varenia veko bez použitia sily neotvorí, tlak v miske je stále príliš vysoký. Nechajte prístroj na niekoľko minút vychladnúť a potom uvoľnite ventil na uvoľnenie pary do polohy "Open", aby sa normalizoval tlak v miske.

- POZOR!** *Zariadenie sa počas prevádzky zahrieva! Nedotýkajte sa kovových častí počas a po varení.*

*Pred premiestnením spotrebiča skontrolujte, či je celkom vychladnutý. Zariadenie prenášajte držiac za jeho telo.*

### Systém ochrany

Tlakový hrniec REDMOND RMC-PM381E je vybavený viacúrovňovým systémom ochrany. Ak teplota a (alebo) tlak v miske presahuje prípustné hodnoty, systém automaticky normalizuje tieto parametre bez prerušenia procesu varenia. Ak sa to nestane v určitej dobe, prevádzka tlakového hrnca sa úplne zastaví a zariadenie vydá 6 krátkych pípnutí.

Ak ste prerušili varenie v režime prípravy jedla v tlakovom hrnci stlačením tlačidla (alebo zariadenie bolo odpojené od elektrickej siete počas prevádzky programu), nechajte spotrebič niekoľko minút chladnúť a potom nastavte ventil na uvoľnenie pary do polohy "Open", aby sa tlak v miske normalizoval. Po normalizácii tlaku v miske veko spotrebiča otvorte.

### Vypnutie zvukových signálov

Môžete zapnúť / vypnúť zvukové signály v ľubovoľnom režime zariadenia, s výnimkou nastavenia programu pred štartom. Ak to chcete urobiť, stlačte a podržte na niekoľko sekúnd tlačidlo . Ak sú pípnutia vypnuté, na displeji sa rozsvieti indikátor .

### Blokovanie ovládacieho panelu

Pre zvýšenú bezpečnosť má zariadenie funkciu uzamknutia ovládacieho panelu, ktorá zabraňuje náhodnému stlačeniu tlačidiel.

Ak chcete zapnúť / vypnúť zámok ovládacieho panelu v ľubovoľnom režime, s výnimkou nastavenia programu pred štartom, stlačte tlačidlo a potom bez jeho uvoľnenia stlačte tlačidlo , podržte obe tlačidlá niekoľko sekúnd. Zariadenie vydá dlhé pípnutie. Ak je panel zablokovaný, na displeji sa rozsvieti indikátor .

### Nastavenie času prípravy jedla

V tlakovom hrnci REDMOND RMC-PM381E môžete nastaviť čas varenia pre každý program nezávisle od programu EXPRESS. Krok zmeny a možný rozsah nastaveného času závisia od zvoleného programu varenia.

Ak chcete nastaviť čas varenia po výbere automatického programu, stlačte tlačidlo . Hodnota hodín na displeji začne blikať. Nastavte požadovanú hodnotu hodín stlačením tlačidla a . Ak chcete uložiť vykonané zmeny a prejsť na nastavenie minút, stlačte tlačidlo . Rovnakým spôsobom nastavte minúty.

Niekoľko sekúnd nestláčajte tlačidlá na paneli, zmeny sa automaticky ukladajú. Ak sa chcete vrátiť k nastaveniu hodín, stlačte opäť tlačidlo , kým sa neukončí funkcia AutoSave.

Zmena hodnôt hodín a minút nastane nezávisle od seba. Ak chcete rýchlo zmeniť hodnotu, stlačte a podržte požadované tlačidlo.

### Nastavenie teploty prípravy jedla

Pri použití programov fungujúcich v režime viacerých premenných môžete okrem programu EXPRESS nezávisle meniť teplotu varenia pred štartom v rozmedzí 35–180°C v krokoch po 1°C.

Ak chcete nastaviť teplotu varenia po výbere automatického programu, stlačte tlačidlo . Na displeji bude blikať predvoleaná teplota.

Požadovanú hodnotu nastavte stlačením tlačidla a . Po dosiahnutí maximálnej / minimálnej hodnoty bude nastavenie pokračovať od začiatku / konca rozsahu, pre rýchlu zmenu hodnoty, stlačte a podržte požadované tlačidlo.

Niekoľko sekúnd nestláčajte tlačidlá na paneli, zmeny sa automaticky ukladajú. Displej sa vráti do zobrazenia času varenia.

- Abyste zabránili prehriatiu pri nastavovaní teploty varenia nad 150°C, maximálna doba prevádzky programu bude obmedzená na dve hodiny.*

### Nastavenie úrovne tlaku

Pri používaní programov, ktoré fungujú v režime tlakového hrnca môžete nezávisle meniť úroveň tlaku. Ak chcete vstúpiť do režimu nastavenia tlaku, stlačte tlačidlo na displeji bude blikať indikátor a indikátor úrovne tlaku. Stlačením tlačidla sa nastavi tlak, počet rozdelení na stupnici tlaku sa zmení symetricky. Po dosiahnutí maximálnej / minimálnej hodnoty bude nastavenie pokračovať od začiatku / konca rozsahu, pre rýchlu zmenu hodnoty, stlačte a podržte požadované tlačidlo.

Niekoľko sekúnd nestláčajte tlačidlá na paneli, zmeny sa automaticky ukládajú. Displej sa vráti do zobrazenia času prípravy, indikátory tlaku prestane blikať.

Po spustení automatického programu indikátor úrovne tlaku začne blikať až pokým nebudú dosiahnuté nastavené prevádzkové parametre, stupnica tlaku sa postupne doplní o nastavenú hodnotu. Po vstupe do prevádzkových parametrov sa obidva indikátory rozsvietia až do ukončenia procesu varenia.

### Odožený start

Funkcia "Odožený start" vám umožňuje nastaviť časový interval, po ktorom bude program varenia schopný začať pracovať. Čas nastavenia môže byť v rozmedzí od 1 minúty do 24 hodín v krokoch po 1 minúte.

Ak chcete nastaviť čas oneskorenia štartu, pre spustenie po výbere programu automatického varenia, stlačte tlačidlo . Indikátor sa rozsvieti, hodnota hodín na displeji začne blikať. Nastavte požadovanú hodnotu hodín stlačením tlačidla a . Ak chcete uložiť vykonané zmeny a prejsť na nastavenie minút, stlačte tlačidlo . Rovnakým spôsobom nastavte minúty. Niekoľko sekúnd nestláčajte tlačidlá na paneli, zmeny sa automaticky ukládajú. Ak sa chcete vrátiť k nastaveniu hodín, stlačte opäť tlačidlo , kým sa neukončí funkcia AutoSave. Po automatickom uložení indikátor zhasne, indikátor sa rozsvieti, displej sa vráti do zobrazenia času prípravy. Ak chcete vidieť čas oneskorenia spustenia, stlačte tlačidlo . Zmena hodnôt hodín a minút nastane nezávisle od seba. Po dosiahnutí maximálnej / minimálnej hodnoty bude nastavenie pokračovať od začiatku / konca rozsahu, pre rýchlu zmenu hodnoty, stlačte a podržte požadované tlačidlo.

Funkcia "Odožený start" nie je dostupná pri používaní programu FRY a EXPRESS.

Keď svieti funkcia oneskorený štart, indikátor zvoleného programu a kontrolka na displeji sa zobrazí recipročne odpočítavanie času oneskorenia spustenia a ak je aktívna funkcia automatického zahrievania, rozsvieti sa indikátor . Ak chcete vidieť čas varenia, stlačte tlačidlo .

Po ukončení funkcie prístroj trikrát krátko pipne a začne sa zvolený program varenia.

Ak recept obsahuje výrobky podliehajúce skaze (vajcia, čerstvé mlieko, mäso, syr atď.) funkciu oneskoreného štartu odporúčame nepoužívať.

### Udržiavanie teploty hotových jedál (automatické zahrievanie)

Táto funkcia sa zapne automaticky ihneď po ukončení programu prípravy jedál a môže udržiavať teplotu hotového jedla v rozsahu 70-75 °C v priebehu 12 hodín. Keď je zapnuté automatické predhrievanie, rozsvieti sa indikátor tlačidla a indikátor na displeji sa zobrazí odpočet času v tomto režime.

V prípade potreby je možné automatické vykurovanie vypnúť stlačením tlačidla .

Funkcia "Automatické zahrievanie" nie je dostupná pri používaní programu YOGURT/DOUGH a EXPRESS.

### Skoršie vypnutie automatického ohrevu jedál

Nie je vždy vhodné zapnúť automatické zahrievanie po dokončení programu varenia. V tomto ohľade tlakový hrniec REDMOND RMC-PM381E poskytuje možnosť vypnúť túto funkciu vopred počas hlavného programu varenia. Ak to chcete urobiť, zatiaľ čo program beží, stlačte tlačidlo , indikátor zhasne. Pre opätovné zapnutie automatického ohrevu opäť stlačte tlačidlo (indikátor sa rozsvieti).

Ak nastavíte teplotu varenia pod 80°C, automatický ohrev jedla sa automaticky vypne bez možnosti ručného zapnutia. Ak je počas prevádzky programu nastavená teplota nad 80°C, automatický ohrev jedla sa automaticky zapne.

### Ohrievanie jedál

Tlakový hrniec REDMOND RMC-PM381E je možné používať na ohrievanie studených jedál. Ak to chcete urobiť:

1. Vložte jedlo do misky a vložte ju do tela spotrebiča.
2. Zatvorte kryt a pripojte spotrebič k elektrickej sieťi.
3. Kliknite na tlačidlo . Zobrazí sa indikátor tlačidla a indikátor , časovač začne počítať čas zahrievania. Keď teplota dosiahne 70°C, zariadenie vydá dve krátke pipnutia.

Spotrebič zahreje misku na teplotu 70-75 °C a udržuje ju v horúcom stave až na 12 hodín. V prípade potreby môžete automatický ohrev zastaviť stlačením tlačidla . Indikátor zhasne, zariadenie bude v pohotovostnom režime (na displeji sa zobrazí ---).

Vďaka automatickým funkciám ohrevu jedál a opätovnému ohrevu jedál môže tlakový hrniec udržať produkt v teple až na 12 hodín, ale neodporúčame, aby ste nechali pokrm v horúcom stave viac ako dve až tri hodiny, pretože to niekedy môže zmeniť jeho chuť.

### Funkcia MASTERCHEF LITE

Funkcia MASTERCHEF LITE umožňuje zmeniť čas a teplotu varenia počas vykonávania automatických programov, s výnimkou programu EXPRESS. Rozsah a kroky zmeny doby varenia závisia od zvoleného programu. Teplotný rozsah je od 35 do 180°C s krokom nastavenia po 1°C.

Ak je zapnutý režim oneskoreného štartu, funkcia MASTERCHEF LITE nie je dostupná.

Funkcia MASTERCHEF LITE môže byť obzvlášť užitočná, ak pripravujete jedlá podľa zložitých receptov, ktoré vyžadujú kombináciu rôznych programov varenia (napríklad pri príprave holúbkov, hovädzieho stroganovu, polievok a cestovín podľa rôznych receptov, džemu atď.).

#### Ak chcete zmeniť teplotu prípravy jedla:

1. Počas varenia stlačte tlačidlo . Hodnota teploty na displeji začne blikať.
1. Pri nasledujúcich teplotných zmenách sa zobrazí posledná nastavená hodnota.
2. Požadovanú hodnotu nastavte stlačením tlačidla a . Ak chcete dosiahnuť maximálnu / minimálnu hodnotu, nastavenie bude pokračovať od začiatku / konca rozsahu, pre rýchlu zmenu hodnoty, stlačte a podržte požadované tlačidlo.
3. Niekoľko sekúnd nestláčajte tlačidlá na ovládacom paneli, zmeny sa automaticky ukládajú.

Aby sa zabránilo prehriatiu pri nastavovaní teploty varenia nad 150°C, maximálna doba prevádzky programu bude obmedzená na dve hodiny.

Ak sa teplota varenia počas prechodu na prevádzkové teplotné parametre mení (ak je to výrobné nastavenie), proces predohrevu sa preruší a začne sa odpočítavanie. Zmena doby varenia nemá vplyv na proces predhrievania.

#### Ak chcete zmeniť čas prípravy jedla:

1. Počas varenia stlačte tlačidlo . Hodnota hodín na displeji začne blikať.
2. Nastavte požadovanú hodnotu hodín stlačením tlačidla a . Ak chcete uložiť vykonané zmeny a prejsť na nastavenie minút, stlačte tlačidlo . Rovnakým spôsobom nastavte minúty. Niekoľko sekúnd nestláčajte tlačidlá na paneli, zmeny sa automaticky ukládajú. Ak sa chcete vrátiť k nastaveniu hodín, stlačte opäť tlačidlo , kým sa neukončí funkcia AutoSave. Zmena hodnôt hodín a minút nastane nezávisle od seba. Ak chcete rýchlo zmeniť hodnotu, stlačte a podržte požadované tlačidlo.
3. Niekoľko sekúnd nestláčajte tlačidlá na ovládacom paneli, zmeny sa automaticky ukládajú.

Ak nastavíte čas varenia na 00:00, program sa zastaví.

### Všeobecný postup používania automatických programov

**POZOR!** Ak používate zariadenie na varenie vody (napríklad pri varení jedál), JE ZAKÁZANÉ zahrievať teplotu vody na prípravu jedla nad 100°C. To môže viesť k prehriatiu a poškodeniu zariadenia. Z rovnakého dôvodu NEPOUŽÍVAJTE na varenie vody programy BREAD, FRY, BAKE.

1. Pripravte (odvážte) potrebné zložky.
2. Vložte ingrediencie do misky spotrebiča podľa programu varenia a vložte ju do tela spotrebiča. Uistite sa, že všetky zložky, vrátane kvapaliny, sú pod vrchnou rýskou na vnútornej strane nádoby. Uistite sa, že miska je nasadená rovno a je v tesnom kontakte s nahrievacím telesom.
3. Zatvorte veko a točte ho proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nezasťaví.

**UPOZORNENIE!** Ak pripravujete jedlo pri vysokých teplotách s veľkým množstvom rastlinného oleja, nechajte veko vždy otvorené.

4. Na prípravu jedál v režime rýchlejšej prípravy jedál presuňte parný ventíl do polohy "Close", v režime multifunkčného hrnca do polohy "Open".

- Zapnite prístroj do elektrickej siete.
- Ak chcete vybrať automatický program prípravy jedla, stlačte príslušné tlačidlo na paneli. Program prípravy jedla si môžete tiež vybrať stlačením tlačidiel **+** a **-**, indikátor zvoleného programu sa rozsvieti.
- V prípade potreby zmeňte nastavenú dobu varenia.
- V prípade potreby zmeňte teplotu varenia (pre programy fungujúce v režime multifunkčného hrnca) alebo úroveň tlaku (pre programy fungujúce v režime tlakového hrnca).
- V prípade potreby nastavte čas oneskorenia štartu.



Parametre je možné meniť v ľubovoľnom poradí.

V ľubovoľnej jazykovej konfigurácii sa stlačením tlačidla **U** spustí program so zadanými parametrami.

- Stlačením tlačidla **U** spustíte program prípravy jedla. V závislosti od zvoleného programu varenia sa odpočítavanie začne ihneď alebo po dosiahnutí požadovanej teploty a tlaku v miske.



V niektorých automatických programoch začína odpočítavanie nastavenej doby prípravy iba po dosiahnutí nastavenej prevádzkovej teploty spotrebiča. Napríklad v programe STEAM/BOIL odpočítavanie nastavenej doby varenia začne až po tom ako voda zavrie a v miske sa vytvorí dostatočne hustá para.

Ak je spotrebič nastavený na zadané parametre, indikátory **U** a **U** blikajú. Ak používate programy fungujúce v režime tlakového hrnca, stupnica tlaku sa zastaví na hodnote nastavenej tlaku. Po dosiahnutí prevádzkových parametrov zariadenie pipne. Indikátor **U** prestane blikáť, indikátor **U** a stupnica tlaku zhasne alebo sa nepretržite rozsvieti, ak je program pod tlakom.

- Tri krátke pípnutie indikujú dokončenie programu prípravy jedla. Na konci programu / automatického ohrevu sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji nápis "End".

- Ak používate programy fungujúce v režime multifunkčného hrnca, nechajte prístroj niekoľko minút chladnúť a potom nastavte parný ventil do polohy "Open", aby sa normalizoval tlak v miske.



Ak chcete zrušiť zadaný program, prerušiť proces prípravy jedla alebo automatický ohrev, stlačte tlačidlo **U**.



#### JE ZAKÁZANÉ:

- plniť misku s jedlom a vodou nad maximálnu rysku stupnice na vnútornom obvode misky;
- variť v režime tlakového hrnca bez vody alebo inej tekutiny (minimálny potrebný objem kvapaliny sú 2 odmerky);
- používať režim tlakového hrnca na vyprážanie produktov v oleji.



Ak chcete získať vysoko kvalitný výsledok, odporúčame používať recepty na varenie z kuchárka pripojeného k tlaku multicooker, ktorý je určený špeciálne pre tento model. Relevantné recepty nájdete aj na webovej stránke [www.redmond.com.cy](http://www.redmond.com.cy).

#### Súhrnná tabuľka program na prípravu jedál (nastavenia výrobcu)

Program	Odporúčania pre použitie	Čas prípravy po nastavení	Rozsah času prípravy / krok nastavenia	Príprava jedál pod tlakom	Odložení štart	Očakávanie východu na pracovný režim	Automatické zobrazovanie
RICE/GRAIN	Príprava rôznych príloh, varenie hrudkovitých kaší	0:10	1 min - 2 h / 1 min	✓	✓	✓	✓
SLOW COOK	Príprava topeného mlieka, duseného mäsa, kolená, huspeniny, tlačienky	1:00	1 min - 5 h / 1 min	✓	✓		✓
SOUP	Príprava hlavných jedál	0:20	1 min - 4 h / 1 min	✓	✓		✓
STEW	Dusenie mäsa, rýb, zeleniny a multikomponentných jedál	0:20	1 min - 4 h / 1 min	✓	✓		✓

Program	Odporúčania pre použitie	Čas prípravy po nastavení	Rozsah času prípravy / krok nastavenia	Príprava jedál pod tlakom	Odložení štart	Očakávanie východu na pracovný režim	Automatické zobrazovanie
YOGURT/DOUGH	Príprava rôznych druhov jogurtu, kysnutie cesta	8:00	10 min - 12 h / 1 min		✓		
BABY FOOD	Príprava detskej výživy	0:10	1 min - 4 h / 1 min		✓		✓
PORRIDGE	Príprava kaš s použitím pasterizovaného odtučneného mlieka	0:20	1 min - 4 h / 1 min		✓		✓
STEAM/BOIL	Varenie na pare mäsa, ryby, zeleniny a iných potravín	0:10	1 min - 2 h / 1 min	✓	✓	✓	✓
BAKE	Pečenie keksov, sušienok, zapekaniak, koláčov z kysnutého a listkového cesta	1:00	1 min - 4 h / 1 min		✓		✓
FRY	Vyprážanie mäsa, rýb, hydiny, zeleniny a multikomponentných jedál	0:18	1 min - 1 h / 1 min			✓	✓
PILAF	Príprava rôznych typov rizota	0:20	1 min - 3 h / 1 min	✓	✓		✓
BREAD	Príprava chleba z ražnej a pšeničnej múky (vrátane etapy kysnutia cesta)	3:00	1 min - 4 h / 1 min		✓		✓
EXPRESS	Rýchla príprava ryže, sypaných kaš na vode. Ak chcete spustiť program v pohotovostnom režime, na niekoľko sekúnd stlačte a podržte tlačidlo <b>U</b> . Na displeji sa zobrazí						

Automatické vypnutie po úplnom varení vody

SVK

### III. TIPY NA VARENIE

#### Odporúčaný čas varenia rôznych potravín na pare

Potravina	Váha, g / Počet ks	Objem vody, ml	Čas prípravy, min
Bravčové/Hovädzie filé (1,5-2 cm kocky)	500	800	30/40
Baranie filé (1,5-2 cm kocky)	500	800	40
Kuracie filé (1,5-2 cm kocky)	500	800	20
Karbonátky/kotlety	500	800	25/40
Ryba (file)	300	800	15
Morský koktejl (čerstvo zamrzen)	300	800	5
Zemiaky (narezané na 4 časti)	500	800	20
Mrkva (1,5-2 cm kocky)	500	800	35
Cvikla (narezaná na 4 časti)	500	1500	90

Potravina	Váha, g/ Počet ks	Objem vody, ml	Čas prípravy, min
Zelenina (čerstvo zamrazen)	500	800	5
Slepačie vajce	5 ks	800	10

**i** *Majte na pamäti, že ide o všeobecné odporúčania. Skutočná doba sa môže líšiť v závislosti od odporúčanych hodnôt vlastností konkrétneho výrobku rovnako ako aj od vašej chuti.*

#### Odporúčania pre použitie teplotných režimov

Pracovná teplota, °C	Odporúčanie na použitie	Pracovná teplota, °C	Odporúčanie na použitie
35	Uležanie cesta, príprava octu	110	Sterilizácia
40	Príprava jogurtu	115	Príprava cukrového sirupu
45	Zákvas	120	Príprava kolena
50	Kvasenie	125	Príprava duseného mäsa
55	Príprava fondánu	130	Príprava nákypu
60	Príprava zeleného čaju, detskej výživy	135	Vyprážanie hotových jedál, aby boli chrumkavé
65	Varenie mäsa v vakuovom balení	140	Údenie
70	Príprava punču	145	Opekanie zeleniny a ryby v alobale
75	Pasterizácia, príprava bieleho čaju	150	Opekanie mäsa v alobale
80	Príprava vareného vína	155	Pečenie výrobkov z kysnutého cesta
85	Príprava tvarohu alebo jedál, ktoré si vyžadujú dlhší čas prípravy	160	Vyprážanie kurčiat
90	Príprava červeného čaju	165	Vyprážanie steakov
95	Príprava mliečnych kaší	170	Vyprážanie v cestíčku
100	Príprava snehových bozkov, džemu	175	Príprava paštét
105	Príprava huspeniny	180	Príprava hranoliek

**📖** *Pozri tiež priloženú kuchársku knižku.*

## IV. DODATOČNÉ MOŽNOSTI

- Príprava tvarohu, syra
- Príprava fondánu
- Sterilizácia riadu a predmetov osobnej hygieny
- Pasterizácia tekutých potravín
- Zohrievanie detskej výživy

**📖** *Ďalšie informácie nájdete v knihe receptov alebo na stránke [www.redmond.company](http://www.redmond.company).*

## V. DODATOČNÉ VYBAVENIE

(predáva sa samostatne)

Dodatočné vybavenie nie je súčasťou multifunkčného tlakového hrnca REDMOND RMC-PM381E. Objednať alebo dozvedieť sa o novinkách firmy REDMOND a jej výrobkoch môžete na web-stránke [www.redmond.company](http://www.redmond.company) alebo v obchodoch autorizovaných predajcov.

## VI. STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE

**⚠️** *UPOZORNENIE! Pred tým, ako čistiť spotrebič, je potrebné presvedčiť sa, že spotrebič je odpojený od elektrického zdroja a úplne vychladol!*

### Všeobecné pravidlá a odporúčania

- Pred prvým použitím prístroja a taktiež na odstránenie zápachu potravy z multifunkčného zariadenia po príprave jedla sa odporúča spracovať v ňom po dobu 15 minút polovicu citrónu s použitím programu STEAM/BOIL.
- Netreba nechávať v zakrytom multifunkčnom zariadení misu s pripraveným jedlom alebo misu naplnenú vodou viac ako 24 hodín. Misu s pripraveným jedlom môžete uskladňovať a pri potrebe zohriať jedlo v multifunkčnom zariadení s použitím funkcie ohrevu.
- Ak nepoužívate prístroj dlhší čas, vypnite ho z elektrickej siete. Pracovná komora vrátane ohrievacieho telesa, misy, veka, snímateľnej tesniacej gumičky a tiež parový a uzatvárací ventil musí byť čistý a suchý.

**STOP**

*Je prísne zakázané ponárať prístroj do vody alebo držať ho pod prúdom vody!*

- *Je zakázané používať pri čistení spotrebiča hrubé servítky alebo hubky a abrazívne pasty. Taktiež nie je povolené používanie akýchkoľvek chemických agresívnych alebo iných látok, ktoré sa neodporúčajú pre použitie s predmetmi, ktoré majú kontakt s jedlom.*
- Pri čistení gumených častí multifunkčného tlakového hrnca buďte opatrní: ich poškodenie alebo deformácia môže viesť k nesprávnemu fungovaniu spotrebiča.
- Teleso výrobku je potrebné čistiť podľa miery znečistenia. Misu, vnútorné hliníkové veko, snímateľnú tesniacu gumičku, snímateľný parový ventil a uzatvárací ventil treba čistiť po každom použití spotrebiča. Kondenzát, ktorý v procese prípravy jedla vzniká v multifunkčnom zariadení, sa odstraňuje po každom použití spotrebiča. Vnútorné plochy pracovnej komory treba čistiť podľa potreby.

### Čistenie telesa zariadenia

Čistite teleso zariadenia s pomocou mäkkej vlhkej kuchynskej servítky alebo hubky. Je možné použitie jemného čistiaceho prostriedku. Ak chcete odstrániť tesniaci krúžok, jemne ho vytiahnite smerom k vám. Aby nevznikli šmuhy od vody na telesa zariadenia, odporúča sa vyutierať plochu telesa nasucho.

### Čistenie misy

Je možné čistenie misy ako ručné s použitím mäkkej hubky a prostriedkov na umývanie riadu, tak aj v umývačke riadu (v súlade s odporúčaniami výrobcu).

Pri silnom znečistení nalejte do misy teplú vodu a nechajte ju odmôcť, potom môžete pokračovať v čistení misy. Pred tým, ako vložíte misu do multifunkčného zariadenia, bezpodmienečne poutierajte vnútornú plochu misy nasucho.

Pri pravidelnom použití misy je možná úplná alebo čiastočná zmena farby jej vnútorného ohňovzdorného náteru. Táto osobitná zmena nie je príznakom defektu misy.

### Čistenie snímateľného parného a uzatváracieho ventilu

1. Opatrne potiahnite parový ventil za osadenia dohora.
2. Odstráňte vnútorné veko ťahaním smerom k vám.
3. Odstráňte viečko na vnútornej strane veka potiahnutím smerom k vám.
4. Opatrne zložte tesniacu gumičku záporného ventilu a vyberte von samotný ventil. Poumyývajte všetky časti parného a záporného ventilu.
5. Skladajte v opačnom poradí: vložte záporný ventil na miesto a navlečte naň gumičku, vstavte ochrannú mriežku parného ventilu do špeciálnych osadení na doraz. Natesno vložte parný ventil do hniezda na veku prístroja.

**⚠️** *UPOZORNENIE! Aby sa zabránilo deformácii, gumové pásy ventilu by sa nemali počas odstraňovania, čistenia a inštalácie skrútiť alebo vyťahovať.*

*Nečistite vnútorné veko v umývačke riadu!*

### Odvod kondenzátu

Pri tomto modeli sa kondenzát zhromažďuje v osobitnej dutine na zariadení okolo pohára a steká do špeciálnej nádoby umiestnenej na jej zadnej strane.

1. Otvorte veko, vyberte miskú. Ak je to nutné, mierne zdvihnite prednú časť multifunkčného tlakového hrnca, aby kondenzát celkom stiekol.



- Jemným ťahom za výstupy snímte nádobu smerom k sebe.
- Kondenzát vylejte a nádobu na základe vyššie spomínaného postupu opláchnite a nádobu vložte na miesto.
- Kondenzát, ktorý ostal v dutine okolo nádoby, utrite utierkou.

### Čistenie pracovnej komory

Pri prísnom dodržiavaní tohto návodu na obsluhu je pravdepodobnosť prieniku tekutín, častí potravín alebo nečistôt do pracovnej komory spotrebiča minimálna. V prípade, že došlo k podstatnému znečisteniu, je potrebné očistiť vrchnú časť pracovnej komory tak, aby sa zamedzilo nesprávnemu fungovaniu alebo poškodeniu spotrebiča.

Bočné steny pracovnej komory, povrch ohrievacieho taniera, plášť centrálneho snímača teploty (je umiestnený v strede ohrievacieho telesa) je možné očistiť vlažnou (nie mokrú) hubkou alebo servítkou. Ak používate umývacie prostriedky, je nevyhnutné odstrániť ich zvyšky, aby sa odstránila možnosť nežiaducich zápachov pri nasledujúcej príprave potravín. V prípade zistenia cudzích predmetov v priehlbine okolo centrálneho snímača teploty ich opatrne odstráňte pinzetou, netlačte pritom na kryt snímača teploty. Pri znečistení povrchu ohrievacieho taniera je možné použiť vlašnú hubku strednej drsnosti alebo syntetickú štetku.

**i** Pri pravidelnom používaní prístroja je možné úplne alebo čiastočne zmeniť farbu vykurovacieho disku. Toto samo o sebe nie je znakom poruchy zariadenia a neovplyvňuje jeho fungovanie.

### Preprava a Skladovanie

Pred uložením a opätovným použitím prístroj očistite a utrite všetky časti zariadenia dosucha. Prístroj skladujte na suchom a vetranom mieste, chráňte ho pred zdrojmi tepla a priamym slnečným žiarením.

Počas prepravy a skladovania je zakázané vystavovať prístroj mechanickému namáhaniu, ktoré by mohlo viesť k poškodeniu zariadenia a / alebo porušeniu celistvosti obalu.

Obal od prístroja je potrebné chrániť pred vodou a inými kvapalinami.

## VII. PRED OBRÁTENÍM SA NA SERVISNÉ CENTRUM

Porucha	Pripadné príčiny	Odstranenie porúch
Na displeji sa zobrazila správa o chybe: "E", spotrebič 6-krát krátko pipne	Systémová chyba, možnosť poruchy ovládacieho panelu alebo nahrievacieho telesa	Odpojte prístroj od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Tesne zatvorte vrchnák, a znovu zapnite prístroj do siete
Prístroj sa nezapína	Napájací kábel nie je pripojený do prístroja a (alebo) do elektrickej zásuvky	Presvedčte sa, že odnímateľný napájací kábel je pripojený ku zodpovedajúcemu konektoru v telese prístroja a je zapojený do zásuvky
	Zásuvka je v poruche	Zapnite prístroj do správnej zásuvky
Jedlo sa pripravuje príliš dlho	V elektrickej sieti chyba elektrického prúdu	Zkontrolujte napätie v elektrickej sieti. V prípade ak chýva, obráťte sa na organizáciu, ktorá zabezpečuje tieto služby pre Váš dom
	Prerušenie napájania od elektrickej siete (úroveň napätia je nestabilná alebo je pod úrovňou)	Zkontrolujte nepretržitosť elektrického prúdu v sieti. V prípade ak nie je stabilný, obráťte sa na organizáciu, ktorá zabezpečuje tieto služby pre Váš dom
	Medzi nádobou a nahrievacím telesom sa nachádza cudzí predmet alebo častice (smete, krúpy, častice potravín)	Odpojte prístroj od elektrickej siete, nechajte ho vychladnúť. Odstráňte cudzí predmet alebo častice
	Nádobu v prístroji bola nerovne umiestnená	Umiestnite nádobu rovno, aby nedošlo do zoškmenia
	Nahrievacie teleso je zašpinený	Odpojte prístroj od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Vyčistite nahrievacie teleso

Porucha	Pripadné príčiny	Odstranenie porúch
Počas prípravy para vychádza spod vrchnáku. Odpočítavanie času v programe je zapnuté	Bola porušená tesnosť spojenia nádoby a vnútorného vrchnáku v multifunkčnom hrnci	Nádobu vo vnútri prístroja nebola umiestnená priamo (bola umiestnená so zoškmením) Umiestnite nádobu rovno, aby nedošlo do zoškmenia
		Viko nie je tesne zatvorené resp. sa pod vekom nachádza cudzí predmet Zkontrolujte, či sa nedostali cudzie predmety (smete, krúpy, častice potravín) medzi vekom a telesom prístroja, odstráňte ich. Vždy zatvárajte viko, kým nepočujete cvaknutie
Počas prípravy para vychádza spod vrchnáku. Odpočítavanie času v programe nefunguje	Tesniaca guma sa stratila	Zkontrolujte stav tesniaceho krúžku na vnútornom viku prístroja. Vymeňte krúžok novým, v prípade ak to bude treba
Keď spotrebič funguje v režime tlakového hrnca, z otvoru uzatváracieho ventilu vychádza para. Odpočítavanie času v programe nefunguje	Spätný ventil je zašpinený	Vyčistite ventil tak ako je napísané v časti Starostlivosť o zariadenie
	Spätný ventil alebo jeho tesniaca guma sa stratila	Zkontrolujte či je spätý ventil alebo jeho tesniaca guma na mieste

**i** Ak sa problém nepodarilo vyriešiť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.




### Ekologicky neškodlivá recyklácia (recyklácia elektrického spotrebiča)

Likvidácia obalu, manuálu, ako aj samotného zariadenia musí byť vykonaná v súlade s miestnymi programami recyklácie. Prejavte záujem o ochranu životného prostredia: nevyhadzujte takéto prístroje do bežného komunálneho odpadu.

Opatrované (staré) prístroje nemôžu byť vyhodnené spolu s ostatnými bežnými smetami. Musia byť recyklované zvlášť. Majitelia opotrebovaných zariadení musia odniesť prístroje do špeciálnych zberných alebo ich odovzdať zodpovedajúcim organizáciám. Takouto činnosťou podporujete program na recykláciu cenných surovín a taktiež chránite ovzdušie od škodlivých látok.

Tento spotrebič v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ, ktorá sa riadi likvidáciu elektrických a elektronických zariadení. Táto smernica definuje základné požiadavky na likvidáciu a recykláciu odpadov z elektrických a elektronických zariadení, ktoré platia v celej Európskej únii.

SVK

 Pred začetkom natančno preberite vsa navodila in jih shranite za prihodnje reference. S skrbnim upoštevanjem teh navodil lahko znatno podaljšate življenjsko dobo vašega aparata.

Varnostni ukrepi in navodila iz tega priročnika ne zajemajo vseh možnih situacij, ki se lahko pojavijo med delovanjem naprave. Pri uporabi naprave mora biti uporabnik previden in pozoren.

## POMEMBNI ZAŠČITNI UKREPI

- Proizvajalec ni odgovoren za morebitne napake, ki izhajajo iz uporabe izdelka na način, ki je v nasprotju s tehničnimi ali varnostnimi standardi.
- Ta naprava je namenjena uporabi v domačih razmerah in se lahko uporablja v stanovanjih, državnih hišah ali drugih podobnih pogojih neindustrijskega delovanja. Industrijska ali kakršna koli druga zloraba naprave se šteje za kršitev pogojev pravilne uporabe izdelka. V tem primeru proizvajalec ni odgovoren za morebitne posledice.
- Pred namestitvijo naprave, preverite, ali je napravo napetost ustreza napetosti v vašem domu (se nanašajo na napisni ploščici ali tehničnih podatkov).
- Med uporabo podaljška se prepričajte, da je njegova napetost enaka kot na napravi. Uporaba drugačne napetosti lahko povzroči požar ali drugo nesrečo, ki povzroči poškodbo naprave ali kratak stik.
- Naprava mora biti ozemljena. Povežite se samo z pravilno nameščeno vtičnico. Če tega ne storite, lahko pride do električnega udara. Uporabljajte samo ozemljene podaljške.

**STOP** *POZOR! Med uporabo naprava postane vroča! Paziti je treba, da se med delovanjem ne dotaknete ohišja, posode ali drugih kovinskih delov. Prepričajte se, da imate pred uporabo naprave zaščitene roke. Da bi se izognili morebitnim opeklinam, se ne nagibajte nad odprto napravo.*

- Po uporabi vedno izklopite napravo, preden jo očistite ali premaknete. Nikoli ne držite vtičnice z mokrimi rokami. Ne potegnite napajalnega kabla, da bi se odklopili od vtičnice; namesto tega primite vtičnico in jo izklopite.
- Napajalni kabel ne sme biti blizu vročim površinam (plinskimi ali električnimi pečicami) ali ostrim robovom. Ne pustite, da vrv visi čez rob mize ali pulta.

**STOP** *ZAPOMNI SI: poškodba hrbtnjače lahko povzroči okvaro, ki je garancija ne bo krila. Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, kontaktirajte pooblaščen servisni center samo zato, da se izognete vsem tveganjem.*

- Nikoli ne nameščajte naprave na mehke površine, da prezračevalne reže ne bodo ovirale.
- Ne upravljajte aparata na prostem, da ne bi voda, tujek ali žuželka vstopili v napravo. To lahko povzroči resno škodo na napravi.
- Vedno izključite napravo in jo pred čiščenjem ohladite. Pri čiščenju enote upoštevajte navodila za čiščenje in splošno vzdrževanje.
- Vedno imejte ventil za odvajanje pare, ventil za uravnavanje tlaka, O-obroč znotraj pokrova, posodo za zbiranje kondenzata v čistih in uporabnih pogojih. Ne priključite napravo, če obstaja škoda, nadaljujte z deformacijami, ventilov, notranji pokrov in O-tesnilo ali če kondenzata zbiranje zabojujnik poln. Ko sami zamenjate o-ring, uporabite samo rezervni o-ring, ki je vključen v dostavni komplet naprave.
- Pri kuhanju hrane pod pritiskom je treba zagotoviti, da se posoda napolni z vodo ali drugo tekočino, ki ni manjša od 1/5 prostornine posode.

**STOP** *Ne pečite in pečite pod velikim pritiskom!*

- Da se prepreči zamašitev ventila za odvajanje pare, se posoda napolni s proizvodi in vodo, ki ne presega 4/5 prostornine posode. Pri kuhanju proizvodov, ki se lahko nabreknejo v vroči vodi ali proizvedejo peno – največ 3/5 prostornine posode.

**STOP** *Ne zaženite kuhalnega programa pod visokim pritiskom, če pokrov ni popolnoma zaklenjen!*

- Pri odpiranju ventila za odvajanje pare med kuhanjem ali po njem je mogoč močan navpični tok vroče pare. Ne naslanjajte se na pokrov in držite roke stran od odprtih ventilov med odpiranjem.

- Ko se tlak v delovni komori poveča, se sistem za blokiranje pokrovov samodejno aktivira. Pokrova naprave ne smete odpreti brez predhodnega normaliziranja tlaka v delovni komori.
- Ko tekočina in pureed jedi so kuhani, pustite, da se naprava ohladi za 5 do 10 minut pred za sprostitvev tlaka v redu, da se prepreči iztekanje vroče tekočine skozi izpust pare ventil.
- Pokrov odprite samo z nameščenim plastičnim ročajem. Napravo se dvigne le s posebnimi ročaji, nameščenimi na robovih okvirjev, in samo kadar je napajanje izključeno.

**STOP** *Ne potopite naprave v vodo ali jo sperite pod tekočo vodo!*

- Ta naprava se lahko uporablja za otroke, stare od 8 let in zgoraj in osebe z zmanjšano telesno, senzorno ali umskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so bili glede nadzora ali navodil v zvezi z uporabo naprave na varen način in razumeti tveganja. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Naprava in njen kabel naj bosta izven dosega otrok, mlajših od 8 let. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati uporabnikov brez nadzora.
- Obdrži embalažo (film, pena itd.) izven dosega otrok, ker se lahko zadušila.
- Spremembe ali prilagoditve izdelka niso dovoljene. Vsa popravila bi moral opraviti pooblaščen servisni center. Če tega ne storite, lahko to povzroči škodo ali poškodbo naprave in premoženja.

**STOP** *POZOR! Ne uporabljajte naprave v primeru napak.*

#### Tehnične Specifikacije

Vzorec	RMC-PM381E
Moč	900 W
Napetost	220-240 V, 50/60 Hz
Električna varnost	razred I
Zmogljivost posode	5 L
Premaz posode	brez palice
Prilaz	LED
Parni ventil	odstranljivo
Pokrov	odstranljivo
Skupne mere	290 × 330 × 300 mm
Neto masa	4,7 kg
Varnostni sistem	4 varnostne značilnosti:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• parni ventil</li> <li>• zapiralni ventil</li> <li>• termična varovalka</li> <li>• senzor presežnega tlaka</li> </ul>

#### Samodejni programi

##### Tlačni kuhalnik:

RICE/GRAIN (RIŽ / ZRNA)
SLOW COOK (POČASEN KUHAJ)
SOUP (JUHA)
STEW (OBARA)
PILAF
STEAM/BOIL (PARA / TUR)

##### Način multicookerja:

YOGURT/DOUGH (JOGURT/TESTO)
BAKE (SPECI)
FRY
BABY FOOD (OTROŠKA HRANA)
PORRIDGE (KAŠA)
BREAD (KRUH)
EXPRESS

#### Funkcije

MASTERCHEF LITE (spreminjanje temperature kuhanja) and time during cooking process)	ja
Ogrev Se	do 12 ur
Vnaprej onemogočite tople način	ja
Pogrejte	do 12 ur
Časovna Zakasnitev	do 24 ur
Zvočni signali onemogočeni	ja
Zaklep upravljalne plošče	ja

#### Način Pakiranja

Električni Štedilnik Tlaka	1 kos.
Skleda s premazom brez palice	1 kos.
Posoda za paro	1 kos.
Stoj	1 kos.
Merilna čaša	1 kos.
Veslo z mešanjem	1 kos.
Servirna žlica	1 kos.
Kuharska knjiga	1 kos.
Električni kabel	1 kos.
Priročnik za uporabo	1 kos.
Servisna knjižica	1 kos.

V skladu s politiko nenehnih izboljšav, proizvajalec si pridržuje pravico do morebitne spremembe načrta, embalaže dogovora, ali tehnične specifikacije naprave brez predhodnega obvestila. Specifikacija omogoča napako v višini ±10%.

**Sklop naprave (A1, str. 3)**

- |                                        |                                 |
|----------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Pokrov                              | 11. Ohišje                      |
| 2. Ročaj pokrova                       | 12. Kondenzacijski zbiralnik    |
| 3. Ročica za prenos                    | 13. Veslo za mešanjem           |
| 4. Odstranljivi parni ventil           | 14. Servirna žlica              |
| 5. Zapiralni ventil                    | 15. Merilna čaša                |
| 6. Varnostni pokrovček parnega ventila | 16. Posoda za paro              |
| 7. Zaporni ventil kavčuk               | 17. Električni kabel            |
| 8. O-ring                              | 18. Stoj                        |
| 9. Skleda s premazom brez palice       | 19. Odstranljiv notranji pokrov |
| 10. Nadzorna plošča z zaslonom         |                                 |

**Nadzorna plošča (A2, str. 4)**

- Prikaz
- Gumbi samodejnih programov kuhanja
- gumb za zmanjšanje vrednosti, obratno, preklapljanje med kuhanje programov
- gumb za povečanje vrednosti, neposredno preklapljanje med programi kuhanja
- gumb za nastavev operativnega tlaka v programih za kuhanjike tlaka
- gumb za preklon na način za nastavev temperature
- gumb za omogočanje / onemogočanje ponovnega ogrevanja; prekinev operacije kuhanega programa, da se očistijo prejšnje nastavevte
- gumb za preklon na način nastavevte časa kuhanja
- gumb za preklon v način za nastavevte zakasnitve
- gumb za omogočanje prilagojenega načina kuhanja, da se omogoči / onemogoči funkcija varjenja

**Zaslon (A3, str. 5)**

- Kazalnik stanja pogrevanja / ogrevanja
- Indikator načina kuhanja/prilagoditve časa kuhanja
- Kazalnik stanja zakasnitve
- Glavni indikator zaprtja pokrova
- Indikator zvočnih signalov za onemogočene zvočne signale
- Vrednost kazalca časa / temperature
- Indikator tlaka
- Čakanje na dostop do kazalnika obratovalnih parametrov / indikatorja ravni tlaka

**I. PRED PRVO UPORABO**

Previdno odstranite večkotirnik in njegove dodatke z embalaže. Zavrzite ves material za pakiranje.

