

TURINYS

Techninės charakteristikos	3
Programos	3
Komplektacija	3
Daugiafunkcinio puodo konstrukcija	4
Mygtukų paskirtis	4
Displėjus	4
I. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTIS PRIETAISU	5
Saugos reikalavimai	5
Prieš įjungiant pirmą kartą	5
II. DAUGIAFUNKCINIO PUODO NAUDOJIMAS	6
Prieš pradedant naudotis prietaisu	6
Gaminimo laiko nustatymas	6
ATIDĖTO ĮJUNGIMO funkcija	6
Paruošto maisto temperatūros palaikymo funkcija (automatinis pašildymas)	7
Automatinio pašildymo išjungimas	7
Maisto pašildymo funkcija	7
Bendrosios maisto gaminimo rekomendacijos	7
Programa RYŽIAI-KRUOPOS	8
Programa PLOVAS	9
Programa GARAI	10
Programa SRIUBA	11
Programa VIRIMAS	12
Programa PIENIŠKA KOŠĖ	13
Programa TROŠKINIMAS	14
Programa KEPINIAI	15
Programa KEPIMAS	16
Programa JOGURTAS	17
III. PAPILDOMOS PROGRAMOS	17
Tešlos kildinimo programa	17
Fondu	18
Duonos kepimas	18
IV. PAGALBA MAMOMS	19
Vaikiško maisto gaminimas	19
Sterilizavimas	20
Pasterizavimas	20
Vaikiškų maisto produktų pašildymas	21

V. DAUGIAFUNKCINIO PUODO PRIEŽIŪRA	22
Prietaiso priežiūra ir valymas	22
Korpuso valymas	22
Indo valymas	22
Vidinio aliuminio dangčio valymas	22
Garų vožtuvo valymas.....	22
Kondensato pašalinimas	22
VI. REKOMENDACIJOS PATIEKALŲ GAMINIMUI	23
Įvairių maisto produktų gaminimo garuose trukmės lentelė	30
Maisto gaminimo režimų lentelė (gamykliniai nustatymai)	31
VII. PAPILDOMI PRIEDAI.....	32
VIII. PRIEŠ KREIPIANTIS Į TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ.....	33
IX. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI	34

GERBIAMAS PIRKĖJAU!

Sveikiname įsigijus bendrovės **REDMOND** buitinę techniką.

REDMOND – tai kokybė, patikimumas ir ypatingas dėmesys klientų poreikiams. Tikimės, kad liksite patenkinti mūsų bendrovės produkcija ir naudositės ja ateityje.

Daugiafunkcinis puodas **REDMOND RMC-M4500** – tai šiuolaikinis daugiafunkcinis maisto gaminimo prietaisas, kuriame dera naujausios technologinės idėjos buitinės technikos srityje ir sveikos mitybos reikalavimai. Šis prietaiso modelis atitinka pačius aukščiausius vartotojų reikalavimus ir šiuolaikinio gyvenimo poreikius.

Naudodami daugiafunkcinį puodą **REDMOND RMC-M4500**, pažinsite tikrai sveiko maisto skonį. Ant Jūsų stalo atsiras daugybė gurmaniškų ir naudingų patiekalų, kurie ne tik praturtins racioną, bet ir suteiks Jūsų gyvenimui naujų skonio atspalvių. Daugiafunkciniame puode **REDMOND RMC-M4500** įdiegtos modernios funkcijos, todėl jame galima pagaminti beveik visus bet kurios pasaulio virtuvės patiekalus.

Gaminimo procesas daugiafunkciniame puode yra visiškai automatizuotas. Su 16 automatizuotų programų galima gaminti mėsos, paukštienos, žuvies, jūros gėrybių, vegetariškus patiekalus, virti košes, sriubas, ruošti garnyrus, makaronus, plovą, skrudintus patiekalus, pagaminti jogurtą, paruošti tešlą, fondu, kepinius, džemus, uogienes, desertus, kompotus ir kt. Trijų pakopų indo įkaitimo funkcija, tolygiai paskirsto šilumą visame inde, kuriame gaminamas patiekalas, todėl jis nepraranda maistingųjų medžiagų. Prietaiso funkcines galimybes papildo atidėto įjungimo ir automatinio pašildymo funkcijos.