*Hranijo vse opozorilne oznake, vključno z identifikacijsko oznako serijske številke, nameščeno na ohišju. Odsotnost serijske številke vam bo odvzela garancijske pravice!*

*Po prevozu ali shranjevanju pri nizkih temperaturah naprava pred uporabo ostane na sobni temperaturi vsaj 2 uri.*

Ohišje aparata obrišite z mehko, vlažno krpo. Notranjo posodo sperite s toplo milnato vodo in temeljito posušite. Vonj po prvi uporabi naprave je normalen in ne kaže na okvaro. V takem primeru se naprava očisti z naslednjo čiščenjem in vzdrževanjem. Postavite aparat na trdi celo, vodoravno podlago, tako da pare iz ventila ne bo prišel v stik s ozadje, okrasne obloge, elektonskih naprav ali drugih predmetov ali snovi, ki lahko poškodujejo z visoko vlažnostjo ali temperature.

Pred uporabo se prepričajte, da na zunanji ali notranji strani multicookerja ni čipov ali drugih napak. Med skledo in grelnim elementom ne sme biti ničesar.

**POZOR!** Aparata ne smete dvigovati ob ročaju, da bi odprli pokrov.

*Naprave ne vklopite brez nameščene posode ali s prazno posodo. V primeru nenamernega začetka kuhanega programa lahko pride do kritičnega pregretja ali poškodbe prevleke prati palicam. Preden se cvrte, nalij malo rastlinskega ali sončničnega olja.*

**II. DELOVANJE**

**Zaklepanje pokrovov**

Pri zaklepanju je pokrov naprave tesno zaprt in zaprt z okvirjem, ki omogoča visok tlak v delovni komori.

Ko je tlak v komori nad atmosferskim tlakom, se pokrov samodejno zaklene. Če se pokrov po kuhanju ne odpre prosto, je pritisk v delovni sobi še vedno previsok. Napravo ohladimo za nekaj minut, nato pa nastavimo parni ventil na odprt položaj, da normaliziramo tlak v posodi.

**POZOR!** Naprava se segreva med operacijo! Med kuhanjem in po njem se ne dotikajte kovinskih delov. Preden se naprava premakne, jo je treba popolnoma ohladiti. Premakni napravo, ki jo drži ob okvirju.

**Varnostni sistem**

Redmond RMC-PM381E električni štedilnik tlaka je opremljen z večstopenjskim varnostnim sistemom. Če temperatura in/ali tlak v komori presega dovoljene meje, sistem te značilnosti Samodejno normalizira brez prekinitve kuhanega postopka. Če se to ne zgodi, za določen čas, delovanje električnih loncev je ustavi, in napravo, ki daje 6 kratkih zvočnih signalov.

V primeru prekinitve proces kuhanja v loncu način s pritiskom na gumb (ali de-poživitve naprave, medtem ko teče program), pustite, da se naprava ohladi za nekaj minut, nato pa nastavite parni ventil za sprostitve v Odprtem položaju, da normalizirati tlak v skledo. Ko se tlak v delovni komori normalizira, odprite pokrov naprave.

**Onemogočanje zvočnih Signalov**

Možno je „da omogočite/onemogočite zvočne signale v vsakem načinu delovanja naprave (razen za nastavevte programa pred začetkom). V ta namen pritisnite in držite gumb za nekaj sekund. Če so zvočni signali onemogočeni, se na prikazovalniku prižge indikator .

**Zaklep upravljalne plošče**

Da se zagotovi dodatna varnost, ima nadzorna plošča Naprave funkcijo zaklepanja, ki preprečuje nenamerno pritiskanje gumbov.

Če želite omogočiti/onemogočiti nadzorne plošče zaklepanje, v vsakem načinu delovanja (razen za nastavevte programa pred začetkom), pritisnite gumb in ga držite, medtem ko pritisnete tipko gumb, držite oba gumba za nekaj sekund. Naprava oddaja dolgi zvočni signal. Ko je plošča zaklenjena, se na zaslonu zasliši kazalnik .

**Nastavevte Časa Kuhanja**

REDMOND RMC-PM381E električni štedilnik tlaka ima možnost ročno nastaviti čas kuhanja za vsak program, razen za ekspresni program. Povečevanje sprememb in možen razpon nastavljenega časa sta odvisna od izbranega kuhanega programa. Po izbiri samodejnega programa pritisnite gumb da nastavite čas kuhanja. Ura na zaslonu začne utripati. Pritisnite gumb in da nastavite želeno uro. Pritisnite gumb da shranite vnešene spremembe in pojditte na nastavevte minutne vrednosti. Določiti minutno vrednost na enak način.

Nekaj sekund ne pritisnite nobenega gumba na pultu. Spremembe so samodejno shranjene. Da se vrnete na uro pred samodejnim shranjevanjem, ponovno pritisnite gumb .

Ure in minute se spreminjajo neodvisno drug od drugega. Da bi hitro spremenili vrednost, pritisnite in držite želeni gumb.

**Nastavevte Temperature Kuhanja**

Ko uporabljate multicooker način programov (razen za EXPRESS program), je mogoče spremeniti, kuhanje temperatura ročno v območju od 35 do 180°C z inkrement 1°C.

Po izbiri samodejnega programa pritisnite gumb da nastavite temperaturo kuhanja. Privzeta vrednost temperature na prikazovalniku začne utripati.

Pritisnite gumb in da nastavite želeno vrednost. Ko je dosežena največja/najmanjša vrednost, se nastavevte začne od začetka/konca razpona. Za hitro spremembo vrednosti pritisnite in držite ustrezen gumb.

Nekaj sekund ne pritisnite nobenega gumba na pultu. Spremembe so samodejno shranjene. Prikaz se vrne na prikaz časa kuhanja.

**i** Za zaščito pred pregrejetjem je najdaljši čas trajanja programa omejen na 2 uri, ko je temperatura kuhanja določena nad 150°C.

### Nastavitev Ravnih Tlak

Pri uporabi programa tlačnega kuhalnika je mogoče raven tlaka spremeniti ročno. Pritisnite gumb za nastavitev tlaka. Kazalnik in merilo ravnih tlaka na prikazovalniku začeta utripati. Za nastavitve tlaka uporabite gumb in . Številni znakov na lestvici tlaka se spreminja simetrično. Ko je dosežena največja/najmanjša vrednost, se nastavitev začne od začetka/konca razpona. Za hitro spremembo vrednosti pritisnite in držite ustrezen gumb.

Nekaj sekund ne pritisnite nobenega gumba na pulstu. Spremembe so samodejno shranjene. Prikaz se vrne na prikaz časovne vrednosti kuhanja, indikatorji pritiska prenehajo utripati.

Ko se samodejni program zažene, indikator ravnih tlaka utripa, dokler naprava ne doseže nameščenih delovnih značilnosti. Lestvica ravnih tlaka se postopno zaključijo do nameščenih vrednosti. Po doseganju delovnih značilnosti se oba kazalnika še naprej kažeta do konca postopka kuhanja.

### Funkcija zakasnitve

Funkcija zakasnitve omogoča nastavitve časovnega intervala, po katerem se začne kuhalni program. Čas se lahko nastavi v razponu od 1 minute do 24 ur s povečevanjem za 1 minuto.

Po izbiri samodejnega kuhalnega programa pritisnite gumb , da nastavite časovni zamik. Kazalnik se prižge, ura na zaslonu začne utripati. Pritisnite gumb in da nastavite zeleno uro. Pritisnite gumb , da shranite vnešene spremembe in pojdite na nastavitve minutne vrednosti. Določite minutno vrednost na enak način. Nekaj sekund ne pritisnite nobenega gumba na pulstu. Spremembe so samodejno shranjene. Da se vrnete na uro pred samodejnim shranjevanjem, ponovno pritisnite gumb . Po samodejnem varčevanju se indikator ugasne, indikator se prižge in zaslon se vrne k prikazu časa kuhanja. Da vidite vrednost zakasnitve, pritisnite gumb .

Ure in minute se spreminjajo neodvisno drug od drugega. Ko je dosežena največja/najmanjša vrednost, se nastavitev začne od začetka/konca razpona. Za hitro spremembo vrednosti pritisnite in držite ustrezen gumb.

**i** Funkcija časovne zakasnitve ni na voljo pri uporabi programov FRY in EXPRESS.

Ko Zakasnitve funkcija vključena, kazalnik izbranega programa in indikator sveti, je minutni odštevalnik časa je navedeno na zaslonu, in sveti (če je Toplo funkcija vključena). Da bi videli čas kuhanja, pritisnite gumb . Ko je delovne funkcije konec, naprava oddaja tri kratke zvočne signale in se začne izbrani program kuhanja.

Uporaba funkcije časovnega zamika ni pripravljiva, če recept vsebuje pokvarljive proizvode (jajca, blago, meso, sir itd.).

### Ogrev Se

Ta funkcija se samodejno aktivira na koncu kuhalnega cikla in 12 ur ogreje hrano pri 70-75°C. Ko je ogrevanje aktivno, se gumb in kazalnik prižgeta in prikazovalnik kaže neposredno število časa, ki teče v tem načinu.

Če je potrebno, se lahko ogreto delovno mesto onemogoči s pritiskom na gumb .

**i** Funkcija Keep Warm ni na voljo, kadar se uporablja YOGURT/DOUGH in EXPRESS program.

### Predhodna onespobitev ogrevanja

Omogočanje ogrevanja po končanem kuharskem programu ni vedno zaželeno. Ob upoštevanju tega dejstva REDMOND RMC-PM381E električni štedilnik tlaka omogoča pravočasno onespobitev te funkcije med izvajanjem glavnega kuhalnega programa. V ta namen se med poganjanjem programa izključi kazalnik , indikator se sproži. Da omogočite Pomovno ogrevanje, ponovno pritisnite gumb ( indikator se prižge).

**i** Da bi bilo uporabnikom lažje, je greje samodejno onemogočeno brez možnosti, da bi ga omogočalo ročno, ko je temperatura kuhanja pod 80°C. Med poganjanjem programa je nastavljena temperatura nad 80°C, ki omogoča samodejno segrevanje.

### Pogrejte

REDMOND RMC-PM381E električni štedilnik tlaka se lahko uporablja za pogrevanje hladnih jedi. Nadaljuje se na naslednji način:

1. Daj vse izdelke v posodo, namesti posodo v okvir naprave.
2. Zapri pokrov in poveži napravo z električno vtičnico.
3. Pritisnite gumb Gumb in kazalnik se prižgeta, časomer začne odšteti čas ogrevanja. Ko temperatura doseže 70°C, naprava oddaja dva kratka zvočna signala.

Naprava pogreje posodo na 70-75°C in jo segreje do 12 ur. Če je potrebno, se lahko ponovno segrevanje ustavi s pritiskom na gumb . Indikator se izklopi in naprava gre v stanje pripravljenosti (--- na zaslonu).

Zaradi funkcij ogrevanja in ogrevanja lahko električni ekonom lonec ohranja izdelke vroč do 12 ur. Vendar se jed ne pripravlja dlje kot 2 do 3 ure, ker lahko to včasih povzroči spremembo okusa.

### Funkcija MASTERCHEF LITE

Funkcija MASTERCHEF LITE omogoča spremembo časa kuhanja in temperature pri izvajanju avtomatskih programov v večtočkovnem načinu (razen EXPRESS programa). Obseg in povečanje časa kuhanja sta odvisna od izbranega programa. Temperaturno območje je od 35°C do 180°C s povečevanjem 1°C.

**i** Ko je funkcija časovne zakasnitve omogočena, funkcija MASTERCHEF LITE ni na voljo.

V MASTERCHEF LITE funkcija je lahko še posebej koristna pri kuhanju ob zapletenih recepti, ki zahtevajo kombinacijo različnih kuhanje programov (npr. plisaste zelje, govedina Stroganoff, juhe in testenine na različne recepte, konzervirano sadje, itd.).

### Za spremembo temperature kuhanja:

1. Ko se začne kuharski program, pritisnite gumb . Privzeta vrednost temperature na prikazovalniku začne utripati.
- i** Pri nadaljnji temperaturni spremembi je prikazana zadnja nastavljena vrednost.
2. Pritisnite gumb in da nastavite zeleno vrednost. Ko je dosežena največja/najmanjša vrednost, se nastavitev začne od začetka/konca razpona. Za hitro spremembo vrednosti pritisnite in držite ustrezen gumb.
3. Nekaj sekund ne pritisnite nobenega gumba na nadzorni plošči. Spremembe so samodejno shranjene.

**i** Za zaščito pred pregrejetjem je najdaljši čas trajanja programa omejen na 2 uri, ko je temperatura kuhanja določena nad 150°C.

Pri spreminjanju časa kuhanja in doseganju delovnih značilnosti (če ga zagotavljajo tovarniške nastavitve) se postopek predgrevanja prekine. Odštevanje programa se začne. Sprememba časa kuhanja ne vpliva na postopek predhodnega ogrevanja.

### Da spremenim čas kuhanja:

1. Ko se začne kuharski program, pritisnite gumb . Ura na zaslonu začne utripati.
  2. Pritisnite gumb in da nastavite zeleno uro. Pritisnite gumb da shranite vnešene spremembe in pojdite na nastavitve minutne vrednosti. Določite minutno vrednost na enak način. Nekaj sekund ne pritisnite nobenega gumba na pulstu. Spremembe so samodejno shranjene. Da se vrnete na uro pred samodejnim shranjevanjem, ponovno pritisnite gumb . Ure in minute se spreminjajo neodvisno drug od drugega. Da bi hitro spremenili vrednost, pritisnite in držite zeleni gumb.
  3. Nekaj sekund ne pritisnite nobenega gumba na nadzorni plošči. Spremembe so samodejno shranjene.
- i** Če nastavite čas kuhanja na 00:00, program preneha delovati.

### Splošni postopek za uporabo samodejnih programov

**STOP** **POMEMBNO!** Pri uporabi naprave za vrelišče vode (na primer pri vreli vodi) temperatura kuhanja ne sme biti višja od 100°C. Lahko povzroči pregrevanje in okvaro naprave. Iz istega razloga, ne uporabite kruha, ocvrtih in pekočih programov za kuhanje vode.


1. Pripravite (ukrep) potrebne sestavine.
2. Daj sestavine v posodo v skladu s kuhalnimi programom in jo namesti v okvir. Prepričajte se, da so vse sestavine, vključno s tekočino, pod največjo oznako na notranji površini posode. Prepričajte se, da je posoda pravilno poravnana in da je v tesnem stiku z grelnim elementom.
3. Zaprite pokrov naprave in ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca proti stopu.


**POZOR!** Če kuhaš pri visokih temperaturah z rastlinskim oljem, pustí pokrov vedno odprt.





4. Za kuhanje v tlačnem kuhalniku se para v zaprtem položaju ventila v večtočkovnem načinu nastavi na odprt položaj.
5. Priključite napravo na električno vtičnico.
6. Za izbiro samodejnega kuhalnega programa pritisnite ustrezni gumb na nadzorni plošči. Kuhalni program je mogoče izbrati s pritiskom na gumb in . Programi so preklapljeni v krogu, indikator izbranega programa se prižge.
7. Če je potrebno, spremenite privzeti čas kuhanja.
8. Če je potrebno, spremenite temperaturo kuhanja (za večnamenske programe) ali raven tlaka (za programe tlačnega kuhalnika).
9. Če je potrebno, nastavite čas zakasnitve začetka.

**i** Značilnosti se lahko spremenijo v katerem koli vrstnem red.

Pri pritiskanju gumba  na katero koli fazo nastavitve se začne program z vnešenimi značilnostmi.

10. Pritisnite gumb  da začnete kuhalni program. Odvisno od izbranega kuhalnega programa se odštevanje začne po ali po doseganju potrebne temperature in tlaka v skledi.

 V nekaterih avtomatskih programih se nastavi štetje časa za kuhanje začne šele, ko naprava doseže nastavljeno temperaturo delovanja. Na primer, v programu STEAM/BOIL se odštevanje začne šele, ko je voda prekuhana in nastane dovolj gosta para v posodi.

Medtem ko dosegamo določene značilnosti, kazalniki  in  mežikajo in lestvica ravni tlaka se napolni. Pri uporabi programov tlačnega kuhalnika se lestvica stopnje tlaka napolni do nastavljene vrednosti tlaka. Ko so delovne značilnosti dosežene, naprava oddaja zvočni signal. Indikator  preneha mežikati,  indikatorska lestvica in lestvica ravni tlaka se izklopita ali se neprekinjeno prižge, če program deluje pod pritiskom.

11. Trije kratki zvočni signali, ki sporočajo, da je kuharski program končan. Ko je konec programa, se na zaslonu za nekaj sekund pojavi napis "End".
12. Ko uporabljate tlačne kuhalne programe, naj se po končanem kuhanju naprava za nekaj minut ohladi. Nato prinesite parni ventil na odprta mesta, da normaliziramo pritisk v delovni komori.

 Pritisnite gumb  da prekličete vneš program, prekinete postopek kuhanja ali se ogrejte.

NE:

- posodo napolnite z izdelki in vodo preko največje oznake na notranji površini posode;
- kuhajte v tlačnem kuhalniku brez dodajanja vode ali druge tekočine (min. zahtevana raven tekočine je 2 merilni posodici);
- uporabite tlačni kuhalnik, da se svcre na oljnih izdelkih.




 Za pridobitev visoke kakovosti rezultat, vi ste predlagali, da uporabite recepti za kuhanje iz kuharska priručna na tlak multicooker, izdelani posebej za uporabo s tem modelom. Ustrezni recepti so na voljo tudi na spletni strani [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

Tabela privzetih nastavitve

Program	Prilagoditve za uporabo	Privzeti čas	Prilagoditveni razpon/povečevanje	Kuhanje pod pritiskom	Časovna Zakašitev	Čakanje na dostop do operativnih parametrov	Ogrevanje
RICE/GRAIN	Kuhanje celih in zdrobljenih zrn ter različnih stranskih jedi	0:10	1 min - 2 ur / 1 min	✓	✓	✓	✓
SLOW COOK	Kuhano mleko, konzervirano meso, prednji del, mesni žele in aspik	1:00	1 min - 5 ur / 1 min	✓	✓		✓
SOUP	Kuhati različne vrste juhe in mesne juhe	0:20	1 min - 4 ur / 1 min	✓	✓		✓
STEW	Izdelujejo meso, ribe, zelenjavo, stranske jedi in enolončnice.	0:20	1 min - 4 ur / 1 min	✓	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Kuhati različne jogurte, testo	8:00	10 min - 12 ur / 1 min		✓		
BABY FOOD	Skuhaj otroško hrano.	0:10	1 min - 4 ur / 1 min		✓		✓
PORRIDGE	Jerebice z mlekom	0:20	1 min - 4 ur / 1 min		✓		✓


Program	Prilagoditve za uporabo	Privzeti čas	Prilagoditveni razpon/povečevanje	Kuhanje pod pritiskom	Časovna Zakašitev	Čakanje na dostop do operativnih parametrov	Ogrevanje
STEAM/BOIL	Parno meso, ribe, zelenjava in druga živila	0:10	1 min - 2 ur / 1 min	✓	✓	✓	✓
BAKE	Pecilni kolački, pite, puff in kvaseno pecivo	1:00	1 min - 4 ur / 1 min		✓		✓
FRY	Meso za cvrtje, ribe, zelenjava in večkomponentni obroki	0:18	1 min - 1 ur / 1 min			✓	✓
PILAF	Kuhano meso, ribe, perutnina in zelenjavni pilafi	0:20	1 min - 3 ur / 1 min	✓	✓		✓
BREAD	Narediti kruh iz rži in pšenične moke (vključno s stopnjo, zaščiten pred testo).	3:00	1 min - 4 ur / 1 min		✓		✓
EXPRESS	Hitro skuhaj riž, ovseno kašo, puhašto vodo. Pritisnite in držite tipko  gumb za nekaj sekund, da zaženete program v stanju pripravljenosti. Prikaži se na zaslonu  .						

Avtomatski izklop po popolnem vrelišču vode

### III. KUHARSKI NASVETI

#### Prilagoditveni parni časi za različna živila

Zdrob	Teža, g / količina, kos.	Voda, ml	Čas kuhanja, min
Svinjski / goveji file (razrezan na 1,5-2 cm kocke)	500	800	30/40
Ovčji file (razrezan na 1,5-2 cm kocke)	500	800	40
Piščančji file (razrezan na 1,5-2 cm kocke)	500	800	20
Mesne kroglice/kotleti	500	800	25/40
Ribe (fileti)	300	800	15
Mešanica morskih sadežev (zamrznjena)	300	800	5
Krompir (narezan na 4 kose)	500	800	20
Korenje (razrezano na 1,5-2 cm kocke)	500	800	35
Sladkorna pesa (narezana na 4 kose)	500	1500	90
Zelenjava (zamrznjena)	500	800	5
Jajca	5 kos	800	10

 Zapravite si, da so to samo splošna priporočila. V resnici se lahko čas kuhanja razlikuje od priporočenega, odvisno od kakovosti uporabljenega izdelka in od vaših osebnih preferenc.

## Priporočila za prilagajanje Temperature

Pracovna temperatura, °C	Odporúčanie na použitie	Pracovna temperatura, °C	Odporúčanie na použitie
35	Testo za dokazovanje in izdelavo kisa	110	Sterilizacija
40	Making jogurt	115	Izdelava sladkornega sirupa
45	Izcedek	120	Izdelava Prsi
50	Fermentacija	125	Dušeno meso
55	Fondant	130	Izdelava pudingov
60	Pripravi zeleni čaj in otroško hrano	135	Rjava kuhana živila
65	Vakuumsko kuhano meso	140	Kajenje različnih živil
70	Priprava punča	145	Pečenje rib in zelenjave v foliji
75	Pasterizirajoče tekočine in priprava belega čaja	150	Pečenje mesa v foliji
80	Priprava kuhanega vina	155	Testo za cvrtje
85	Priprava skutjega sira in drugi obroki, ki porabljajo čas	160	Perutnina za cvrtje
90	Priprava rdečega čaja	165	Zrezki za cvrtje
95	Jerebice za kuhanje z mlekom	170	Ocvrt v maslu
100	Vetrovi in marmelade za kuhanje	175	Cook chicken nuggets
105	Kuhano meso	180	Čipi za kuhanje

 Lahko se sklicujete tudi na knjigo receptov, ki je priložena napravi.

## IV. DODATNE ZNAČILNOSTI

- Pripravi sir, skuto
- Naredi fondue
- Sterilizacija namizne posode
- Pasterizirana tekoča živila
- Ogrevanje otroške hrane

 Za podrobnosti si oglejte knjigo receptov ali spletno stran: [www.redmond.comany](http://www.redmond.comany).

## V. DODATNI DODATKI

(prodano ločeno)

Dodatna oprema za REDMOND RMC-PM381E štedilnik električnega tlaka in informacije o inovacijah so na voljo prek: [www.redmond.comany.in](http://www.redmond.comany.in) in pooblaščen preprodajalce.

## VI. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

 **POZOR!** Preden začnete čistiti aparat, se prepričajte, da je odklopljen in se je popolnoma ohladil!

### Splošne Smernice

- Pred prvo uporabo ali za odstranitev vonja po 15-minutnem kuhanju s paro pol limone s programom parno / kuhano paro.

- Kuhalne posode ne puščajte z hrano ali tekočinami v zaprtem multicookerju več kot 24 ur. Kuhano hrano shranjujte v hladilniku in jo pogrejte, če je potrebno, s funkcijo ponovnega segrevanja.
- Izključite napravo, če je ne boste dolgo uporabljali. Delovna komora, vključno z grelnim diskom, skledo, pokrovom, o-obročem, parnimi ventili in zapornico, mora biti čista in suha.

 STOP

*Ne potopite aparata v vodo ali perite pod tekočo vodo!*

*Ne uporabljajte gobice ali tkiva s trdo ali abrazivno površino ali z abrazivnimi pastami. NE uporabljajo nobenih kemično agresivnih snovi ali kateri koli drugi dejavniki, ki niso priporočljivi za čiščenje predmetov, ki prihajajo v stik z živilom.*

- Bodite previdni pri čiščenju gumijastih delov električnega tlačnega kuhalnika. Njihova poškodba ali deformacija lahko povzročita neustrezno delovanje naprave.
- Po potrebi očistite ohišje. Posodo, pokrov in O-obroč, paro in zaporne ventile je treba po vsaki uporabi očistiti. Po vsaki uporabi je treba odstraniti kondenzat, ki se nabira med kuhanjem. Po potrebi očistite notranjost kuhalne komore.

### Za čiščenje ohišja, pokrova in O-obročja

Za čiščenje ohišja, pokrova in O-obročja uporabite mehko vlažno krpo ali gobico. Za odstranitev pečatnega obroča ga nežno povlecite proti sebi. Če je potrebno, uporabite blago milnico in obrišite površino do suhega, da odstranite ostanke mila in vodne lise.

### Da očistim skledo.

Operite posodo z roko, z mehko gobo in blagim milom ali v pomivalnem stroju (po priporočilih proizvajalca). Posodo po potrebi napolnite s toplo vodo, namočite in očistite. Obrišite zunanjo površino posode do suhega, preden jo postavite nazaj v multicooker.

Kadar se multicooker uporablja redno, lahko notranji premaz brez palic posode delno ali popolnoma spremeni barvo, kar ne kaže na napako.

### Za čiščenje odstranljivih parnih in zapornih ventilov

1. Pri poglobljanju pokrova previdno potegnite parni ventil navzgor.
2. Odstranite notranji pokrov tako, da ga potegnete proti sebi.
3. Odstranite pokrovček na notranji strani pokrovčka tako, da ga odstranite.
4. Odstranite silikonsko tesnilo zapornega ventila in odstranite sam ventil. Izperite vse dele pare in zaklenite ventile.
5. Popravni ventil v obratnem vrstnem redu razstavljanja. Kraj zaklepanje ventil nazaj v prvotni položaj, dal tesnilni vstavi na to, primerni zaščitni mreži parni ventil za sunki do tesen. Tesno pritrđite parni ventil na režo na pokrovu naprave.

 POZOR!

*Da se izognete deformaciji gume ventila, je ne obračajte in potegnite po odstranitvi, čiščenju in namestitvi.*

*Ne očistite notranjega pokrova v pomivalnem stroju!*

### Za Odstranitev Kondenzata

V tem modelu se kondenzat nabira v posebni votlini na ohišju okrog posode in odvaja v posebno posodo na zadnji strani naprave.

1. Odprite pokrov, odstranite skledo. Če je potrebno, rahlo dvignite sprednji del hladilnika električnega tlaka, tako da se popolnoma kondenzira v posodo.
2. Odstranite posodo, rahlo jo vlečete.
3. Izlijte kondenzat. Posodo umijte po zgoraj navedenih navodilih in jo vstavite v prostor.
4. S suho krpo obrišite vse preostale kondenzate okoli posode.

### Čiščenje delovne komore

Upoštevanje navodil za uporabo zmanjšuje tveganje kopičenja živilskih delcev ali tekočin v kuhalni komori.

Če pa se notranjost komore umaže, jo očistite, da preprečite nepravilno delovanje ali nepravilno delovanje enote.

Stene kuhanje senat, površine za ogrevanje diska in ohišja centralnih senzor temperature (ki se nahaja v sredini ogrevanje disk) lahko očistite z vlažno (ne mokro!) gobico ali krpo. Odstranite morebitne sledi mila ali detergenta, če ga uporabljate za preprečevanje neželenih vonjev med kuhanjem. Če je tučka v votlini okoli centralne senzor temperature, previdno odstranite s pinceto, poskušajte, da bi se izognili pritiskom na ohišje senzorja. Po potrebi očistite ogrevalni disk z vlažno srednje trdo gobico ali sintetično krtačo.

SVN

**i** Med rednim delovanjem naprave lahko grelni kolot v celoti ali delno spremeni barvo. To ni znak okvare naprave in ne vplivajo na njeno delovanje.

**Prevoz in Skladiščenje**

Pred ponovnim delovanjem ali skladiščenjem se vsi deli naprave popolnoma posušijo. Montažni aparat hranite v suhem, prezračnem prostoru, stran od grelnih naprav in neposredne sončne svetlobe. Med prevozom in skladiščenjem naprave ne izpostavljajte mehanski obremenitvi, ki lahko povzroči poškodbo naprave in/ali kršitev celovitosti embalaže. Pripomoček držite stran od vode in drugih tekočin.

**VII. PREDEN STOPITE V STIK S STORITVENIM CENTROM**

Problem	Možni vzrok	Raztopina	
Prikaz prikazuje kodo napake: "E" naprava daje 6 kratkih zvočnih signalov	Napaka v sistemu, morebitna napaka na nadzorni plošči ali v elementu ogrevanja	Izklopite napravo in se ohladite. Tesno zaprite pokrov in priključite napravo.	
Naprava se ne vklaplja	Napajalni kabel ni povezan z napravo in/ali vtičnico	Zagotovite, da je napajalni kabel priključen na ustrezno vstopu na ohišju naprave in vtičnico	
	Vtičnica ne deluje pravilno	Poveži se z ustrezno delujočo vtičnico	
	Izpad napajanja	Preveri napajanje. Če ni na voljo, se obrnite na lokalno družbo za dobavo električne energije.	
Jed se predolgo kuha.	Izpad napajanja (napajanje je nestabilno/podcenjeno)	Poskrbite, da bo napajanje stabilno. Če je nestabilen/podcenjen, se obrnite na lokalno družbo za oskrbo z električno energijo	
	Med posodo in grelnim elementom je tujek (zrno, delci hrane, razbitine itd.)	Izklopite napravo in se ohladite. Odstrani tujek ali predmete	
	Posoda ni pravilno nameščena	Pravilno postavite skledo na mesto	
	Ogrevalni disk je umazan	Izklopite napravo in se ohladite. Čist ogrevalni disk	
Vroča para med kuhanjem uide izpod pokrova. Štetje zagona programa	Notranja pokrov in posoda za kuhanje se ne hermetično zapreta.	Posoda ni pravilno nameščena	Pravilno postavite skledo na mesto
		Pokrov ni pravilno zaprt; tujek je pod pokrovom	Odstranite tuje predmete (zrna, hranilne delce, ostanke itd.) izpod platišča, če sploh. Vedno zapri pokrov, dokler ne klikne na svoje mesto.
		Tesnilo je umazano, deformirano ali kakorkoli poškodovano.	Preveri tesnilo. Po potrebi zamenjaj
Vroča para med kuhanjem uide izpod pokrova. Štetje programa, ki teče, ne uspe	Tesnilo je izgubljeno.	Preveri tesnilo	

Problem	Možni vzrok	Raztopina
Ko naprava deluje v tlačnem kuhalniku, para uhaja iz odprtine ventila za izklop. Štetje programa, ki teče, ne uspe	Zaklopni ventil je umazan	Očistite zapiralni ventil v skladu z vzdrževalnim delom.
	Zapiralni ventil ali njegova tesnila iz gume se izgubijo	Preveri ventil za izklop in njegovo tesnilno gumo

**i** Če vam ni uspelo odstraniti napak, se obrnite na center.



**Okolju prijazno odstranjevanje (OEEO)**

Embalaža, uporabniški priročnik in sama naprava mora sprejeti ustrezno zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Ne zavržite elektronskih odpadkov, da bi pomagali varovati okolje.

Starih aparatov se ne sme odlagati z drugimi gospodinjstvi odpadki, temveč jih je treba zbirati ločeno. Komunalno odstranjevanje odpadkov, ki jih je mogoče reciklirati, je brezplačno. Lastniki starih naprav jo morajo prepeljati v center za ravnanje z odpadki. S tem majhnim dodatnim prizadevanjem lahko pomagate zagotoviti, da se dragocene surovine reciklirajo in da se onesnaževala ustrezno obravnavajo.

Ta naprava je označena v skladu z Evropsko Direktivo 2012/19/EU o uporabi električnih in elektronskih naprav (ravnanje z odpadno električno in elektronsko opremo (OEEO)).

Smernica določa okvir za vračanje in recikliranje rabljenih naprav, kot je ustrezno po vsej EU.



 Před využitím tohoto výrobku pozorně přečtěte návod kvyžití a uschovejte ho jako příručku. Správné využití soupravy značně prodlouží dobu jeho provozu.

Bezpečnostní opatření a pokyny v tomto návodu nepokrývají všechny možné situace, které mohou nastat během provozu zařízení. Při používání tohoto přístroje se musí uživatel řídit zdravým rozumem, být opatrný a pozorný.

## BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Výrobce nenese odpovědnost za poškození způsobená nedodržáním požadavků na bezpečnostní opatření a pokynů k používání přístroje.
- Tento přístroj je elektrickým zařízením pro použití v domácnosti. Přístroj lze použít v bytech, rodinných či venkovských domech (resp. na chatě) a za jiných podobných podmínek mimo průmyslové použití. Průmyslové či jakékoliv použití s jiným účelem zařízení se pokládá za porušení pokynů příslušného použití výrobku. V tomto případě výrobce neodpovídá za možné následky a škody.
- Před zapojením přístroje do elektriny 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.

**STOP** *POZOR! Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají! Budte opatrní! Používejte kuchyňské chňapky. Při otvírání víka přístroje se nad něj nenaklánějte, abyste se neopařili horkou párou.*

- Po použití, při čištění nebo přemístování přístroj vytáhněte ze zásuvky. Elektrický kabel vytažte suchými rukama, držte jej za zástrčku, nikoli za šňůru.
- Elektrickou šňůru nenatahujte skrz dveřní otvor ani v blízkosti zdroje tepla. Dbejte na to, aby elektrická šňůra nebyla zamotaná nebo pokroucená a aby se nedotýkala ostrých předmětů, rohů a okrajů nábytku.

**STOP** *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.
- Vždy dbejte o čistotu a funkčnost odvodušňovacího ventilu, regulátoru tlaku, těsnícího kroužku na vnitřní straně víka a nádoby na zachytávání kondenzátu. V žádném případě nezapínejte spotřebič do elektrické sítě pokud je poškozen ucpatý, nebo pokud je deformovaný ventil, vnitřní víko, těsnící kroužek nebo plná nádoba na zachytávání kondenzátu. Pokud měníte těsnící kroužek sami, použijte vždy ten, který je ke spotřebiči přibalen.
- Na vaření pod tlakem musí být voda nebo jiná tekutina v misce minimálně do 1/5 objemu misky.

**STOP** *Fritování a pečení pod vysokým tlakem jsou přísně ZAKÁZANÉ!*

- Abyste zabránili ucpání ventilu pro uvolnění páry, naplňte misku jídlem a vodou maximálně do 4/5 objemu misky. Při vaření výrobků, které mají schopnost nabobtnat v horké vodě nebo uvolňovat pěny – do ne více než 3/5 objemu misky.

**STOP** *NEPOUŽÍVEJTE vysokotlaký program vaření, pokud není kryt přístroje zcela uzamčen!*

- Při otevření odvodušňovacího ventilu během nebo po vaření je možné horkou párou vypustit. Nepřetěžujte se nad víko a nedržte ruce nad otvorem ventilu při jeho otevření.

- Když stoupne tlak v hrnci, systém zavření víka automaticky zafunguje. Nepokoušejte se otevřít víko, aniž byl tlak v hrnci normální.
- Po dovaření řídkých jídel nebo pyré nechte spotřebič před uvolněním tlaku na 5-10 minut vychladnout, aby se zabránilo úniku horké kapaliny přes odvodušňovací ventil.
- Víko spotřebiče otvírejte pouze s plastovou rukojetí, která je na něm instalována. Zařízení lze zvednout pouze pomocí speciálních klik na bočních stranách těla přístroje a jen tehdy, když je vypnuto.

STOP

*JE ZAKÁZÁNO ponořovat plášť přístroje do vody nebo jej dávat pod tekoucí vodu!*

- Přístroj může být používán dětmi ve věku od 8 let a také lidmi s fyzickými, smyslovými, duševními odchylkami nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi tehdy, jestli je nad nimi dozor a byly-li proškoleny se zaměřením na bezpečné používání tohoto přístroje a v případě, mají-li představu o potenciálním nebezpečí, spojeném s používáním přístroje. Děti si nesmí hrát s přístrojem. Skladujte přístroj v místě nedostupném pro děti mladší 8 let. Čištění a obsluhu přístroje nemusí provádět děti bez dozoru dospělých.
- Nenechávejte obalový materiál (balící folie, polystyrén apod.) tohoto výrobku v dosahu dětí. Může pro ně být nebezpečný! Nebezpečí udušení! Uchovávejte obaly mimo dosah dětí.
- Je zakázáno opravovat přístroj svépomocí nebo provádět konstrukční změny. Veškerá údržba a opravy musí být provedeny v autorizovaném servisu. Oprava a údržba provedená nequalifikovanou osobou může vést k poškození přístroje, úrazům a škodám na majetku.

STOP

*POZOR! Zakazuje sa používať zariadenie s akoukoľvek poruchou!*

#### Technické údaje

Model	RMC-PM381E
Příkon	900 W
Napětí	220-240 V, 50/60 Hz
Elektrická bezpečnost	třída I
Kapacita mísy	5 l
Povrch mísy	nepřilnavý
Displej	LED
Parní ventil	snímací
Víko	snímací
Rozměr	290 × 330 × 300 mm
Netto	4,7 kg
Systém ochrany	4-úrovňový:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ventil na uvolnění páry</li> <li>• zpětný ventil</li> <li>• tepelná pojistka</li> <li>• senzor přetlaku</li> </ul>

#### Programy

##### V režimu parního hrnce:

RICE/GRAIN (RÝŽE/KROUPY)  
SLOW COOK (POMALÉ VAŘENÍ)  
SOUP (POLÉVKA)  
STEW (DUŠENÍ)  
PILAF (RIZOTO)  
STEAM/BOIL (NA PÁŘE/ VAŘENÍ)

##### V režimu multifunkčního hrnce:

YOGURT/DOUGH (JOGURT/  
BAKE (PEČENÍ)  
FRY (SMAŽENÍ)  
BABY FOOD (DĚTSKÁ VÝŽIVA)  
PORRIDGE (MLÉČNÁ KAŠE)  
BREAD (CHLĚB)  
EXPRESS (EXPRES)

#### Funkce

MASTERCHEF LITE (změna teploty a času během vaření)	ano
Udržování teploty hotových jídel (autoohřev)	do 12 hodin
Předčasné vypnutí autoohřevu	ano
Ohřívání jídel	do 12 hodin
Odložený start	do 24 hodin
Vypnutí zvukového signálu	ano
Ovládací panel s displejem	ano

#### Kompletace

Multifunkční a parní hrnec	1 ks.
Mísa	1 ks.
Kontejner pro přípravu na paře	1 ks.
Podstavec pro přípravu na paře	1 ks.
Odměrný pohár	1 ks.
Naběračka	1 ks.
Plochá lžice	1 ks.
Kniha receptů	1 ks.
Přívodní šňůra	1 ks.
Návod k použití	1 ks.
Servisní knížka	1 ks.

Výrobce si vyhrazuje právo na provedení změn ve vzhledu, kompletaci a také technických charakteristik výrobku při zdokonalování svoji produkce, bez předchozího upozornění o takových změnách. V technických specifikacích je povolena chyba ±10%.

#### Složení modelu (A1, str. 3)

1. Víko přístroje
2. Rukojeť pro otevření víka

- |                                  |                                    |
|----------------------------------|------------------------------------|
| 3. Držadlo na přenášení          | 12. Kontejner sboru kondenzátů     |
| 4. Snímací parní ventil          | 13. Plochá lžice                   |
| 5. Zpětný ventil                 | 14. Naběračka                      |
| 6. Ochranný kryt parního ventilu | 15. Odměrný pohár                  |
| 7. Guma zpětného ventilu         | 16. Kontejner pro přípravu na paře |
| 8. Těsnící prstenc               | 17. Přívodní šňůra                 |
| 9. Mísa                          | 18. Podstavec pro přípravu na paře |
| 10. Ovládací panel s displejem   | 19. Snímací vnitřní poklička       |
| 11. Těleso přístroje             |                                    |

### Ovládací panel (A.2, str. 4)

- Displej
- Кнопки выбора автоматических программ приготовления
- Tlačítko – volba programu vaření, snížení hodnoty parametru
- Tlačítko – volba programu vaření, zvýšení hodnoty parametru
- Tlačítko – nastavení pracovního tlaku
- Tlačítko – přechod do režimu nastavení teploty
- Tlačítko – zapnutí/vypnutí funkce ohřevu, zastavení fungování programu přípravy, vynulování zadaných nastavení
- Tlačítko – přechod do režimu nastavení času vaření
- Tlačítko – přechod do režimu nastavení času odloženého startu, vypnutí zvukového signálu
- Tlačítko – spuštění zvoleného programu vaření, zapnutí a vypnutí funkce „Autoohřev“

### Displej (A.3, str. 5)

- Indikátor autoohřevu/ohřívání
- Indikátor režimu vaření a nastavení doby vaření
- Indikátor funkce odložený start
- Indikátor zakrytí víka přístroje: zablokováno
- Indikátor vypnutí zvukových signálů
- Indikátor času/teploty
- Indikátor tlaku
- Indikátor dosažení provozních parametrů / indikátor úrovně tlaku

## I. PŘED PRVNÍM ZAPNUTÍM

Opatrně rozbalte výrobek a vyndejte výrobek a jeho součástky z krabice. Odstraňte všechny balicí materiály.

*Nesmí se odstraňovat z kostry přístroje varomné štítky, informační nálepky a nálepka, na které je uvedeno sériové (výrobní) číslo! Pokud sériové číslo výrobku bude chybět, pak to Vás automaticky zbaví práva záručního servisu!*

*Po převozu nebo skladování při nízkých teplotách je třeba nechat stát přístroj před zapnutím nejméně 2 hodiny při pokojové teplotě.*

Otřete kostru přístroje vlhkým hadříkem a opláchněte mísku vodu. Nechte je vysušit. Aby se při prvním použití přístroje zabránilo vzniku cizího zápachu, je třeba ho důkladně vyčistit (viz „Péče o zařízení“).

Přístroj položte na pevný, rovný a vodotěsný povrch tak, aby horká pára, která vychází z parního ventilu, nedopadala na tapety, dekorativní látky, elektronické přístroje a jiné předměty či materiály, které by mohly trpět v důsledku působení zvýšené vlhkosti a teploty.

Před vařením se ujistěte o tom, že vnější a viditelné vnitřní části multifunkčního hrnce nejsou poškozeny, otlučeny či jinak poničeny. Mezi nádobou a topnými tělesy nesmí být žádné cizí předměty.

**POZOR!** Nepoužívejte zvedací zařízení rukojeti pro otevření víka.

*Nezapínejte spotřebič, aniž byla uvnitř mísa, ba ani s prázdnou miskou. V případě náhodného spuštění programu na vaření dojde ke kritickému přehřátí spotřebiče nebo poškození nepřilnavého povlaku. Před smažením nalijte do mísky trochu rostlinného nebo slunečnicového oleje.*

## II. POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

### Blokování víka

Při uzamčení je viko přístroje pevně spojené s tělem výrobku, což umožňuje vytvářet vysoký tlak v misce.

Pokud je tlak uvnitř přístroje vyšší než atmosférický, viko je automaticky uzamčeno. Pokud se na konci vaření viko bez použití síly neotevře, tlak v misce je stále příliš vysoký. Nechte přístroj na několik minut vychladnout a potom uvolněte ventil na uvolnění páry do polohy „Open“, aby se normalizoval tlak v misce.

**POZOR!** Zařízení se během provozu zahřívá! Nedotýkejte se kovových částí během a po vaření. Před přemístěním spotřebiče zkontrolujte, zda je zcela vychladlý. Zařízení přendávejte držíc za jeho tělo.

### Systém ochrany

Tlakový hrnc REDMOND RMC-PM381E je vybaven víceúrovňovým systémem ochrany. Pokud teplota a (nebo) tlak v misce přesahuje přípustné hodnoty, systém automaticky normalizuje tyto parametry bez přerušení procesu vaření. Pokud se to nestane v určité době, provoz tlakového hrnce se zcela zastaví a zařízení vydá 6 krátkých pípnutí.

Pokud jste přerušili vaření v režimu přípravy jídla v tlakovém hrnci stisknutím tlačítka (nebo zařízení bylo odpojeno od elektrické sítě během provozu programu), nechte spotřebič několik minut chladnout a potom nastavte ventil na uvolnění páry do polohy „Open“, aby se tlak v misce normalizoval. Po normalizaci tlaku v misce viko spotřebiče otevřete.

### Vypnutí zvukových signálů

Můžete zapnout / vypnout zvukové signály v libovolném režimu zařízení, s výjimkou nastavení programu před startem. Pokud to chcete udělat, stiskněte a podržte na několik sekund tlačítko . Pokud jsou pípnutí vypnutá, na displeji se rozsvítí indikátor .

### Ovládací panel s displejem

Pro zvýšenou bezpečnost má zařízení funkci uzamčení ovládacího panelu, která zabráňuje náhodnému stisknutí tlačítek.

Pokud chcete zapnout / vypnout zámek ovládacího panelu v libovolném režimu s výjimkou nastavení programu před startem, stiskněte tlačítko a potom bez jeho uvolnění stiskněte tlačítko , podržte obě tlačítka několik sekund. Zařízení vydá dlouhé pípnutí. Pokud je panel zablokovaný, na displeji se rozsvítí indikátor .

### Nastavení času přípravy jídla

V tlakovém hrnci REDMOND RMC-PM381E můžete nastavit dobu vaření pro každý program nezávisle na programu EXPRESS. Krok změny a možný rozsah nastaveného času závisí na zvoleném programu vaření.

Chcete-li nastavit čas vaření po výběru automatického programu, stiskněte tlačítko . Hodnota hodin na displeji začne blikat. Nastavte požadovanou hodnotu hodin stisknutím tlačítek a . Chcete-li uložit provedené změny a přejít na nastavení minut, stiskněte tlačítko . Stejným způsobem nastavte minuty.

Několik sekund nemačkejte tlačítka na panelu, změny se automaticky ukládají. Chcete-li se vrátit k nastavení hodin, stiskněte opět tlačítko , dokud se neukončí funkce AutoSave.

Změna hodnot hodin a minut nastane nezávisle od sebe. Chcete-li rychle změnit hodnotu, stiskněte a podržte požadované tlačítko.

### Nastavení teploty přípravy jídla

Při použití programů fungujících v režimu více proměnných můžete kromě programu EXPRESS nezávisle měnit teplotu vaření před startem v rozmezí 55-180°C v krocích po 1°C.

Chcete-li nastavit teplotu vaření po výběru automatického programu, stiskněte tlačítko . Na displeji bude blikat výchozí teplota.

Požadovanou hodnotu nastavte stisknutím tlačítek a . Po dosažení maximální / minimální hodnoty bude nastavení pokračovat od začátku / konce rozsahu, po rychlou změnu hodnoty stiskněte a podržte požadované tlačítko.

Několik sekund nemačkejte tlačítka na panelu, změny se automaticky ukládají. Displej se vrátí do zobrazení času vaření.

*Aby se zabránilo přehřátí při nastavování teploty vaření nad 150°C, maximální doba provozu programu bude omezena na dvě hodiny.*

### Nastavení úrovně tlaku

Při používání programů, které fungují v režimu tlakového hrnce můžete nezávisle měnit úroveň tlaku. Chcete-li vstoupit do režimu nastavení tlaku, stiskněte tlačítko na displeji bude blikat a indikátor úrovně tlaku. Stisknutím tlačítka a

— se nastaví tlak, počet rozdělení na stupnici tlaku se změní symetricky. Po dosažení maximální / minimální hodnoty bude nastavení pokračovat od začátku / konce rozsahu, pro rychlou změnu hodnoty stiskněte a podržte požadované tlačítko.

Několik sekund nemačkejte tlačítka na panelu, změny se automaticky ukládají. Displej se vrátí do zobrazení času přípravy, indikátory tlaku přestane blikat.

Po spuštění automatického programu indikátor úrovně tlaku začne blikat dokud nebude dosaženo nastavené provozní parametry, stupnice tlaku se postupně doplní o nastavenou hodnotu. Po vstupu do provozních parametrů se oba indikátory rozsvítí až do ukončení procesu vaření.

### Odložený start

Funkce „Odložený start“ vám umožňuje nastavit časový interval, po kterém bude program vaření schopen začít pracovat. Čas nastavení může být v rozmezí od 1 minuty do 24 hodin v krocích po 1 minutě.

Chcete-li nastavit čas zpoždění startu, po spuštění po výběru programu automatického vaření, stiskněte tlačítko . Indikátor se rozsvítí, hodnota hodin na displeji začne blikat. Nastavte požadovanou hodnotu hodin stisknutím tlačítek a . Chcete-li uložit provedené změny a přejít na nastavení minut, stiskněte tlačítko . Stejným způsobem nastavte minuty. Několik sekund nemačkejte tlačítka na panelu, změny se automaticky ukládají. Chcete-li se vrátit k nastavení hodin, stiskněte opět tlačítko , dokud se neukončí funkce AutoSave. Po automatickém uložení indikátor zhasne, indikátor se rozsvítí, displej se vrátí do zobrazení času přípravy. Pokud chcete vidět čas zpoždění startu, stiskněte tlačítko . Změna hodnot hodin a minut nastane nezávisle od sebe. Po dosažení maximální / minimální hodnoty bude nastavení pokračovat od začátku / konce rozsahu, pro rychlou změnu hodnoty stiskněte a podržte požadované tlačítko.

*Funkce „Odložený start“ není dostupná při používání programu FRY a EXPRESS.*

Když svítí funkce zpoždění start, indikátor zvoleného programu a kontrolka , na displeji se zobrazí reciproční odpočítávání času zpoždění spuštění a pokud je aktivní funkce automatického zahřívání, rozsvítí se indikátor . Pokud chcete vidět čas vaření, stiskněte tlačítko .

Po ukončení funkce přístroj třikrát krátce pípně a začne se zvolený program vaření.

*Pokud recept obsahuje výrobky podléhající zkáze (vejce, čerstvé mléko, maso, sýr atd) funkci zpožděného startu doporučujeme nepoužívat.*

### Udržování teploty hotových jídel (autoohřev)

Zapne se automaticky ihned po dokončení programu vaření a může udržovat teplotu hotového jídla v rozmezí 70-75°C během 12 hodin. Když je zapnuté autoohřev, rozsvítí se indikátor tlačítka a indikátor , na displeji se zobrazí odpočet času v tomto režimu.

V případě potřeby je možné autoohřev vypnout stisknutím tlačítka .

*Funkce „Autoohřev“ není dostupná při používání programu YOGURT/DOUGH a EXPRESS.*

### Dřívější vypnutí autoohřevu jidel

Není vždy výhodné zapnout autoohřev po dokončení programu vaření. V tomto ohledu tlakový hrnc REDMOND RMC-PM381E poskytuje možnost vypnout tuto funkci předem během hlavního programu vaření. Pokud to chcete udělat, zatímco program běží, stiskněte tlačítko , indikátor zhasne. Pro opětovné zapnutí autoohřevu opět stiskněte tlačítko (indikátor se rozsvítí).

*Pokud nastavíte teplotu vaření pod 80°C, autoohřev jídla se automaticky vypne bez možnosti ručního zapnutí. Pokud je během programu nastavená teplota nad 80°C, autoohřev jídla se automaticky zapne.*

### Ohřívání jidel

Tlakový hrnc REDMOND RMC-PM381E je možné používat na ohřívání studených jídel. Pokud to chcete udělat:

1. Vložte jídlo do misky a vložte ji do těla spotřebiče.
2. Zavřete kryt a připojte spotřebič k elektrické síti.
3. Klikněte na tlačítko . Zobrazí se indikátor tlačítka a indikátor , časovač začne počítat čas zahřívání. Když teplota dosáhne 70°C, zařízení vydá dvě krátká pípnutí.

Spotřebič zahřeje misku na teplotu 70-75°C a udržuje ji v horkém stavu až na 12 hodin. V případě potřeby lze automaticky ohřev zastavit stisknutím tlačítka , indikátor zhasne, zařízení bude v pohotovostním režimu (na displeji se zobrazí -- --).

*Díky automatickým funkcím ohřevu jídel a opětovnému ohřevu jídel může tlakový hrnc udržet produkt v teple až na 12 hodin, ale nedoporučujeme, abyste nechali pokrm v horkém stavu více než dvě až tři hodiny, protože to někdy může změnit jeho chuť.*

### Funkce MASTERCHEF LITE

Funkce MASTERCHEF LITE umožňuje změnit čas a teplotu vaření během provádění automatických programů, s výjimkou programu EXPRESS. Rozsah a kroky změny doby vaření závisí na zvoleném programu. Teplotní rozsah je od 35 do 180 °C s krokem nastavení po 1 °C.

*Pokud je zapnutý režim zpožděného startu, funkce MASTERCHEF LITE není dostupná.*

*Funkce MASTERCHEF LITE může být zvláště užitečná, pokud připravujete jídla podle složitých receptů, které vyžadují kombinaci různých programů vaření (například při přípravě holoubata, hovězí Stroganov, polévek a těstovin podle různých receptů, džemu atd.).*

### Pokud chcete změnit teplotu přípravy jídla:

1. Během vaření stiskněte tlačítko . Hodnota teploty na displeji začne blikat.
  - Při následujících teplotních změnách se zobrazí poslední nastavená hodnota.*
  2. Požadovanou hodnotu nastavte stisknutím tlačítek a . Chcete-li dosáhnout maximální / minimální hodnotu, nastavení bude pokračovat od začátku / konce rozsahu, pro rychlou změnu hodnoty stiskněte a podržte požadované tlačítko.
  3. Několik sekund nemačkejte tlačítka na ovládacím panelu, změny se automaticky ukládají.
- Aby se zabránilo přehřátí při nastavování teploty vaření nad 150°C, maximální doba provozu programu bude omezena na dvě hodiny.*
- Pokud se teplota vaření během přechodu na provozní teplotní parametry mění (pokud je to výrobní nastavení), proces předehřívání se přeruší a začne se odpočítávání. Změna doby vaření neovlivňuje proces předehřívání.*

### Chcete-li změnit čas přípravy jídla:

1. Během vaření stiskněte tlačítko . Hodnota hodin na displeji začne blikat.
  2. Nastavte požadovanou hodnotu hodin stisknutím tlačítek a . Chcete-li uložit provedené změny a přejít na nastavení minut, stiskněte tlačítko . Stejným způsobem nastavte minuty. Několik sekund nemačkejte tlačítka na panelu, změny se automaticky ukládají. Chcete-li se vrátit k nastavení hodin, stiskněte opět tlačítko , dokud se neukončí funkce AutoSave. Změna hodnot hodin a minut nastane nezávisle od sebe. Chcete-li rychle změnit hodnotu, stiskněte a podržte požadované tlačítko.
  3. Několik sekund nemačkejte tlačítka na ovládacím panelu, změny se automaticky ukládají.
- Pokud nastavíte čas vaření na 00:00, program se zastaví.*

### Obecný postup používání automatických programů

**POZOR!** *Pokud používáte zařízení na vaření vody (například při vaření jídel), JE ZAKÁZÁNO ohřívát teplotu vody na přípravu jídla nad 100°C. To může vést k přehřátí a poškození zařízení. Ze stejného důvodu NEPOUŽÍVEJTE na vaření vody programy BREAD, FRY, BAKE.*

1. Připravte (odvažte) potřebné složky.
  2. Vložte ingredience do misky spotřebiče podle programu vaření a vložte ji do těla spotřebiče. Ujistěte se, že všechny složky, včetně kapaliny, jsou pod vrchní ryskou na vnitřní straně nádoby. Ujistěte se, že miska je nasazena rovně a je v těsném kontaktu s nahřívacím tělesem.
  3. Zavřete víko a točte jej proti směru hodinových ručiček, dokud se nezastaví.
- UPOZORNĚNÍ!** *Pokud připravujete jídlo při vysokých teplotách s velkým množstvím rostlinného oleje, nechte víko vždy otevřené.*
4. Na přípravu jídel v režimu rychlé přípravy jídel přesuňte parní ventil do polohy „Close“, v režimu multifunkčního hrnce do polohy „Open“.
  5. Zapněte přístroj do elektrické sítě.
  6. Pokud chcete vybrat automatický program přípravy jídla, stiskněte příslušné tlačítko na panelu. Program přípravy jídla si můžete také vybrat stisknutím tlačítek a , indikátor zvoleného programu se rozsvítí.
  7. V případě potřeby změňte nastavenou dobu vaření.

8. V případě potřeby změňte teplotu vaření (pro programy fungující v režimu multifunkčního hrnce) nebo úroveň tlaku (pro programy fungující v režimu tlakového hrnce).
9. V případě potřeby nastavte čas zpoždění startu.



Parametry lze měnit v libovolném pořadí.

V libovolné fázi konfigurace se stisknutím tlačítka spustí program se zadanými parametry.

10. Stisknutím tlačítka spustíte program přípravy jídla. V závislosti na zvoleném programu vaření se odpočítávání začne ihned nebo po dosažení požadované teploty a tlaku v misce.



V některých automatických programech začíná odpočítávání nastavené doby přípravy pouze po dosažení nastavené provozní teploty spotřebiče. Například v programu STEAM/BOIL odpočítávání nastavené doby vaření začne až poté jako voda seve a v misce se vytvoří dostatečně hustá pára.

Pokud je spotřebič nastaven na zadané parametry, indikátory a blikají. Pokud používáte programy fungující v režimu tlakového hrnce, stupnice tlaku se zastaví na hodnotě nastaveného tlaku. Po dosažení provozních parametrů zařízení pipne. Indikátor přestane blikat, indikátor a stupnice stupně tlaku zhasne nebo se nepřetřítě rozsvítí, pokud je program pod tlakem.

11. Tři krátka pípnutí indikují dokončení programu přípravy jídla. Na konci programu / automatického ohřevu se na několik sekund zobrazí na displeji nápis „End“.
12. Pokud používáte programy fungující v režimu multifunkčního hrnce, nechte přístroj několik minut chladnout a potom nastavte parní ventil do polohy „Open“, aby se normalizoval tlak v misce.



Pro zrušení zadaného programu, přerušení procesu přípravy jídla nebo automatického ohřevu, stiskněte tlačítko .



**JE ZAKÁZÁNO:**

- plnit misku s jídlem a vodou nad maximální rysku stupnice na vnitřním obvodu misky;
- vařit v režimu tlakového hrnce bez vody nebo jiné tekutiny (minimální potřebný objem kapaliny jsou 2 odměrky);
- používat režim tlakového hrnce na smažení produktů v oleji.



Pro dosažení vysoce kvalitního výsledku doporučujeme použít recepty na vaření z kuchařky připojené k tlakovému multicookeru, navržené speciálně pro tento model. Relevantní recepty naleznete také na webových stránkách [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

### Souhrnná tabulka programů přípravy (nastavení z výroby)

Program	Doporučení pro použití	Přehledná doba vaření	Rozsah času přípravy jídla / Možné posouvání času po krocích	Příprava jídla pod tlakem	Odložený start	Dosažení provozních parametrů	Autoohřev
RICE/GRAIN	Příprava různých příloh, varenie hrudkovitých kaší	0:10	1 min – 2 hod / 1 min	✓	✓	✓	✓
SLOW COOK	Příprava mléka, nakladaného hovädzieho mäsa	1:00	1 min – 5 hod / 1 min	✓	✓	✓	✓
SOUP	Příprava hlavných jedál	0:20	1 min – 4 hod / 1 min	✓	✓	✓	✓
STEW	Dusenie mäsa, rýb, zeleniny a multikomponentných jedál	0:20	1 min – 4 hod / 1 min	✓	✓	✓	✓
YOGURT/DOUGH	Příprava různých druhov jogurtu	8:00	10 min – 12 hod / 1 min		✓		
BABY FOOD	Příprava detskej výživy	0:10	1 min – 4 hod / 1 min		✓		✓

Program	Doporučení pro použití	Přehledná doba vaření	Rozsah času přípravy jídla / Možné posouvání času po krocích	Příprava jídla pod tlakem	Odložený start	Dosažení provozních parametrů	Autoohřev
PORRIDGE	Příprava kaš s použitím pasterizovaného odtučneného mlieka	0:20	1 min – 4 hod / 1 min		✓		✓
STEAM/BOIL	Příprava jedál na pare: mäsa, ryby, zeleniny a iných potravín	0:10	1 min – 2 hod / 1 min	✓	✓	✓	✓
BAKE	Pečenie keksov, piškót, nákyrov, pirohov z kysnutého a lístkového cesta	1:00	1 min – 4 hod / 1 min		✓		✓
FRY	Opekание mäsa, ryby, zeleniny a viacložkových potravín	0:18	1 min – 4 hod / 1 min			✓	✓
PILAF	Příprava různých druhov rízota (s mäsom, rybou, hydinou, zeleninou)	0:20	1 min – 3 hod / 1 min	✓	✓		✓
BREAD	Příprava chleba z ražnej a pšeničnej muky (vrátane kysnutia cesta)	3:00	1 min – 4 hod / 1 min		✓		✓
EXPRESS	Rýchla príprava ryže, sypaných kaší i na vode. Chcete-li spustiť program v pohotovostnom režime, na niekoľko sekúnd podržte stisknuté tlačítko . Na displeji se zobrazí .			Automatické vypnutí po úplném vau vody			

## III. RADY PRO VAŘENÍ

### Doporučená doba přípravy různých potravin na páře

Potravina	Hmotnost g / Počet kusů	Objem vody, ml	Doba přípravy, min
Filé z vepřového/hovězího masa (kostkami na 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Filé ze skopového masa (kostkami na 1,5-2 cm)	500	800	40
Kuřecí filé (kostkami na 1,5-2 cm)	500	800	20
Masové knedličky/karbanátky	500	800	25/40
Ryba (filé)	300	800	15
Mořský koktejl (rychle zmrazený)	300	800	5
Brambory (rozřezané na čtvrtiny)	500	800	20
Mrkev (kostkami na 1,5-2 cm)	500	800	35
Řepa (rozřezaná na čtvrtiny)	500	1500	90
Zelenina (čerstvě zamrazená)	500	800	5

CZE

Potravina	Hmotnost g/ Počet kusů	Objem vody, ml	Doba přípravy, min
Vejce kuřecí	5 ks.	800	10

**i** Je třeba připomenout, že se jedná o všeobecná doporučení. Skutečná doba přípravy se může lišit od doporučených hodnot v závislosti od vlastností konkrétní potraviny a také od Vašich chuťových návyků.

#### Doporučení pro použití teplotních režimů

Procvoní teplota, °C	Doporučení pro použití	Procvoní teplota, °C	Doporučení pro použití
35	Nakynutí těsta, příprava octu	110	Sterilizace
40	Příprava jogurtů	115	Příprava cukrového sirupu
45	Kvašení na kysané mléčné výrobky	120	Příprava pečeného kolena
50	Kvašení	125	Příprava dušeného masa
55	Příprava mléčných a krémových bonbonů	130	Příprava nákypu
60	Příprava zeleného čaje, dětské výživy	135	Osmážení hotových jídel pro vytvoření křehké a křupavé kůrky
65	Vaření masa ve vakuovém balení	140	Uzení
70	Příprava punče	145	Upečení zeleniny a ryby v alobalu
75	Pasterizace, příprava bílého čaje	150	Upečení masa v alobalu
80	Příprava svařáku	155	Pečení výrobků z kynutého těsta
85	Příprava tvarohu nebo jídel, vyžadujících delší čas na přípravu	160	Pečení drůbeže
90	Příprava červeného čaje	165	Smažení steaků
95	Příprava mléčných kaší	170	Smažení v trojbalu
100	Příprava pěnového cukroví nebo džemu	175	Smažení nugetů
105	Příprava aspiku, huspeniny	180	Příprava hranolků

Podívejte se také do přiložené knihy receptů.

## IV. DODATEČNÉ MOŽNOSTI

- Příprava sýra
- Příprava tvarohu
- Příprava fondue
- Sterilizace nádobí
- Pasterizace tekutých potravin
- Ohřev dětské výživy

Další informace naleznete v knize receptů nebo na stránce [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

## V. DODATEČNÁ VYBAVENÍ

(prodává se samostatně)

Dodatečná vybavení nejsou součástí multifunkčního tlakového hrnce REDMOND RMC-PM381E. Pořídit si je nebo dozvědět o novinkách firmy REDMOND a její produkci můžete na webové stránce [www.redmond.company](http://www.redmond.company) či v obchodech autorizovaných prodejců.

## VI. PÉČE O ZAŘÍZENÍ

**POZOR!** Dříve, než přistoupíte k vyčištění, přesvědčte se, že je přístroj odpojen od sítě a vychladlý!

### Všeobecná pravidla a doporučení

- Před prvním použitím přístroje a také pro odstranění zápachů jídla z Multifunkčního hrnce po skončení vaření, doporučujeme zpracovat polovinu citronu na 15 minut v programu STEAM/BOIL.
- Nenechávejte v zavíšeném hrnci mísu s hotovým jídlem nebo naplněnou vodou déle než 24 hodin. Mísu můžete uložit do ledničky a v případě potřeby jídlo ohřát v Multifunkčním rychlovarný hrnci s pomocí programu ohřevu.
- Jestli dlouhou dobu přístroj nepoužíváte, odpojte jej ze sítě. Pracovní komora včetně ohřívacího tělesa, mísa, vnitřní poklička, parní a zpětný ventil i kontejner kondenzátu musí být čisté a suché.

**ZAKAZUJTE SE** ponořovat těleso přístroje do vody a nebo jej umístit pod proud vody!

**ZAKAZUJTE SE** při čištění přístroje používat hrubé ubrousky, houbičky nebo abrazivní pasty. Je nepřijatelné také použití chemicky agresivních nebo jiných látek nedoporučených pro použití na předmětech, které přicházejí do styku s potravinami.

- Při čištění pryžových částí multifunkčního tlakového hrnce buďte opatrní: jejich poškození nebo deformace může vést k nesprávnému fungování spotřebiče.
- Těleso výrobku je možné čistit podle potřeby. Mísu, vnitřní hliníkovou pokličku a snímatelný parní ventil je nutno čistit po každém použití přístroje. Kondenzát, vznikající v procesu přípravy jídla v multifunkčním hrnci odstraňujte také po každém použití přístroje. Vnitřní povrch pracovní komory čistěte podle potřeby.

### Čištění tělesa

Čistěte těleso výrobku měkkým vlhkým kuchyňským ubrouskem nebo houbičkou. Chcete-li odstranit O-kroužek, opatrně jej vytáhněte. Je možné použít jemné prostředky na mytí nádobí. Aby nebyly na tělese mapy od vody, doporučujeme vyfíť jeho povrch do sucha.

### Čištění mísy

Mísu můžete mýt jak ručně, s pomocí měkké vlhké houbičky s použitím prostředku na mytí nádobí, tak i v myčce nádobí (v souladu s doporučeními jejího výrobce).

Při silném znečištění nalijte do mísy teplou vodu a nechte ji nějakou dobu odmočit. Potom proveďte vyčištění.

Nutně protřete vnější povrch mísy do sucha dříve, než ji položíte do tělesa multifunkčního rychlovarného hrnce.

Při častém používání mísy je možná plná nebo částečná změna barvy jejího vnitřního nepřilnavého povrchu. To není příznakem defektu mísy.

### Čištění snímacího parního a uzavíracího ventilů

1. Opatrně potáhněte nahoru parní ventil v prohloubení vika.
2. Odstraňte vnitřní kryt tak, že ho vytáhnete na sebe.
3. Odstraňte uzávěr na vnitřní straně vika tak, že ho vytáhnete na sebe.
4. Opatrně odstraňte gumičku uzavíracího ventilu a vytáhněte sám ventil. Umyjte všechny součástky parního a uzavíracího ventilu.
5. Namontujte součástky v opačném postupu: dejte uzavírací ventil zpět na místo a nahoru dejte gumičku, namontujte ochrannou mřížku parního ventilu zpět na doraz. Těsně namontujte parní ventil do hnízda na viku přístroje.

**UPOZORNĚNÍ!** Aby se zabránilo deformaci, gumové pásy ventilu by se neměly během odstraňování, čištění a instalace zakroutit nebo vytáhnout.

Vnitřní viko v myčce nádobí nečistěte.

### Odvod kondenzátu

Při tomto modelu se kondenzát shromažďuje ve zvláštní dutině na zařízení kolem poháru a stěka do speciální nádoby umístěné na její zadní straně.

1. Otevřete viko, zvolte mísku. Pokud je to nutné, mírně zvedněte přední část multifunkčního a parního hrnce, aby kondenzát zcela stekl.
2. Jemným tahem za výstupu sejměte nádobu směrem k sobě.
3. Kondenzát vylijte a nádobu na základě výše zmíněného postupu opláchněte a nádobu vložte na místo.
4. Kondenzát, který zůstal v dutině kolem nádoby, otřete utěrkou.

## Čištění pracovní komory

V případě přesného dodržování pokynů tohoto návodu je pravděpodobnost, že se nachází kapaliny, drobné části jídla a nebo odpadů uvnitř pracovní komory minimální.

Jestliže došlo k zásadnímu ušpinění pracovní komory, je třeba vyčistit povrch komory, abychom předešli nesprávné činnosti nebo závadě přístroje.

Boční stěny pracovní komory, povrch ohřívacího disku a plášť hlavního teplotního senzoru (je umístěn ve středu ohřívacího disku), je možné vyčistit s pomocí vlhké (ne mokré) houbičky, nebo ubrousku. Jestliže použijete mycí prostředky, je nutno důkladně odstranit jejich zbytky, aby nedošlo při následující přípravě pokrmů k nechtěnému projevení zápachu.

Jestliže dojde k pádu cítek ztlaků do prohlubně kolem hlavního teplotního senzoru, opatrně je odstraňte s pomocí pinzety, netlačte při tom na plášť senzoru.

Při zašpinění povrchu ohřívacího disku se připouští použití středně tvrdé vlhké houbičky, nebo plastového kartáčku.

**i** Při pravidelném používání přístroje je možné zcela nebo částečně změnit barvu topného disku. Toto samo o sobě není znakem poruchy zařízení a neovlivňuje jeho fungování.

## Doprava a Skladování

Před uložením a opětovným použitím přístroj očistěte a vytřete všechny části zařízení dosucha. Přístroj skladujte na suchém a větraném místě, chraňte ho před zdroji tepla a přímým slunečním zářením.

Během přepravy a skladování je zakázáno vystavovat přístroj mechanickému namáhání, které by mohlo vést k poškození zařízení a / nebo porušení celistvosti obalu.

Obal o přístroje je třeba chránit před vodou a jinými kapalinami.

## VII. NEŽ SE OBRÁTÍTE NA SERVISNÍ STŘEDISKO

Porucha	Možná příčina	Odstránění chyby
Na displeji se zobrazilo chybové hlášení: "E", spotřebič 6-krát krátce pípne	Systémová chyba, možnost selhání řídicí desky resp. ohřívacího prvku (topného tělesa)	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte přístroj vychladnout. Důkladně zavřete víko, pak znovu zapněte přístroj do sítě
Přístroj se nezapíná	Napájecí kabel není připojen k přístroji a (či) do zásuvky	Přesvědčte se, že odnímatelný napájecí kabel je připojen k odpovídajícímu konektoru v kostce přístroje a je zapojen do zásuvky
	Zásuvka je vadná	Zapněte zařízení do fungující zásuvky
	V elektrické síti chybí napájení, není elektrický proud	Zkontrolujte napětí v elektrické síti. Pokud chybí, obraťte se na svou domovskou organizaci
Vaření trvá příliš dlouho	Přerušení napájení v elektrické síti (Napájecí napětí je nestabilní resp. nízké)	Zkontrolujte, zda-li napětí v elektrické síti je stabilní. Pokud není, obraťte se na svou domovskou organizaci
	Mezi miskou a ohřívacím prvkem (topným tělesem) se nachází cizí předmět či částice (smetí, kroupy, částice jídla)	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte přístroj vychladnout. Odstráňte cizí předmět či částice
	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 přístroj vychladnout. Očistěte topné těleso (ohřívací prvek)

Porucha	Možná příčina	Odstránění chyby
Během vaření uniká pára mimo víko. Odpočítávání času v programu je zapnuto	Miska uvnitř přístroje nebyla umístěna přímo (umístěna s zešikmením)	Umístěte misku přímo, aby nedocházelo k zešikmení
	Byla porušena těsnost spojení misky s vnitřním víkem multifunkčního hrnce	Víko je nezavřeno důkladně resp. se pod víkem nachází cizí předmět Těsnící kroužek ve víku přístroje je zašpiněn, deformován či poškozen
Během vaření uniká pára mimo víko. Odpočítávání času v programu nefunguje	Těsnící guma se ztratila	Zkontrolujte zda je těsnící guma na místě
Když spotřebič funguje v režimu tlakového hrnce, z otvoru uzavíracího ventilu vychází pára. Odpočítávání času v programu nefunguje	Zpětný ventil je znečištěn	Vyčistěte ventil tak jak je napsáno v části Péče o zařízení
		Zpětný ventil nebo jeho těsnící guma se ztratila

**i** Pokud se problém nepodaří vyřešit, obraťte se na autorizované servisní středisko.



### Ekologicky čisté upotřebení (likvidace elektrického a elektronického zařízení)

Likvidaci obalu, návodu k použití a také samotného přístroje je nutné provádět v souladu s místním programem na zpracování druhotných odpadů. Projevte zájem o ochranu životního prostředí: nevyhazujte takové předměty spolu s běžným bytovým odpadem.

Použité (staré) přístroje se nemají vyhazovat s běžným domácím odpadem, musí se likvidovat odděleně. Majitelé starého zařízení jsou povinni je přinést do specializovaných sběrných míst, nebo odevzdat v příslušné organizaci. Pomáháte tím programům na zpracování druhotných odpadů a ochraně od zamořujících látek.

Tento přístroj je označen v souladu s Evropskou direktivou 2012/19/EU, regulující likvidaci elektrického a elektronického zařízení.

Daná direktiva vymezuje základní požadavky na zpracování a likvidaci odpadů od elektrických a elektronických přístrojů, platné na celém území Evropské unie.

⚠ Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi. Prawidłowa eksploatacja przedłuży żywotność urządzenia.

Środki bezpieczeństwa i właściwego użytkowania w instrukcji obsługi nie zawierają opisu wszystkich sytuacji, które mogą wystąpić podczas użytkowania urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia użytkownik powinien zachować ostrożność.

## ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane w wyniku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz zasad użytkowania urządzenia.
- Dane urządzenie elektryczne jest przeznaczone do użycia w warunkach domowych i może być używane w mieszkaniach, domach podmiejskich lub w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej. Przemysłowe lub jakiegokolwiek inne niezgodne z przeznaczeniem wykorzystanie urządzenia będzie uważane za naruszenie warunków należytego użytkowania 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 kabla 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.

**STOP** 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 przytrzymuj przewodu drzwiami oraz trzymaj przewód zasilający z daleka od nagranych powierzchni. Pilnuj, żeby przewód nie skręcał się i nie zaginał, a także aby nie dotykał ostrych przedmiotów i krawędzi.
- **STOP** 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.
- Zawsze dbajcie o czystość i sprawność zaworu wypuszczania pary, zaworu regulacji ciśnienia, pierścienia uszczelniającego z wewnętrznej strony pokrywy, pojemniku do zbioru kropli. W żadnym przypadku nie włączajcie urządzenia do sieci zasilającej przy występowaniu uszkodzeń, zaśmiecen, deformacji zaworów, wewnętrznej pokrywy i uszczelniającej gumy lub z napelnionym pojemnikiem do zbioru kropli. Przy samodzielnej zamianie pierścienia uszczelniającego wykorzystujcie tylko pierścien zapasowy, wchodzący do zestawu urządzenia.
- Dla przygotowania jedzenia pod ciśnieniem obowiązkowe jest istnienie w misie wody lub innego płynu – nie mniej niż 1/5 od pojemności misy.



**STOP** *Smażenie i wypiekanie pod wysokim ciśnieniem są kategoricznie ZABRONIONE!*

- Żeby uniknąć zaśmiecenia zaworu wypuszczania pary, napełniajcie misę produktami i wodą nie więcej niż na 4/5 od pojemności misy. Przy gotowaniu produktów, które mają zdolność do pęcznienia się w gorącej wodzie lub do wydzielania piany, – nie więcej niż na 3/5 od pojemności misy.

**STOP** *ZABRANIA SIĘ uruchamiać program gotowania pod wysokim ciśnieniem, jeśli pokrywa urządzenia nie jest całkiem zamocowana!*

- Przy otwarciu zaworu wypuszczania pary podczas lub po zakończeniu gotowania możliwe jest silne pionowe wyrzucanie gorącej pary. Nie nachylajcie się nad pokrywą i nie trzymajcie ręce nad otworami zaworu przy jego otwarciu.
- Przy podniesieniu ciśnienia w komorze roboczej automatycznie się uruchamia system blokowania pokrywy. Nie próbujcie otwierać pokrywę urządzenia bez poprzedniej normalizacji ciśnienia w komorze roboczej.
- Po zakończeniu przygotowania płynnych dań i przecierów zostawić urządzenie wystudzić się na 5-10 minut przed upustem ciśnienia, żeby zapobiec wyrzuceniu gorącego płynu przez zawór wypuszczania pary.
- Otwierajcie pokrywę urządzenia tylko za zainstalowany na niej plastikowy uchwyt. Podnosić urządzenie można tylko za specjalne uchwyty z boków obudowy urządzenia i tylko w wyłączonym trybie.

**STOP** *ZABRANIA SIĘ zanurzać obudowę urządzenia w wodzie lub umieszczać ją pod strumieniem wody!*

- Dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, pod warunkiem, że będą one nadzorowane i/lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w sposób bezpieczny oraz mają świadomość potencjalnych zagrożeń, wynikających z jego

użytkowania. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby nie dopuścić do zabawy z urządzeniem. Urządzenie oraz kabel zasilający przechowuj w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat. Czyszczenie i obsługa urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.

- Materiały pakunkowe (pianka, styropian itd.) mogą być niebezpieczne dla dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia! Przechowuj je w miejscu niedostępnym dla dzie.
- 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.

**STOP** *UWAGA! Zabronione jest używanie urządzenia przy jakimkolwiek wadliwym działaniu!*

**Charakterystyki techniczne**

Model.....	RMC-PM381E
Moc.....	900 W
Napięcie.....	220-240 V, 50/60 Hz
Zabezpieczenie przed porażeniem prądem elektrycznym.....	klasa I
Pojemność misy.....	5 l
Powłoka misy.....	antyadhezyjna
Wyświetlacz.....	LED
Zawór parowy.....	zdejmowany
Pokrywa.....	zdejmowana
Wymiary.....	290 × 330 × 300 mm
Waga netto.....	4,7 kg
System zabezpieczenia.....	4-poziomowy:
• zawór wypuszczania pary	
• zawór zaporowy	
• bezpiecznik termiczny	
• czujnik zbędnego ciśnienia	

**Programy**

**W trybie szybkiego:**

- RICE/GRAIN (RYŻ/KASZE)
- SLOW COOK (DUSZENIE POWOLNE)
- SOUP (ZUPA)
- STEW (DUSZENIE)
- PILAF (PILAW)
- STEAM/BOIL (PARA/GOTOWANIE)

**W trybie multicookera:**

- YOGURT/DOUGH (JOGURT/CIASTO)
- BAKE (WYPIEKI)
- FRY (SMAŻENIE)
- BABY FOOD (POSIŁKI DLA DZIECI)
- PORRIDGE (KASZA NA MLEKU)
- BREAD (CHLEB)
- EXPRESS (EKSPRESOWE)

**Funkcje**

MASTERCHEF LITE (zmiana temperatury i czasu w procesie gotowania).....	jest
Podtrzymywanie temperatury gotowych dań (podgrzewanie automatyczne).....	do 12 godzin
Wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego.....	jest
Odrzewanie potraw.....	do 12 godzin
Opóźniony start.....	do 24 godzin
Odłączenie sygnału dźwiękowego.....	jest
Blokada panelu sterowania.....	jest

**Zestaw**

Multicooker-szybkowar.....	1 szt.
Misa.....	1 szt.
Naczynie do przygotowywania na parze.....	1 szt.
Podstawa do przygotowywania na parze.....	1 szt.
Miarka.....	1 szt.
Chochla.....	1 szt.
Łyżka płaska.....	1 szt.
Książka przepisów kulinarnych.....	1 szt.
Przewód zasilający.....	1 szt.
Instrukcja obsługi.....	1 szt.
Książeczka serwisowa.....	1 szt.

*Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w wyglądzie, zestawie oraz danych technicznych urządzenia w celu podwyższenia jakości urządzenia bez uprzedniego informowania. W danych technicznych dopuszcza się odchylenie ±10%.*

**Budowa urządzenia (A1, str. 3)**

- |                                      |                                          |
|--------------------------------------|------------------------------------------|
| 1. Pokrywa urządzenia                | 11. Korpus urządzenia                    |
| 2. Uchwyt dla otwarcia pokrywy       | 12. Pojemnik na skropliny                |
| 3. Uchwyty do przenoszenia           | 13. Łyżka płaska                         |
| 4. Zdejmowany zawór parowy           | 14. Chochla                              |
| 5. Zawór zaporowy                    | 15. Miarka                               |
| 6. Ochronny kapsel zaworu parowego   | 16. Naczynie do przygotowywania na parze |
| 7. Guma zaworu zaporowego            | 17. Przewód zasilający                   |
| 8. Pierścien uszczelniający          | 18. Podstawa do przygotowywania na parze |
| 9. Misa                              | 19. Zdejmowana pokrywa wewnętrzna        |
| 10. Panel sterowania z wyświetlaczem |                                          |

**Panel sterowania (A2, str. 4)**

1. Wyświetlacz
2. Przyciski wyboru automatycznego programu przygotowania
3. Przycisk – wybór programu przygotowywania, zmniejszenie wartości parametru
4. Przycisk – zwiększenie wartości parametru, wybór programu przygotowywania
5. Przycisk – ustawienie ciśnienia roboczego w programach, działających w trybie szybkiego
6. Przycisk – przejście do trybu ustawienia temperatury
7. Przycisk – włączenie/wyłączenie funkcji odgrzewania, przerwanie działania programu przygotowywania, anulowanie wprowadzonych parametrów
8. Przycisk – przejście do trybu ustawienia czasu przygotowywania
9. Przycisk – przejście do trybu ustawienia czasu opóźnionego startu, odłączenie sygnału dźwiękowego
10. Przycisk – włączenie wybranego programu przygotowywania, włączenie/odłączenie funkcji automatycznego podgrzewania

**Wyświetlacz (A3, str. 5)**

1. Wskaźnik trybu podgrzewania automatycznego/odgrzewania
2. Wskaźnik trybu przygotowania i ustawienia czasu przygotowania
3. Wskaźnik funkcji opóźnionego startu
4. Wskaźnik stanu pokrywy urządzenia: zablokowana
5. Wskaźnik odłączenia sygnałów dźwiękowych
6. Wskaźnik wartości czasu/temperatury
7. Wskaźnik ciśnienia
8. Wskaźnik oczekiwania na osiągnięcie parametrów roboczych / wskaźnik poziomu ciśnienia

**I. PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA**

Ostrożnie wyjmij wyrób i jego części z kartonu. Usuń wszystkie materiały opakunkowe i naklejki reklamowe.

**Obowiązkowo zachowaj na miejscu naklejki ostrzegawcze, naklejki-wskazówki (jeżeli są) i tabliczkę z numerem seryjnym wyrobu na korpusie!**

*Po transportowaniu lub przechowywaniu urządzenia w niskiej temperaturze należy pozostawić je w temperaturze pokojowej na co najmniej 2 godziny przed włączeniem.*

Obudowę urządzenia należy wytrzeć wilgotną ściereką oraz umyć misę. W celu uniknięcia nieprzyjemnego zapachu podczas pierwszego użycia należy umyć całe urządzenie (zob. „Obsługa urządzenia”). Urządzenie należy ustawić na równej poziomej powierzchni w taki sposób, aby odprowadzana para nie osadzała się na tapetach, elementach dekoracyjnych, urządzeniach elektrycznych i innych przedmiotach lub materiałach, które mogą ulec uszkodzeniu w wyniku oddziaływania wilgoci oraz podwyższonej temperatury. Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że jego zewnętrzne i widoczne wewnętrzne części nie są uszkodzone, odłamane oraz nie posiadają innych defektów. Między misą a elementem grzejnym nie powinny znajdować się żadne przedmioty.

**UWAGA! Nie podnosić urządzenia za uchwyt, aby otworzyć pokrywę.**

Nie włączajcie urządzenia bez zainstalowanej na wewnątrz misy a lub z pustą misą – przy przypadkowym uruchamianiu programu przygotowania to doprowadzi do krytycznego przegrzania urządzenia lub do uszkodzenia powłoki nieprzywierającej. Przed smażeniem produktów wlejcie do misy trochę oleju roślinnego lub oleju słonecznikowego.

## II. EKSPLOATACJA URZĄDZENIA

### Blockowanie pokrywy

Przy blokowaniu pokrywa urządzenia hermetycznie się złącza z obudową wyrobu, co pozwala na stworzenie w go roboczej komory wysokiego ciśnienia.

Kiedy ciśnienie na wewnątrz urządzenia jest wyższe niż atmosferyczne, pokrywa automatycznie się blokuje. Jeśli po zakończeniu przygotowania pokrywa się nie otwiera bez wysiłku, to oznacza, że ciśnienie w komorze roboczej jest zbyt wysokie. Pozwólcie urządzeniu się wystudzić w ciągu kilku minut, potem przesuńcie zawór wypuszczania pary do położenia „Open” w celu normalizacji ciśnienia w misie


STOP

**UWAGA!** Podczas pracy urządzenie się nagzewa! Nie dotykajcie się do jego metalowych części w procesie lub po zakończeniu przygotowania.



Przed przesunięciem urządzenia upewnijcie się, że ono jest całkowicie wystygnięte. Przesuwajcie urządzenie, utrzymując go za obudowę.

### System zabezpieczenia

Multicooker-szybkowar REDMOND RMC-PM381E wyposażona jest w wielopoziomowy system zabezpieczenia. Jeśli temperatura i (lub) ciśnienie w komorze przewyższy dopuszczalne wskaźniki, system automatycznie znormalizuje dane parametry bez przerywania procesu gotowania. Jeśli przez pewny czas tego nie nastąpi, działanie multicookera będzie całkiem wstrzymane, urządzenie poda 6 krótkich sygnałów dźwiękowych.




Jeśli proces gotowania w trybie szybkowaru został przerwany naciśnięciem przycisku  (lub urządzenie było odłączone z sieci zasilającej podczas działania programu), pozwólcie urządzeniu się wystudzić w ciągu kilku minut, potem przesuńcie zawór wypuszczania pary do położenia „Open” w celu normalizacji ciśnienia w misie. Po normalizacji ciśnienia w komorze roboczej otwórzcie pokrywę urządzenia.

### Odłączenie sygnałów dźwiękowych

Wy możecie włączać/odłączać sygnały dźwiękowe w dowolnym trybie działania urządzenia, oprócz ustawienia programu do startu. Dla tego naciśnijcie i przytrzymajcie kilka sekund przycisk . Jeśli sygnały dźwiękowe są wyłączone, na wyświetlaczu płonie indykator .





### Blockada panelu sterowania


Dla zabezpieczenia dodatkowego bezpieczeństwa w urządzeniu jest przewidziana funkcja blokowania panelu sterowania, uprzedzająca naciśnięcie przycisków.