Daugiafunkciniame puode **REDMOND RMC-M4500** įdiegta nauja universali programa **DAUGIAFUNKCINIS VIRĖJAS**, todėl galite savo nuožiūra keisti gaminimo laiką ir temperatūrą, pasirinkdami iš plataus nustatymų diapazono. Tuo **REDMOND RMC-M4500** išsiskiria tarp kitų analogiškos paskirties prietaisų.

Daugiafunkciniu puodu **REDMOND RMC-M4500** galima pakeisti daugelį maisto gaminimo prietaisų ir taip sutaupyti vietos virtuvėje. **REDMOND RMC-M4500** atlieka viryklės, dujinės orkaitės, garų puodo, duonkepės, košės virimo puodo, gruzdintuvės, aerogrilio ir jogurtinės funkcijas. Į gaminio komplektą įeina Receptų knyga, kurioje pateikiama 120 patiekalų receptų su spalvotomis iliustracijomis, specialiai pritaikytų gaminti šiame daugiafunkcinio puodo modelyje. Joje galėsite pasisemti naujų idėjų pietums.

REDMOND! PROFESIONALAS JŪSŲ VIRTUVĖJE.

Norite sužinoti daugiau? Apsilankykite mūsų interneto svetainėje **www.multivarka.pro**.

Techninės charakteristikos

Modelis	RMC-M4500
Galingumas	700 W
Įtampa	220-230 V, 50 Hz
Indo tūris	5 l
Indo danga – keraminė, sauganti nuo pridegimo danga ANATO® (Korėja)	
Garų vožtuvas	nuimamas
Displėjus	skaitmeninis, šviesolaidinis

Programos

RYŽIAI-KRUOPOS	yra
PLOVAS	yra
GARAI	yra
SRIUBA	yra
VIRIMAS	yra
PIENIŠKA KOŠĖ	yra
TROŠKINIMAS	yra
KEPINIAI	yra
KEPIMAS	yra
JOGURTAS.....	yra
Automatinio temperatūros palaikymo funkcija (automatinis pašildymas).....	yra, iki 24 val.
Automatinio pašildymo atjungimas	yra
Maisto pašildymas	yra, iki 24 val.
Atidėto įjungimo funkcija	yra, iki 24 val.

Komplektacija

Daugiafunkcinis puodas su indu	1 vnt.
Indas gaminiui garuose	1 vnt.
Matavimo stiklinė	1 vnt.
Mentelė.....	1 vnt.
Samtis	1 vnt.
Laikiklis mentelei/samčiui	1 vnt.
Knyga „120 receptų“	1 vnt.
Vartotojo instrukcija	1 vnt.
Techninės priežiūros knygelė.....	1 vnt.
Maitinimo laidas	1 vnt.

Gamintojas pasilieka sau teisę atlikti gaminio dizaino, komplektacijos bei techninių charakteristikų pakeitimus, siekdamas to bulinti savo gaminamą produkciją, nepranešdamas apie tai vartotojui.

Daugiafunkcinio puodo konstrukcija

Prietaiso dangtis

Guminis sandarinimo žiedas

Vidinis išimamas dangtis

Anga garams

Indas RB-C502

Mygtukas dangčiui atidaryti

Valdymo skydelis su displėjumi

Korpusas

Pagrindas

Rankenėlė

Garų išleidimo vožtuvas

Samtis

Mentelė

Kiekio matavimo stiklinė

Indas gaminimui garuose

Laikiklis samčiui ir mentelei

Mygtukų paskirtis

„Jungti/atšaukti“ — skirtas įjungti/išjungti maisto pašildymo režimą, nutraukti gaminimo procesą, panaikinti įvestus nustatymus.

„Atidėtas įjungimas“ — aktyvuojamas atidėto įjungimo režimas.

Displėjus:

„Val.“ — valandų nustatymas įvairiose programose.

„Start“ — įjungiamas/išjungiamas nustatytas gaminimo, automatinio pašildymo režimas ir pan.

„Min.“ — minučių nustatymas įvairiose programose.

„Menu“ — automatinės gaminimo programos pasirinkimas.

Displėjaus sandara

Gaminimo laiko/Atidėto įjungimo indikatorius.

Automatinio pašildymo funkcijos indikatorius.

Atidėto įjungimo funkcijos indikatorius.

Pasirinktos gaminimo programos indikatorius.

I. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTIS PRIETAISU

Gamintojas neprisiima atsakomybės už prietaiso pažeidimus, atsiradusius nesilaikant gaminio eksploatavimo instrukcijos ir bendrų saugos taisyklių.