Dla włączenia/wyłączenia blokowania panelu sterowania w dowolnym trybie, oprócz ustawienia programu do startu, naciśnijcie przycisk , potem, nie puszczając go, naciśnijcie przycisk , przytrzymajcie obydwa przyciski przez kilka sekund. Urządzenie poda długi dźwiękowy sygnał. Jeśli panel jest zablokowany, na wyświetlaczu płonie indykator .

### Ustawienie czasu gotowania


W multicookerze-szybkowarze REDMOND RMC-PM381E można samodzielnie ustawiać czas gotowania dla każdego programu, oprócz programu EXPRESS. Podziałka zmiany i możliwy zakres ustawianego czasu zależy od wybranego programu gotowania.



Dla ustawienia czasu gotowania po wyborze automatycznego programu naciśnijcie przycisk . Oznaczenie zegarku na wyświetlaczu zacznie migotać. Ustawie pożądaną wartość godzin, naciskając przyciski  i . Dla zachowania wprowadzonych zmian i przejścia do ustawienia minut naciśnijcie przycisk . W analogiczny sposób ustawie wartość minut.

Nie naciskając przycisków na panelu sterowania przez kilka sekund, zmiany będą zachowane automatycznie. Żeby się zwrócić do ustawienia godzin, przed autozachowaniem ponownie naciśnijcie przycisk . Zmiana wartości godzin i minut odbywa się niezależnie od siebie. Dla szybkiej zmiany wartości naciśnijcie i przytrzymajcie odpowiedni przycisk.

### Ustawienie temperatury gotowania

Przy użyciu programów, działających w trybie multicookera, oprócz programu EXPRESS, wy możecie samodzielnie zmieniać temperaturę gotowania do startu w zakresie 35-180°C z podziałką w 1°C.





Dla ustawienia temperatury gotowania po wyborze automatycznego programu naciśnijcie przycisk . Na wyświetlaczu zacznie migotać domyślna wartość temperatury.

Ustawie pożądaną wartość, naciskając przyciski  i . Po osiągnięciu maksymalnej/minimalnej wartości ustawienie będzie kontynuowane od początku/końca zakresu, w celu szybkiej zmiany wartości naciśnijcie i przytrzymajcie odpowiedni przycisk. Nie naciskając przycisków na panelu sterowania przez kilka sekund, zmiany będą zachowane automatycznie. Wyświetlacz się zwróci do wyświetlania czasu gotowania.

i

**Dla zabezpieczenia od przegrzania przy ustawianiu temperatury gotowania powyżej 150°C maksymalny czas działania programu będzie ograniczony dwiema godzinami.**










### Ustawienie poziomu ciśnienia

Przy użyciu programów, działających w trybie szybkowaru, wy możecie samodzielnie zmieniać poziom ciśnienia. Żeby przejść do trybu ustawiania ciśnienia, naciśnijcie przycisk  na wyświetlaczu będą migotać indykator  i skala poziomu ciśnienia. Regulacja ciśnienia się dokonuje przyciskami  i , ilość podziałek na skali poziomu ciśnienia będzie symetrycznie się zmieniać. Po osiągnięciu maksymalnej/minimalnej wartości ustawienie będzie kontynuowane od początku/końca zakresu, w celu szybkiej zmiany wartości naciśnijcie i przytrzymajcie odpowiedni przycisk.

Po uruchomieniu automatycznego programu indykator poziomu ciśnienia będzie migotać do osiągnięcia urządzeniem ustawionych parametrów pracy, skala poziomu ciśnienia będzie stopniowo się zapędzać do ustawionej wartości. Po osiągnięciu roboczych parametrów obydwa indykatora będą kontynuować palenie się do zakończenia procesu gotowania.

### Opóźniony start




Funkcja „Opóźniony start” pozwala zadać interwał czasu, po upływie którego zacznie działać program gotowania. Ustawić godzinę można w zakresie od 1 minuty do 24 godzin z podziałką ustawienia w 1 minutę.

Dla ustawienia czasu opóźnionego startu po wyborze automatycznego programu gotowania naciśnijcie przycisk . Się zapali indykator , wartość godzin na wyświetlaczu zacznie migotać. Ustawie pożądaną wartość godzin, naciskając przyciski  i . Dla zachowania wprowadzonych zmian i przejścia do ustawienia minut naciśnijcie przycisk . W analogiczny sposób ustawie wartość minut. Nie naciskając przycisków na panelu sterowania przez kilka sekund, zmiany będą zachowane automatycznie. Żeby się zwrócić do ustawienia godzin, do autozachowania ponownie naciśnijcie przycisk . Po autozachowywaniu indykator  zgaśnie, zapali się indykator , wyświetlacz się zwróci do indykacji czasu gotowania. Żeby zobaczyć czas opóźnionego startu, naciśnijcie przycisk .

Zmiana wartości godzin i minut odbywa się niezależnie od siebie. Po osiągnięciu maksymalnej/minimalnej wartości ustawienie będzie kontynuowane od początku/końca zakresu, w celu szybkiej zmiany wartości naciśnijcie i przytrzymajcie odpowiedni przycisk.

i



**Funkcja „Opóźniony start” jest niedostępna przy użyciu programów FRY i EXPRESS.**


Podczas działania funkcji „Opóźniony start” płonie indykator wybranego programu i indykator , na wyświetlaczu się wyświetla wsteczne cominutowe odliczenie odroczenia startu i, jeśli jest aktywna funkcja podgrzewania automatycznego, płonie indykator . Żeby zobaczyć czas działania programu gotowania, naciśnijcie przycisk . Po zakończeniu działania funkcji urządzenie poda trzy krótkie sygnały dźwiękowe, zacznie się wykonywać wybrany program gotowania.

💡

**Nie jest zalecane użycie funkcji „Opóźniony start”, jeśli przepis zawiera szybko psujące się produkty (jajka, świeże mleko, mięso, ser itd.).**

### Podtrzymywanie temperatury gotowych dań (podgrzewanie automatyczne)





Dana funkcja włącza się automatycznie od razu po zakończeniu działania programu przygotowywania i może podtrzymywać temperaturę gotowego dania w granicach 70-75°C w ciągu 12 godzin. Przy działającym podgrzewaniu automatycznym płonie indykator  i indykator , na wyświetlaczu się wyświetla oczyszczone odliczanie czasu działania w danym trybie.

W razie konieczności automatyczne podgrzewanie można wyłączyć, naciskając przycisk .

POL

**i** Funkcja "Podgrzewanie automatyczne" jest niedostępna przy użyciu programów YOGURT, DOUGH i EXPRESS.




### Wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego



Włączenie automatycznego podgrzewania po zakończeniu działania programu gotowania nie zawsze jest pożądane. Przy uwzględnieniu tego w multicookerze-szybkowarze REDMOND RMC-PM381E jest przewidziana możliwość uprzedniego odłączenia danej funkcji podczas działania zasadniczego programu gotowania. W tym celu podczas działania programu naciśnijcie przycisk , indykatorka  zgłosi, żeby ponownie włączyć automatyczne podgrzewanie, naciśnijcie przycisk  jeszcze raz (indykatorka  się zapali).


**i** Dla państwa wygody przy ustawianiu temperatury gotowania poniżej 80°C automatyczne podgrzewanie będzie automatycznie wyłączane bez możliwości ręcznego włączenia. Jeśli w procesie działania programu będzie ustawiona temperatura powyżej 80°C, podgrzewanie automatycznie się włączy.

### Odrzewanie potraw

Multicooker-szybkowar REDMOND RMC-PM381E można używać do ogrzewania zimnych potraw. W tym celu:

1. Przetłóćcie produkty do miski, wstawcie ją do obudowy urządzenia.
2. Zamknijcie pokrywę, podłączcie urządzenie do sieci zasilającej.
3. Naciśnijcie przycisk , zapala się indykatorka przycisku  i indykatorka , czasomierz rozpocznie odliczenie czasu ogrzewania. Po osiągnięciu temperatury 70°C urządzenie poda dwa krótkie sygnały dźwiękowe.


Urządzenie odrzezie danie do 70-75°C i będzie podtrzymywać go w gorącym stanie w ciągu 12 godzin. W razie konieczności ogrzewanie można wstrzymać, naciskając przycisk , indykatorka  zgłosi, urządzenie przejdzie do trybu oczekiwania (na wyświetlaczu się pojawi - - - -).

 Dzięki funkcjom automatycznego podgrzewania i ogrzewania multicooker-szybkowar może zachowywać produkt gorącym do 12 godzin, jednak nie jest zalecane pozostawianie dania w gorącym stanie ponad dwóch-trzech godzin, ponieważ czasami to może doprowadzić do zmiany jego właściwości smakowych.


### Funkcja MASTERCHEF LITE

Funkcja MASTERCHEF LITE pozwala zmieniać czas i temperaturę gotowania podczas używania automatycznych programów, pracujących w trybie multicookera, oprócz programu EXPRESS. Zakres i podziałka zmiany czasu gotowania zależy od wybranego programu. Zakres zmiany temperatury – od 35 do 180°C z podziałką ustawienia w 1°C.



**i** Podczas pracy funkcji "Opóźniony start" funkcja MASTERCHEF LITE jest niedostępna.

 Funkcja MASTERCHEF LITE może się okazać szczególnie użyteczna, jeśli wygotujecie danie według skomplikowanych przepisów, które potrzebują połączenia różnych programów gotowania (na przykład, przy gotowaniu gołąbków, strogonowa, zup i makaronów według różnorodnych przepisów, dżemu itd.).

### Dla zmiany temperatury gotowania:

1. Podczas działania programu gotowania naciśnijcie przycisk . Wartość temperatury na wyświetlaczu zacznie migotać.

**i** Przy kolejnych zmianach temperatury będą się wyświetlać ostatnio ustawione wartości.

2. Ustawie pożądaną wartość, naciskając przyciski  i . Po osiągnięciu maksymalnej/minimalnej wartości ustawianie będzie kontynuowane od początku/końca zakresu, w celu szybkiej zmiany wartości naciśnijcie i przytrzymajcie odpowiedni przycisk.


3. Nie naciskajcie przycisków na panelu sterowania przez kilka sekund, zmiany będą zachowane automatycznie.

**i** Dla zabezpieczenia od przegrzania przy ustawianiu temperatury gotowania powyżej 150°C maksymalny czas pracy programu będzie ograniczony dwiema godzinami.

Przy zmianie temperatury gotowania podczas osiągnięcia roboczych parametrów (jeśli jest to przewidziane w ustawieniach fabrycznych) proces wstępnego nagrzewania będzie wstrzymany. Rozpocznie się odliczanie wsteczne czasu działania programu. Zmiana czasu gotowania nie wpływa na proces wstępnego nagrzewania.

### Dla zmiany czasu gotowania:

1. Podczas pracy programu gotowania naciśnijcie przycisk . Wartość godzin na wyświetlaczu zacznie migotać.
2. Ustawie pożądaną wartość godzin, naciskając przyciski  i . Dla zachowania wprowadzonych zmian i przejścia do ustawienia minut naciśnijcie przycisk . W analogiczny sposób ustawcie wartość minut. Nie naciskajcie przycisków

na panelu sterowania przez kilka sekund, zmiany będą zachowane automatycznie. Żeby się zwrócić do ustawienia godzin, przed autozachowaniem powtórnie naciśnijcie przycisk . Zmiana wartości godzin i minut odbywa się niezależnie od siebie. Dla szybkiej zmiany wartości naciśnijcie i przytrzymajcie odpowiedni przycisk.

3. Nie naciskajcie przycisków na panelu sterowania przez kilka sekund, zmiany będą zachowane automatycznie.



**i** Jeśli ustawić wartość czasu gotowania 00:00, praca programu będzie wstrzymana.

### Ogólne zasady używania programów automatycznych


**STOP** **WAŻNE!** Jeśli urządzenie jest wykorzystywane do gotowania wody (na przykład, przy gotowaniu produktów), ZABRANIA SIĘ ustawienie temperatury gotowania powyżej 100°C. To może doprowadzić do przegrzania i awarii urządzenia. W tej przyczynie też SIĘ ZABRANIA używać dla gotowania wody programów BREAD, FRY, BAKE.


1. Przygotujcie (odmierzcie) potrzebne składniki.
2. Wtłóćcie składniki do miski urządzenia zgodnie z programem gotowania i umieśćcie ją w obudowie urządzenia. Dbajcie o to, żeby wszystkie składniki, łącznie z płynami, znajdowały się poniżej kreski, oznaczającej maksymalny poziom i znajdującej się na wewnętrznej stronie miski. Upewnijcie się, że miska ustawiona jest bez przekosów i szczerlinie przylega do elementu grzewczego.
3. Zamknijcie pokrywę urządzenia i przewróćcie przeciwnie do ruchu wskazówek zegara aż do jej zatrzaśnięcia.

**⚠** **UWAGA!** Jeśli wygotujecie przy wysokich temperaturach z użyciem wielkiej ilości oleju roślinnego, zawsze pozostawiajcie pokrywę urządzenia otwartą.





4. Dla gotowania w trybie szybkowaru przesuńcie zawór wypuszczania pary do położenia "Close", w trybie multicookera – do położenia "Open".
5. Podłączcie urządzenie do sieci zasilającej.
6. Dla wyboru automatycznego programu gotowania naciśnijcie odpowiedni przycisk na panelu. Wy również możecie wybrać program gotowania, naciskając przyciski  i , przełączenie programów dokonuje się po kregu, indykatorka wybranego programu będzie się zapalać.
7. W razie konieczności zmieńcie czas gotowania, ustawiony domyślnie.
8. W razie konieczności zmieńcie temperaturę gotowania (dla programów, działających w trybie multicookera) lub poziom ciśnienia (dla programów, działających w trybie szybkowaru).
9. W razie konieczności ustawcie czas opóźnionego startu.

**i** Zmiana parametrów może się odbywać w dowolnej kolejności.

Na każdym etapie ustawienia naciśnięcie przycisku  doprowadzi do uruchomienia programu z wprowadzonymi parametrami.


10. Dla uruchamiania programu gotowania naciśnijcie przycisk . W zależności od wybranego programu gotowania odliczanie wsteczne rozpocznie się natychmiast lub po osiągnięciu odpowiedniej temperatury i ciśnienia w misie.

**i** W niektórych programach automatycznych odliczanie ustawionego czasu gotowania rozpoczyna się tylko po osiągnięciu urządzeniem zadanej roboczej temperatury. Na przykład, w programie STEAM/BOIL odliczanie wsteczne zadanego czasu gotowania zacznie się tylko po zagotowaniu wody i stworzeniu wystarczająco gęstego paru w misie.

Podczas osiągnięcia urządzeniem zadanych parametrów migotają indykatory  i  stopniowo się zapelnia skala poziomu ciśnienia. Przy użyciu programów, działających w trybie szybkowaru, skala poziomu ciśnienia zapelnia się do ustawionej wartości ciśnienia. Po osiągnięciu zadanych parametrów urządzenie poda sygnał dźwiękowy. Indykatorka  przestanie migotać, indykatorka  i skala poziomu ciśnienia zgąsną lub będą płonąć nieprzerwanie, jeśli działa program pod ciśnieniem.

11. O zakończeniu programu gotowania powiadomią trzy krótkie sygnały dźwiękowe. Po zakończeniu działania programu/ automatycznego podgrzewania na wyświetlaczu na kilka sekund pojawi się napis "End".

Przy użyciu programów, działających w trybie szybkowaru, po zakończeniu gotowania powróci urządzenie wystudzić się w ciągu kilki minut, po czym przesuńcie zawór do położenia "Open" w celu normalizacji ciśnienia w komorze roboczej.

**i** Żeby anulować wprowadzony program, wstrzymać proces gotowania lub automatycznego podgrzewania, naciśnijcie przycisk .

**ZABRANIA SIĘ:**

- Napęlnić misę produktami i woda powyżej kreski, oznaczającej maksymalny poziom i znajdującej się na wewnętrznej stronie misy;
- Gotować w trybie szybki bez wody lub innego płynu (minimalna żądana objętość płynu – 2 szklanki pomiarowe);
- Używać tryb szybki dla smażenia produktów w oleju.



W celu uzyskania wysokiej jakości wyników proponujemy skorzystać z receptur potraw z książki kucharskiej dołączonej do ciśnieniowej mylniwarke, opracowane specjalnie dla tego modelu. Odpowiednie przepisy można znaleźć również na stronie internetowej [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

**Tabela zbiorcza programów przygotowywania (ustawienia fabryczne)**

Program	Zalecenia odnośnie użycia	Domyślny czas przygotowywania	Zakres czasu przygotowywania / Dokładność ustawienia	Gotowanie pod ciśnieniem	Opóźniony start	Oczekiwanie na osiągnięcie parametrów roboczych	Podgrzewanie automatyczne
RICE/GRAIN	Przygotowywanie różnych kasz i garniunków Gotowanie kasz na sypko na wodzie	0:10	1 min – 2 godz. / 1 min	✓	✓	✓	✓
SLOW COOK	Przygotowywanie konserw mięsnych i golonki	1:00	1 min – 5 godz. / 1 min	✓	✓		✓
SOUP	Przygotowywanie pierwszych dań	0:20	1 min – 4 godz. / 1 min	✓	✓		✓
STEW	Duszenie mięsa, ryb, warzyw i dań wieloskładnikowych	0:20	1 min – 4 godz. / 1 min	✓	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Gotowanie różnych rodzajów jogurtu, końcowa fermentacja ciasta	8:00	10 min – 12 godz. / 1 min		✓		
BABY FOOD	Przygotowywanie posiłków dla dzieci	0:10	1 min – 4 godz. / 1 min		✓		✓
PORRIDGE	Przygotowywanie kasz na mleku	0:20	1 min – 4 godz. / 1 min		✓		✓
STEAM/BOIL	Przygotowywanie na parze mięsa, ryb, warzyw i innych produktów	0:10	1 min – 2 godz. / 1 min	✓	✓	✓	✓
BAKE	Pieczenie keksów, biszkoptów, zapiekank, ciast z ciasta drożdżowego i francuskiego	1:00	1 min – 4 godz. / 1 min		✓		✓
FRY	Smażenie mięsa, ryb, warzyw lub dań wieloskładnikowych	0:18	1 min – 1 godz. / 1 min			✓	✓
PILAF	Przygotowywanie różnych rodzajów pilawu (z mięsem, rybą, drobiem, jarzynami)	0:20	1 min – 3 godz. / 1 min	✓	✓		✓
BREAD	Przygotowywanie chleba z maki żytniej i pszennej (łącznie z etapem końcowej fermentacji ciasta)	3:00	1 min – 4 godz. / 1 min		✓		✓

Program	Zalecenia odnośnie użycia	Domyślny czas przygotowywania	Zakres czasu przygotowywania / Dokładność ustawienia	Gotowanie pod ciśnieniem	Opóźniony start	Oczekiwanie na osiągnięcie parametrów roboczych	Podgrzewanie automatyczne
EXPRESS	Szybkie przygotowywanie ryżu, kasz na sypko na wodzie. Dla uruchomienia programu w trybie oczekiwania naciśnijcie i przytrzymajcie kilka sekund przycisk  Na wyświetlaczu będzie się wyświetlać .	Automatycznie wyłączenie po całkowitym gotowaniu wody					

**III. PORADY ODNOŚNIE PRZYGOTOWYWANIA****Zalecany czas przygotowywania różnych produktów na parze**

Produkt	Waga, g/ilość, szt.	Pojemność wody, ml	Czas przygotowywania, min
Półędwica wieprzawa/wołowa (w kostkach 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Półędwica barania (w kostkach 1,5-2 cm)	500	800	40
Filet kurczaka (w kostkach 1,5-2 cm)	500	800	20
Pułpeciki/kotlety	500	800	25/40
Ryba (filet)	300	800	15
Koktajl morski (świeżo mrożony)	300	800	5
Ziemniaki (rozcięte na 4 części)	500	800	20
Marchew (w kostkach 1,5-2 cm)	500	800	35
Buraki (rozcięte na 4 części)	500	1500	90
Warzywa (świeżo mrożone)	500	800	5
Jajka kurcze	5 szt.	800	10



Należy uwzględnić, że są to zalecenia ogólne. Rzeczywisty czas może różnić się od zalecanych wartości w zależności od właściwości konkretnego produktu oraz od Twoich predylekcji.

**Porady co do użycia temperatury reżimów**

Temperatura robocza, °C	Zalecenia odnośnie zastosowania	Temperatura robocza, °C	Zalecenia odnośnie zastosowania
35	Końcowa fermentacja ciasta, przygotowanie octu	110	Sterylizacja


POL

Temperatura robocza, °C	Zalecenia odnośnie zastosowania	Temperatura robocza, °C	Zalecenia odnośnie zastosowania
40	Przygotowanie jogurtów	115	Przygotowanie syropu cukrowego
45	Zakwas	120	Przygotowanie golonki
50	Fermentacja	125	Przygotowanie duszonego mięsa
55	Przygotowanie pomady	130	Przygotowanie zapiekanki
60	Przygotowanie zielonej herbaty, posiłków dla dzieci	135	Obsmażanie gotowych potraw w celu uzyskania chrupiącej skórki
65	Gotowanie mięsa w opakowaniu próżniowym	140	Wędzenie
70	Przygotowanie ponczu	145	Zapiekanie warzyw i ryby w folii aluminiowej
75	Pasteryzacja, przygotowanie białej herbaty	150	Zapiekanie mięsa w folii aluminiowej
80	Przygotowanie grzanego wina	155	Wypieki z ciasta drożdżowego
85	Przygotowanie twarogu lub potraw, wymagających dłuższego czasu gotowania	160	Smażenie drobiu
90	Przygotowanie czerwonej herbaty	165	Smażenie steków
95	Przygotowanie kasz na mleku	170	Smażenie w cieście
100	Przygotowanie bez lub konfitur	175	Przygotowywanie nuggetsów
105	Przygotowanie galarety mięsnej	180	Smażenie frytek

 Patrz także w dołączonej do zestawu książce z przepisami.

## IV. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE

- Przygotowanie twarogu, sera
- Przygotowanie fondue
- Sterylizacja naczyń kuchennych
- Pasteryzacja produktów płynnych
- Przygotowanie posiłków dla dzieci


 Szczegółową informację można znaleźć w książce przepisów lub na stronie internetowej [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

## V. AKCESORIA DODATKOWE

(się nabywają oddzielnie)

Aksesoria dodatkowe nie wchodzą w skład dostawy multicookera-szybkowaru REDMOND RMC-PM381E. Nabyć je lub dowiedzieć się o nowościach produkcji REDMOND można na stronie [www.redmond.company](http://www.redmond.company) lub w sklepach oficjalnych dealerów.

## VI. OBSŁUGA URZĄDZENIA

 **UWAGA!** Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło!

### Ogólne zasady i zalecenia

- Przed pierwszym użyciem urządzenia, a także w celu usunięcia zapachu jedzenia w multicookerze-szybkowarze po przygotowywaniu zalecamy gotowanie w nim w ciągu 15 minut potrawy cytryny w programie STEAM/BOIL.

- Nie jest zalecane zostawianie w zamkniętym multicookerze-szybkowarze misy z przygotowanym jedzeniem lub napełnionej wodą na okres dłuższy niż 24 godziny. Mięso z gotową potrawą możesz przechowywać w lodówce i w razie potrzeby odgrzać jedzenie w multicookerze-szybkowarze, używając funkcji odgrzewania.

- Jeżeli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, to należy odłączyć je od sieci elektrycznej. Komora robocza, łącznie z tarczą grzewczą, misa, pokrywa, zdejmowane uszczelki gumowe, zawór parowy i zamykający powinny być czyste i suche.

 **ZABRONIONE JEST zanurzanie korpusu urządzenia w wodzie lub umieszczanie go pod wodą bieżącą!**

**ZABRONIONE JEST** używanie do czyszczenia urządzenia szorstkich gąbek lub serwetek, past ściernych. Niedopuszczalne jest również używanie jakichkolwiek substancji agresywnych chemicznie lub innych, nie zalecanych do zastosowania z przedmiotami, które mają kontakt z jedzeniem.

- Bądźcie dokładni przy oczyszczaniu gumowych części multicookera: ich uszkodzenie lub deformacja może doprowadzić do nieprawidłowego działania urządzenia.
- Korpus urządzenia można czyścić w miarę zabrudzenia. Mięso, pokrywę, zdejmowane uszczelki gumowe, zawór parowy i zawór zamykający należy czyścić po każdym użyciu urządzenia. Skropliny, powstające w procesie przygotowywania jedzenia w multicookerze-szybkowarze, usuwaj po każdym użyciu urządzenia. Powierzchnie wewnętrzne komory roboczej oczyszczaj w miarę potrzeby.

### Czyszczenie korpusu

Korpus wyrobu czyść miękką wilgotną szmatką lub gąbką. Aby usunąć pierścieni uszczelniającą, delikatnie pociągnij go do siebie. Możliwe jest zastosowanie delikatnego środka do czyszczenia. W celu uniknięcia możliwych zacieków i smug od wody na korpusie zalecane jest wytarcie jego powierzchni do sucha.


### Czyszczenie misy

Misę możesz czyścić zarówno ręcznie, używając miękkiej gąbki i środka do mycia naczyń, jak również myć ją w zmywarce (zgodnie z zaleceniami jej producenta).

W razie silnego zabrudzenia nalej do misy ciepłej wody i pozostaw na pewien czas, aby odmokła, po czym wymyj ją. Obowiązkowo wytrzyj powierzchnię zewnętrzną misy do sucha, przed włożeniem jej do korpusu multicookera-szybkowaru. Przy regularnym użyciu misy jej wewnętrzna powłoka antyadhezyjna może całkowicie lub częściowo zmienić barwę. Samo po sobie nie jest to oznaką wady misy.

### Czyszczenie zdejmowanego zaworu parowego i zamykającego

1. Ostrożnie pociągnij zawór parowy we wglębieniu pokrywy do góry.
2. Zdjąć wewnętrzną osłonę, pociągając ją na siebie.
3. Zdejmij pokrywę z wewnętrznej strony pokrywy, pociągając ją do siebie.
4. Ostrożnie zdejmij uszczelkę zaworu zamykającego i wyjmij sam zawór. Przemyj wszystkie części zaworu parowego i zamykającego.
5. Montaż przeprowadź w kolejności odwrotnej: włóż zawór zamykający na miejsce i załóż na niego gumkę, kratkę zabezpieczającą zaworu parowego wsuń do oporu na rozpórki. Szczelnie wsuń zawór parowy do gniazda w pokrywie urządzenia.

 **UWAGA!** Dla uniknięcia deformacji gumy zaworu nie skracajcie i nie wyciągajcie ją przy zdjęciu, czyszczeniu i instalacji. **NIE czyścić pokrywy wewnętrznej w zmywarce!**

### Usuwanie kondensatu

W danym modelu kondensat skrapla się w specjalnej jamie na obudowie urządzenia wokół misy i ścieka do specjalnego pojemniczka, umieszczonego w tylnej części urządzenia.

1. Otwórz pokrywę, wyjmij misę. W razie konieczności lekko unieś przednią część multicooker-szybkowara, aby kondensat w całości ściekł do pojemniczka.
2. Wyjmij pojemniczek, delikatnie pociągając go za występ i do siebie.
3. Wylej kondensat. Umyj pojemniczek, stosując się do wyżej przedstawionych zasad i umieść go na swoim miejscu.
4. Pozostały dookoła misy kondensat usuń za pomocą papierowego ręcznika kuchennego.

### Czyszczenie komory roboczej

Przy ścisłym przestrzeganiu zaleceń danej instrukcji prawdopodobieństwo dostania się gazu, cząstek jedzenia lub śmieci do wnętrza komory roboczej urządzenia jest minimalne. Jeżeli jednak doszło do znacznego jej zabrudzenia, należy oczyścić powierzchnie komory roboczej, aby uniknąć błędnego działania lub uszkodzenia urządzenia.

Ścianki boczne komory roboczej, powierzchnię tarczy grzewczej i osłonę centralnego sterownika termicznego (znajdując się w środku tarczy grzewczej) można oczyścić wilgotną (nie mokrą!) gąbką lub szmatką. W przypadku użycia środka do mycia należy dokładnie usunąć jego pozostałości, w celu wykluczenia powstania niepożądanego zapachu podczas kolejnego przygotowywania jedzenia. W przypadku dostania się przedmiotów postronnych do wnętrza komory roboczej, należy oczyścić powierzchnię tarczy grzewczej ostrożnie usunąć jej pozostałości, nie naciskając na osłonę czujnika. W razie zabrudzenia się powierzchni tarczy grzewczej dopuszczalne jest użycie gąbki o średniej twardości lub szmatki syntetycznej.

**i** Przy regularnej eksploatacji urządzenia z czasem możliwa jest pełna lub częściowa zmiana koloru tarczy grzewczej. Samo w sobie to nie jest oznaką uszkodzenia urządzenia i nie wpływa na poprawność jego pracy.

### Transport i Magazynowanie

Przed przechowywaniem i ponownym użyciem urządzenia należy wyczyścić i wysuszyć wszystkie części urządzenia. Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu z dala od źródeł ciepła i bezpośredniego oddziaływania promieni słonecznych. Na opakowanie urządzenia nie powinna kapać woda i inne substancje ciekłe.

Transport produktu powinien odbywać się zgodnie z zaleceniami umieszczonymi na opakowaniu.

## VII. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO

Usterka	Możliwe przyczyny	Sposób usunięcia
Na wyświetlaczu pojawił się komunikat o błędzie: E*, urządzenie podaje 6 krótkich sygnałów dźwiękowych	Błąd systemowy, możliwe jest uszkodzenie płyty sterowania lub elementu grzewczego	Odcłóż urządzenie od sieci elektrycznej, poczekaj aż wystygnie. Szczelnie zamknij pokrywę, ponownie włóż urządzenie do sieci elektrycznej
Urządzenie nie włącza się	Przewód zasilający nie jest podłączony do urządzenia i (lub) gniazda	Upewnij się, że zdejmowany przewód elektryczny jest podłączony do odpowiedniego złącza na urządzeniu i jest włączony do gniazda
	Niesprawne gniazdo	Włóż urządzenie do sprawnego gniazda
Danie gotuje się zbyt długo	Brak prądu w sieci elektrycznej	Sprawdź napięcie w sieci elektrycznej. Jeżeli go brak, zwróć się do dostawcy energii elektrycznej, obsługującej Twój dom
	Przerwy w zasilaniu prądem (poziom napięcia prądu jest niestabilny lub niższy od normy)	Sprawdź, czy napięcie w sieci elektrycznej jest stabilne. Jeżeli jest ono niestabilne lub niższe od normy, zwróć się do organizacji, obsługującej Twój dom
	Między misą a elementem grzewczym znajduje się postronny przedmiot lub cząstki (śmiecie, kasza, kawałki jedzenia)	Odcłóż urządzenie od sieci elektrycznej, poczekaj aż wystygnie. Usuń zbędny przedmiot lub cząstki
	Misa w korpusie multicookera jest wstawiona ze skosem	Wstaw misę równo, bez skosów
	Tarcza grzewcza jest silnie zabrudzona	Odcłóż urządzenie od sieci elektrycznej, poczekaj aż wystygnie. Oczyszczaj tarczę grzewczą

Usterka	Możliwe przyczyny	Sposób usunięcia	
Podczas przygotowywania spod pokrywy wychodzi para. Odbywa się odliczenie czasu działania programu	Naruszona jest szczelność połączenia misy z wewnętrzną pokrywą urządzenia	Misa jest nierówno wstawiona do korpusu urządzenia	Wstaw misę równo, bez skosów
		Pokrywa jest zamknięta nieszczelnie lub pod pokrywą trafia przedmiot postronny	Sprawdź, czy między pokrywą a korpusem urządzenia nie znajdują się przedmioty postronne (śmiecie, kasza, kawałki jedzenia), usuń je. Zawsze zamykaj pokrywę urządzenia do przytknięcia
		Uszczelka gumowa na pokrywie wewnętrznej jest silnie zanieczyszczona, zdeformowana lub uszkodzona	Sprawdź stan uszczelki gumowej na pokrywie wewnętrznej urządzenia. Możliwe, że wymaga ona wymiany
Podczas przygotowywania spod pokrywy wychodzi para. Odliczanie czasu działania programu się nie odbywa	Nie ma pierścienia uszczelniającego w pokrywie urządzenia lub jest on ustawiony ze skosem	Wstaw pierścień prawidłowo	
Przy działaniu urządzenia w trybie szybkiego z otworu zaporowego zaworu kontynuują się wychodzenie pary. Odliczanie czasu działania programu się nie odbywa	Zawór zaporowy jest zanieczyszczony	Przeprowadź czyszczenie zaworu zaporowego zgodnie z rozdziałem "Obsługa urządzenia"	
	Zgubione są zawór zaporowy lub jego guma uszczelniająca	Sprawdźcie obecność zaworu zaporowego i jego gumy uszczelniającej	

**i** Jeśli usterki w pracy aplikacji nie zostaną usunięte, należy zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego.



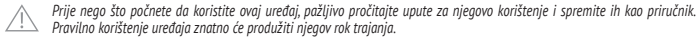
### Ekologicznie nieszkodliwa utylizacja (utyliczacja sprzętu elektrycznego i elektronicznego)

Po zakończeniu okresu użytkowania opakowanie, instrukcję użytkowania, a także samo urządzenie należy oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie należy wyrzucać tego typu wyrobów wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego.

Użytych (starych) urządzeń nie należy wyrzucać z pozostałymi odpadami bytowymi, należy je utylizować oddzielnie. Posiadacze starych urządzeń powinni dostarczyć je do specjalnych punktów odbiorczych lub zdać we właściwych organizacjach. W ten sposób wspomóc Państwo program przetwarzania cennych surowców oraz przyczynić się do oczyszczenia środowiska z substancji zanieczyszczających.

Dane urządzenie oznaczone jest zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU, regulującą utylizację sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Dyrektywa ta określa podstawowe wymagania odnośnie utylizacji i przeróbki odpadów ze sprzętu elektrycznego i elektronicznego, obowiązujące na całym terytorium Unii Europejskiej.



Prije nego što počnete da koristite ovaj uređaj, pažljivo pročitajte upute za njegovo korišćenje i spremite ih kao priručnik. Pravilno korišćenje uređaja znatno će produžiti njegov rok trajanja.

Mere bezbednosti i uputstva sadržani u ovom priručniku ne pokrivaju sve moguće situacije koje mogu nastati tokom rada uređaja. Tokom rada sa uređajem, korisnika treba voditi zdrav razum, biti oprezan i pažljiv.

## MERE BEZBEDNOSTI

- Proizvođač nije odgovoran za štetu prouzrokovanu nepridržavanjem pravila bezbednosti i pravila korišćenja uređaja.
- Ovaj uređaj je namenjen za neindustrijsku upotrebu u domaćinstvu i sličnim sferama primene. Industrijska primena ili bilo koja druga zloupotreba smatrat će se kršenjem odgovarajućih uslova usluge. Ako se to dogodi, proizvođač nije odgovoran za bilo kakve moguće posledice.
- Pre priključivanja uređaja u struju proverite da li njen mrežni napon odgovara navedenom naponu uređaja (vidi specifikacije i tehničke karakteristice na fabričnoj pločici).
- Koristite produžni kabl, koji odgovara potrošnji energije uređaja – neusklađenost može izazvati kratak spoj ili paljenje kabla.
- Priključujte uređaj samo utičnici sa uzemljenjem – ovo je obavezan uslov zaštite od električnog udara. Kada koristite produžni kabl isto tako proverite da li ima uzemljenje.

STOP

**UPOZORENJE!** Tokom rada telo uređaja, činija i metalni delovi se zagrevaju! Budite oprezni! Koristite rukavice za rernu! Kako biste izbegli vrelu paru nemojte se nagnjati prema uređaju kada orvarate poklopac.

- Isključite uređaj iz utičnice nakon korišćenja. Isto tako i tokom pranja i premeštanja. Isključite kabl iz mreže držeći ga suvim rukama za utikač, a ne za sam kabl.
- Potrebno je voditi računa o mogućem oštećenju kabla uređaja. Ne sme biti blizu izvora toplote, oštih predmeta, koji mogu oštetiti kabl.

STOP

**NAPOMENA!** Slučajno oštećenje kabla može izazvati probleme koje ne pokriva garancija a isto tako i udar struje. Oštećen kabl mora se hitno zameniti u servisnom centru.

- Nemojte stavljati uređaj na meku površinu, nemojte ga pokrivati tokom rada. To može dovesti do pregrevanja i kvara uređaja.
- Zabranjeno je korišćenje uređaja na otvorenom. Ako vlaga ili strani predmeti uđu unutar tela uređaja, to može izazvati ozbiljno oštećenje.
- Pre nego što počnete čistiti uređaj, proverite da li je on isključen iz struje i potpuno ohlađen. Striktно pratite uputstvo za čišćenje uređaja.
- Uvek držite ventil za oslobađanje para, kontrolni ventil za pritisak, O-prsten unutar poklopca, kondenzatni kontejner kolekcije u čistom i servisnom stanju. Nemojte priključiti uređaj, ako postoje oštećenja, blokovi, deformacije ventila, unutrašnji poklopac i O-prsten ili ako je kontejner kondenzat kolekcije pun. Pri zameni O-prstenu koristite samo rezervni O prsten koji je uključen u skup isporuka uređaja.
- Prilikom kuvanja hrane pod pritiskom, uverite se da je činiju ispunjena vodom ili drugim likvidom ne manjim od 1/5 od činova.
- **Nemojte se pržiti i peći pod visokim pritiskom!**
- Da biste izbegli blokadu ventilnog ventila, popunite činiju sa proizvodima i vodom od ne više od 4/5 za činiju. Prilikom kuvanja, proizvodi su u stanju da se natete u toplu vodu ili da proizvode penu-ne više od tri petine zapremine činiju.
- **Nemojte započinjati program za kuvanje pod visokim pritiskom ako poklopac uređaja nije potpuno zaključan!**
- Nemojte započinjati program za kuvanje pod visokim pritiskom ako poklopac uređaja nije potpuno zaključan!
- Kada se otvara ventil za oslobađanje pare tokom ili posle procesa kuvanja, moguće je jak vertikalni tok vruće pare. Nemojte se oslanjati na poklopac i držati ruke podalje od ventila tokom otvaranja.



- Kada se pritisak u radnoj komori poveća, sistem za zaključavanje poklopca automatski se aktivira. Nemojte otvarati poklopac uređaja bez preliminarnе normalizacije pritiska u radnoj komori.
- Kada su Tečni i pire posuđe kuvana, neka uređaj bude cool na 5 do 10 minuta pre nego što se oslobodi pritiska kako bi izbegao bežu od tople tečnosti kroz ventil za oslobađanje parom.
- Otvorite poklopac uređaja koristeći samo instalirani plastični regulator. Podignite uređaj samo pomoću posebnih regulatora koji se nalaze na stranama okvira i samo kada je napajanje isključeno.

STOP

**OPOZORENJE!** Zabranjeno je skvasiti telo uređaja, stavljati ga u vodu ili pod vodu koja teče!

- Deci starijoj od 8 godina a isto tako i osobama sa ograničnim fizičkim, sensornim, mentalnim sposobnostima ili sa nedodatkom iskustva ili znanja, dozvoljeno je koristiti uređaj samo pod nadzorom odraslih ili u tom slučaju ako su im bila data podrobna uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i da su oni svesni svih opasnosti vezanih za njegovo korišćenje. Deca se ne smeju igrati uređajem. Čuvajte pribor i njegov kabl van domašaja dece manje od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja moraju se obavljati strogo pod nadzorom odraslih.
- Materijal za pakovanje (plastika, polisteren) može biti opasan za decu (opasnost od gušenja!). Čuvajte ga van domašaja dece.
- Zabranjena je samostalna popravka uređaja ili promena njegove konstrukcije. Popravka uređaja mora biti obavljena isključivo od strane specialiste ovlašćenog servisnog centra. Neprofesionalna popravka može dovesti do kvara uređaja, trauma i oštećenja imovine.

STOP

**OPOZORENJE!** Zabranjeno korišćenje uređaja sa bilo kakvim oštećenjem.

#### Tehničke karakteristike

Model	RMC-RM381E
Moć	900 W
Napon	220-240 V, 50/60 Hz
Elektro-sigurnosne	klase I
Posuda	5 L
Posuda za oblaganje	nelepljivo
Prikaži	LED
Ventil za pare	prenosivi
Poklopac	prenosivi
Ukupna dimenzija	290 × 330 × 300 mm
Neto težina	4,7 kg
Sigurnosni sistem	4 sigurnosne značajke:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ventil za oslobađanje parom</li> <li>• ventil za isključivanje</li> <li>• toplotni osigurač</li> <li>• suvišni senzor pritiska</li> </ul>

#### Automatski programi

##### Režim kuvanja pod pritiskom:

RICE/GRAIN (PIRINAC/ZRNO)
SLOW COOK (POLAKO KUVARICA)
SOUP (SUPU)
STEW (PAPRIKAЉ)
PILAF (PILAF)
STEAM/BOIL (PARE/PROKUVAJTE)

##### Režim multikuvala:

YOGURT/DOUGH (JOGURT/TESTO)
BAKE (ISPEJEM)
FRY (FRAJ)
BABY FOOD (HRANU ZA BEBE)
PORRIDGE (KAЉU)
BREAD (HLEB)
EXPRESS

#### Funkcije

MASTERHEF LITE (promena temperature kuvanja i vremena tokom procesa kuvanja)	da
Automatsko Podgrevanje	do 12 sati
Zadrži topli režim onemogućen unapred	da
Pregrejanje	do 12 sati
Vremensko kašnjenje	do 24 časa
Onesposobi zvučne signale	da
Zaključavanje kontrolne table	da

#### Aranžman pakovanja

Električni pritisak šporet	1 kom.
Činiju sa neoblaganim prelivom	1 kom.
Stiarni kontejner	1 kom.
Postolje za parenje	1 kom.
Merenje kupa	1 kom.
Mešajući vesle	1 kom.
Opslužuju kašičicu	1 kom.
Kuvar	1 kom.
Kabl za napajanje	1 kom.
Korisničkog priručnika	1 kom.
Brošure servisa	1 kom.

U skladu sa politikom kontinuiranog usavršavanja, proizvođač rezervista pravo da napravi sve izmene dizajna, aranžmana pakovanja ili tehničke specifikacije proizvoda bez prethodnog obaveštenja. Specifikacija dozvoljava grešku od ±10%.

SRB

**Sklop uređaja (A1, str. 3)**

- |                                          |                            |
|------------------------------------------|----------------------------|
| 1. Poklopac                              | 11. Stambeni               |
| 2. Regulator poklopca                    | 12. Kondenzacioni kolektor |
| 3. Noseći regulator                      | 13. Mešajući veslati       |
| 4. Prenosivi parni ventil                | 14. Servna kašika          |
| 5. Ventil za isključivanje               | 15. Merna šolja            |
| 6. Sigurnosni ventil za regulaciju parom | 16. Kontejner za steiaming |
| 7. Isključivanje                         | 17. Kabl za napajanje      |
| 8. O-ring                                | 18. Postolje za parenje    |
| 9. Činiju sa neoblakom prelivom          | 19. Unutrašnji poklopac    |
| 10. Kontrolna tabla sa prikazom          |                            |

**Kontrolnu tablu (A2, str. 4)**

1. Prikazivanje
2. Dugmad za automatsko kuvanje
3. Dugme – da biste smanjili vrednost, obrnuto prebacivanje između programa za kuvanje
4. Dugme – da biste povećali vrednost, direktno prebacivanje između programa za kuvanje
5. Dugme – podešavanje pritiska na rad u kuverovom programu
6. Dugme – prebacivanje na režim prilagođavanja temperature
7. Dugme – za omogućavanje/onemogućavanje ponovnog toplotne funkcije; da biste prekinuli operaciju programa za kuvanje, obrišite prethodne postavke
8. Dugme – prebacivanje na režim prilagođavanja vremena kuvanja
9. Dugme – prebacivanje na režim podešavanja odlaganja vremena
10. Dugme – da biste omogućili da se korigovani režim kuvanja omogućiti/zagrejati funkciju

**Prikazivanje (A3, str. 5)**

1. Zadržati indikator tople/Retoplotne mode
2. Indikator za kuvanje/način prilagođavanja vremena kuvanja
3. Indikator režima odlaganja vremena
4. Glavni poklopac je zaključen indikator
5. Onemogućeni audio signali
6. Indikator vrednosti vremena/temperature
7. Indikator pritiska
8. Indikator čekanje na pristup parametrima operativnih parametara/indikator pritiska

**I. PRE PRVOG KORIŠĆENJA**

Pažljivo uklonite uređaj i njegov pribor iz pakovanja. Raspolažete svim materijalima pakovanja.

*Zadržite sve oznake upozorenja, uključujući i identifikaciona oznaka serijskog broja koja se nalazi na kućištu. Odsustvo serijskog broja će vas lišiti vaših garancija za garanciju!*

*Nakon prevoza ili skladištenja na niskim temperaturama, uređaj se dozvoljava da ostane na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata pre upotrebe.*

Obrišite kućište aparata mekanom, vlažnom tkaninom. Unutrašnja posuda sa toplom soapy vodom i temeljno suvom. Miris u trenutku kada se koristi prvi put je normalan i ne znači kvar. U tom slučaju, očistite aparat, nakon "čišćenja i održavanja". Stavite aparat na tvrdo, čaki i horizontalnu površinu tako da pare od ventila neće ući u kontakt sa tapom, ukrasnim pokrivanjem, elektronskim uređajima ili drugim stavkama ili materijalima koji mogu biti oštećeni zbog visoke vlažnosti ili temperature. Pre upotrebe, uverite se da ne postoje čipovi ili drugi defekti na spoljašnjoj ili vidljivoj unutrašnjosti delova multikuvala. Ne treba ništa da se uhvati između činova i grejnjog elementa.

*PAŽNJI! Nemojte da podignete aparat pomoću regulatora da biste otvorili poklopac.*

*Nemojte se prebaciti na uređaj bez činiju instalirane ili sa praznim činom u unutrašnjosti. U slučaju nehotičnog starta programa kuvanja, može doći do kritičnog pregrevanja ili oštećenja površnog plastifikacije. Pre nego što se prižiti, sipajte u mala povrća ili suncokretsku ulje.*

**II. OPERACIJA**

**Zaključavanje poklopca**

Pri tokom zaključavanja, poklopac uređaja je tesno zatvoren i zapečaćen okvirom koji omogućava razvijanje visokog pritiska unutar radne komore.

Kada je pritisak unutar komore iznad atmosferskih pritiska, poklopac se automatski zaključava. Ako se poklopac ne otvori slobodno po završetku kuvanja, pritisak unutar radne komore je još uvek previsok. Pustite da se uređaj ohladi nekoliko minuta, a zatim postavite ventil za oslobađanje para na otvorenu poziciju da normalizujete pritisak u činiju.

*PAŽNJI! Uređaj se povećava tokom operacije! Ne dirajte metal delove tokom i posle procesa kuvanja. Pre nego što preместite uređaj, uverite se da se u potpunosti ohladi. Premestite uređaj koji će ga držati za okvir*

**Sigurnosni sistem**

REDMOND RMC-PM381E električni šporet za pritisak multikuvala je opremljen sa višestepenom sigurnosnim sistemom. Ako temperatura i/ili pritisak u komori prekoračuju dozvoljena ograničenja, sistem automatski normalizuje ove karakteristike bez prekida procesa kuvanja. Ako se to ne desi u određenom vremenskom periodu, operacija šporeta se zaustavlja, a sprava daje 6 kratkih audio signala.

U slučaju prekida procesa kuvanja u štednom režimu pritiskom na dugme (ili de-energizirajte uređaj pri pokretanju programa), neka uređaj bude cool nekoliko minuta, a zatim postavi ventil za oslobađanje para u otvorenu poziciju da bi normalizovala pritisak u činiju. Kada se pritisak u radnoj komori normalizuje, otvorite poklopac uređaja.

**Onemogućavanje audio signala**

Moguće je omogućiti/onemogućiti zvučne signale u bilo kom režimu rada uređaja (izuzev kada se program postavlja pre početka). U ovu svrhu, nekoliko sekundi pritisnite i držite dugme . Ako su audio signali onemogućeni, na ekranu se prikazuje indikator.

**Kontrolna tabla-zaključavanje**

Da bi se obezbedila dodatna bezbednost, Kontrolna tabla uređaja je obezbeđena pomoću funkcije zaključavanja koja sprečava nehotičnu pritisakanje dugmadi.

Da biste omogućili/onemogućili zaključavanje kontrolne table u bilo kom režimu rada (izuzev u podešavanju programa pre početka), pritisnite dugme i držite ga dok pritisnete pritisak na dugme , držite oba tastera na nekoliko sekundi. Uređaj daje dugačak audio signal. Kada je tabla zaključana, indikator se osvetuje na ekranu.

**Podešavanje vremena kuvanja**

REDMOND RMC-PM381E električni šporet za pritisak multikuvala je obezbeđen opcijom za ručno postavljanje vremena kuvanja za svaki program, osim za EXPRESS program. Pomaci koji je mogući opseg vremena postavljen zavisi od izabranog programa za kuvanje.

Kada izaberete automatski program, pritisnite dugme da biste podesili vreme kuvanja. Vrednost u času na ekranu počinje da se tresu. Pritisnite dugmad i da biste postavili željenu vrednost za čas. Pritisnite dugme da biste sačuvali ovu promene i da biste otišli na postavku vrednosti minute. Postavite vrednost za minut na isti način.

Nemojte pritisnuti bilo koje dugme na tabli nekoliko sekundi. Promene se automatski čuvaju. Da biste se vratili na postavku vrednosti časa pre automatskog čuvanja, ponovo pritisnite dugme . Vrednosti u časovima i minutima se međusobno menjaju. Da biste bro promenili vrednost, pritisnite i držite željenu dugme.

**Podešavanje temperature kuvanja**

P Kada koristite programe iz režima multikuvala (osim programa EXPRESS), moguće je ručno promeniti temperaturu kuvanja u rasponu od 35 do 180°C uz povećanje od 1°C.

Kada izaberete automatski program, pritisnite dugme da biste podesili temperaturu kuvanja. Podrazumevana vrednost temperature na ekranu počinje da trepće.

Pritisnite dugmad **+** i **-** da biste postavili željenu vrednost. Kada se postigne maksimalna/minimalna vrednost, postavka počinje od početka/kraja opsega. Za brzu promenu vrednosti, pritisnite i držite odgovarajuće dugme. Nemojte pritisnuti bilo koje dugme na tabli nekoliko sekundi. Promene se automatski čuvaju. Ekran se vraća na indicaciju vremena kuvanja.

**i** *Da bi se zaštitilo od pregrejavanja, maksimalno vreme pokretanja programa ograničeno je na 2 sata kada je temperatura kuvanja postavljena preko 150°C.*

### Postavljanje nivoa pritiska

Kada koristite programe režima uređaja, moguće je ručno promeniti nivo pritiska. Pritisnite dugme **▲** da biste otišli na postavku pritiska. Indikator za **☺** i nivo pritiska na ekranu počinje da trepće. Koristite dugmad **+** i **-** da biste prilagodili pritisak. Broj maraka na nivou pritiska menja symmetrically. Kada se postigne maksimalna/Minimalna vrednost, postavka počinje od početka/kraja opsega. Za brzu promenu vrednosti, pritisnite i držite odgovarajuće dugme. Nemojte pritisnuti bilo koje dugme na tabli nekoliko sekundi. Promene se automatski čuvaju. Ekran se vraća na pokazatelj vrednosti vremena kuvanja, indikatori pritiska prestaju treptati.

Kada se pokrene automatski program, indikator nivoa pritiska trepće dok uređaj ne ostvari instalirane karakteristike rada. Razmera nivoa pritiska je postepeno dovršena do instalirane vrednosti. Nakon ostvarivanja radnih karakteristika, ova indikatori nastavljaju da svetle do kraja procesa kuvanja.

### Funkcija Time Delay (Odlaganja Vremena)

Funkcija Time Delay omogućava podešavanje vremenskog intervala nakon kojeg se pokreće program za kuvanje. Vreme može biti postavljeno u rasponu od 1 minuta do 24 časa, uz povećanje od 1 minuta.

Kada izaberete program za automatsko kuvanje, pritisnite dugme **☺** da biste podesili vreme odlaganja. Pokazivač za **☺** up, vrednost za čas na ekranu počinje da trepće. Pritisnite dugmad **+** i **-** da biste postavili željenu vrednost za čas. Pritisnite dugme **☺** da biste sačuvali unete promene i da biste otišli na postavku vrednosti minute. Postavite vrednost za minut na isti način. Nemojte pritisnuti bilo koje dugme na tabli nekoliko sekundi. Promene se automatski čuvaju. Da biste se vratili na postavku vrednosti časa pre automatskog čuvanja, ponovo pritisnite dugme **☺**. Nakon automatskog čuvanja, pokazivač **☺** se isključuje, indikator **☺** se osvetli i ekran se vraća na pokazatelj vremena kuvanja. Da biste videli vrednost vremenskog odlaganja, pritisnite dugme **☺**.

Vrednosti u časovima i minutima se međusobno menjaju. Kada se postigne maksimalna/minimalna vrednost, postavka počinje od početka/kraja opsega. Za brzu promenu vrednosti, pritisnite i držite odgovarajuće dugme.

**i** *Funkcija Time Delay nije dostupna kada koristite programe FRY i EXPRESS.*

Kada je funkcija Time Delay aktivna, indikator izabranog programa i **☺** indikatora svetlosti nagore, tajmer za odbrojavanje je označen na ekranu, a indikator za podešavanje **☺** (ako je aktivna, funkcija Keep Warm). Da biste videli vreme programa za kuvanje, pritisnite dugme **☺**.

Kada funkcija završi rad, uređaj daje tri kratka audio signala i pokrenut je izabrani program za kuvanje.

**💡** *Ne preporučuje se korišćenje funkcije Time Delay, ako recept sadrži kvarljive proizvode (jaja, sveže blago, mesa, sir, itd.).*

### Keep Warm (Automatsko Podgrevanje)

Ova funkcija se automatski aktivira na kraju ciklusa kuvanja i drži hranu toplim na 70-75 °C u 12 časova. Kada se zagreje aktivna, indikator za podešavanje **☺** i **☺** svetla nagore i ekran ukazuje na direktan broj vremena pokretanja u ovom režimu. Ako je potrebno, zagrejte se može onemogućiti pritiskom na dugme **☺**.

**i** *Funkcija Keep Warm nije dostupna prilikom korišćenja YOGURT/DOUGH i EXPRESS programe.*

### Preliminarno onemogućavanje Keep Warm

Omogučiti da se zadrži toplo po završetku programa kuvanja nije uvek poželjan. Uzimajući u obzir ovu činjenicu, REDMOND RMC-PM381E električni štedni šporet pruža mogućnost pravovremenog onemogućavanja ove funkcije prilikom pokretanja glavnog programa kuvanja. U ovu svrhu, dok pokretanje programa pritisnite taster **☺**, indikator **☺** će se isključiti. Ponovo kliknite na dugme **☺** da biste ponovo omogućili zagrejanje ponovo (Podešavanje za **☺**).

**i** *Za pogodnosti korisnika, zagrejte se automatski onemogućenim bez opcije da bi se ručno omogućilo kada se temperatura kuvanja postavi ispod 80°C. Dok koristite program, temperatura se postavlja iznad 80°C, automatsko podgrevanje omogućava automatski.*

### Reheat (Grejanje)

REDMOND RMC-PM381E električni štedni šporet se može koristiti za regrejanje hladnih jela. Nastavite na sledeći način:

1. Sve proizvode stavite u činiju, instalirajte činiju u okvir uređaja.
2. Zatvorite poklopac, povežite uređaj sa električnim utičkom.
3. Pritisnite dugme **☺**. Indikator **☺** button i **☺** svetlo, tajmer počinje da broji vreme grejanja. Kada temperatura ostvari 70°C, uređaj daje dva kratka audio signala.

Uređaj pretera jelo do 70-75°C i drži ga toplo i do 12 sati. Ako je potrebno, regrejanje se može zaustaviti pritisom na dugme **☺**. Pokazivač **☺** će se isključiti, a uređaj prelazi u režim pripravnosti (--- na ekranu).

**💡** *Zahvaljujući toploj i retoplotnim funkcijama, štedni šporet može da zadrži proizvod na do 12 sati. Međutim, ne preporučuje se da ostavite jelo vruće za više od 2-3 sati od kada bi to moglo rezultirati promenom njegovog ukusa.*

### Funkcija MASTERCHEF LITE

Funkcija MASTERCHEF LITE je omogućuje promenu vremena kuvanja i temperature prilikom pokretanja automatskih programa u režimu multikuvala (izuzev programa EXPRESS). Obim i povećanje vremena kuvanja zavise od izabranog programa. Temperaturni opseg je od 35 do 180°C uz povećanje od 1°C.

**i** *Kada je omogućena funkcija Time Delay, funkcija MASTERCHEF LITE nije dostupna.*

**💡** *Funkcija MASTERCHEF LITE može da bude naročito korisna prilikom kuvanja na kompleksnim receptima koji zahtevaju kombinaciju različitih programa za kuvanje (npr. punjeni kupus, govedina, supa i testenina za različite recepte, voćarstvo, itd.).*

### Da biste promenili temperaturu kuvanja:

1. Kada se pokrene program za kuvanje, pritisnite dugme **☺**. Vrednost temperature na ekranu počinje da trepće.
2. Pritisnite dugmad **+** i **-** da biste postavili željenu vrednost. Kada se postigne maksimalna/minimalna vrednost, postavka počinje od početka/kraja opsega. Za brzu promenu vrednosti, pritisnite i držite odgovarajuće dugme.
3. Više sekundi nemojte pritisnuti dugme na kontrolnoj tabli. Promene se automatski čuvaju.

**i** *Da bi se zaštitila od pregrejavanja, maksimalno vreme pokretanja programa ograničeno je na 2 sata kada je temperatura kuvanja postavljena preko 150°C.*

*Pri toku promene vremena kuvanja u toku ostvarivanja radnih karakteristika (ako se obezbedi fabričke postavke), proces pregrevanja se prekida. Odbrojanje programa koji je pokrenut pokreće se. Promena vremena kuvanja ne utiče na proces preliminaranog grejanja.*

### Da biste promenili vreme kuvanja:

1. Kada se pokrene program za kuvanje, pritisnite dugme **☺**. Vrednost u času na ekranu počinje da se trese.
2. Pritisnite dugmad **+** i **-** da biste postavili željenu vrednost za čas. Pritisnite dugme **☺** da biste sačuvali unete promene i da biste otišli na postavku vrednosti minute. Postavite vrednost za minut na isti način. Nemojte pritisnuti bilo koje dugme na tabli nekoliko sekundi. Promene se automatski čuvaju. Da biste se vratili na postavku vrednosti časa pre automatskog čuvanja, ponovo pritisnite dugme **☺**. Vrednosti u časovima i minutima se međusobno menjaju. Da biste brzo promenili vrednost, pritisnite i držite željeno dugme.
3. Više sekundi nemojte pritisnuti dugme na kontrolnoj tabli. Promene se automatski čuvaju.

**i** *Ako podesite vreme kuvanja na 00:00, program prestaje da radi.*

### Opšta procedura za korišćenje automatskih programa

**STOP** *VAŽNO! Pri korišćenju uređaja za kjučanje vode (na primer, pri kuvanju proizvoda) ne postavljate temperaturu kuvanja iznad 100°C. Može dovesti do pregrejavanja i atkzivanja uređaja. Iz istog razloga ne koristite programe za BREAD, FRY i BAKE za proukuvanje vodu.*

1. Pripremu (merenje) neophodnih sastojaka.
2. Stavite sastojke u činiju u skladu sa programom kuvanja i stavite činiju u ram. Uverite se da su svi sastojci, uključujući i tečnost, ispod maksimalne oznake na unutrašnjoj površini činiju. Uverite se da je činija pravilno poravnata i da je u tesnom kontaktu sa grejnim elementima.
3. Zatvorite poklopac uređaja i uključite ga na zaustavljanje.

- ⚠ PAŽNJI!** Ako kuvajte na visokim temperaturama sa mnogo povrća, uvek ostavite otvoren poklopac uređaja.
- Za kuvanje u šuljerovom režimu, postavite ventil za zatvaranje na blisku poziciju, u načinu na koji je na otvorenom.
  - Povežite uređaj sa električnim utičkom.
  - Da biste izabrali program za automatsko kuvanje, pritisnite odgovarajuće dugme na kontrolnoj tabli. Možete izabrati program za kuvanje tako što ćete pritisnuti tastere **+** i **■**. Programi su zamenjeni zaokruženim krugom, indikatorom odabranog programa.
  - Ako je potrebno, promenite podrazumevano vreme kuvanja.
  - Ako je potrebno, promenite temperaturu kuvanja (za programe u režimu multikuvala) ili nivo pritiska (za programe u režimu šporeta).
  - Ako je potrebno, podesite vreme odlaganja početka.
- i** Karakteristike mogu biti promenjene po bilo kom redosledu.
- Kada pritisnete dugme **U** na bilo kojoj fazi podešavanja, pokrenuće se program sa unetim karakteristikama.
- Pritisnite dugme **U** da biste pokrenuli program za kuvanje. U zavisnosti od izabranog programa kuvanja, odbrojavanje počinje nakon ili nakon dostizanja neophodne temperature i pritiska u činiju.
- i** U nekim automatskim programima, podešeni popis vremena kuvanja započinje tek nakon što je uređaj dostigao temperaturu skupa operacija. Na primer, u STEAM/BOIL programu, odbrojavanje počinje tek pošto je voda kuvana, a u činiju se formira dovoljno gusta para.
- Tokom ostvarivanja karakteristika skupa, u toku je brzina **U** i **■** indikatora, a skala pritiska je popunjena. Kada se koristi u režimu kuvanja za štedni program, skala pritiska se popunjava na vrednost skupa pritisa. Kada se ostvare radne karakteristike, uređaj daje audio signal. Indikator **U** prestaje sa treptanjem, **■** indikatorom i nivo pritiska koji se neprekidno odvija, ako program radi pod pritiskom.
- Tri kratka audio signala obavestavaju da je program za kuvanje gotov. Kada se program pokrene/Keep Warm je završen, „End“ poruka će se pojaviti na ekranu nekoliko sekundi.
  - Kada se koristi u režimu multikuvala, za vreme završetka kuhinje, neka uređaj bude cool nekoliko minuta. Zatim se na otvorene položaje uskladi sa parom kako bi se normalizovala pritisak u radnoj komori.
- i** Pritisnite dugme **■** da biste otkazali uneseni program, prekinuli proces kuvanja ili zagrejte.
- STOP** Nemoj:
- puniti činiju proizvodima i vodom preko maksimalnog znaka na unutrašnjoj površini činije;
  - kuvarica u režimu šporeta za pritisak bez dodavanja vode ili druge tečnosti (min. zahtevani nivo tečnosti je 2 merne šolje);
  - upotrebiti režim šporeta pod pritiskom da pržite proizvode na ulju.
- 📖** Da biste dobili kvalitetan rezultat, sugerisali ste da koristite recepte za kuvanje iz kuharice koji je namenjen višegodišnjem pritisaku, posebno za ovaj model. Relevantni recepti mogu se naći i na sajtu [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

Tabela podrazumevanih postavki

Programme	Preporuke za korišćenje	Podrazumevano vreme	Opseg korekcije/Pomaci	Kuvanje ispod pritiska	Vremensko kašnjenje	Čekanje pristupa operativnim parametrima	Automatsko Podgrevanje
RICE/GRAIN	Kuvaju cijelu i slomljeni žitarice, i razne sporedne sudove	0:10	1 min - 2 s / 1 min	✓	✓	✓	✓
SLOW COOK	Kuvajte pečene mleko, konzervirane meso, fore, grašine i aspika	1:00	1 min - 5 s / 1 min	✓	✓		✓

Programme	Preporuke za korišćenje	Podrazumevano vreme	Opseg korekcije/Pomaci	Kuvanje ispod pritiska	Vremensko kašnjenje	Čekanje pristupa operativnim parametrima	Automatsko Podgrevanje
SOUP	Kuvajte različite vrste supa i padova	0:20	1 min - 4 s / 1 min	✓	✓		✓
STEW	Napravi meso, ribu, povrće, bočne i višestruke tanjire	0:20	1 min - 4 s / 1 min	✓	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Kuvajte različite jogurte, testo za korekturu	8:00	10 min - 12 s / 1 min		✓		
BABY FOOD	Kuhati hranu za bebe	0:10	1 min - 4 s / 1 min		✓		✓
PORRIDGE	Kuvajte porice sa mlekom	0:20	1 min - 4 s / 1 min		✓		✓
STEAM/BOIL	Parno meso, ribe, povrće i ostala jela	0:10	1 min - 2 s / 1 min	✓	✓	✓	✓
BAKE	Torte za pečenje, pite, i kvasne	1:00	1 min - 4 s / 1 min		✓		✓
FRY	Pržiti meso, ribu, povrće i višekomlorni obrok	0:18	1 min - 1 s / 1 min			✓	✓
PILAF	Kuvarica mesa, ribe, živine i biljna pilafs	0:20	1 min - 3 s / 1 min	✓	✓		✓
BREAD	Napravite hleb od raži-a i pšeničnog brašna (uključujući i testo za izolaciju).	3:00	1 min - 4 s / 1 min		✓		✓
EXPRESS	Brzo kuvajte pirinač, paperjaste poridž. Pritisnite i držite dugme <b>U</b> nekoliko sekundi da biste pokrenuli program u režimu pripravnosti. na ekranu se pojavljuje						

Automatsko naklon lebu-  
čarica popunjeno isključiti-  
vase vode

### III. TIPY NA PRÍPRAVU JEDÁL

#### Preporučeno vreme spremanja različitih jela na pari

Proizvod	Težina, g./količina, kom.	Količina vode, ml	Vreme spremanja, min
File od svinskog/govede mesa (kockice 1,5-2 cm)	500	800	30/40
File od jagnjetine (kockice 1,5-2 cm)	500	800	40
Pileći file (na kockice 1,5-2 cm)	500	800	20
Meso okruglice/kotleti	500	800	25/40

Proizvod	Težina, g./količina, kom.	Količina vode, ml	Vreme spremanja, min
Riba (file)	300	800	15
Morski plodovi, oguljeni, kuvani i smrznuti	300	800	5
Krompir (kockice 1,5-2 cm)	500	800	20
Šargarepa (kockice 1,5-2 cm)	500	800	35
Cvekla (kockice 1,5-2 cm)	500	1500	90
Smrznuto povrće	500	800	5
Pileće jaje	5 kom.	800	10

**i** Treba reći da ovo su opšte preporuke. Realno vreme se može razlikovati od brojeva koji su ovde preporučeni zavisno od osobi na proizvoda a isto tako i od vašeg ukusa.

### Oporićunanie na pouzitie teplotnih režimov

Radna temperatura, °C	Preporuke za upotrebu	Radna temperatura, °C	Preporuke za upotrebu
35	Uležanie cesta, príprava octu	110	Sterilizácia
40	Príprava jogurtu	115	Príprava cukrového sirupu
45	Zákvas	120	Príprava kolena
50	Kvasenie	125	Príprava duseného mäsa
55	Príprava fondánu	130	Príprava nákypu
60	Príprava zeleného čaju, detskej výživy	135	Vyprážanie hotových jedál, aby boli chrumkavé
65	Cooking mäsa v vákuovom balení	140	Údenie
70	Príprava punču	145	Opekanie zeleniny a ryby v alobale
75	Pasterizácia, príprava bieleho čaju	150	Opekanie mäsa v alobale
80	Príprava vareného vína	155	Vyprážanie výrobkov z kysnutého cesta
85	Príprava tvarohu alebo jedál, ktoré si vyžadujú dlhší čas prípravy	160	Vyprážanie hydiny
90	Príprava červeného čaju	165	Vyprážanie steakov
95	Príprava mliečnych kaší	170	Se spržim u da se spržim u poter
100	Príprava snehových bozkov, džemu	175	Skuvam pileću nagone
105	Príprava huspeniny	180	Da skuvam pomfrit

 *Takode možete da uputite na knjigu recepta koja je obezbedena na aparatu.*

## IV. DODATNE FUNKCIJE

- Napravi sir, vikendica
- Napravi Fondue
- Steriliziranje tablevera

- Pasterize tečna hrana
- Grejanje na hranu

 *Za detalje, pogledajte knjigu recepta ili Web lokaciju: [www.redmond.company](http://www.redmond.company).*

## V. DODATNA OPREMA

(posebno prodato)

Dodatna oprema za REDMOND RMC-PM381E električni šporet i informacije o inovacijama su dostupne preko [www.redmond.company](http://www.redmond.company) i naših ovlašćenih prodavaca.

## VI. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

 *PAŦNJUI! Pre nego što počnete sa čišćenjem aparata, uverite se da je on isključen i potpuno se ohladio!*

### Opšta uputstva

- Pre prvog korišćenja ili u cilju uklanjanja odnasa nakon kuvanja pola limuna za 15 minuta korišćenjem programa za PARANJE i PROKUVANJE.
- Nemojte ostavljate činiju za kuvanje sa namirnicama ili tečnosti u zatvorenom vremenu za preko 24 časa. Skladištite kuvane namirnice u frižideru i replotu kada je to potrebno, koristeći funkciju Reptoplate.
- Iskopčajte aparat ako ga ne koristite duže vreme. Radna komora, uključujući grejanje, činiju, poklopac, O-ring, paru i katanca treba da bude čista i suva.

 *Ne Zaronite aparat u vodi ili peru pod trčnjam vodom!*

*Nemojte koristiti sunder ili tkivo sa tvrdo ili nerasnom površinom ili nerasivne paste. Nemojte koristiti bilo kakve hemično agresivne supstance ili bilo koje druge agente koji se ne preporučuju za čišćenje stavki koje dolaze u kontakt sa hranom.*

- Budite pažljivi prilikom čišćenja gumenih delova šporeta. Njihova oštećenja ili deformacije mogu rezultirati neprikladnom operacijom uređaja.
- Kada je potrebno, očistite kućište. Za svaku upotrebu treba očistiti činiju, poklopac i oko-prsten, paru i katanca. Kondezat, akumuliranje tokom kuvanja, treba ukloniti nakon svake upotrebe. Očisti unutrašnjost komore za kuvanje kada je to potrebno.

### Da očisti stanovanje, poklopac i oko-prsten

Koristite meku mokru tkaninu ili sunder da biste očistili kućište, poklopac i oko-prsten. Da biste uklonili Zapivni prsten, nežno ga povucite prema sebi. Ako je potrebno, koristite blago SOAP rešenje i obrišite površinu suvim da biste uklonili sapunice i vodene tačke.


### Da očisti činiju

Perite činiju pod rukom, upotrebom mekih sunder i blagog sapuna, ili u perherpu (prateći preporuke svog proizvođača). Ako je potrebno napuniti činiju toplom vodom, pustite drži i čistu. Obrišite spoljnu površinu činiju suve pre nego što je ponovo pozicionira u multicoreu.s

Kada se na redovnoj bazi koristi multicoton, unutrašnje neoblaganje činovnosti može delimično ili potpuno promeniti boju, što ne ukazuje na defekt.

### Čišćenje prenosnih i Katarnih ventila

1. Pažljivo povucite ventil za pare naviše u produbljivanju poklopca.
2. Uklonite unutrašnji poklopac tako što ćete ga povući prema sebi.
3. Uklonite poklopac sa unutrašnje strane poklopca tako što ćete ga povući prema sebi.
4. Uklonite silone sa zapivnom umetkom na zaključanom ventilu i uklonite ventil. Svi delovi ventila i brava za zaključavanje.
5. Reokupi ventil u obrnutom redosledu dezmontaže. Postavite ventil za zaključavanje u svoj prvobitni položaj, stavite ga na njega, uklopite u zaštitnu mrežu parnog ventila do TRUSTE do teska. Crvrsto fiksirate ventil za pare do konektora na poklopac aparata.

 *PAŦNJUI! Da bi se izbegla deformacija gumovog ventila, nemojte ga okretati i povući nakon uklanjanja, čišćenja i montaže. Nemojte očistiti unutrašnje poklopcu u mašini za pranje!*

### Uklanjanje Kondenata

U ovom modelu se kondenzat akumulira u posebnoj šupljini na kućištu oko činiju i okova u posebnoj kontejneru, koji se nalazi na zadnja strani aparata.

1. Otvorite poklopac, uklonite činiju. Ukoliko je potrebno blago podići prednji deo šporeta, tako da se kondenzat potpuno otegne u kontejner.
2. Uklonite kontejner, blago ga povučite.
3. Sipajte kondenzat. Operite kontejner, prateći uputstva pomenuta i umetnite u mesto.
4. Obrisite svaku činiju sa suvim krpom.

### Čišćenje radne komore

Usaglašenost sa uputstvima za ručno korisničko uputstvo umanjuje rizik od čestica ishrane ili tečnosti koje se akumulira unutar komore za kuvanje.

Međutim, ako unutrašnjost komore postane prljava, očisti ga da bi sprečio nepravilan rad ili kvar jedinice.

Zidovi komore za kuvanje, površina grejnog prostora i kućište centralnog toplotnog senzora (locirane u sred grejnog diska) mogu se očistiti sa vlažnim (ne mokrim!) Sunder ili tkaninom. Uklonite sve tragove sapuna ili deterdženta ako koristite bilo koji od neželjenih odora tokom kuvanja. Ukoliko u šupljini oko centralnog toplotnog senzora postoji neki sporedni objekat, pažljivo ga uklonite uz pomoć Tvitera, pokušavajući da izbegne pritisak na kućište senzora. Disk za čistu grejanje sa mokrim srednjim sundom ili sintetičko četkicom, ako je potrebno.

**i** Tokom redovnog rada uređaja, disk za grejanje može potpuno ili delimično prameniti njegovu boju. Ovo nije znak otkazivanja uređaja i ne utiče na njegovu operaciju.

### Transport i Skladištenje

Pre ponovljenih operacija ili skladištenja potpuno se suši svi delovi aparata. Uskladištite uređaj koji se montira u suvu, prohodno mesto od grejnih aparata i direktno sunčevu svetlost. Tokom transporta i skladištenja ne izlažite uređaj mehaničkom naglašanju, što može dovesti do oštećenja uređaja i/ili kršenja integriteta paketa.

Držite paket uređaja podalje od vode i drugih tečnosti.

## VII. PRE OBRACANJA SERVISNOM CENTRU

Problem	Može izazvati	Rešenje
Prikaz prikazuje kôd greške: "E"; uređaj daje 6 kratkih audio signala	Sistemska greška, mogući kvar na kontrolnoj tabli ili u grejnom elementu	Iskopčajte aparat i pustite ga da se ohladi. Zatvori poklopac čvrsto i uključite aparat
Uređaj se ne prebacuje na	Kabl za napajanje nije povezan na uređaj i/ili priključak	Uverite se da je kabl za napajanje povezan sa odgovarajućom nedopustkom na stanovanje aparata i na priključak
	Priključak za zid ne radi ispravno	Povezivanje sa ispravno ispravnim priključkom za zid
	Nije uspeo napajanje	Proverite napajanje u napajaju. Ako nije dostupno, obratite se lokalnoj kompaniji za snabdevanje strujom
Jelo je predugo za kuhanjem	Prekid snabdevanja strujom (napajanje je nestabilno/nedovoljno ocenjeno)	Obezbediti da je snabdevanje strujom stabilno. Ako je nestabilan/nedovoljno ocenjen, obratite se lokalnoj kompaniji za snabdevanje strujom
	Postoji spoljni objekat između činova i grejnog elementa (žitarica, čestice hrane, krotina itd.)	Iskopčajte aparat i pustite ga da se ohladi. Uklanjanje stranog objekta ili objekata
	Činiju nije dobro pozicionirana	Pravilno pozicionirajte činiju
	Grejni disk je prtljiv	Iskopčajte aparat i pustite ga da se ohladi. Disk za čistu grejanje

Problem	Može izazvati	Rešenje
Vrele pare se nalaze pod poklopcem tokom kuvanja. Pokretanje vremena pokretanja programa počinje	Unutrašnji poklopac i posuda za kuvanje ne bi se zapečatili hermetički	Pravilno pozicionirajte činiju Uklonite strane objekte (zrno, čestice hrane, ostatke, itd.), ako postoji. Uvek zatvori poklopac dok ne klikne na mesto
	Proverite lanac zaptivanje. Zameni, ako je potrebno	Proverite lanac zaptivanje. Zameni, ako je potrebno
Vrele pare se nalaze pod poklopcem tokom kuvanja. Broj pokretanja programa nije uspeo	Zaptivanje je izgubljeno	Proverji zaptivni prsten
Kada uređaj radi u režimu kuvanja, pare se i dalje kreću iz rupe od ventilnog ventila. Broj pokretanja programa nije uspeo	Ventil za isključivanje je prtljiv	Očistite ventil za isključivanje prema sekciji "Održavanje"
	Ventil za isključivanje ili pečena guma je izgubljen	Proverji ventil za isključivanje i pečena guma

**i** U slučaju da niste uspeali da eliminišete nedostatke, molimo vas da uputite na ovlašćeni servisni centar.




### Ekološko odlaganje (odlaganje električne i elektronske opreme)

Pakovanje, uputstvo za upotrebu, kao i sam uređaj moraju biti prerađeni u skladu sa lokalnim programom za iskorišćavanje otpada. Nemojte bacati proizvode ovog tipa zajedno sa običnim kućnim otpadom.

Ne treba odbacivati iskorišćene (stare) uređaje sa ostalim domaćim smećem, već reciklirati ih posebno. Vlasnici stare opreme se obavezuju doneti uređaje na specijalna mesta ili predati ih ovlašćenim organizacijama. Samim tim se doprinosi programu recikliranja vrednih sirovina, kao i čišćenja zagađenih supstanci.

Ovaj je uređaj obeležen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU, koja reguliše preradu električnih i elektronskih aparata.


Ova direktiva određuje osnovne zahteve za preradu i reciklažu otpadaka električnih i elektronskih aparata, koji su u snazi na celokupnom području EU.

 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.


Τα μέτρα ασφαλείας και οι οδηγίες που συμπεριέχονται σ' αυτό το εγχειρίδιο δεν καλύπτουν όλες τις πιθανές περιπτώσεις που μπορεί να προκύψουν κατά την χρήση και τη λειτουργία της συσκευής. Κατά την χρήση της συσκευής ο χρήστης πρέπει να εφαρμόσει κοινή λογική, και να είναι προσεκτικός και επιφυλακτικός.

## ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημιές που προκλήθηκαν από τη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους κανόνες χρήσης.
- Η παρούσα ηλεκτρική συσκευή προορίζεται για χρήση σε σπίτια, διαμερίσματα ή υπό άλλους όρους μη βιομηχανικής παραγωγής. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη προβλεπόμενη χρήση της συσκευής θα θεωρείται παράβαση δέουσας χρήσης της συσκευής. Σ' αυτήν την περίπτωση ο παραγωγός δεν φέρει ευθύνη για πιθανές συνέπειες.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο, ελέγξτε αν η τάση του δικτύου είναι ίδια με ονομαστική τάση τροφοδοσίας της συσκευής (βλέπε τα τεχνικά χαρακτηριστικά ή την εργοστασιακή πινακίδα του προϊόντος).
- Χρησιμοποιήστε καλώδιο προέκτασης που θα έχει κατάλληλες προδιαγραφές για να υποδεχτεί την ισχύ καταναλούμενη από την συσκευή, γιατί η αναντιστοιχία των παραμέτρων μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα ή ανάφλεξη του καλωδίου.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο με τη γειωμένη πρίζα – είναι μια υποχρεωτική απαίτηση για την προστασία από ηλεκτροπληξία. Χρησιμοποιώντας ένα καλώδιο επέκτασης, βεβαιωθείτε ότι και αυτό έχει γείωση.

 **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη λειτουργία το περίβλημα της συσκευής, το μπολ και τα μεταλλικά μέρη θερμαίνονται! Προσέξτε! Χρησιμοποιήστε τα γάντια του φούρνου. Για την αποφυγή εγκαυμάτων, μην σκύβετε πάνω από την συσκευή όταν ανοίγετε το καπάκι.

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση καθώς και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή της μετακίνησης. Αφαιρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας με στεγνά χέρια κρατώντας το από το βύσμα και όχι από το ίδιο το καλώδιο.
- Μην τοποθετείτε το καλώδιο τροφοδοσίας σε πόρτες ή κοντά σε πηγές θερμότητας. Προσέξτε να μην λυγίζεται ή περιστρέφεται το καλώδιο, να μην αγγίζει αιχμηρά αντικείμενα, γωνίες και τις άκρες των επίπλων.

 **ΘΥΜΗΘΕΙΤΕ:** τυχαία βλάβη του καλωδίου τροφοδοσίας μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργίες, οι οποίες δεν αντιστοιχούν στην εγγύηση, καθώς και μπορεί να προκαλέσει ένα ηλεκτρικό σοκ. Πρέπει οπωσδήποτε να αντικαταστασθήσετε το κατεστραμμένο ηλεκτρικό καλώδιο στο κέντρο επισκευών.

- 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 αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο και έχει κρυώσει εντελώς. Να ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής.

- Διατηρείτε πάντα τη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού, τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης, το O-ring μέσα στο καπάκι, το δοχείο συλλογής συμπυκνωμάτων σε καθαρές και επισκευάσιμες συνθήκες. Μην συνδέετε την συσκευή εάν υπάρχουν βλάβες, μπλοκ, παραμορφώσεις των βαλβίδων, εσωτερικό καπάκι και O-ring ή εάν το συμπύκνωμα δοχείο συλλογής είναι γεμάτο. Όταν αντικαθιστάτε το O-ring μόνοι σας, χρησιμοποιείτε μόνο το ανταλλακτικό O-ring που περιλαμβάνεται στο σετ παράδοσης της συσκευής.
- Κατά το μαγείρεμα των τροφίμων υπό πίεση, βεβαιωθείτε ότι το μπολ είναι γεμάτο με νερό ή άλλο υγρό τουλάχιστον 1/5 του όγκου μπολ.

**STOP** Μην τηγανίζετε και ψήνετε κάτω από υψηλή πίεση!

- Για να αποφύγετε την απόφραξη της βαλβίδας απελευθέρωσης ατμού, γεμίστε τη λεκάνη με προϊόντα και νερό που δεν υπερβαίνει τα 4/5 του όγκου της λεκάνης. Όταν βράζετε τα προϊόντα που μπορούν να φουσκώσουν σε ζεστό νερό ή να παράγουν το foam – όχι περισσότερο από 3/5 του μπολ όγκο.

**STOP** Μην ξεκινήσετε το πρόγραμμα μαγειρικής υπό υψηλή πίεση, αν το καπάκι της συσκευής δεν είναι εντελώς κλειδωμένο!

- Κατά το άνοιγμα της βαλβίδας απελευθέρωσης ατμού κατά τη διάρκεια ή μετά τη διαδικασία μαγειρέματος, είναι δυνατή μια ισχυρή κάθετη ροή ζεστού ατμού. Μην σκύβετε πάνω από το καπάκι και κρατήστε τα χέρια μακριά από τις οπές της βαλβίδας κατά το άνοιγμά του.
- Μόλις αυξηθεί η πίεση στον θάλαμο εργασίας, ενεργοποιείται αυτόματα το σύστημα ασφάλισης του καλύμματος.

Μην ανοίξετε τη συσκευή με το καπάκι χωρίς προκαταρκτική ομαλοποίηση της πίεσης στο θάλαμο εργασίας.

- Μόλις το υγρό και πολτοποιημένα φαγητά είναι μαγειρεμένα, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 5 έως 10 λεπτά πριν από να απελευθερώσει την πίεση, προκειμένου να αποφευχθεί η διαφυγή του θερμού υγρού μέσω του ατμού βαλβίδα απελευθέρωσης.
- Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής χρησιμοποιώντας μόνο την εγκατεστημένη πλαστική λαβή. Ανασηκώστε τη συσκευή μόνο χρησιμοποιώντας τις ειδικές λαβές που τοποθετούνται στις πλευρές του πλαισίου και μόνο όταν η τροφοδοσία είναι απενεργοποιημένη.

**STOP** ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βυθίζετε το περίβλημα της συσκευής σε νερό και να το τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό!

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών ηλικίας 8 ετών και άνω) που έχουν σωματική, νευρολογική ή νοητική αναπηρία ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός όταν αυτά τα άτομα επιτηρούνται ή λαμβάνουν οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και έχουν επίγνωση των κινδύνων που συνδέονται με τη χρήση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών. Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να ασκούνται από τα παιδιά χωρίς την επίβλεψη ενήλικου.
- Τα υλικά συσκευασίας (πλαστικό, πολυστυρένιο, κλπ.) μπορεί να είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κίνδυνος ασφυξίας! Κρατήστε τα μακριά από τα παιδιά.



- Απαγορεύεται να επισκευάζετε οι ίδιοι ή να επιφέρετε αλλαγές στον μηχανισμό της συσκευής. Όλες οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Αντιεπαγγελματικά εκτελούμενη εργασία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και υλικές ζημιές.

STOP

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής σε περίπτωση οποιασδήποτε δυσλειτουργίας της.

### Τεχνικές Προδιαγραφές

Υπόδειγμα .....	RMC-PM381E
Δύναμη .....	900 W
Τάση .....	220-240 V, 50/60 Hz
Ηλεκτρική ασφάλεια .....	κλάση I
Χωρητικότητα μπολ .....	5 L
Επίστρωση του μπολ/τηγάνι .....	αντικολλητική κεραμική
Επίδειξη .....	που οδηγείται
Βαλβίδα ατμού .....	μετακινούμενη
Καπάκι .....	αφαιρούμενο
Συνολικές διαστάσεις .....	290 × 330 × 300 mm
Καθαρό βάρος .....	4.7 kg
Σύστημα ασφάλειας .....	4 χαρακτηριστικά γνωρίσματα ασφάλειας:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού</li> <li>• βαλβίδα διακοπής</li> <li>• θερμική θραυλίδα</li> <li>• αισθητήρας υπερβολικής πίεσης</li> </ul>

### Αυτόματα προγράμματα

#### Τρόπος κουζινών πίεσης:

RICE/GRAIN (ΡΥΖΙ / ΚΟΚΚΟΙ)  
SLOW COOK (ΑΡΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΑΣ)  
SOUP (ΣΟΎΓΠΑ)  
STEW (ΣΤΙΦΑΔΟ)  
PILAF (ΠΙΛΑΦΙ)  
STEAM/BOIL (ΑΤΜΟΣ / ΒΡΑΣΜΟΣ)

#### Πολυκουζινάκι λειτουργία:

YOGURT/DOUGH (ΓΙΑΟΥΡΤΙ / ΖΥΜΗ)  
BAKE (ΨΗΝΟΥΜΕ)  
FRY (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ)  
BABY FOOD (ΠΑΙΔΙΚΕΣ ΤΡΟΦΕΣ)  
PORRIDGE (ΚΟΥΑΚΕΡ)  
BREAD (ΑΡΤΟΣ)  
EXPRESS (ΕΚΦΡΑΖΕΙ)

### Λειτουργία

MASTERCHEF LITE (αλλαγή της θερμοκρασίας μαγειρέματος και χρόνος κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος).....	Ναι
Διατηρήστε τη θερμοκρασία μέχρι .....	12 ώρες
Διατηρήστε τη θερμότητα απενεργοποιημένη εκ των προτέρων .....	Ναι
Ζεστάνετε ξανά έως .....	12 ώρες
Χρονική καθυστέρηση μέχρι .....	24 ώρες
Ακουστικά σήματα απενεργοποιημένα .....	Ναι
Κλειδωμά πινάκα ελέγχου .....	Ναι

### Διάταξη Συσκευασίας

Ηλεκτρική κουζίνα πίεσης .....	1 τμχ.
Κύπελλο με αντικολλητικό επίστρωμα .....	1 τμχ.
Στον ατμό δοχείο .....	1 τμχ.
Βάση .....	1 τμχ.
Μετρώνας φλυτζάνι .....	1 τμχ.
Ανακατώνοντας κουπί .....	1 τμχ.
Σερβίρισμα κουτάλι .....	1 τμχ.
Βιβλίο συνταγών .....	1 τμχ.
Καλώδιο τροφοδοσίας .....	1 τμχ.
Εγχειρίδιο χρήσης .....	1 τμχ.
Υπηρεσία φυλλάδιο .....	1 τμχ.

Σύμφωνα με την πολιτική της συνεχούς βελτίωσης, ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να προβεί σε οποιαδήποτε τροποποιήσεις στο σχεδιασμό, τη συσκευασία, ή τεχνικές προδιαγραφές του προϊόντος χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Η προδιαγραφή επιτρέπει ένα σφάλμα  $\pm 10\%$ .

GRC

**Συναρμολόγηση συσκευής (A1, σ. 3)**

- |                                      |                                          |
|--------------------------------------|------------------------------------------|
| 1. Καπάκι                            | 11. Στέγαση                              |
| 2. Λαβή κατακιών                     | 12. Συλλέκτης συμπύκνωσης                |
| 3. Λαβή μεταφοράς                    | 13. Ανακατώνοντας κουπί                  |
| 4. Μετακινούμενη βαλβίδα ατμού       | 14. Κουτάλι σερβιρίσματος                |
| 5. Βαλβίδα διακοπής                  | 15. Κύπελλο μέτρησης                     |
| 6. ΚΑΠ ασφάλειας βαλβίδων ατμού      | 16. Εμπορευματοκιβώτιο βρασμού στον ατμό |
| 7. Λάστιχο βαλβίδων διακοπής         | 17. Καλώδιο τροφοδοσίας                  |
| 8. Δακτύλιος                         | 18. Βάση                                 |
| 9. Κύπελλο με αντικολητικό επίστρωμα | 19. Αποσπώμενο εσωτερικό καπάκι          |
| 10. Πίνακας ελέγχου με την επίδειξη  |                                          |

**Πίνακας Ελέγχου (A2, σ. 4)**

- Εμφάνιση.
- Αυτόματα κουμπιά προγραμμάτων μαγειρέματος.
- κουμπιέ — για να μειώσετε την τιμή, αντίστροφη εναλλαγή μεταξύ των προγραμμάτων μαγειρέματος.
- +** κουμπιέ — για να αυξήσετε την τιμή, άμεση εναλλαγή μεταξύ των προγραμμάτων μαγειρέματος.
- u** κουμπιέ — για να ρυθμίσει την πίεση λειτουργίας στα προγράμματα κουζίνας πίεσης.
- u** κουμπιέ — για να μεταβείτε στον τρόπο ρύθμισης θερμοκρασίας.
- κουμπιέ — για να ενεργοποιήσετε/απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Αναθέρμανσης, να διακοπεί το μαγείρεμα πρόγραμμα λειτουργία, για να καταργήσετε τις προηγούμενες ρυθμίσεις.
- ⌚** κουμπιέ — για να μεταβείτε στη λειτουργία ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος.
- ⌚** κουμπιέ — για να μεταβείτε σε λειτουργία ρύθμισης χρονικής καθυστέρησης.
- ⌚** κουμπιέ — για να ενεργοποιήσετε το προσαρμοσμένο τρόπο μαγειρέματος, για να ενεργοποιήσετε/απενεργοποιήσετε Κρατήσι Ζεστό λειτουργία.

**Εμφάνιση (A3, σ. 5)**

- Διατηρήστε το δείκτη τρόπου θερμού/επιαναπλήρωσης
- Λειτουργία μαγειρέματος / ένδειξη λειτουργίας ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος
- Δείκτης τρόπου χρονικής καθυστέρησης
- Κύριοι κλειδωμένοι καπάκι δείκτης
- Απενεργοποιημένη ένδειξη ηχητικών σημάτων
- Δείκτης τιμής χρόνου / θερμοκρασίας
- Δείκτης πίεσης
- Αναμονή για πρόσβαση σε παραμέτρους λειτουργίας δείκτης / Δείκτης στάθμης πίεσης

**I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ**

Αφαιρέστε προσεκτικά το multicooker και τα εξαρτήματά του από τη συσκευασία. Απορρίψτε όλα τα υλικά συσκευασίας.

**⚠ Φυλάξτε όλες τις προειδοποιητικές ετικέτες, συμπεριλαμβανομένης της ετικέτας αναγνώρισης αριθμού σειράς που βρίσκεται στο περίβλημα. Η απουσία του σειριακού αριθμού θα σας στερήσει τα οφέλη της εγγύησης!**

Μετά τη μεταφορά ή την αποθήκευση σε χαμηλές θερμοκρασίες τη συσκευή, αφήστε την να μείνει σε θερμοκρασία δωματίου για τουλάχιστον 2 ώρες πριν τη χρήση.

Σκουπίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα μαλακό, υγρό πανί. Ξεπλύνετε το εσωτερικό μπολ με ζεστό σαπούνι και στεγνώστε καλά. Μια οσμή κατά την πρώτη χρήση της συσκευής είναι φυσιολογική και δεν υποδεικνύει δυσλειτουργία. Στην περίπτωση αυτή, καθαρίστε τη συσκευή, μετά από "καθαρισμό και Συντήρηση").

Τοποθετήστε τη συσκευή σε σκληρή, ακόμη, οριζόντια επιφάνεια, έτσι ώστε ο ατμός από τη βαλβίδα δεν θα έρθει σε επαφή με ταπεταρία, διακοσμητικά καλύμματα, ηλεκτρονικές συσκευές ή άλλα αντικείμενα ή υλικά τα οποία μπορεί να καταστραφούν από την υψηλή υγρασία και θερμοκρασίες. Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν μάρκες ή άλλα ελαττώματα στο εξωτερικό ή το ορατό μέσα μέρη της πολυκοκκινάκι. Δεν πρέπει να πιστείτε τίποτα μεταξύ του μπολ και του στοιχείου θέρμανσης.

**STOP ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην σηκώνετε τη συσκευή από τη λαβή για να ανοίξετε το καπάκι.

Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή χωρίς να έχει εγκατασταθεί η λεκάνη ή με άδειο δοχείο μέσα. Σε περίπτωση τυχαίας έναρξης ενός προγράμματος μαγειρέματος, μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την κρίσιμη υπερθέρμανση ή βλάβη της αντικολλητικής επίστρωσης. Πριν από το πλύνισμα, ρίξτε μέσα σε ένα μικρό λαχανικό ή ηλιέλαιο.

**II. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ**

**Κλειδωμα Κατακιού**

Κατά το κλειδωμα, το καπάκι της συσκευής είναι ερμητικά κλειστό και σφραγισμένο με το πλαίσιο που επιτρέπει την ανάπτυξη υψηλής πίεσης μέσα στην αίθουσα εργασίας. Όταν η πίεση μέσα στην αίθουσα είναι επάνω από την ατμοσφαιρική πίεση, το καπάκι κλειδώνεται αυτόματα. Εάν το καπάκι δεν ανοίξει ελεύθερα μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος, η πίεση στο εσωτερικό του θαλάμου εργασίας εξακολουθεί να είναι πολύ υψηλή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για αρκετά λεπτά, στη συνέχεια, ρυθμίστε τη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού στην ανοικτή θέση για να εξομαλύνει την πίεση στο μπολ.

**STOP Προσοχή!** Η συσκευή θερμαίνεται κατά τη λειτουργία! Μην αγγίζετε τα μεταλλικά μέρη κατά τη διάρκεια και μετά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Πριν μετακινήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι έχει κρυώσει τελείως. Μετακινήστε τη συσκευή κρατώντας την από το πλαίσιο.

**Σύστημα Ασφαλείας**

Η ηλεκτρική κουζίνα πίεσης REDMOND RMC-PM381E είναι εξοπλισμένη με το πολλαπλής στάθμης σύστημα ασφαλείας. Εάν η θερμοκρασία ή/και η πίεση στο θάλαμο υπερβαίνουν τα επιτρεπτά όρια, το σύστημα ομαλοποιεί αυτόματα τα χαρακτηριστικά αυτά χωρίς διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος. Εάν αυτό δεν συμβεί για ένα ορισμένο χρονικό διάστημα, η λειτουργία της ηλεκτρικής κουζίνας πίεσης διακόπτεται και η συσκευή εκπέμπει 6 σύντομα ηχητικά σήματα. Σε περίπτωση διακοπής της διαδικασίας μαγειρέματος στη χύτρα λειτουργία πατώντας το **□** το κουμπιέ (ή de-ενεργοποιώντας τη συσκευή, ενώ εκτελείται το πρόγραμμα), αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για μερικά λεπτά, στη συνέχεια, ορίστε την απελευθέρωση ατμού βαλβίδας στην Ανοικτή θέση για να ομαλοποιήσει την πίεση στο μπολ. Μόλις εξομαλυνθεί η πίεση στον θάλαμο εργασίας, ανοίξτε το καπάκι της συσκευής.

**Απενεργοποίηση Ηχητικών Σημάτων**

Είναι δυνατή η απενεργοποίηση/απενεργοποίηση των ηχητικών σημάτων σε οποιαδήποτε λειτουργία της συσκευής (εκτός από τη ρύθμιση του προγράμματος πριν από την έναρξη). Για το σκοπό αυτό, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπιέ **⌚** για μερικά δευτερόλεπτα. Εάν τα ηχητικά σήματα είναι απενεργοποιημένα, η ένδειξη **⌚** ανάβει στην οθόνη.



**Κλειδωμα πίνακα ελέγχου**


Για να εξασφαλιστεί η πρόσθετη ασφάλεια, ο πίνακας ελέγχου συσκευών παρέχεται με τη λειτουργία κλειδαριών που αποτρέπει το τυχαίο πάτημα των κουμπιών.

Για να ενεργοποιήσετε/απενεργοποιήσετε το κλειδωμα του πίνακα ελέγχου σε οποιαδήποτε κατάσταση λειτουργίας (εκτός από τη ρύθμιση ενός προγράμματος πριν από την έναρξη), πατήστε το **⌚** το κουμπιέ και κρατήστε το ενώ πατάτε το **⌚** κουμπιέ, συνεχίστε να κρατάτε πατημένο και τα δύο κουμπιά για αρκετά δευτερόλεπτα. Η συσκευή δίνει μακρύ ηχητικό σήμα. Μόλις κλειδωθεί ο πίνακας, η ένδειξη **⌚** ανάβει στην οθόνη.

## Ρύθμιση Χρόνου Μαγειρέματος

REDMOND RMC-PM381E Ηλεκτρική Κουζίνα Πίεσης παρέχεται με μια επιλογή για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος για κάθε πρόγραμμα με μη αυτόματο τρόπο, εκτός από το πρόγραμμα EXPRESS. Οι προσαυξήσεις αλλαγής και το πιθανό εύρος του καθορισμένου χρόνου εξαρτώνται από το επιλεγμένο πρόγραμμα μαγειρέματος.


Αφού επιλέξετε ένα αυτόματο πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί  για να ρυθμίσετε την ώρα μαγειρέματος. Η τιμή ώρας στην οθόνη αρχίζει να αναβοσβήνει. Πατήστε τα κουμπιά **+** και **-** για να ορίσετε την επιθυμητή τιμή ώρας. Πατήστε το κουμπί  για να αποθηκεύσετε τις αλλαγές που έχετε εισάγει και να μεταβείτε στη ρύθμιση τιμής λεπτών. Ορίστε την τιμή του λεπτού με τον ίδιο τρόπο.

Μην πατήσετε κανένα κουμπί στον πίνακα για αρκετά δευτερόλεπτα. Οι αλλαγές αποθηκεύονται αυτόματα. Για να επιστρέψετε στη ρύθμιση τιμής ώρας πριν από την αυτόματη αποθήκευση, πατήστε ξανά το κουμπί .

Οι τιμές ώρας και λεπτών αλλάζουν ανεξάρτητα μεταξύ τους. Για να αλλάξετε γρήγορα μια τιμή, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί που θέλετε.


## Ρύθμιση Θερμοκρασίας Μαγειρέματος

Όταν χρησιμοποιείτε το πολυκοινωνικό πρόγραμμα λειτουργίας (εκτός από το πρόγραμμα EXPRESS), είναι δυνατόν να αλλάξετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος με το χέρι στην περιοχή από 35 °C έως 180 °C με μια προσαύξηση 1 °C.



Αφού επιλέξετε ένα αυτόματο πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί  για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Η προεπιλεγμένη τιμή θερμοκρασίας στην οθόνη αρχίζει να αναβοσβήνει.

Πατήστε τα κουμπιά **+** και **-** για να ορίσετε την επιθυμητή τιμή. Μόλις επιτευχθεί η μέγιστη / ελάχιστη τιμή, η ρύθμιση ξεκινά από την αρχή / το τέλος της περιοχής. Για γρήγορη αλλαγή τιμής, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κατάλληλο κουμπί.

Μην πατήσετε κανένα κουμπί στον πίνακα για αρκετά δευτερόλεπτα. Οι αλλαγές αποθηκεύονται αυτόματα. Η οθόνη επιστρέφει στην ένδειξη του χρόνου μαγειρέματος.

 Για προστασία από την υπερθέρμανση, το μέγιστο χρόνο λειτουργίας του προγράμματος περιορίζεται σε 2 ώρες, όταν η θερμοκρασία μαγειρέματος βρίσκεται πάνω από 150 °C.

## Ρύθμιση Της Στάθμης Πίεσης



Κατά τη χρήση των προγραμμάτων λειτουργίας κουζίνας πίεσης, είναι δυνατή η χειροκίνητη αλλαγή της στάθμης πίεσης. Πατήστε το κουμπί  για να μεταβείτε στη ρύθμιση πίεσης. Η ένδειξη  και η κλίμακα στάθμης πίεσης στην οθόνη αρχίζουν να αναβοσβήνουν. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά **+** και **-** για να ρυθμίσετε την πίεση. Ο αριθμός των σημείων στην κλίμακα της στάθμης πίεσης αλλάζει συμμετρικά. Μόλις επιτευχθεί η μέγιστη / ελάχιστη τιμή, η ρύθμιση ξεκινά από την αρχή / το τέλος της περιοχής. Για γρήγορη αλλαγή τιμής, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κατάλληλο κουμπί.






Μην πατήσετε κανένα κουμπί στον πίνακα για αρκετά δευτερόλεπτα. Οι αλλαγές αποθηκεύονται αυτόματα. Η οθόνη επιστρέφει στην ένδειξη της τιμής χρόνου μαγειρέματος, οι ενδείξεις πίεσης σταματούν να αναβοσβήνουν.

Μόλις ξεκινήσει ένα αυτόματο πρόγραμμα, η ένδειξη στάθμης πίεσης αναβοσβήνει έως ότου η συσκευή επιτύχει τα εγκατεστημένα χαρακτηριστικά εργασίας. Η κλίμακα επιπέδων πίεσης ολοκληρώνεται βαθμιαία μέχρι την εγκατεστημένη τιμή. Μετά την επίτευξη των χαρακτηριστικών εργασίας, και οι δύο δείκτες συνεχίζουν να φωτίζουν μέχρι το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος.

## Λειτουργία χρονικής καθυστέρησης




Η λειτουργία χρονικής καθυστέρησης επιτρέπει τη ρύθμιση του χρονικού διαστήματος μετά το οποίο ξεκινά ένα πρόγραμμα μαγειρέματος. Ο χρόνος μπορεί να ρυθμιστεί σε διάστημα 1 λεπτού έως 24 ωρών με αύξηση 1 λεπτού.

Αφού επιλέξετε ένα αυτόματο πρόγραμμα μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί  για να ρυθμίσετε το χρόνο καθυστέρησης. Η ένδειξη  ανάβει, η τιμή ώρας στην οθόνη αρχίζει να αναβοσβήνει. Πατήστε τα κουμπιά **+** και **-** για να ορίσετε την επιθυμητή τιμή ώρας. Πατήστε το


κουμπί  για να αποθηκεύσετε τις αλλαγές που έχετε εισάγει και να μεταβείτε στη ρύθμιση τιμής λεπτών. Ορίστε την τιμή του λεπτού με τον ίδιο τρόπο. Μην πατήσετε κανένα κουμπί στον πίνακα για αρκετά δευτερόλεπτα. Οι αλλαγές αποθηκεύονται αυτόματα. Για να επιστρέψετε στη ρύθμιση τιμής ώρας πριν από την αυτόματη αποθήκευση, πατήστε ξανά το κουμπί . Μετά την αυτόματη αποθήκευση, η ένδειξη  σβήνει, ανάβει η ένδειξη  και η οθόνη επιστρέφει στην ένδειξη του χρόνου μαγειρέματος. Για να δείτε την τιμή καθυστέρησης χρόνου, πατήστε το κουμπί .

Οι τιμές ώρας και λεπτών αλλάζουν ανεξάρτητα μεταξύ τους. Μόλις επιτευχθεί η μέγιστη / ελάχιστη τιμή, η ρύθμιση ξεκινά από την αρχή / το τέλος της περιοχής. Για γρήγορη αλλαγή τιμής, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κατάλληλο κουμπί.



 Η λειτουργία χρονοκαθυστέρησης δεν είναι διαθέσιμη όταν χρησιμοποιείτε τα προγράμματα FRY και EXPRESS.

Όταν έρθει η Ώρα Καθυστέρησης λειτουργία είναι ενεργή, η ένδειξη του επιλεγμένου προγράμματος και  φως δεικτών επάνω, τη στιγμή που το χρονόμετρο αντίστροφης μέτρησης εμφανίζεται στην οθόνη και το  ανάβει η ένδειξη (αν το Κρατήστε Ζεστό λειτουργία είναι ενεργή). Για να δείτε την ώρα του προγράμματος μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί .

Μόλις τελειώσει η λειτουργία, η συσκευή δίνει τρία σύντομα ηχητικά σήματα και ξεκινά το επιλεγμένο πρόγραμμα μαγειρέματος.

 Δεν συνιστάται η χρήση της λειτουργίας χρονικής καθυστέρησης, εάν η συσκευή περιέχει αλλοιώσιμα προϊόντα (αυγά, υγιεινά ήλιου, κρέας, τυρί, κ.λπ.).





## Ζεσταθείτε


Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί αυτόματα στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος και κρατά το φαγητό ζεστό στο 70-75 °C για 12 ώρες. Όταν είναι ενεργή η λειτουργία Keep Warm, η ένδειξη του κουμπιού  και η ένδειξη  ανάβουν και η οθόνη υποδεικνύει την άμεση μέτρηση του χρόνου λειτουργίας σε αυτή τη λειτουργία.

Εάν είναι απαραίτητο, το Keep Warm μπορεί να απενεργοποιηθεί πατώντας το κουμπί .

 Η λειτουργία Keep Warm δεν είναι διαθέσιμη όταν χρησιμοποιείτε τα προγράμματα γιαούρι / ζύμη και EXPRESS.




## Προκαταρκτική απενεργοποίηση του Κρατήστε ζεστό



Η ενεργοποίηση του Keep Warm μετά την ολοκλήρωση ενός προγράμματος μαγειρικής δεν είναι πάντα επιθυμητή. Λαμβάνοντας υπόψη αυτό το γεγονός, REDMOND RMC-PM381E Ηλεκτρική Κουζίνα Πίεσης παρέχει μια επιλογή για την έγκαιρη απενεργοποίησή της λειτουργία, ενώ το τρέξιμο από το κύριο πρόγραμμα μαγειρικής. Για το σκοπό αυτό, ενώ εκτελείται ένα πρόγραμμα πατήστε το κουμπί  η ένδειξη  σβήνει. Για να ενεργοποιήσετε ξανά το Keep Warm, πατήστε ξανά το κουμπί  ( ανάβει η ενδεικτική λυχνία).

 Για την ευκολία των χρηστών, το διατηρούμε Ζεστό απενεργοποιείται αυτόματα, χωρίς την επιλογή για να ενεργοποιήσετε με μη αυτόματο τρόπο όταν η θερμοκρασία μαγειρέματος βρίσκεται κάτω από 80 °C. Ενώ τρέχει ένα πρόγραμμα, η θερμοκρασία ρυθμίζεται από 80 °C, το διατηρούμε Ζεστό επιτρέπει αυτόματα.

## Θερμάνετε

Η ηλεκτρική κουζίνα πίεσης REDMOND RMC-PM381E μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να θερμάνει εκ νέου τα κρύα πιάτα. Προχωρήστε ως εξής:

1. Τοποθετήστε όλα τα προϊόντα στο μπολ, τοποθετήστε το μπολ στο πλαίσιο της συσκευής.
2. Κλείστε το καπάκι και συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
3. Πατήστε το κουμπί . Η ένδειξη του κουμπιού  και η ένδειξη  ανάβει, ο χρονοδιακόπτης αρχίζει να μετρά το χρόνο θέρμανσης. Μόλις η θερμοκρασία επιτυγχάνει 70 °C, η συσκευή δίνει δύο σύντομα ηχητικά σήματα.

Η συσκευή ξαναεσταιώνει το πιάτο μέχρι 70-75 °C και το διατηρεί ζεστό για μέχρι και 12 ώρες. Εάν είναι απαραίτητο, μπορεί να σταματήσει εκ νέου την προθέρμανση πατώντας το κουμπί . Η ένδειξη  απενεργοποιείται και η συσκευή μεταβαίνει σε κατάσταση αναμονής (--- στην οθόνη).



Χάρη στη διατήρηση ζεστού και εκ νέου θερμάνετε τις λειτουργίες, η ηλεκτρική κουζίνα πίεσης μπορεί να κρατήσει ένα προϊόν ζεστό για έως και 12 ώρες. Ωστόσο, δεν συνιστάται να αφήσετε ένα πιάτο ζεστό για περισσότερο από 2-3 ώρες από τότε που μερικές φορές αυτό μπορεί να οδηγήσει σε αλλαγή της γεύσης του.

### Λειτουργία MASTERCHEF LITE

Το MASTERCHEF LITE λειτουργεί επιτρέποντας την αλλαγή του χρόνου μαγειρέματος και τη θερμοκρασία όταν λειτουργεί αυτόματα προγράμματα στο πολυκουζίνα τρόπος (εκτός από το πρόγραμμα EXPRESS). Το εύρος και η αύξηση του χρόνου μαγειρέματος εξαρτώνται από το επιλεγμένο πρόγραμμα. Η θερμοκρασία κυμαίνεται από 35 έως 180°C με αύξηση 1°C.



Όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία χρονοκαθυστέρησης, η λειτουργία MASTERCHEF LITE δεν είναι διαθέσιμη.



Η λειτουργία MASTERCHEF LITE μπορεί να είναι ιδιαίτερα χρήσιμη κατά το μαγείρεμα σε σύνθετες συνταγές που απαιτούν ένα συνδυασμό διαφορετικών προγραμμάτων μαγειρέματος (π.χ. γεμιστό λάχανο, βόειο Stroganoff, σουπές και ζυμαρικά σε διαφορετικές συνταγές, φρούτα κονσέρβες, κλπ.).

### Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος:

1. Όταν εκτελείται ένα πρόγραμμα μαγειρικής, πατήστε το κουμπί . Η τιμή της θερμοκρασίας στην οθόνη αρχίζει να αναβοσβήνει.



Όταν κάνετε περαιτέρω αλλαγή θερμοκρασίας, εμφανίζεται η πιο πρόσφατη καθορισμένη τιμή.

2. Πατήστε τα κουμπιά **+** και **-** για να ορίσετε την επιθυμητή τιμή. Μόλις επιτευχθεί η μέγιστη / ελάχιστη τιμή, η ρύθμιση ξεκινά από την αρχή / το τέλος της περιοχής. Για γρήγορη αλλαγή τιμής, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κατάλληλο κουμπί.
3. Μην πατήσετε κανένα κουμπί στον πίνακα ελέγχου για αρκετά δευτερόλεπτα. Οι αλλαγές αποθηκεύονται αυτόματα.



Για προστασία από την υπερθέρμανση, το μέγιστο χρόνο λειτουργίας του προγράμματος περιορίζεται σε 2 ώρες, όταν η θερμοκρασία μαγειρέματος βρίσκεται πάνω από 150°C.

Κατά την αλλαγή του χρόνου μαγειρέματος κατά την επίτευξη των χαρακτηριστικών εργασίας (εάν παρέχεται από τις εργοστασιακές ρυθμίσεις), η διαδικασία προθέρμανσης διακόπτεται. Ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση ενός προγράμματος. Αλλαγή του χρόνου μαγειρέματος δεν επηρεάζει τη διαδικασία της προκαταρκτικής θέρμανσης.

### Για να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος:

1. Όταν εκτελείται ένα πρόγραμμα μαγειρικής, πατήστε το κουμπί . Η τιμή ώρας στην οθόνη αρχίζει να αναβοσβήνει.
2. Πατήστε τα κουμπιά **+** και **-** για να ορίσετε την επιθυμητή τιμή ώρας. Πατήστε το κουμπί για να αποθηκεύσετε τις αλλαγές που έχετε εισάγει και να μεταβείτε στην ρύθμιση της επόμενης λεπτιών. Ορίστε την τιμή του λεπτού με τον ίδιο τρόπο. Μην πατήσετε κανένα κουμπί στον πίνακα για αρκετά δευτερόλεπτα. Οι αλλαγές αποθηκεύονται αυτόματα. Για να επιστρέψετε στη ρύθμιση τιμής ώρας πριν από την αυτόματη αποθήκευση, πατήστε ξανά το κουμπί . Οι τιμές ώρας και λεπτιών αλλάζουν ανεξάρτητα μεταξύ τους. Για να αλλάξετε γρήγορα μια τιμή, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί που θέλετε.
3. Μην πατήσετε κανένα κουμπί στον πίνακα ελέγχου για αρκετά δευτερόλεπτα. Οι αλλαγές αποθηκεύονται αυτόματα.



Αν ρυθμίσετε την ώρα μαγειρέματος στις 00:00, το πρόγραμμα σταματά να εκτελείται.

### Ogólne zasady używania programów automatycznych



**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!** Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή βρασμού νερού (για παράδειγμα, όταν βράζετε προϊόντα), μην τοποθετείτε τη θερμοκρασία μαγειρέματος σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 100°C. ενδέχεται να προκληθεί υπερθέρμανση και βλάβη της συσκευής. Για τον ίδιο λόγο, δεν χρησιμοποιούν το ψωμί, τηγανίζουμε και ψήνουμε προγράμματα για να βράσει το νερό.

1. Προετοιμάστε (μέτρο) τα απαραίτητα συστατικά.
2. Βάλτε τα συστατικά στο μπουλ σύμφωνα με το πρόγραμμα μαγειρικής και τοποθετήστε το μπουλ στο πλάσιο. Εξασφαλίζει ότι όλα τα συστατικά, συμπεριλαμβανομένων των υγρών, είναι κάτω από το μέγιστο σήμα στην εσωτερική επιφάνεια του μπουλ. Βεβαιωθείτε ότι η

λεκάνη είναι ευθυγραμμισμένη σωστά και βρίσκεται σε στενή επαφή με το στοιχείο θέρμανσης.

3. Κλείστε το καπάκι της συσκευής και γυρίστε το αριστερότροφο κατά της διακοπής.
4. ΠΡΟΣΟΧΗ! Εάν μαγειρεύετε σε υψηλές θερμοκρασίες με πολύ φυτικό έλαιο, αφήνετε πάντα το καπάκι της συσκευής ανοιχτό.
4. Για το μαγείρεμα στη λειτουργία Κουζίνα πίεσης, φέρτε τη βαλβίδα ατμού στις κλειστές θέσεις, στη λειτουργία multicooker-στην ανοικτή θέση.
5. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
6. Για να επιλέξετε ένα αυτόματο πρόγραμμα μαγειρέματος, πατήστε το σχετικό κουμπί από πίνακα ελέγχου. Μπορείτε να επιλέξετε ένα πρόγραμμα μαγειρικής πατώντας τα κουμπιά **+** και **-**. Τα προγράμματα είναι switched circle-wise, η ένδειξη του επιλεγμένου προγράμματος ανάβει.
7. Εάν είναι απαραίτητο, αλλάξτε την προεπιλεγμένη ώρα μαγειρέματος.
8. Εάν είναι απαραίτητο, αλλάξτε τη θερμοκρασία ψησίματος (για πολυκουζίνα προγράμματα λειτουργίας) ή το επίπεδο πίεσης (για την κουζίνα πίεσης προγράμματα λειτουργίας).
9. Εάν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε το χρόνο καθυστέρησης έναρξης.



Τα χαρακτηριστικά μπορούν να αλλάξουν με οποιαδήποτε σειρά.

Όταν πατάτε το κουμπί σε οποιοδήποτε στάδιο ρύθμισης, ξεκινά το πρόγραμμα με τα χαρακτηριστικά που έχετε εισάγει.

10. Πατήστε το κουμπί για να ξεκινήσετε ένα πρόγραμμα μαγειρικής. Ανάλογα με το πρόγραμμα μαγειρέματος που επιλέγεται, αντίστροφη μέτρηση ξεκινά μετά ή μετά την επίτευξη της απαραίτητης θερμοκρασίας και πίεσης στο μπουλ.



Σε ορισμένες αυτόματα προγράμματα, το σύνολο του χρόνου μαγειρέματος καταμέτρηση ξεκινά μόνο όταν η συσκευή έχει φτάσει την καθορισμένη θερμοκρασία λειτουργίας. Για παράδειγμα, στο πρόγραμμα ατμού / βρασμού η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά μόνο αφού βράσει νερό και σχηματίζεται επαρκής πυκνός ατμός στο μπουλ.

Ενώ επιγυρνάτε τα καθορισμένα χαρακτηριστικά, οι δείκτες και αναβοσβήνουν, και η κλίμακα επιπέδων πίεσης γεμίζεται. Όταν χρησιμοποιείτε τα προγράμματα λειτουργίας κουζίνας πίεσης, η κλίμακα στάθμης πίεσης συμπληρώνεται μέχρι την καθορισμένη τιμή πίεσης. Μόλις επιτευχθούν τα χαρακτηριστικά εργασίας, η συσκευή δίνει ένα ηχητικό σήμα. Η ένδειξη σταματά να αναβοσβήνει, ένδειξη και κλίμακα στάθμης πίεσης σβήνουν ή ανάβουν συνεχώς αν το πρόγραμμα εκτελείται υπό πίεση.

11. Τρία σύντομα ηχητικά σήματα ειδοποιούν ότι ένα πρόγραμμα μαγειρικής έχει τελειώσει. Μόλις το πρόγραμμα τρέξει/κρατήσει ζεστό είναι πάντα, "τέλος" επιγραφή εμφανίζεται στην οθόνη για αρκετά δευτερόλεπτα.
12. Όταν χρησιμοποιείτε τα προγράμματα λειτουργίας κουζίνας πίεσης, μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για αρκετά λεπτά. Στη συνέχεια, φέρτε τη βαλβίδα ατμού στις ανοικτές θέσεις για να εξομαλύνει την πίεση στο θάλαμο εργασίας.



Πατήστε το πλήκτρο κουμπί για να ακυρώσετε το πρόγραμμα τήγης, να διακόψετε την διαδικασία μαγειρέματος ή να Κρατήσει Ζεστό.



MH:

– γεμίστε το μπουλ με προϊόντα και νερό πάνω από το μέγιστο σήμα στην εσωτερική επιφάνεια του μπουλ;  
– μαγειρέψτε στον τρόπο κουζίνας πίεσης χωρίς προσθήκη νερού ή άλλου υγρού (ελάχ. το απαιτούμενο επίπεδο ρευστού είναι 2 μετρώνας φλιτζάνια);

– χρησιμοποιήστε τον τρόπο κουζίνας πίεσης για να τηγανίσετε τα προϊόντα στο πτερόλαο.



Για να αποκτήσετε ένα υψηλής ποιότητας αποτέλεσμα, σας προτείνουμε να χρησιμοποιήσετε τις συνταγές για το μαγείρεμα από το βιβλίο μαγειρικής που επισυνάπτεται στην πίεση πολυκουζίνα, έχουν σχεδιαστεί ειδικά για αυτό το μοντέλο. Σχετικές συνταγές μπορούν επίσης να βρεθούν στην ιστοσελίδα [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

## Πίνακας προεπιλεγμένων ρυθμίσεων

Προγράμματος	Συστάσεις για χρήση	Προκαθορισμένη ώρα	Εύρος ρυθμίσεων / προσαυξήσεις	Μαγείρεμα υπό πίεση	Χρονική Καθυτέρηση	Αναμονή πρόσβασης σε παραμέτρους λεπτομέρειας	Ζεσταθείτε
RICE/GRAIN	Μαγειρική ολόκληρα και θρυμματισμένα δημητριακά, και διάφορα πιάτα πλευρά	0:10	1 λεπτό – 2 ώρες / 1 λεπτό	✓	✓	✓	✓
SLOW COOK	Μαγειρέψτε το ψημένο γάλα, κονσερβοποιημένο κρέας, μπροστινό στέλεχος, ζελέ κρέατος και aspic	1:00	1 λεπτό – 5 ώρες / 1 λεπτό	✓	✓		✓
SOUP	Μαγειρέψτε διαφορετικούς τύπους σούπες και ζωμούς	0:20	1 λεπτό – 4 ώρες / 1 λεπτό	✓	✓		✓
STEW	Κάντε το κρέας, τα ψάρια, τα λαχανικά, πλευρά και πολυκομματική πιάτα stews	0:20	1 λεπτό – 4 ώρες / 1 λεπτό	✓	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Μαγειρέψτε διαφορετικά γιαούρτια, ζύμη αδιαβροχοποίησης	8:00	10 λεπτό – 12 ώρες / 1 λεπτό		✓		
BABY FOOD	Μαγειρέψτε παιδικές τροφές	0:10	1 λεπτό – 4 ώρες / 1 λεπτό		✓		✓
PORRIDGE	Μαγειρέψτε πέρδικες με γάλα	0:20	1 λεπτό – 4 ώρες / 1 λεπτό		✓		✓
STEAM/BOIL	Κρέας ατμού, ψάρια, λαχανικά και άλλα τρόφιμα	0:10	1 λεπτό – 2 ώρες / 1 λεπτό	✓	✓	✓	✓
BAKE	Κέικ ψησίματος, πίτες, ριπή, και ζύμη ζαχαροπλαστικής	1:00	1 λεπτό – 4 ώρες / 1 λεπτό		✓		✓
FRY	Κρέας, ψάρια, λαχανικά και πολυκομματικά γεύματα	0:18	1 λεπτό – 1 ώρα / 1 λεπτό			✓	✓

Προγράμματος	Συστάσεις για χρήση	Προκαθορισμένη ώρα	Εύρος ρυθμίσεων / προσαυξήσεις	Μαγείρεμα υπό πίεση	Χρονική Καθυτέρηση	Αναμονή πρόσβασης σε παραμέτρους λεπτομέρειας	Ζεσταθείτε
PILAF	Μαγειρέψτε το κρέας, τα ψάρια, τα πουλερικά, και pilafs λαχανικών	0:20	1 λεπτό – 3 ώρες / 1 min	✓	✓		✓
BREAD	Φτιάξτε ψωμί από αλεύρι σίκαλης και σιταριού(-συμπεριλαμβανομένης της ζύμης αδιαβροχοποίησης).	3:00	1 λεπτό – 4 ώρες / 1 λεπτό		✓		✓
EXPRESS	Γρήγορη ρύθμιση μαγείρας, χνουδωτό χυλό νερού. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί  για μερικά δευτερόλεπτα για να ξεκινήσει ένα πρόγραμμα σε κατάσταση αναμονής.  εμφανίζεται στην οθόνη	Αυτόματη απενεργοποίηση μετά από πλήρη βρασμό του νερού					

## III. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

## Συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό διάφορων τροφίμων

Τρόφιμα	Βάρος, γρ (τεμάχια)	Όγκος νερού, ml	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
Φιλέ χοιρινού/βοδινού (κυβάρια 1,5-2 εκ.)	500	800	30/40
Φιλέ αρνίσιο (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	500	800	40
Φιλέ κοτόπουλο (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	500	800	20
Κεφτεδάκια / κεφτέδες	500	800	25/40
Ψάρι (φιλέ)	300	800	15
Ποικιλία θαλασσινών (φρεσκοκατεψυγμένων)	300	800	5
Πατάτα (κομμένη στα 4 κομμάτια)	500	800	20
Καρότο (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	500	800	35
Παντζάρι (κομμένο στα 4 κομμάτια)	500	1500	90
Λαχανικά (φρεσκοκατεψυγμένα)	500	800	5
Αυγό κότας	5 τεμ.	800	10

GRC

**i** Πρέπει να λαμβάνετε υπ όψη σας, ότι αυτές είναι γενικές προτάσεις. Ο πραγματικός χρόνος μπορεί να διαφέρει από τις προτεινόμενες τιμές ανάλογα με την ποιότητα του συγκεκριμένου προϊόντος και τις γευστικές προτιμήσεις σας.

**Συστάσεις για την χρήση των ρυθμίσεων θερμοκρασίας στο πρόγραμμα**

Θερμοκρασία, °C	Οδηγίες χρήσης	Θερμοκρασία, °C	Οδηγίες χρήσης
35	Φούσκωμα ζύμης, μαγείρεμα ξυδιού	110	Αποστείρωση
40	Μαγείρεμα γιαουρτιού	115	Παρασκευή σιροπιού ζαχαρής
45	Προζύμι	120	Παρασκευή κνήμης χοιρινού
50	Ζύμωση	125	Παρασκευή κρέατος γιαχνί
55	Παρασκευή των φοντάν	130	Παρασκευή πουτίγκας
60	Παρασκευή πράσινου τσάι και παιδικής τροφής	135	Τηγάνισμα ετοιμωμ φαγητών έως ότου γίνουν τραγανά
65	Μαγείρεμα του κρέατος σε συσκευασία κενού αέρος	140	Κάπνισμα
70	Παρασκευή του ποντζ	145	Ψήσιμο λαχανικών και ψαριού σε αλουμινοχαρτο
75	Παστερίωση, παρασκευή του λευκού τσαγιού	150	Ψήσιμο κρέατος σε αλουμινοχαρτο
80	Παρασκευή ζεστού αρωματικού κρασιού (γκλιντβέιν)	155	Τηγάνισμα προϊόντων ζύμης με μαγιά
85	Παρασκευή τουροπήγματος και πίταων που απαιτούν μεγάλους χρόνους μαγειρέματος	160	Τηγάνισμα πουλερικών
90	Παρασκευή του κόκκινου τσαγιού	165	Τηγάνισμα μπριζόλας
95	Παρασκευή χυλών με γάλα	170	Τηγανίζουμε σε βούτυρο
100	Παρασκευή μερίγκας και γλυκών του κουταλιού	175	Μαγειρεύετε κοτομπουκιές
105	Παρασκευή ζελατίνας	180	Τσιπ μάγειρας

Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στο βιβλίο συνταγών που παρέχεται με τη συσκευή.

**IV. ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

- Κάντε τυρί, τυρί cottage
- Κάντε φοντί
- Αποστείρωση επιτραπέζιων σκευών
- Παστερίωση τα υγρά τρόφιμα
- Θέρμανση βρεφικών τροφών

Για λεπτομέρειες, ανατρέξτε στο βιβλίο συνταγών ή στην τοποθεσία web: [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

**V. ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ**

(πωλείται χωριστά)

Πρόσθετα εξαρτήματα για το REDMOND RMC-PM381E Ηλεκτρική Κουζίνα Πίσης και πληροφορίες

σχετικά με τις καινοτομίες που είναι διαθέσιμα μέσω [www.redmond.company](http://www.redmond.company) και τους εξουσιοδοτημένους εμπόρους.

**VI. ΛΟΧΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένο και έχει κρυσώσει εντελώς!

**Γενικές Κατευθυντήριες Γραμμές**

- Πριν από την πρώτη χρήση ή για να αφαιρεθεί η οσμή μετά το μαγείρεμα ατμού μισό λεμόνι για 15 λεπτά χρησιμοποιώντας το πρόγραμμα ατμού/βρασμού.
  - Μην αφήνετε το μαγείρεμα μπλοκ με τα τρόφιμα ή τα υγρά μέσα κλειστό multicooker για πάνω από 24 ώρες. Κατάστημα μαγειρεμένα τρόφιμα στο υγχείο και αναθέρμανσης, όταν απαιτείται, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία Αναθέρμανσης.
  - Αποσυνδέστε τη συσκευή αν δεν τη χρησιμοποιείτε για μεγάλο χρονικό διάστημα. Ο θάλαμος εργασίας, συμπεριλαμβανομένου του δίσκου θέρμανσης, του κύπελλου, του καπακιού, του O-ring, του ατμού και των βαλβίδων κλειδαριών πρέπει να είναι καθαρός και ξηρός.
- STOP** Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή πλένετε κάτω από τρεχόμενο νερό!
- Μην χρησιμοποιείτε σφουγγάρι ή ιστό με σκληρή ή λιπαντική επιφάνεια ή λιπαντικά πάστες. Μην χρησιμοποιείτε χημικά επιθετικές ουσίες ή άλλους παράγοντες που δεν συνιστώνται για τον καθαρισμό αντικειμένων που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
- Να είστε προσεκτικοί κατά τον καθαρισμό των λαστιχένιων μερών της ηλεκτρικής κουζίνας πίσης. Η βλάβη ή η παραμόρφωση τους μπορεί να οδηγήσει σε ακατάλληλη λειτουργία της συσκευής.
  - Καθαρίστε το περιβλήμα όταν είναι απαραίτητο. Το μπλοκ, το καπάκι και O-ring, ο ατμός και οι βαλβίδες κλειδαριών πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση. Το συμπύκνωμα, που συσσωρεύεται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πρέπει να αφαιρεθεί μετά από κάθε χρήση. Καθαρίστε το εσωτερικό του θαλάμου μαγειρέματος όταν είναι απαραίτητο.

**Για να καθαρίσει την κατοικία, το καπάκι και O-ring**

Χρησιμοποιήστε μαλακό υγρό πανί ή σφουγγάρι για να καθαρίσετε το περιβλήμα, το καπάκι και το παρέκβυκα κυκλικής διατοχής. Για να αφαιρέσετε το δακτύλιο στεγανοποίησης, τραβήξτε το απαλά προς το μέρος σας. Εάν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε ένα ήπιο διάλυμα σαπουνιού και σκουπίστε την επιφάνεια στεγνή για να αφαιρέσετε υπολείμματα σαπουνιού και κηλίδες νερού.

**Για να καθαρίσετε το μπλοκ**

Πλύνετε το μπλοκ με το χέρι, χρησιμοποιώντας μαλακό σφουγγάρι και ήπιο σαπούνι ή στο πλυντήριο πιάτων (ακολουθώντας τις συστάσεις του κατασκευαστή). Αν είναι απαραίτητο, γεμίστε το μπλοκ με ζεστό νερό, αφήστε το να μουλιάσει και να καθαριστεί. Σκουπίστε την εξωτερική επιφάνεια της λεκάνης στεγνώστε πριν την τοποθετήσετε πίσω μέσα στο πολυκάνελο. Όταν το πολυκάνελο χρησιμοποιείται σε τακτική βάση, η εσωτερική αντικολητική επίστρωση της λεκάνης μπορεί να αλλάξει μερικώς ή πλήρως το χρώμα, το οποίο δεν υποδεικνύει ελάττωμα.

**Για να καθαρίσει τις μετακινούμενες Βαλβίδες ατμού και κλειδαριών**

1. Τραβήξτε προσεκτικά τη βαλβίδα ατμού προς τα πάνω στην εμβάθυση του καλύμματος.
2. Αφαιρέστε το εσωτερικό καπάκι τραβώντας το προς το μέρος σας.
3. Αφαιρέστε το καπάκι στην εσωτερική πλευρά του καλύμματος τραβώντας το προς το μέρος σας.
4. Αφαιρέστε το ένθετο σφράγισης σιλικόνης της βαλβίδας κλειδαριών και αφαιρέστε την ίδια τη βαλβίδα. Ξεπλύνετε όλα τα μέρη του ατμού και βαλβίδες κλειδώματος.
5. Επανασυναρμολογήστε τη βαλβίδα με αντίστροφη σειρά αποσυναρμολόγησης. Τοποθετήστε τη βαλβίδα ασφάλισης πίσω στην αρχική του θέση, βάλτε το ένθετο σφράγισης σε αυτό, τοποθετήστε το προστατευτικό πλέγμα της βαλβίδας ατμού στις υψώσεις μέχρι σφιχτό. Στερώστε καλά τη βαλβίδα ατμού στην υποδοχή στο καπάκι της συσκευής.

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!** Για να αποφύγετε την παραμόρφωση του λάστιχου της βαλβίδας, μην το στρίβετε και το τραβάτε μετά την αφαίρεση, τον καθαρισμό και το μοντάρισμα.

*ΜΗΝ καθαρίζετε το εσωτερικό καπάκι στο πλυντήριο πιάτων!*

### Για Να Αφαιρέσετε Το Συμπύκνωμα

Στο μοντέλο αυτό το συμπύκνωμα συσσωρεύεται στην ειδική κοιλότητα του περιβλήματος γύρω από το μπλοκ και αποχετεύεται σε ένα ειδικό δοχείο, που βρίσκεται στην πίσω πλευρά της συσκευής.

1. Ανοίξετε το καπάκι, αφαιρέστε το μπλοκ. Εάν είναι απαραίτητο, σηκώστε ελαφρά το μπροστινό μέρος της ηλεκτρικής κουζίνας πίεσης, έτσι ώστε το συμπύκνωμα εντελώς αποχετεύσει μέσα στο δοχείο.
2. Αφαιρέστε το δοχείο, ελαφρώς τραβώντας το.
3. Αδειάστε το συμπύκνωμα. Πλύνετε τον περιέκτη, ακολουθώντας τις προαναφερθείσες οδηγίες και τοποθετήστε τον στη θέση του.
4. Σκουπίστε τυχόν συμπύκνωμα που απομένει γύρω από το μπλοκ με ένα στεγνό πανί.

### Καθαρισμός του θαλάμου εργασίας

Η συμμόρφωση με τις οδηγίες χρήσης ελαχιστοποιεί τον κίνδυνο συσσώρευσης σωματιδίων ή υγρών τροφίμων εντός του θαλάμου μαγειρέματος.

Ωστόσο, εάν το εσωτερικό του θαλάμου Λερωθεί, καθαρίστε το για να αποτρέψετε την ακατάλληλη λειτουργία ή τη δυσλειτουργία της μονάδας.

Οι τοίχοι του θαλάμου μαγειρέματος, η επιφάνεια του δίσκου θέρμανσης, και το περίβλημα του κεντρικού θερμικού αισθητήρα (βρίσκεται στη μέση του δίσκου θέρμανσης) μπορεί να καθαριστεί με ένα υγρό (δεν είναι υγρά!) σφουγγάρι ή ύφασμα. Αφαιρέστε τυχόν ίχνη σαπουνιού ή απορρυπαντικού, αν χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε για την πρόληψη ανεπιθύμητων οσμών κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Αν υπάρχει ένα ξένο αντικείμενο μέσα στην κοιλότητα γύρω από την κεντρική θερμικό αισθητήρα, αφαιρέστε προσεκτικά χρησιμοποιώντας τσιμπιδάκια, προσπαθώντας να αποφύγετε να πατήσετε το στο περίβλημα του αισθητήρα. Καθαρίστε το δίσκο θέρμανσης με υγρό σπόγγο μέσου σκληρού ή συνθετική βούρτσα, εάν είναι απαραίτητο.

**i** Κατά την κανονική λειτουργία της συσκευής, ο δίσκος θέρμανσης μπορεί να αλλάξει πλήρως ή εν μέρει το χρώμα του. Αυτό δεν αποτελεί ένδειξη βλάβης της συσκευής και δεν επηρεάζει τη λειτουργία της.

### Μεταφορά και Αποθήκευση

Πριν από την επαναλαμβανόμενη λειτουργία ή αποθήκευση στεγνώστε εντελώς όλα τα μέρη της συσκευής. Φυλάσσετε τη συναρμολογημένη συσκευή σε ξηρό, αεριζόμενο μέρος μακριά από συσκευές θέρμανσης και άμεσο ηλιακό φως. Κατά τη διάρκεια της μεταφοράς και αποθήκευσης, μην εκθέτετε τη συσκευή σε μηχανική καταπόνηση, η οποία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής και/ή παραβίαση της ακεραιότητας συσκευασίας.

Φυλάσσετε τη συσκευασία της συσκευής μακριά από νερό και άλλα υγρά.

## VII. ΠΡΙΝ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΕΤΕ ΜΕ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Πρόβλημα	πιθανή αιτία	λύση
Η οθόνη εμφανίζει τον κωδικό σφάλματος "E". Η συσκευή δίνει 6 σύντομα ηχητικά σήματα	Σφάλμα συστήματος, πιθανή δυσλειτουργία του πίνακα ελέγχου ή του στοιχείου θέρμανσης	Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει. Κλείστε καλά το καπάκι και συνδέστε τη συσκευή

Πρόβλημα	πιθανή αιτία	λύση	
Η συσκευή δεν ανάβει	Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι συνδεδεμένο με τη συσκευή ή / και την πρίζα	Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι συνδεδεμένο στην αντίστοιχη είσοδο στο περίβλημα της συσκευής και στην υποδοχή	
	Η υποδοχή τοίχων δεν λειτουργεί σωστά	Συνδέστε σε μια σωστά λειτουργώντας υποδοχή τοίχων	
	Διακοπή παροχής ηλεκτρικού ρεύματος	Ελέγξτε την παροχή ρεύματος. Εάν δεν είναι διαθέσιμη, επικοινωνήστε με την τοπική εταιρεία παροχής ηλεκτρικής ενέργειας	
Πιάτο παίρνει πάρα πολύ καιρό για να μαγειρευτούν	Διακοπή παροχής ηλεκτρικού ρεύματος (η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι ασταθής / υποτιμημένη)	Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι σταθερή. Αν είναι ασταθής / υποτιμημένη, επικοινωνήστε με την τοπική εταιρεία παροχής ηλεκτρικής ενέργειας	
	Υπάρχει ένα ξένο αντικείμενο μεταξύ του μπλοκ και του στοιχείου θέρμανσης (κόκκους, σωματίδια τροφίμων, συντρίμια, κλπ.)	Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει. Καθάρηστε ξένο αντικείμενο ή αντικείμενων	
	Το μπλοκ δεν είναι σωστά τοποθετημένο	Τοποθετήστε σωστά το μπλοκ στη θέση του	
Ο δίσκος θέρμανσης είναι βρώμικος	Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει. Καθαρός δίσκος θέρμανσης	Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει. Καθαρός δίσκος θέρμανσης	
	Το μπλοκ δεν είναι σωστά τοποθετημένο	Τοποθετήστε σωστά το μπλοκ στη θέση του	Τοποθετήστε σωστά το μπλοκ στη θέση του
		Αφαιρέστε ξένα αντικείμενα (κόκκους, σωματίδια τροφίμων, συντρίμια, κλπ.) από κάτω από το χείλος, αν υπάρχουν. Πάντα κλείστε το καπάκι μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του	Αφαιρέστε ξένα αντικείμενα (κόκκους, σωματίδια τροφίμων, συντρίμια, κλπ.) από κάτω από το χείλος, αν υπάρχουν. Πάντα κλείστε το καπάκι μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του
Ο θερμός ατμός δραπέτευει από κάτω από το καπάκι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ξεκινά η μέτρηση του χρόνου εκτέλεσης του προγράμματος	Το εσωτερικό καπάκι και το μαγειρεύοντας κύπελλο αποτυγχάνουν να σφραγίσουν ερμητικά	Ελέγξτε το δακτύλιο στεγανοποίησης. Αντικαταστήστε, εάν είναι απαραίτητο	
	Το σφραγίζοντας δακτύλιδο είναι βρώμικο, παραμορφωμένο, ή χαλασμένο με οποιοδήποτε τρόπο	Ελέγξτε το δακτύλιο στεγανοποίησης. Αντικαταστήστε, εάν είναι απαραίτητο	
Ο θερμός ατμός δραπέτευει από κάτω από το καπάκι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ο αριθμός του χρόνου εκτέλεσης του προγράμματος αποτυγχάνει	Το σφραγίζοντας δακτύλιδο χάνεται	Ελέγξτε το σφραγίζοντας δακτύλιδο	

Πρόβλημα	πιθανή αιτία	λύση
Όταν η συσκευή λειτουργεί στον τρόπο κουζίνας πίεσης, ο ατμός συνεχίζει να βγαίνει από την τρύπα της βαλβίδας διακοπής. Ο αριθμός του χρόνου εκτέλεσης του προγράμματος αποτυγχάνει	Η βαλβίδα διακοπής είναι βρώμικη.	Καθαρίστε τη βαλβίδα διακοπής σύμφωνα με το Τμήμα Συντήρησης
	Η βαλβίδα διακοπής ή το σφραγίζοντας λάστιχο της χάνεται	Έλεγχος για τη βαλβίδα διακοπής και το σφραγίζοντας λάστιχο του

**i** Σε περίπτωση που δεν καταφέρατε να εξαλείψετε τα ελαττώματα, ανατρέξτε στο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.



**Οικολογικά ακίνδυνη ανακύκλωση (ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού)**


Την συσκευασία, τις οδηγίες χρήσης καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να τα απορρίψετε σύμφωνα με το τοπικό πρόγραμμα ανακύκλωσης. Φροντίστε το περιβάλλον: μην πετάτε τέτοια προϊόντα μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.

Χρησιμοποιημένες (παλαιές) συσκευές δεν πρέπει να πετάγονται στα σκουπίδια, πρέπει να ανακυκλώνονται χωριστά. Ιδιοκτήτες παλιού εξοπλισμού υποχρεούνται να φέρουν τις συσκευές σε ειδικά σημεία συγκέντρωσης ή σε ανάλογους οργανισμούς. Μ αυτό υποστηρίζετε προγράμματα ανακύκλωσης πολύτιμων πρώτων υλών και στον καθαρισμό από μολυσματικούς παράγοντες.

Αυτή η συσκευή είναι ετικεταρισμένη σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ – σχετικά με τις χρησιμοποιημένες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού – ΑΗΗΕ).

Η κατευθυντήρια οδηγία που εφαρμόζεται σε όλη τη ΕΕ καθορίζει το πλαίσιο για την επιστροφή και ανακύκλωση των χρησιμοποιημένων συσκευών.



 *Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и позете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му.*

Мерките за безопасност и инструкциите, съдържащи се в даденото ръководство, не обхващат всички възможни ситуации, които могат да възникнат в процеса на употреба на уреда. При работа с устройството потребителят е длъжен да се ръководи от здравия смисъл и да бъде внимателен.

## МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неспазване на правилата за безопасност и експлоатация на продукта.
  - Този електрически уред е предназначен за използване в битови условия и може да се използва в квартири, вили или в други подобни условия на непромишлена експлоатация. Промислено или всяко друго използване на уреда не по предназначение се смята за нарушаване на условията за правилна експлоатация на изделието. В този случай производителят не носи отговорност за възможните последици.
  - Преди да свържете устройството към мрежата проверете дали неговото минимално напрежение и напрежението на устройството съвпадат (вж. Спецификации или продукт табелка).
  - Използвайте удължител, предназначен за консумация на енергия и в съответствие с това на устройството – несъответствието в параметрите може да доведе до късо съединение или изгаряне на кабела.
  - Свържете уреда само в засимен контакт – това е изискване на защита срещу токов удар. Използвайте разклонител, като се уверите, че той също е засимен.
- STOP** ***ВНИМАНИЕ!** По време на работа на уреда, тялото, купата и металните части се нагряват! Бъдете внимателни! Използвайте ръкавици за фурна. За да се избегне изгарянето на горещата пара не се навеждайте над устройството, когато капакът е отворен.*
- Изключете този апарат след употреба, както и по време на неговото почистване или преместване. Извадете кабела със сухи ръце, като го държите за щепсела, а не за кабела.

- Не прекарвайте захранващия кабел през врати или в близост до източници на топлина. Уверете се, че кабелът не обърнат или увит, в близост с остри предмети и ръбове на мебелите.

**STOP**

***ПОМНЕТЕ:** случайното повреждане на кабела за електрозахранване може да доведе до неизправност, която не съответства с условията на гаранция, а така също с електротовково изгаряне. Повреденият ел. кабел трябва незабавно да се смени в сервизния център.*

- Не поставяйте прибора на мека повърхност, не го покривайте по време на работа – това може да доведе до прегряване и разваляне на устройството.
- Не използвайте уреда на открито – на влага или чужди обекти да влезнат вътре в устройството, това може да причини сериозни щети.
- Преди почистване на уреда, се уверете, че е изключен и охладен напълно. Стриктно следвайте инструкциите за почистване на устройството.
- Винаги следете за чистотата и исправността клапан за освобождаване на парата клапан за регулиране на налягането, ограничаване на пръстена от вътрешната страна на капака на контейнера за събиране на конденз. В никакъв случай не включвайте уреда в електрическата мрежа при наличие на повреди, засоров, деформации на клапани, вътрешната страна на капака и ограничаване на пръстени или с пълна контейнер за събиране на конденз. При самостоятелно замяна на ограничаване на пръстени използвайте само резервна пръстен, което влиза в комплекта на уреда.
- За готвене под налягане е задължително наличието в чаша вода или друга течност – не по-малко от 1/5 от обема на чашата.

**STOP**

***Пържене и печене под високо налягане, е категорично ЗАБРАНЕНО!***

- Да се избегне задръстване клапан за изпускане на пара пълнете купата на продукти и вода за не повече от 4/5 от обема на чашата. Когато готвите продукти, които имат способността да се надуе в гореща вода или да отделят пяна, – не повече от 3/5 от обема на чашата.

**STOP** *КАТЕГОРИЧНО ЗАБРАНЕНО е да стартирате програмата за готвене под високо налягане, ако на кутията на уреда се определя не напълно!*

- При отварянето на вентила освобождаването на двойката по време на или след завършване на процеса на готвене е възможен силен вертикален количеството гореща пара. Не се навеждайте над капака и не дръжте ръцете си над отвори вентила, когато го отворите.
- При повишаване на налягането в работната камерата автоматично се задейства системата за заключване на капака. Не се опитвайте да отворите капака на уреда без предварително нормализиране на кръвното налягане в работната камера.
- В края на приготвяне на течни или пюреобразных ястия дайте инструкта да се охладят за 5-10 минути преди зауставането налягане, за да се предотврати отделянето на горещи течности чрез клапан за изпускане на парата.
- Отваряйте капака на уреда само за инсталираната на нея пластмасова дръжка. Вдигам устройство може да е само за специални дръжки от двете страни на корпуса на уреда и само в изключено състояние.

**STOP** *ЗАБРАНЯВА СЕ потапянето на корпуса на прибора във вода или поставянето му под струя вода!*

- Деца на възраст от 8 години и по-възрастни и лица с намалени физически, сензорни или умствени възможности или липса на опит или познания, могат да използват уреда само под надзора и/или, ако те са били инструктирани за безопасно използване на устройството и да

осъзнаят, рисковете, свързани с неговата употреба. Децата не трябва да си играят с уреда. Пазете уреда и храняващия кабел на място, недостъпно за деца под 8 години. Почистването и поддръжката на уреда, не трябва да се правят от деца без надзора на възрастен.

- Материалът на опаковката (пластмаса и полистирен, и т. н.) може да бъде опасно за децата. Опасност от задушаване! Съхранявайте го в недостъпни за децата места.
- Забранява се правенето на ремонт на уреда или промяна в неговата структура. Ремонти по уреда могат да се извършват само от оторизиран сервизен център. Непрофесионалната работа може да доведе до повреда на устройството, наранявания и материални щети.

**STOP** *ВНИМАНИЕ! Забранено е използването на уреда при използване прибора при неизправност.*

**Технически спецификации**

Модел.....	RMC-PM381E
Мощност.....	900 W
Напрежение.....	220-240 V, 50/60 Hz
Защита от поражение електротоком.....	клас I
Обем На Купата.....	5 л
Покритие на купата.....	незапелващо
Дисплей.....	LED
Парен клапан.....	подвижна
Капак.....	подвижна
Размери.....	290 × 330 × 300 мм
Нето тегло.....	4,7 кг
Система за защита.....	4-нива:
• клапан за изпускане на пара	
• спирателен кран	
• температурен предпазител	
• датчик за налягане на излишната	

**Програма****В режим на тенджери под налягане:**

RICE/GRAIN (ОРИЗ/ЗЪРНЕНИ ХРАНИ)
SLOW COOK (БАВНОТО ГОТВЕНЕ)
SOUP (СУПА)
STEW (КЪБКРЯ/МЛЕЧИЦЕ)
PILAF (ПИЛАФ)
STEAM/BOIL (ДВОЙКИ/ВАРЕНЕ)

**В режим на мултиварки:**

YOGURT/DOUGH (КИСЕЛО МЛЯКО/ТЕСТО)
BAKE (ПЕЧЕНЕ)
FRY (ПЪРЖЕНЕ/ПЪРЖЕНИ)
BAVY FOOD (БЕБЕШКА ХРАНА)
PORRIDGE (МЛЕЧНА КАША)
BREAD (ХЛЯБ)
EXPRESS (ЭКСПРЕС)

**Функции**

MASTERCHEF LITE (промяна на температурата и времето, в процеса на готвене).....	има
Поддържане на температурата на готови храни (автоматично подгриване).....	преди 12 часа
Предварително деактивиране на автоматичното подгриване.....	има
Подгриване на ястия.....	преди 12 часа
Голямото старт.....	до 24 часа
Изключване на звуковите сигнали.....	има
Заклучване на контролния панел.....	има

**Съдържание на пакета**

Мултиварка-тенджера под налягане.....	1 бр.
Купа.....	1 бр.
Съд за готвене на пара.....	1 бр.
Поставка за готвене на пара.....	1 бр.
Мерителна чаша.....	1 бр.
Черпак.....	1 бр.
Плоска лъжица.....	1 бр.
Книга с рецепти.....	1 бр.
Захранващ кабел.....	1 бр.
Ръководство за експлоатация.....	1 бр.
Сервизна книжка.....	1 бр.

Производителът има правото на промени в дизайна, като стандартно оборудване, а също и в техническите характеристики на продукта, но в хода на усъвършенстване на своите продукти, без допълнително известие за тези промени. В спецификациите се допуска отклонение ±10%.

**Устройство на уреда (A1, стр. 3)**

1. На кутията на уреда
2. Дръжка за отваряне на капака
3. Дръжка за носене
4. Подвижна парна клапан
5. Спирателен кран
6. Защитна капачка на парен клапан
7. Дъвка затварящо клапан
8. О-пръстен
9. Купа
10. Панел за управление с дисплей
11. Корпус на уреда
12. Контейнер за събиране на кондензат
13. Плоска лъжица
14. Черпак
15. Мерителна чаша
16. Съд за готвене на пара
17. Кабел за захранване
18. Поставка за готвене на пара
19. Вътрешен подвижен капак

**Контролен панел (A2, стр. 4)**

1. Дисплей
2. Изберете бутона автоматични програми за готвене
3. Бутон – избор на програма за готвене, намаляване стойността на параметъра
4. Бутон – избор на програма за готвене, увеличаване стойността на параметъра
5. Бутон – регулиране на налягане
6. Бутон – настройка на температурата
7. Бутон – включване/изключване на функцията за загреване; преустановява работата на програмата за готвене; отменя всички направени настройки
8. Бутон – настройка на времето за готвене
9. Бутон – създаване на разсрочено стартиране, изключване на звукови сигнали
10. Бутон – включване на определен режим на готвене, включване/изключване на автоподогрева

**Дисплей (A3, стр. 5)**

1. Индикатор автоподогрева/подгриване
2. Показател за определяне на времето, за работа на програмата
3. Индикатор за отлагане на старта
4. Индикатор за заключване на капака
5. Индикатор за прекъсване на аудио сигнали
6. Индикатор на стойности време/температура
7. Индикатор за налягане
8. Индикатор за излизане на работните параметри / скала на налягане

**I. ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ УПОТРЕБА**

Внимателно извадете продукт и неговите съставни части от полето. Отстранете всички опаковъчни материали и рекламни стикери.

**Задължително се запишете на място предупредителни етикети, етикети-ката (ако има такива) и табелка със сериен номер на продукта върху корпуса!**

След транспортиране или съхранение при ниски температури, за да издържат на уреда при стайна температура, не по-малко от 2 часа преди да включите.

Избършете корпуса на устройството с влажна кърпа и изплакнете купата, оставете ги да изсъхнат. Избягвайте появата на чужд мирис при първото използване на уреда, следвайте го комплексно почистване (вж. Грижа за уред).

Поставете уреда върху твърда равна, суха хоризонтална повърхност така, че да излиза от парен клапан за гореща пара не се кача на тапети, декоративни настилки, електронни устройства и други предмети или материали, които могат да страдат от повишена влажност и температура.

Преди готвене уверете се, че външните и видими вътрешни части на уреда не са щети, чипс и други дефекти. Между купата и нагревателен елемент не трябва да има чужди тела.

**ВНИМАНИЕ!** Повдигнете уреда за дръжката за отваряне на капака за НЕПУШАЩИ.

Не включвайте уреда без инсталирана вътре в чашата или с празна чаша – при случаен стартиране на програми за готвене това ще доведе до критично прегряване на уреда или до увреждане на антипригарното покритие. Преди горещото продукти, изпелите в чашата малко олио или слънчогледово масло.

## II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА УРЕДА

### Заклучване на капака

При блокирането на капака на уреда се свързва плътно с корпуса на продукта, която ви позволява да създадете в работната камера за високо налягане.


Когато налягането във вътрешността на уреда по-голямо от атмосферното, капак се заключва автоматично. Ако в края на приготвяне на кутията не се отваря без усилия, означава налягането в работната камера все още е твърде високо. Дайте инструмента се охлади за няколко минути, след което преведете клапан за освобождаване на парата в положение „Open“ за нормализиране на кръвното налягане в съд.

**STOP** **ВНИМАНИЕ!** По време на работа уредът се нагрява! Не докосвайте го метални части в процеса и в края на готвенето.



Преди преместването на уреда се уверете, че тя е напълно охладен. Смени уреда, задръжте го за корпуса.

### Система за защита

Мултиварка-тенджер под налягане REDMOND RMC-PM381E има диференцирана система за защита. Ако температурата (или) налягане в камерата да надхвърли допустимите показатели, системата автоматично нормализира данни за параметрите без да се прекъсва процеса на готвене. Ако за определено време не се случи, работа мултиварки-тенджер под налягане ще бъде напълно спряно, уредът ще подаде 6 кратки звукови сигнали.




Ако се прекъсне процеса на готвене в режим на тенджер под налягане с натискане на бутон  (или уредът е изключен от електрическата мрежа по време на работата на програмата), дайте инструмента се охлади за няколко минути, след което преведете клапан за освобождаване на парата в положение „Open“ за нормализиране на кръвното налягане в съд. След нормализиране на кръвното налягане в работната камера, отворете капака на уреда.

### Изключване на звуковите сигнали

Можете да включите/изключите звукови сигнали във всеки режим на работа на уреда, с изключение на настройките на програмата преди старта. За да направите това, щракнете и задръжте за няколко секунди бутон . Ако звукови сигнали изключен, на дисплея свети индикаторът .





### Заклучване на контролния панел


За допълнителна сигурност в устройство има функция за заключване на контролния панел, предупредителен случайно натискане на бутон.

За включване/изключване заключване на контролния панел във всеки режим, с изключение на настройките на програмата преди старта, натиснете , след това, не я държте, натиснете , натиснете и задръжте едновременно бутоните за няколко секунди. Уред подаде дълъг звуков сигнал. Ако лентата е заключена, на дисплея свети индикаторът .

### Настройка на времето на готвене

Мултиварка-тенджер под налягане REDMOND RMC-PM381E можете сами да определят времето за готвене, за всяка програма, с изключение на програмата EXPRESS. Стъпка промени и възможен диапазон задаваемого време зависи от избраните програми за готвене.


За настройка на времето на готвене след като изберете автоматична програма, натиснете бутон . Значение на часа на дисплея ще започне да мига. Задайте желаната стойност часа, чрез натискането на бутон  и . За да запишете въведените промени и на прехода към настройка минути, натиснете бутон . По същия начин задайте стойност минути.



Не кликайте на бутоните в лентата за няколко секунди, промените ви ще бъдат запазени автоматично. За да се върнете към настройката на часа, до автоматичното отнормиране бутон .

Промяна на стойности часове и минути се случва независимо един от друг. За бърза промяна на стойността, натиснете и задръжте желания бутон.

### Настройка на температурата за готвене

При използване на програми, работещи в режим на мултиварки, с изключение на програмата EXPRESS, вие сами може да се променя температурата на готвене, преди да започне в интервала от 35-180°C, със стъпка през 1°C.





За настройка на температурата на готвене, след избор на автоматична програма, натиснете бутон . На дисплея ще започне да мига температурата на готвене.

Задайте желаната стойност с натискане на бутон  и . За постигане на максимална/минимална стойност на инсталирането ще продължи от началото/края на обхвата, за бърза промяна на стойността, натиснете и задръжте желания бутон.

Не кликайте на бутоните в лентата за няколко секунди, промените ви ще бъдат запазени автоматично. Дисплеят ще връща към показване на времето за готвене.

**i** За защита от прегряване при инсталирането на температурата на готвене по-високи от 150°C максимално време на работа на програмата ще бъде ограничен до два часа.

### Настройка на нивото на налягане










При използване на програми, работещи в режим на тенджер под налягане, вие можете сами да промените нива на налягане. За да преиниете към режим на налягане на инсталацията, натиснете  на дисплея ще започне да мига индикатора  и скала за ниво на налягане. Регулиране на налягането се извършва от бутоните  и  брой деления на скалата ниво на налягането ще бъде симетрично се променят. За постигане на максимална/минимална стойност на инсталирането ще продължи от началото/края на обхвата, за бърза промяна на стойността, натиснете и задръжте желания бутон.

Не кликайте на бутоните в лентата за няколко секунди, промените ви ще бъдат запазени автоматично. Дисплеят ще връща към показване на времето за готвене под налягане показатели спре да мига.

След стартиране на автоматична програма индикатор за нивото на налягане ще започне да мига, преди да постигне уред установени параметри за работа, скала за ниво на налягане постепенно ще се пълнят до зададената стойност. След напускане на работните параметри и двата показателя продължават да горят до края на процеса на готвене.




### Отлагането на старта на програмата

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


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

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



**i** Функция «Отсрочка старта» недоступна при использовании программ FRU и EXPRESS.


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

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

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





### Поддръжане на температурата на готови храни (автоматично подгръвяне)


Тази функция се активира автоматично веднага след приключване на работата на програмата за готвене и може да поддържа температурата на готовото ястие в рамките на 70-75°C до 12 часа. При действителна автоматичен подогрее се осветени LED-бутони  и индикаторът , на дисплея се показва директен отбояване на времето за работа в този режим.

При необходимост автоподогрев може да се изключи чрез натискане на бутона .

 Функция "Автоматично подгриване" не е налична при използване на програми YOGURT/DOUGH и EXPRESS.




### Предварително деактивиране на автоматичното подгриване



Включването на автоподогрева след приключване на работата на програмата за готвене е винаги за предпочитане. С оглед на това в мულтъваркер-тенджерa под налягане REDMOND RMC-PM381E е предвидена възможност за предварително изключване на тази функция по време на работата на основните програми за готвене. За това по време на работата на програмата натиснете  индикаторът  угасне. За да активирате отново автоподогрев, натиснете  за пореден път (индикаторът  светва).


 За ваше улеснение при инсталирането на температурата на готвене е по-ниска от 80°C автоподогрев ще бъде изключено автоматично, без възможност за включване ръчно. Ако в процеса на работа на програмата ще бъде инсталирана температура над 80°C, автоподогрев ще се включи автоматично.

### Подгриване на ястия

Мултъваркер-тенджерa под налягане REDMOND RMC-PM381E може да се използва за загриване на студени ястия. За да направите това:

1. Сложете продуктите в купата, поставете го в камерата на устройството.
2. Затворете капака, свържете уреда към електрическата мрежа.
3. Натиснете . Загорятся индикатор на бутона  и индикаторът  таймер ще започне обратно отбръване на времето за подгриване. При достигане на температура 70°C уред ще даде два кратки звукови сигнала.

Уред разогрее ястие до 70-75°C и ще го поддържа в горещо състояние до 12 часа. При необходимост от подгриване, можете да се спрете, като натиснете  индикаторът  угасне, уредът влиза в режим на готовност (на дисплея се показва --- -).

 *Благодарение на функциите на автоподогрева и подгриване мултъваркер-тенджерa под налягане може да спести продукт горещо до 12 часа, но ние не препоръчваме да оставяте ястието в горещо повече от два-три часа, тъй като понякога това може да доведе до промяна на неговите вкусови качества.*


### Функция MASTERCHEF LITE

Открийте за себе си, още повече възможности за кулинарно творчество с новата функция MASTERCHEF LITE! С помощта на функцията MASTERCHEF LITE, вие ще можете да промените настройките на програми директно в процеса на готвене.

Винаги можете да конфигурирате всяка програма, така че да съответства точно на вашите желания. Выхаеат супа? Млечна каша "бяга"? Зеленчуци на пара се приготвят за много дълго време? Промяна на температурата или времето за готвене без прекъсване на работата на програмата, както ако сте били готвене на печката или във фурната.

Функция MASTERCHEF LITE позволява да се промени времето и температурата на готвене по време на изпълнение автоматични програми, работещи в режим на мултъварки, с изключение на програмата EXPRESS. Обхват и стъпка за промяна на времето за готвене зависи от избраната програма. Обхват на температурата от 35 до 180°C с по стъпка инсталиране на 1°C.



 По време на работата функцията за "Отлагане на старта" функция MASTERCHEF LITE не е на разположение.

 Функция MASTERCHEF LITE може да се окаже особено полезна, ако готвите ястия по сложни рецепти, които изисква съчетаване на различни програми за готвене (например, когато готвите зеле, бифстегоанова, супи и паста по различни рецепти, сладко и т.н.).


### За промяна температурата на готвене:

1. По време на работа на програмата за готвене натиснете бутона . Значение на часа на дисплея ще започне да мига.

 При последващи промени в температурата ще се появи последната зададена стойност.






2. Задайте желаната стойност с натискане на бутона  и . За постигане на максимална/минимална стойност на инсталирането ще продължи от началото/края на обхвата, за бърза промяна на стойността, натиснете и задръжте желания бутон.

3. Не натискайте бутоните на контролния панел в продължение на няколко секунди, промените ви ще бъдат запазени автоматично.

 За защита от прегряване при инсталирането на температурата на готвене по-високи от 150°C максимално време на работа на програмата ще бъде ограничен до два часа.


При промяна температурата на готвене по време на излизане на работните параметри (ако това е предвидено заводскими настройките) процеса на предварително отопление ще бъде прекъснат. Ще започне обратно отбръване на времето на работа на програмата. Промяна на времето на готвене не се отразява на процеса на предварително загриване.




### За да промените времето за готвене:

1. По време на работа на програмата за готвене натиснете бутона . Значение на часа на дисплея ще започне да мига.
2. Задайте желаната стойност часа, чрез натискането на бутона  и . За да запишете въведените промени и на прехода към настройка минути, натиснете бутона . По същия начин задайте стойност минути. Не кликайте на бутоните в лентата за няколко секунди, промените ви ще бъдат запазени автоматично. За да се върнете към настройката на часа, до автоматичното отново натиснете бутона . Промяна на стойности часове и минути се случва независимо един от друг. За бърза промяна на стойността, натиснете и задръжте желания бутон.
3. Не натискайте бутоните на контролния панел в продължение на няколко секунди, промените ви ще бъдат запазени автоматично.

 Ако зададете стойност на времето за готвене 00:00 часа, работа на програмата ще бъде спряна.


### Общ ред за действия при използване на автоматични програми


 **ВАЖНО!** Ако използвате уред за варене на вода (например, когато готвите продукти), е ЗАБРАНЕНО да се инсталира на температурата на готвене е по-висока от 100°C. Това може да доведе до прегряване и повреда на уреда. По същата причина е забранено да се използват за варене на вода на програмата BAKE, FRY и BREAD.





4. Подгответе (измерване) необходимите съставки.
5. Поставете съставките в купата на уреда в съответствие с програмата на готвене и го поставете в корпуса на уреда. Уверете се, че всички съставки, включително и за точността, са под максимална марка на върхната повърхност на чашата. Уверете се, че купата инсталирани без проблеми и плътно в контакт с нагревателя.
6. Затворете капака на уреда и го завъртете обратно на часовниковата стрелка, докато спрете.
-  **ВНИМАНИЕ!** Ако се готви на високи температури, с помощта на голямо количество растително масло, винаги оставяйте капака на уреда на открито.
7. За приготвяне в режим на тенджерa под налягане преведете парен клапан в позиция „Close“, в режим на мултъварки – в положение „Open“.
8. Включете уреда към електрическата мрежа.
9. За да изберете автоматична програма за готвене натиснете съответния бутон на лентата. Можете също така да изберете програмата на готвене, чрез натискането на бутона  и , сяма на програми се извършва в кръг, индикатор за избрана програма ще светне.
10. При необходимост от промяна на времето за готвене, инсталиран по подрабиране.
11. При необходимост от промяна на температурата на готвене (за програми, работещи в режим на мултъварки) или ниво на налягане (за програми, работещи в режим на тенджерa под налягане).
12. Ако е необходимо, задайте времето за отлагане на старта.

 Промяна на настройките може да се случи по никакъв начин.

На всеки етап от настройките с натискане на бутона  ще започне програма с наложени параметри.

13. За стартиране на програми за готвене натиснете бутона . В зависимост от избраната програма за готвене на обратното броене ще започне веднага или при достигане на необходимата температура и налягане в съд.

 В някои автоматични програми за броене на срока за готвене започва само след излизане на уреда на дадена работна температура. Например, в програмата на STEAM/BOIL обратно броене предварително времето за готвене ще започне само след заваряване на водата и образуване, достатъчно гъста пара в съд.

По време на излизане на уреда на зададени мигат индикатори  и  постепенно запълнена скала ниво на налягане. При използване на програми, работещи в режим на тенджерa под налягане, скала за ниво на налягане пълни до зададена стойност на налягането. След излизането на работни параметри на уреда ще подаде звуков сигнал. Индикаторът  спрете да мига индикатора  и скала за ниво на налягане изляза или ще горят непрекъснато, ако програмата работи под налягане.

14. За завършването на програмата за готвене вас оповестяват три кратки звукови сигнала. След приключване на работата на програмата/автоподогрева на дисплея за няколко секунди ще се появи надписът „End“.
15. При използване на програми, работещи в режим на тенджерата под налягане, след завършване на приготвяне дайте инструмента се охлади за няколко минути, след което преведете парен клапан в позиция „Отвор“ за нормализиране на кръвното налягане в работната камера.

**i** За да отмените въведената програма, да се прекъсне процеса на готвене или автоподогрев, натиснете бутона **□** **ЗАБРАНЕНО** е:

- пълнете купата на продукти и вода над максималната марка на скалата на вътрешната повърхност на чашата;
- да се готви в режим на тенджерата под налягане без вода или друга течност (минимален период на обема на течности – 2 размерите чаши);

- използване на режим на тенджерата под налягане за пържени продукти в масло.



За получаване на качествен резултат, предлагаме да се възползват от рецепти за приготвяне на ястия от приложението към мултиварке-тенджерата под налягане на готварски книги, разработена специално за този модел. Подходящи рецепти можете да намерите и в сайта [www.redmond.com.pl](http://www.redmond.com.pl).

**Обобщаваща таблица на програми за готвене (фабрика за инсталиране)**

Програма	Препоръки за употреба	Време за готвене по подразбиране	Диапазон на настройка на времето за готвене / Стылка на инсталация	Готвене под налягане	Отлагане на старта	Очакване на освобождаването на работни параметри	Автоматично поддържане
RICE/GRAIN	Начин на приготвяне на различни зърнени култури и гарнитури	0:10	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓	✓
SLOW COOK	Приготвяне на яхния, рульки	1:00	1 мин – 5 ч / 1 мин	✓	✓		✓
SOUP	Приготвяне на бульони, газови, зеленчукови и студени супи	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин	✓	✓		✓
STEW	Задушаване на месо, риба, зеленчуци, гарнитури и мулти ястия, приготвяне на месо и отвор за вода	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин	✓	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Начин на приготвяне на различни видове кисело мляко, доказване тесто	8:00	10 мин – 12 ч / 1 мин		✓		
BABY FOOD	Приготвяне на бебешка храна	0:10	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓		✓
PORRIDGE	Приготвяне на каша с помощта на пастьоризирано мляко ниска масленост	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓		✓
STEAM/BOIL	Начин на приготвяне на пара или варене на месо, риба, птици, зеленчуци и други продукти. За готвене в тази програма използвайте специален контейнер (включени в комплекта). Ако не използвате автоматични настройки на време в тази програма, се консултирайте с таблицата "Препоръчителното време за приготвяне на различни храни на няколко"	0:10	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓	✓

Програма	Препоръки за употреба	Време за готвене по подразбиране	Диапазон на настройка на времето за готвене / Стылка на инсталация	Готвене под налягане	Отлагане на старта	Очакване на освобождаването на работни параметри	Автоматично поддържане
BAKE	Печене на кексчета, бисквитов, печива, сладкиши от дрожди и бутер тесто	1:00	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓		✓
FRY	Програмата е предназначена за пържене на зеленчуци, месо, риба и птици, както и за приготвяне на различни храни са пържени. По време на работа на тази програма на кутията на уреда трябва да остане отворен. При достигане на необходимата температура за готвене уредът ще подаде два кратки звукови сигнала	0:18	1 мин – 1 ч / 1 мин			✓	✓
PILAF	Начин на приготвяне на различни видове пиллаф	0:20	1 мин – 3 ч / 1 мин	✓	✓		✓
BREAD	Начин на приготвяне на хляб от ръжено и пшенично брашно. Имайте предвид, че в рамките на първия час на работа на програмата върви доказване на теста, а след това – директно выпекание.	3:00	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓		✓
EXPRESS	Програмата е предназначена за приготвяне на ориз и ронлива овесена каша с вода. Програмата предвижда автоматично изключване след пълното выкипяние вода. В тази програма не са ръчна настройка на времето на готвене и функция "Отлагане на старта" и "Автоподогрев". За да стартирате програмата в режим на готовност натиснете и задръжте за няколко секунди бутона . На дисплея ще се показва . Автоматично изключване след пълното варене на вода						

**III. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ**

**Препоръчително време за приготвяне на различни продукти на пара**

Продукт	Тегло, г / Кол-во, бр.	Количество вода, ml	Време за приготвяне, мин
Филе от свинско/говеждо (на кубчета 1,5-2 см)	500	800	30/40
Филе от овнешко (на кубчета 1,5-2 см)	500	800	40
Пилешко филе (на кубчета 1,5-2 см)	500	800	20
Топчета от месо/кюфлета	500	800	25/40
Риба (филе)	300	800	15
Морски дарове (пряснозамразени)	300	800	5
Картофи (нарязани на 4 части)	500	800	20

Продукт	Тегло, г / Кол-во, бр.	Количество вода, ml	Време за приготвяне, мин
Моркови (на кубчета 1,5-2 см)	500	800	35
Цвекло (нарязано на 4 части)	500	1500	90
Зеленчуци (пряснозамразени)	500	800	5
Яйце от кокошка	5 бр.	800	10

**i** Трябва да се има предвид, че това са общи препоръки. Реално време може да се отличава от препоръчвани значения в зависимост от качеството на конкретен продукт, а така също от вашите вкусови предпочитания.

#### Препоръки за използване на температурните режими

Работна температура, °C	Препоръки по използване (вижте също книгата на рецепти)	Работна температура, °C	Препоръки по използване (вижте също книгата на рецепти)
35	Ферментация на тесто, приготвяне на оцет	110	Стерилизация
40	Приготвяне на кисело мляко	115	Приготвяне на захарен сироп
45	Закваска	120	Приготвяне на джолан
50	Ферментация	125	Приготвяне на задушено месо
55	Приготвяне на меки бонбони	130	Приготвяне на ястия на фурна
60	Приготвяне на зелен чай, бешешка храна	135	Опържане на готови ястия за да имат хрупкава кора
65	Приготвяне на месо във вакуумна опаковка	140	Пушене
70	Приготвяне на пунш	145	Запичане на зеленчуци и риба във фолио
75	Пастюризация, приготвяне на бял чай	150	Запичане на месо във фолио
80	Приготвяне на глювайн	155	Пържене на ястия от тесто с мая
85	Приготвяне на извара или ястия, трябващи дълго време за приготвяне	160	Пържене на птица
90	Приготвяне на червен чай	165	Пържене на стек
95	Приготвяне на млечни каши	170	Начин на приготвяне на тесто
100	Приготвяне на целувки, конфитюр	175	Начин на приготвяне на пилешки нагетсов
105	Приготвяне на пача	180	Приготвяне на пържени картофи

 Вижте също е затворена книга с рецепти.

## IV. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

- Приготвяне на сирене
- Приготвяне на извара
- Приготвяне на фондю
- Стерилизация
- Пастюризиране на течни храни
- Подгряване на бешешка храна


 Подробна информация можете да намерите в книгата с рецепти или сайт [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

## V. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

(купуват се отделно)

Закупуване на допълнителни аксесоари към мултиварке-тенджерата под налягане REDMOND RMC-PM381E и да научат за актуализации на продукти от уебсайта на REDMOND [www.redmond.company](http://www.redmond.company) или в магазините на официалните дилъри.

## VI. ГРИЖА ЗА УРЕД

 **ВНИМАНИЕ!** Преди да почиствате уреда се уверете, че е изключен от захранващата мрежа и напълно охладен!

### Общи правила и препоръки

- Преди първата употреба на уреда, а също така и за премахване на миризмата на храна в мултиварке-15 15 минути, половин лимон в програмата STEAM/BOIL.
- Не трябва да се оставят в затворен мултиварке-тенджерата под налягане купа с вода или готвена храна повече от 24 часа. Купа с готови ястия можете да се съхранява в хладилник и при необходимост от подгряване на храна в уред, с помощта на съответната функция.
- Ако не използвате уреда дълго време изключете го от електрическата мрежа. Работна камера, включително награвелен диск, купа, вътрешната повърхност на покрива, о-пръстен, закъпване и пара вентили трябва да бъдат чисти и сухи.

**STOP** **ЗАБРАНЕНО** потъване корпус на уреда във вода или се поставят го под струя вода!  
**ЗАБРАНЕНО** е използване при почистване на уреда груби салфетки или зъби, абразивни паста. Също така недопустимо е използването на химически агресивни или на други вещества, не се препоръчва за приложение с предмети, контактиращи с храна.

- Бъдете много внимателни при почистване на каучукови изделия мултиварки-тенджерата под налягане: тяхната повреда или деформация може да доведе до неправилна работа на уреда.
- Корпус продукти могат да се пречистват по-малко замърсяване. Купа, вътрешната повърхност на покрива, о-пръстен, парна и спирателен вентил трябва да се почистват след всяко използване на уреда. Кондензация, се формира в процеса на готвене в мултиварке-тенджерата под налягане, се изтриват след всяко използване на устройството. Вътрешна повърхност на работната камера почиствайте по необходимост.

### Почистване на корпуса, вътрешната повърхност на покрива и ограничаване на пръстите

Почиствайте корпуса на продукта, вътрешната повърхност на покрива и о-пръстен мека и влажна кухненска кърпа или гъба. Може би използването на нежната почистващо средство. За облекчаване на о-пръстен, внимателно издърпайте го към себе си. Избягвайте повята на изтичане на вода и разводите на корпуса препоръчваме избършете повърхността му сухи.

### Почистване на чашата

Можете да почистите купата както ръчно с помощта на мека гъба и препарат за миене на съдове, така и в съдомиялна машина (в съответствие с препоръките на неговия производител).

При силно замърсяване, се налива чаша топла вода и я оставете за известно време отмокать, след което избършете почистване.

Задължително почистете външната повърхност на чашата сухи, преди да го инсталирате в корпуса на уреда. При редовна експлоатация на чашата може да е пълна или частична промяна на цвета на вътрешния антипригарно покритие. Само по себе си това не е признак на дефект на чашата.

### Почистване на преносим парната машина и затварящо клапани

1. Внимателно издърпайте парен вентил нагоре и го махнете.
2. Махнете вътрешната капака, да го дърпа към себе си.
3. Махнете капачката от вътрешната страна на капака, дърпа го за себе си.
4. Внимателно отстранете дъвка затварящо клапа и извадете самия клапан. Изплатете всички части на парната машина и затварящо клапани.
5. Прекерайте сглобяване в обратен ред: поставете на спирателен кран на място и го облекчете дъвка, поставете капачката на парен клапан на распоры до друго. Пълно поставете парен клапан в гнездото на капака на уреда.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Да се избегне деформация на дъвка клапан не скручивайте и да не се изтегли я при изваждането, инсталиране и почистване.  
**ЗАБРАНЕНО** за изчистване на вътрешната капак в съдомиялна машина.

**Отстраняване на конденз**

В този модел е кондензирана се натрупва в специална кухина на корпуса на уреда около купата и се влива в специален контейнер, разположен в задната част на уреда.

1. Отворете капака, извадете купата. При необходимост малко повдигнете предната част на уреда, за да кондензирана напълно стак в контейнер.
2. Махнете съда, леко да го дърпа към себе си.
3. Изсипете кондензация. Изпакнете съда и го поставете на място.
4. Престой в устната около чашата кондензат премахнете с помощта на кухненски салфетки.

**Почистване на работната камера**

При стриктно спазване на указанията в това ръководство на вероятността за попадане на течности, частици от храна или отпадъци вътре в работната камера на уреда е минимална.

Ако значително замърсяване все пак се случи, трябва да почистите повърхността на работната камера да се избегне неправилна работа или повреди на уреда.

Страничните стени на работната камера, повърхността на отоплителния диск и колелото на централна термодатчика (намира се в средата на отоплителния диск) може да се почиства с влажна (не мокра!) гъба или кърпа. Ако използвате почистващ препарат, трябва внимателно да го премахнете остатъците, за да се изключи появата на нежелани мизирими при следващото готвене.

При поглъщане на чужди тела в задълбочаването на около централната термодатчика внимателно извадете ги с пинсети, не лек натиск върху капака на устройството.

При замърсяване на повърхности на отоплителния диск допустимо да използвате увлажненува гъба средна твърдост или синтетична четка.

**i** При редовна експлоатация на уреда с течение на времето, може би на пълна или частична промяна на цвета на отоплителния диск. Само по себе си не е признак за неизправност на устройството и не се отразява на правилността на неговата работа.

**Съхранение и транспорт**

Преди отново на функционирането и съхраняването на обелват се и напълно подсушете всички части на уреда. Съхранявайте уреда на сухо и проветриво място, далеч от отоплителни уреди и излагането на пряка слънчева светлина.

При транспортиране и съхранение на забранени излагайте уреда на механични влияния, които могат да доведат до повреда на уреда и/или нарушена цялост на опаковката.

Трябва да се лази опаковката на уреда от проникване на вода и други течности.

**VII. ПРЕДИ ДА СЕ ОБАДИТЕ В ЦЕНТЪРА ЗА ОБСЛУЖВАНЕ**

Повреда	Възможни причини	Начин за отстраняване
На дисплея се е появил на съобщението за системна грешка: "E", уредът служи на 6 кратки бипканя	Системна грешка, възможно повредата на таксата за управление или нагревателен елемент	Изключете уреда от електрическата мрежа, оставете го да се охлади. Затворете плътно капака, включете уреда в електрическата мрежа отново
Уредът не се включва	Уред не е свързан към електрическата мрежа	Уверете се, че уредът е свързан към електрическата мрежа
	Или е повреден електрически контакт на електрическата мрежа няма ток	Включете уреда в исправенува контакта и проверете за наличието на напрежение в електрическата мрежа

Повреда	Възможни причини	Начин за отстраняване
Ястието се готви прекалено дълго	Прекъсване на захранването от електрическата мрежа (ниво на напрежение, ток нестабилно или под нормата)	Проверете наличието на стабилно напрежение на тока в електрическата мрежа. Ако тя е нестабилна или под нормата, обрънете се към сервиз вашия дом организация
	Между купата и нагревателен елемент, попаднал чужд обект или на частици (боклук, грис, парченца храна)	Изключете уреда от електрическата мрежа, оставете го да се охлади. Изтриване на един външен предмет или частици
	Купата се в корпуса на уреда е инсталиран привеждане в съответствие	Поставете купата гладко, без проблеми
	Нагревателен диск силно замърсени	Изключете уреда от електрическата мрежа, оставете го да се охлади. Почистете нагревателен диск
По време на готвене от под капака на уреда излиза пара. Въпрос на брое на времето за работа на програмата	Купата е нестабилна, инсталирани в корпуса на уреда	Поставете купата гладко, без проблеми
	Капакът се затвори плътно или под капака на удари чужд обект	Проверете дали няма чужди тела (на отпадъци, зърнени храни, парчета храна) между капака и корпуса на уреда извадете ги. Винаги затваряйте капака на уреда до друго
	Оборудване запечатване на дъвка върху капака е много замърсен, деформиран, или е повреден	Проверете състоянието на запечатване на дъвка, на вътрешната страна на капака на уреда. Може би тя изисква замяната на
По време на готвене от под капака на уреда излиза пара. Брое на времето за работа на програмата не върви	Липсва оборудване запечатване на дъвка върху вътрешната страна на капака	Проверете наличието на запечатване на дъвка, на вътрешната страна на капака
При работа на устройството в режим на тенджер под налягане от дупката затварящо клапан продължава да излиза пара. Брое на времето за работа на програмата не върви	Спирателен вентил е замърсен	Прекарайте почистване на затварящо клапан съгласно раздел "Грижа за устройство"
	Изгубени спирателен клапан или неговото оборудване запечатване на дъвка	Проверете наличие на заключващо клапан и запечатване на дъвка

**i** В случай на неизправност се премахне не е, свържете се с оторизиран сервизен център.



**Екологично безредна утилизация (утилизация на електрическо и електронно оборудване)**


Изхвърлянето на опаковката, ръководствата, както и самият уред трябва да се извърши в съответствие с местните програми за рециклиране. Проверяте загриженост за околната среда и не изхвърляйте тези продукти с обикновените битови отпадъци.

Използваните (стари) уреди не трябва да се изхвърлят с другите битови отпадъци, те трябва да се утилизират отделно. Собствениците на старо оборудване трябва да отнесат уредите в специалните пунктове за събиране на такива отпадъци или да ги предадат в съответните организации. Така ще подпомогнете програмата за преработка на ценни суровини, както и за пречистване на замърсяващи вещества.

Даденият прибор е произведен в съответствие с Европейските директиви 2012/19/EU, регулиращи използването на електрически електронни уреди.

Дадената директива определя основните изисквания за използване и преработка на отпадъците от електрически електронни прибори, действащи на територията на целия Европейски Съюз.



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

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

**STOP** Жарка и выпечка под высоким давлением категорически ЗАПРЕЩЕНЫ!

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

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

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

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

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

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

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

**STOP** ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать прибор при любых неисправностях!

**Технические характеристики**

Модель.....	RMC-PM381E
Мощность.....	900 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50/60 Гц
Защита от поражения электотоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан.....	съёмный
Крышка.....	съёмная
Габаритные размеры.....	290 × 330 × 300 мм
Вес нетто.....	4,7 кг
Система защиты.....	4-уровневая:
• клапан выпуска пара	
• запорный клапан	
• температурный предохранитель	
• датчик избыточного давления	

**Программы****В режиме скороварки:**

RICE/GRAIN (РИС/КРУПЫ)  
SLOW COOK (ТОМЛЕНИЕ)  
SOUP (СУП)  
STEW (ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ)  
PIJAF (ПЛОВ)  
STEAM/BOIL (ПАР/ВАРКА)

**В режиме мультиварки:**

YOGURT/DOUGH (ЙОГУРТ/ТЕСТО)  
BAKE (ВЫПЕЧКА)  
FRY (ЖАРКА/ФРИТЮР)  
BABY FOOD (ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ)  
PORRIDGE (МОЛОЧНАЯ КАША)  
BREAD (ХЛЕБ)  
EXPRESS (ЭКСПРЕСС)

**Функции**

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

**Комплектация**

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

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

**Устройство прибора (A1, стр. 3)**

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

**Панель управления (A2, стр. 4)**

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

**Дисплей (A3, стр. 5)**

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

**I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

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

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

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

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

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

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

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

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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### Блокировка крышки

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


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

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



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

### Система защиты

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM381E оснащена многоуровневой системой защиты. Если температура и (или) давление в камере превысит допустимые показатели, система автоматически нормализует данные параметры без прерывания процесса приготовления. Если за определенное время этого не произойдет, работа мультиварки-скороварки будет полностью остановлена, прибор подаст 6 коротких звуковых сигналов.




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

### Отключение звуковых сигналов

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





### Блокировка панели управления

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

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

### Установка времени приготовления

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM381E можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы EXPRESS. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.


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



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

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

### Установка температуры приготовления

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





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

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

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

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

### Установка уровня давления










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

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

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




### Отсрочка старта программы

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

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

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



**i** Функция «Отсрочка старта» недоступна при использовании программ FRY и EXPRESS.

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

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

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





### Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

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

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку .

**i** Функция «Автоподогрев» недоступна при использовании программ YOGURT/DOUGH и EXPRESS.




### Предварительное отключение автоподогрева



Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно. С учетом этого в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM381E предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время работы основной программы приготовления. Для этого во время работы программы нажмите кнопку  индикатор  погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку  еще раз (индикатор  загорится).

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

### Разогрев блюд

Мультиварку-скороварку REDMOND RMC-PM381E можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

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

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

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

### Функция MASTERCHEF LITE




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

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

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

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






### Для изменения температуры приготовления:

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

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

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



### Для изменения времени приготовления:

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


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


### Общий порядок действий при использовании автоматических программ

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





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

**i** Изменение параметров может происходить в любом порядке.

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

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

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

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

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

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

**STOP** ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

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



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

**Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)**

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

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

### III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

#### Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

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



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

## Рекомендации по использованию температурных режимов

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

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

## IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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


 Подробную информацию можно найти в книге рецептов или на сайте [www.redmond.com.au](http://www.redmond.com.au).

## V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM381E и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.redmond.com.au](http://www.redmond.com.au) либо в магазинах официальных дилеров.

## VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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

### Общие правила и рекомендации

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

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

 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**

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

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

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

### Очистка корпуса, внутренней поверхности крышки и уплотнительного кольца

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

### Очистка чаши

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

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

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

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

### Очистка съемного парового и запорного клапанов

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



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

**ЗАПРЕЩЕНО** очищать внутреннюю крышку в посудомоечной машине!

### Удаление конденсата

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

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

RUS

### Очистка рабочей камеры

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

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

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

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

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

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

### Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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

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

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



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

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

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

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

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





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

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

## МІРИ БЕЗПЕКИ

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



**УВАГА!** Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахиляйтеся над пристроєм при відкриванні кришки.

- Вимкючайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за штепсель, а не за провід.
  - Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і краями меблів.
- STOP ПАМ'ЯТАЙТЕ:** випадкове ушкодження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Ушкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.
- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
  - Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
  - Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.
  - Завжди стежте за чистотою та справністю клапана випуску пари, клапана регулювання тиску, ущільнювального кільця з внутрішнього боку кришки, контейнера для збору конденсату. Ні в якому разі не включайте прилад в електромережу при наявності пошкоджень, засмічень, деформацій клапанів, внутрішньої кришки і ущільнювального кільця або з наповненим контейнером для збору конденсату. При самостійній заміні ущільнювального кільця використовуйте тільки запасне кільце, яке входить до комплекту приладу.

- Для приготування їжі під тиском обов'язкова наявність в чаші води або іншої рідини – не менше 1/5 від обсягу чаші.

**STOP** Смажити та випікати під високим тиском **КАТЕГОРИЧНО ЗАБОРОНЕНО!**

- Щоб уникнути засмічення клапана випуску пари, заповнюйте чашу продуктами й водою не більше ніж на 4/5 від об'єму чаші. Під час варіння продуктів, що мають здатність набухати в гарячій воді або виділяти піну, – не більше ніж на 3/5 від об'єму чаші.

**STOP** **КАТЕГОРИЧНО ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** запускати програму приготування під високим тиском, якщо кришка приладу не зафіксована повністю!

- У разі відкриття клапана випуску пари під час або після закінчення процесу приготування можливі сильний вертикальний викид гарячої пари. Не нахиляйтеся над кришкою та не тримайте руки над отворами клапана під час його відкриття.
- У разі підвищення тиску в робочій камері автоматично спрацює система блокування кришки. Не намагайтеся відкрити кришку приладу без попередньої нормалізації тиску в робочій камері.
- Після закінчення приготування рідких або пюреподібних страв дайте приладу охолонути впродовж 10-15 хвилин перед скиданням тиску, щоб уникнути викиду гарячої рідини через клапан випуску пари.
- Відкривайте кришку приладу лише за встановлену на ній пластикову ручку. Підняти пристрій можна тільки за спеціальні ручки з боків корпусу приладу й лише після вимкнення.

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

- Дітям віком від 8 років, а також особам із обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом

чи знаннями можна користуватися приладом лише під наглядом і в тому разі, якщо їх було проінструктовано стосовно безпечного використання приладу й вони усвідомлюють небезпеку, пов'язану з його використанням. Діти не мають грати з приладом. Тримайте прилад і його мережевий шнур у місці, недоступному для дітей до 8 років. Очищення й обслуговування пристрою не можуть здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.

- Пакувальний матеріал (плівка, пінопласт тощо) може бути небезпечним для дітей. Небезпека задухи! Зберігайте упаковку в недоступному для дітей місці.
  - Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконуватися авторизованим сервіс-центром. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травматизму і ушкодженню майна.
- STOP** **УВАГА! ЗАБОРОНЕНО** використання приладу за будь-яких несправностей.

**Технічні характеристики**

Модель.....	RMC-PM381E
Потужність.....	900 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне
Дисплей.....	світлодіодний
Паровий клапан.....	змінний
Кришка.....	змінна
Габаритні розміри.....	290 × 330 × 300 мм
Вага нетто.....	4,7 кг
Система захисту.....	4-рівнева:
• клапан випуску пари	
• запірний клапан	
• температурний запобіжник	
• датчик надлишкового тиску	

**Програми****У режимі скороварки:**

RICE/GRAIN (РИС/КРУПИ)  
SLOW COOK (ТОМЛІННЯ)  
SOUP (СУП)  
STEW (ТУШКУВАННЯ)  
PILAF (ПЛОВ)  
STEAM/BOIL (ПАР/ВАРІННЯ)

**У режимі мультиварки:**

YOGURT/DOUGH (ЙОГУРТ/ЛІСТО)  
BAKE (ВИПІКАННЯ)  
FRY (СМАЖЕННЯ/ФРИТЮР) ХЛІБ (ХЛІБ)  
BABY FOOD (ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ)  
PORRIDGE (МОЛОЧНА КАША)  
BREAD (ХЛІБ)  
EXPRESS (ЕКСПРЕС)

**Функції**

MASTERCHEF LITE (налаштування часу та температури під час приготування).....	€
Підтримання температури готових страв (автопідігрів).....	до 12 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву.....	€
Розігрівання страв.....	до 12 годин
Відстрочка старту.....	до 24 годин
Вимкнення звукових сигналів.....	€
Блокування панелі управління.....	€

**Комплектація**









Мультиварка-скороварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Підставка для приготування на парі.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Книга рецептів.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни. У технічних характеристиках допускається похибка ±10%.

**Будова приладу (A1, стор. 3)**

1. Кришка приладу
2. Ручка для відкриття кришки
3. Ручки для перенесення
4. Змінний паровий клапан
5. Запірний клапан
6. Захисний ковпачок парового клапана
7. Гумка запірного клапана
8. Ущільнювальне кільце
9. Чаша
10. Панель управління з дисплеєм
11. Корпус приладу
12. Контейнер для збирання конденсату
13. Плоска ложка
14. Черпак
15. Мірна склянка
16. Контейнер для приготування на парі
17. Електрошнур
18. Підставка для приготування на парі
19. Змінна внутрішня кришка

**Панель управління (A2, стор. 4)**

1. Дисплей
2. Кнопки вибору автоматичної програми приготування
3. Кнопка  – вибір програми приготування, зменшення значення параметра
4. Кнопка  – вибір програми приготування, збільшення значення параметра
5. Кнопка  – збільшення/зменшення рівня тиску
6. Кнопка  – налаштування температури
7. Кнопка  – увімкнення/вимкнення функції розігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань
8. Кнопка  – налаштування часу приготування
9. Кнопка  – налаштування відкладеного старту, відключення звукових сигналів
10. Кнопка  – увімкнення заданого режиму приготування, увімкнення/вимкнення автопідігріву

**Дисплей (A1, стор. 5)**

1. Індикатор автопідігрівання/розігрівання
2. Індикатор налаштування часу, роботи приготування
3. Індикатор відстрочки старту
4. Індикатор блокування кришки
5. Індикатор вимкнення звукових сигналів
6. Індикатор значення часу/температури
7. Індикатор вимкнення звукових сигналів
8. Індикатор тиску
9. Індикатор виходу на робочі параметри / шкала рівня тиску

**I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ**

Акуратно дістаньте виріб і його комплектуючі з коробки. Вихваліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.



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

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

Протріть корпус пристрою вологою тканиною та промийте чашу, дайте їм просохнути. Щоб уникнути появи стороннього запаху під час першого використання приладу, повністю очистіть його (див. «Догляд за приладом»).

Встановіть прилад на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкодженими через підвищену вологість і температуру.

Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини мультиварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею та нагрівальним елементом не має бути сторонніх предметів.

**STOP** УВАГА! Підняти прилад за ручку для відкриття кришки ЗАБОРОНЕНО.

Не вмикати прилад без встановленої всередині чаші або з порожньою чашею – у разі випадкового запуску програми приготування це призведе до критичного перегрівання приладу або до пошкодження антипригарного покриття. Перед смаженням продуктів налийте в чашу трохи рослинної або соняшникової олії.

## II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ


### Блокування кришки

При блокуванні кришка приладу герметично з'єднується з корпусом виробу, що дозволяє створювати в його робочій камері високий тиск. Коли тиск усередині приладу вищий від атмосферного, кришка автоматично блокується. Якщо після закінчення приготування кришка не відкривається без зусилля, це означає, що тиск у робочій камері ще занадто високий. Дайте приладу охолонути протягом декількох хвилин, потім переведіть клапан випуску пари в положення «Ореп» для нормалізації тиску в чаші.



**STOP** УВАГА! Під час роботи прилад нагрівається! Не торкайтеся до його металевих частин у процесі та після закінчення приготування. Переносьте прилад, тримаючи його за корпус.

### Система захисту

Мультиварка-скороварка обладнана багаторівневою системою захисту. Якщо температура й (або) тиск у камері перевищать допустимі показники, система автоматично нормалізує дані параметри без переривання процесу приготування. Якщо за певний час цього не відбудеться, робота мультиварки-скороварки буде повністю зупинена, прилад подасть 6 коротких звукових сигналів.



Якщо ви перервали процес приготування в режимі скороварки натисканням кнопки  (або прилад було відключено від електромережі під час роботи програми), дайте приладу охолонути протягом декількох хвилин, потім переведіть клапан випуску пари в положення «Ореп» для нормалізації тиску в чаші. Після нормалізації тиску в робочій камері відкрийте кришку приладу.

### Вимкнення звукових сигналів

Ви можете вимкнути/вмикати звукові сигнали в будь-якому режимі роботи приладу, крім налаштування програми до старту. Для цього натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку . Якщо звукові сигнали вимкнено, на дисплеї горить індикатор .

### Блокування панелі управління





Для забезпечення додаткової безпеки передбачено функцію блокування панелі управління. Вона запобігає випадковому натисненню кнопок.


Для увімкнення/вимкнення блокування панелі управління в будь-якому режимі, крім налаштування програми до старту, натисніть кнопку , не відпускаючи її, натисніть кнопку , утримуйте обидві кнопки кілька секунд. Прилад подасть тривалий звуковий сигнал.

Якщо панель заблокована, на дисплеї горить індикатор .

### Встановлення часу приготування

У мультиварці-скороварці можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми EXPRESS. Крок зміни та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.




Для встановлення часу приготування після вибору автоматичної програми натисніть кнопку . Значення годинника на дисплеї почне мерехтіти. Встановіть бажане значення годин, натискаючи кнопки  і . Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку . Аналогічним чином встановіть значення хвилин.

Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично. Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку .

Змінення значень годин і хвилин відбувається незалежно одне від одного. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

### Встановлення температури приготування





Під час використання програм, які працюють в режимі мультиварки, крім програми EXPRESS, ви можете самостійно змінювати температуру приготування до старту в діапазоні 35-180°C із кроком в 1°C.

Для встановлення температури приготування після вибору автоматичної програми натисніть кнопку . На дисплеї почне мерехтіти стандартне значення температури. Встановіть бажане значення годин, натискаючи кнопки  і . Після досягнення максимального (мінімального) значення встановлення часу продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення часу натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд. Налаштування будуть збережені автоматично. Дисплей повернеться до відображення часу приготування.

**i** Для захисту від перегрівання під час встановлення температури приготування понад 150°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами.

### Встановлення рівня тиску










Під час використання програм, працюючих у режимі скороварки, ви можете самостійно змінювати рівень тиску. Щоб перейти до режиму встановлення тиску, натисніть кнопку  на дисплеї мерехтітимуть індикатор  і шкала рівня тиску. Регулювання тиску здійснюється кнопками  і , кількість поділок на шкалі рівня тиску симетрично змінюватиметься. Після досягнення максимального (мінімального) значення встановлення часу продовжиться з початку/кінця діапазону. Для швидкої зміни значення часу натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд. Налаштування будуть збережені автоматично. Дисплей повернеться до відображення часу приготування, індикатори тиску перестануть мерехтіти.

Після запуску автоматичної програми індикатор рівня тиску мерехтітиме до досягнення приладом встановлених параметрів роботи, шкала рівня тиску поступово заповнюватиметься до встановленого значення. Після виходу на робочі параметри обидва індикатори горітимуть до закінчення процесу приготування.




### Відстрочка старту програми

Функція «Відстрочка старту» дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого почнеться виконання програми приготування. Встановити час можна в діапазоні від 1 хвилини до 24 годин з кроком в 1 хвилину.

Для встановлення часу відстрочки старту після вибору автоматичної програми приготування натисніть кнопку . Спалахне індикатор , значення годинника на дисплеї почне мерехтіти. Встановіть бажане значення годин, натискаючи кнопки  і . Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку . Аналогічним чином встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично. Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку . Після автозбереження індикатор  згасне, спалахне індикатор , дисплей повернеться до індикації часу приготування. Щоб побачити час відстрочки старту, натисніть кнопку .

Змінення значень годин і хвилин відбувається незалежно одне від одного. Після досягнення максимального (мінімального) значення встановлення часу продовжиться з початку/кінця діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.



**i** Функція відстрочки старту недоступна під час використання програм FRY і EXPRESS.

Під час роботи функції «Отстрочка старта» горять індикатор вибраної програми й індикатор , на дисплеї відображується зворотний щохвилинний відлік часу відстрочки старту і, якщо активна функція автопідігріву, горить індикатор . Щоб побачити час роботи програми приготування, натисніть кнопку .

Після завершення роботи функції прилад подасть три коротких звукових сигнали, почнеться виконання вибраної програми приготування.

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



### Підтримання температури готових страв (автопідігрів)


Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C до 12 годин. Під час автопідігріву горить індикатор кнопки  і індикатор  на дисплеї відображається прямий відлік часу роботи в даному режимі.

За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши кнопку .

 Функція автопідігріву недоступна в разі використання програм YOGURT/DOUGH і EXPRESS.




### Предварительное отключение автоподогрева



Увімкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування буває не завжди бажане. Із врахуванням цього передбачено можливість попереднього вимкнення даної функції до або після запуску програми приготування. Для цього під час роботи програми приготування натисніть кнопку , індикатор  згасне, функція автопідігріву вимкнеться. Щоб знову увімкнути автопідігрів, натисніть кнопку  ще раз (індикатор  спалахне).

 Для вашої зручності у разі встановлення температури приготування нижче за 80°C автопідігрів буде автоматично вимкнено. Якщо в процесі роботи програми буде встановлено температуру вище за 80°C, автопідігрів автоматично увімкнеться.

### Розігрівання страв

Мультиварку-скороварку можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус приладу.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть кнопку  Спалахнув індикатор кнопки  й індикатор , таймер почне відлік часу розігрівання. Після досягнення температури 70°C прилад подасть два коротких звукових сигнали.

Прилад розігріє страву до 70-75°C і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин. За необхідності розігрівання можна зупинити, натиснувши кнопку , індикатор  згасне, прилад перейде до режиму очікування (на дисплеї відображається ---).

 Не рекомендується залишати страву гарячою більш ніж на 2-3 години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.

### Функція MASTERCHEF LITE



Функція MASTERCHEF LITE дозволяє змінювати час і температуру приготування під час виконання автоматичних програм, працюючих у режимі мультиварки, крім програми EXPRESS. Діапазон і крок зміни часу приготування залежать від вибраної програми. Діапазон зміни температури – від 35 до 180°C із кроком в 1°C.


 Під час роботи функції «Отсрочка старта» функція MASTERCHEF LITE недоступна.

### Для змінення температури приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . На дисплеї відобразяться стандартне значення температури, що мерехтить.






 Під час подальших змін температури відображатиметься останнє встановлене значення.

2. Встановіть бажану температуру. Для збільшення натискуйте кнопку , для зменшення – кнопку . Для швидкої зміни натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення налаштування продовжиться з початку (кінця) діапазону.
3. Не натискайте кнопки на панелі управління впродовж декількох секунд. Прилад подасть звуковий сигнал, зміни будуть збережені автоматично.

 Для захисту від перегрівання під час встановлення температури приготування понад 150°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами.


У разі зміни температури приготування під час попереднього нагрівання (якщо це передбачено заводськими налаштуваннями) процес попереднього нагрівання буде перервано. Почнеться зворотний відлік часу роботи програми. Зміна часу приготування не впливає на процес попереднього нагрівання.




### Для змінення часу приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . Індикатор значення годин на індикаторі часу почне мерехтити.
2. Встановіть бажане значення годин, натискаючи кнопки  і . Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку . Аналогічним чином встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, прилад подасть тривалий звуковий сигнал, зміни будуть збережені автоматично. Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку . Змінення значень годин і хвилин відбувається незалежно одне від одного. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
3. Не натискайте кнопки на панелі управління впродовж декількох секунд, зміни будуть збережені автоматично.

 Якщо встановити значення часу приготування 00:00, роботу програми буде зупинено.

### Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм


 **ВАЖЛИВО!** Якщо ви використовуєте прилад для кип'ятіння води (наприклад, при варінні продуктів), ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ встановлювати температуру приготування вище 100°C. Це може призвести до перегріву і паломки приладу. З тієї ж причини ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використовувати для кип'ятіння води програми BAKE, FRY, BREAD.





1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки-скороварки відповідно до програми приготування та вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно контактує з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку приладу й поверніть проти годинникової стрілки до упору.
4.  **УВАГА!** Якщо ви готуєте на високих температурах з використанням великої кількості рослинного масла, завжди залишайте кришку приладу відкритою.
4. Для приготування в режимі скороварки переведіть паровий клапан в положення «Закрито», в режимі мультиварки – в положення «Открито».
5. Підключіть прилад до електромережі.
6. Для вибору автоматичної програми приготування натисніть відповідну кнопку на панелі. Ви також можете вибрати програму приготування, натискаючи кнопки  і , перемикання програм здійснюється по колу, індикатор вибраної програми спалахуватиме.
7. При необхідності змініть значення часу приготування, встановленого за замовчуванням.
8. За необхідності змініть температуру приготування (для програм, що працюють в режимі мультиварки) або рівень тиску (для програм, що працюють в режимі скороварки).
9. За необхідності встановіть час відстрочки старту.

 Зміна параметрів може відбуватися в будь-якому порядку.

На будь-якому етапі налаштування натискання кнопки  призведе до запуску програми з уведеними параметрами.

10. Для запуску програми приготування натисніть кнопку . Залежно від вибраної програми приготування зворотний відлік часу почнеться відразу або після досягнення необхідної температури й тиску в чаші.

 У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається тільки після виходу приладу на задану роботу температуру. Наприклад, зворотний відлік часу приготування в програмі STEAM/BOIL починається тільки після закипання води й утворення достатньої кількості пари в чаші.

Під час виходу приладу на задані параметри мерехтить індикатор  і  поступово заповнюється шкала рівня тиску. Під час використання програм, які працюють в режимі скороварки, шкала рівня тиску заповнюється до встановленого значення тиску. Після виходу на робочі параметри прилад подає звуковий сигнал. Індикатор  перестане мерехтити, індикатор  і шкала рівня тиску згаснуть або горітимуть безперервно, якщо працює програма під тиском.

11. Про завершення програми приготування вас сповістить 3 звукових сигнали. Після закінчення роботи програми/ автоподогрева на дисплеї на кілька секунд з'явиться напис «End».

12. Під час використання програм, які працюють в режимі скороварки, після закінчення приготування дайте приладу охолонути протягом декількох хвилин, після чого переведіть паровий клапан в положення «Орєп» для нормалізації тиску в робочій камері.



Щоб скасувати введenu програму, перервати процес приготування або автопідігрів, натисніть кнопку

**ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:**

- заповнювати чашу продуктами та водою вище за максимальну позначку шкали на внутрішній поверхні чаші;
- готувати в режимі скороварки без води або іншої рідини (мінімальний потрібний обєм рідини – 2 міри склянки);
- використовувати режим скороварки для смаження продуктів на олії.



Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданою до мультиварки-скороварки кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті [www.redmond.com.ua](http://www.redmond.com.ua).

**Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)**

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон регулювання часу приготування / Крок установки	Тиск	Відстрочка старту	Відлік часу з моменту закінчення	Автопідігрів
RICE/GRAIN	Варіння різноманітних круп, гарнірів, розсіпчастих каш на воді	0:10	1 мин – 2 год / 1 мин	✓	✓	✓	✓
SLOW COOK	Приготування тушкованого м'яса, рульки	1:00	1 мин – 5 год / 1 мин	✓	✓	✓	✓
SOUP	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів	0:20	1 мин – 4 год / 1 мин	✓	✓	✓	✓
STEW	Тушування м'яса, риби, овочів, гарнірів і багатокомпонентних страв, приготування холодної та заливного	0:20	1 мин – 4 год / 1 мин	✓	✓	✓	✓
YOGURT/DOUGH	Приготування йогуртів, вистоювання дріжджового тіста	8:00	10 мин – 12 год / 1 мин	✓	✓	✓	✓
BABY FOOD	Приготування дитячого харчування	0:10	1 мин – 4 год / 1 мин	✓	✓	✓	✓
PORRIDGE	Варіння каш із використанням пастеризованого молока малої жирності	0:20	1 мин – 4 год / 1 мин	✓	✓	✓	✓
STEAM/BOIL	Приготування на парі або варіння м'яса, риби, овочів та інших продуктів. Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту). Якщо ви не використовуєте автоматичне налаштування часу в даній програмі, зверніться до таблиці «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару»	0:10	1 мин – 2 год / 1 мин	✓	✓	✓	✓
BAKE	Випікання кексів, бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового/листового тіста	1:00	1 мин – 4 год / 1 мин	✓	✓	✓	✓

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон регулювання часу приготування / Крок установки	Тиск	Відстрочка старту	Відлік часу з моменту закінчення	Автопідігрів
FRY	Смаження м'яса, риби, овочів і багатокомпонентних страв, приготування у фритюрі. Не закривайте кришку. Після досягнення необхідної температури приготування прилад подасть 2 коротких звукових сигнали	0:18	1 мин – 1 год / 1 мин			✓	✓
PILAF	Приготування різноманітних видів плову	0:20	1 мин – 3 год / 1 мин	✓	✓		✓
BREAD	Приготування хліба з житнього й пшеничного борошна. Варто врахувати, що впродовж першої години роботи програми йде вистоювання тіста, а потім – безпосередньо випікання. У разі встановлення часу приготування менше ніж 1 година після натиснення кнопки  почнеться процес випікання. Час автопідігріву обмежено 2 годинами	3:00	1 мин – 4 год / 1 мин		✓		✓
EXPRESS	Швидке приготування рису, розсіпчастих каш на воді. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного випікання води. Для запуску програми приготування в режимі очікування натисніть кнопку . На дисплеї відображується						

Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного випікання води.

**III. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ**

**Рекомендований час приготування різноманітних продуктів на парі**

Продукти	Вага, г / Кількість, шт.	Об'єм води, мл	Час приготування, хв.
Філе свинини/яловичини (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	30/40
Філе баранини (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	40
Філе куряче (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
Фрикадельки/котлети	500	800	25/40
Риба (філе)	300	800	15
Морський коктейль (свіжоморожений)	300	800	5
Картопля (нарізана на 4 частини)	500	800	20
Морква (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	35

Продукти	Вага, г / Кількість, шт.	Об'єм води, мл	Час приготування, хв.
Буряк (нарізаний на 4 частини)	500	1500	90
Овочі (свіжозаморожені)	500	800	5
Яйце куряче	5 шт.	800	10

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

### Рекомендації щодо використання температурних режимів

Робоча температура, °C	Рекомендації по використанню	Робоча температура, °C	Рекомендації по використанню
35	Вистоювання тіста, приготування оцту	110	Стерилізація
40	Приготування йогуртів	115	Приготування цукрового сиропу
45	Заквашування	120	Приготування рульки
50	Бродіння	125	Приготування тушкованого м'яса
55	Приготування помадки	130	Приготування запіканки
60	Приготування зеленого чаю, дитячого харчування	135	Обсмажування готових страв для додавання їм хрусткої скоринки
65	Варка м'яса у вакуумній упаковці	140	Копчення
70	Приготування пуншу	145	Запікання овочів і риби у фользі
75	Пастеризація, приготування білого чаю	150	Запікання м'яса у фользі
80	Приготування глінтвейну	155	Жарка виробів з дріжджового тіста
85	Приготування сиру або страв, що вимагають тривалого часу приготування	160	Жарка птиці
90	Приготування червоного чаю	165	Жарка стейків
95	Приготування молочних каш	170	Приготування в клярі
100	Приготування безе або варення	175	Приготування курячих нагетсів
105	Приготування холоцю	180	Приготування картоплі фірі

**i** Також дивіться прикладену книгу рецептів.

## IV. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купується окремо)

Придбати додаткові аксесуари до мультиварки RMC-PM381E і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті [www.redmond.companу](http://www.redmond.companу) або в магазинах офіційних дилерів.

## V. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

**!** Перш ніж розпочати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов.

### Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в приладі після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половину відомої в програмі STEAM/BOIL.
- Не варто залишати в закритому приладі чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в приладі, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.

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

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання під час очищення приладу грубих серветок або губок, абразивних паст. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані для застосування з предметами, що контактують з їжею.

- Будьте обережні під час очищення гумових деталей: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.
- Корпус виробу можна очищувати в міру забруднення. Чашу, внутрішню кришку та знімний паровий клапан необхідно очищувати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в приладі, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищуйте у разі потреби.

### Очищення корпусу, внутрішньої поверхні кришки та ущільнювального кільця

Очищуйте корпус виробу, внутрішню поверхню кришки й ущільнювальне кільце м'якою вологою кухонною серветкою або губкою. Можливо використання деликатного чистячого средства. Щоб зняти ущільнювальне кільце, обережно потягніть його на себе. Во избежание появления подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

### Очищення чаші

Ви можете очищувати чашу як уручну, використовуючи м'яку губку та засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника).

У разі сильного забруднення налийте в чашу теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистіть. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус приладу.

У разі регулярної експлуатації чаші можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття. Це не є ознакою дефекту чаші.

### Очищення знімного парового та запірного клапанів

Паровий і запірний клапани встановлені в спеціальному гнізді на верхній кришці приладу. Складовою частиною клапанів є захисна решітка на внутрішній поверхні кришки.

- Обережно потягніть паровий клапан вгору і зніміть його.
- Зніміть внутрішню кришку, потягнувши її на себе.
- Зніміть ковпачок на внутрішньому боці кришки, потягнувши його на себе.
- Обережно зніміть гумку запірного клапана і вийміть сам клапан. Промийте всі частини парового й запірного клапанів.
- Здійсніть складання в зворотному порядку: вставте запірний клапан на місце та надіньте на нього гумку, встановіть ковпачок парового клапана на розпори до упору. Щільно встановіть паровий клапан у гніздо на кришці приладу.

**!** УВАГА! Щоб уникнути деформації гумки клапана, не скручуйте та не витягуйте її під час зняття, очищення та встановлення.

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ очищати внутрішню кришку в посудомийній машині.

### Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші та стікає в спеціальний контейнер, розташований у задній частині приладу.

1. Відкрийте кришку, вийміть чашу. За необхідності трохи підніміть передню частину приладу, щоб конденсат повністю стік у контейнер.
2. Зніміть контейнер, трохи потягнувши його на себе.
3. Вилийте конденсат. Промийте контейнер і вставте на місце.
4. Конденсат, що залишився в порожнині довкола чаші, видаліть за допомогою кухонної серветки.

### Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потрапляння рідини, частинок їжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо суттєве забруднення все ж сталося, необхідно очистити поверхні робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосовуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування їжі.

У разі потрапляння чужорідних тіл у заглиблення довкола центрального термодатчика обережно видаліть їх пінцетом, не натискуючи на кожух датчика.

У разі забруднення поверхні нагрівального диска можна використовувати вологу губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.

**i** У разі регулярної експлуатації приладу з часом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Це не є ознакою несправності пристрою та не впливає на правильність його роботи.

### Зберігання та транспортування

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

Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки.

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

## VI. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: "E", прилад подає 6 коротких звукових сигналів	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка. В електромережі немає струму	Увімкніть прилад у справну розетку. Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Страва готується занадто довго	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі приладу встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара. Йде відлік часу роботи програми	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск
	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара. Йде відлік часу роботи програми	Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку до клацання
	Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гуми на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара. Відлік часу роботи програми не відбувається	Немає ущільнювальної гуми на внутрішній кришці	Перевірте наявність ущільнювальної гуми на внутрішній кришці
Під час роботи пристрою в режимі скороварки з отвору запірного клапана продовжує виходити пара. Відлік часу роботи програми не відбувається	Запірний клапан забруднений	Здійсніть очищення запірного клапана згідно з розділом «Догляд за приладом»
	Загублені запірний клапан або його ущільнювальна гума	Перевірте наявність запірного клапана та його ущільнювальної гуми

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

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

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

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

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

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







Manufacturer: "Power Point Inc Limited" №1202 Hai Yun Ge (B1) Lin Hai Shan Zhuang Xiameilin Futian Shenzhen, China, 518049. Under license of REDMOND®  
Производител: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Ге (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049. По лицензии REDMOND®  
Виробник: «Пауер Пойнт Инк.Лімітед» № 1202 Хай Юн Ге (B1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футьян, Шеньжень, Китай, 518049. За ліцензією REDMOND®

**Importer (EU):** SIA "SPILVA TRADING" Address: Jelgava, Meiju cels 43 - 62, LV-3007 Reg. Nr. 43603078598. **BA** Uvoznik i distributer za Bosnu i Hercegovinu: ASBIS d.o.o., Džemala Bijedića 162, 71 000, Sarajevo, Bosna i Hercegovina. Tel: +387 33 770 200, e-mail: prodaja@asbis.ba, www.asbis.ba. **BG** Вносител: АСБИС България ЕООД И.Н.: BG121655056 Адрес: София, бул. Искърско шосе 7, ПЦ Европа, срп. 3. Тел.: 02/4284111, www.asbis.bg. **CZ** Dovoze: ASBIS CZ spol. s r.o Obchodni 103, 251 01 Cestlice, Praha - vychod, Praha, Czech Republic. Tel: +420 272 117 111, www.asbis.cz. **HU** Importőr: ASBIS Magyarország Kft., H-1135, Budapest, Reitter Ferenc utca 46-48. Tel.: +36 1 236-1000. Fax: +36 1 236-1010, www.asbis.hu. **PL** ASBIS POLAND SP Z O.O., Ul. Krasnowolska 17 A, 02-849, Warszawa. Tel +48 22 33 71 510, www.asbis.pl. **RO** Importator: ASBIS Romania SRL, Splaiul Independentei 319, SEMA PARC, Obiectiv 5, Etaj 2, Sector 6, Bucuresti, 062650, Romania. Tel. +40 21 337 1099, www.asbis.ro. **SK** Importer/distributor pre SR: ASBIS SK spol. s r.o., Tuňovská 33, 831 06, Bratislava. Tel: +421-2-32165111, www.online.asbis.sk. **RS** Uvoznik i servis za Republiku Srbiju: ASBIS d.o.o., Cara Dušana 205A, 11080 Zemun, Beograd. Tel: +381 11 310 77 00, www.asbis.rs. **LV** Izplatītājs: SIA „ASBIS BALTICS”, Latvija, Rīga, Bauskas iela 58A-15, LV-1004; Tel.: +371 66047820, e-mail: sales@asbis.lv, www.asbis.lv. **UA** Імпортер в Україні: ТОВ ПІІ «АСБІС-УКРАЇНА», 03061, м. Київ, вул. Газова, будинок 30. Тел. +38 044 455 44 11, www.asbis.ua. **SI** Distributer, dajalec garancije in servis za Slovenijo, Asbis d.o.o., Brodišče 15, 1236 Trzin; Tel: + 386 (0) 590 79 927; e-mail: infosales@asbis.si; www.asbis.si. **HR** ASBIS-CR d.o.o.; Slavonska avenija, 24/6 -1 kat; 10000, Zagreb, Croatia; Tel: + 385 1 600 9900, e-mail: prodaja@asbis.hr; www.asbis.hr. **EE** Maaletooja: SIA „ASBIS BALTICS”, Tūri 10c, 11313, Tallinn, Estonia; Tel.: + 372 66047815, e-mail: sales@asbis.ee; www.asbis.ee. **LT** Importuotojas: SIA „ASBIS BALTICS”, Ateities g. 25B, 06326, Vilnius, Lietuva; Tel.: +370 66047814, e-mail: sales@asbis.lt; www.asbis.lt. **CY** Importer Cyprus: ASBIS Kypros Limited; 26, Spyrou Kyprianou Str, 4040, Germasogeia, Limassol, Cyprus. Tel: +357 25 257 350; Fax: +357 25 322 432, e-mail: info@asbis.com.cy; www.asbis.com.cy

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

RMC-PM381E-UM-2