Saugos reikalavimai

Prietaisas skirtas naudoti tik buitinėmis sąlygomis ir nėra pritaikytas pramoniniams tikslams.

Naudokite prietaisą tik pagal jo tiesioginę paskirtį. Prietaiso naudojimas ne pagal paskirtį laikomas tinkamo eksploatavimo taisyklių pažeidimu.

Prieš prijungdami prietaisą prie elektros srovės tinklo, įsitikinkite, kad tinklo įtampa tinka šiam prietaisui: tinkamos įtampos reikšmės yra nurodytos techninių duomenų lentelėje ant prietaiso bei šioje vartotojo instrukcijoje.

Jei naudojate laido ilgintuvą įsitikinkite, kad jis atitinka prietaiso galingumą. Priešingu atveju gali įvykti trumpasis jungimasis arba laidas gali užsidegti.

Junkite prietaisą tik į įžemintą elektros lizdą. Priešingu atveju gali kilti sužeidimo elektros srove pavojus.

DĖMESIO! Veikiantis prietaisas įkaista. Prietaisui veikiant, nesilieskite prie jo korpuso, indo ar metalinių detalių. Naudokite virtuvines pirštines.

Atidarę dangtį, nesilenkite tiesiai virš puodo, kad nenusiplikytumėte garais.

Išjungdami prietaisą iš elektros lizdo, netraukite už maitinimo laido, imkite už kištuko. Nesilieskite prie prietaiso šlapiomis rankomis. Baigę naudotis prietaisu, prieš jį valydami arba perkeldami į kitą vietą, išjunkite jį iš elektros lizdo.

Pasirūpinkite, kad maitinimo laidas nesiliestų prie aštrių kampų arba kraštų, nebūtų arti šilumos šaltinių (dujinės arba elektrinės viryklės). Stebėkite, kad laidas nesusisuktų ir nepersilenktų per stalo kraštą. Pažeidus maitinimo laidą, gali atsirasti prietaiso gedimai, kuriems gamintojo garantija netaikoma.

Draudžiama naudoti prietaisą lauke, nes į korpuso vidų gali patekti drėgmės ar pašalinių daiktų, kurie sukeltų prietaiso gedimą.

Prietaisui veikiant, neuždenkite jo rankšluosčiu ar servetėle. Nelaikykite prietaise maisto produktų ar pašalinių daiktų.

Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo maitinimo tinklo. Valydami prietaisą, nenaudokite šveičiamųjų valymo priemonių.

***DRAUDŽIAMA** nardinti prietaiso korpusą į vandenį arba plauti jį po vandens srove!*

Neleiskite prietaisu naudotis vaikams, nebent jie yra tinkamo amžiaus, kad suprastų ir išmoktų prietaiso naudojimo taisykles. Nepalikite vaikų be priežiūros šalia veikiančio prietaiso.

Draudžiama savarankiškai remontuoti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Visi prietaiso priežiūros ir remonto darbai turi būti atliekami autorizuotame techninio aptarnavimo centre.

Dėl netinkamai atlikto remonto prietaisas sugesti, sukelti žalą žmonėms arba turtui.

Prieš įjungiant pirmą kartą

Atsargiai išimkite prietaisą iš dėžės, nuimkite visas pakuotės medžiagas ir reklaminius lipdukus. Nuvalykite prietaiso korpusą drėgnu audiniu. Indą išplaukite šiltu vandeniu, po to sausai nušluostykite. Įjungus prietaisą pirmą kartą, gali atsirasti neįprastas kvapas. Tai nėra prietaiso gedimo požymis. Kvapas dings, išvalius prietaisą (žr. 22 psl.).

Dėmesio! Draudžiama naudotis prietaisu, jei pastebėjote kokius nors jo gedimus. Gamintojas neprisiima atsakomybės už žalą, atsiradusią nesilaikant gaminio eksploatavimo instrukcijos ir bendrų saugos taisyklių.

II. DAUGIAFUNKCINIO PUODO NAUDOJIMAS

Prieš pradedant naudotis prietaisu

Pastatykite puodą ant lygaus, tvirto, horizontalaus paviršiaus taip, kad iš garų vožtuvo išeinantis garų srautas nepatektų ant sienų apmušalų, dekoratyvių paviršių, elektroninių prietaisų ir kitų daiktų, kuriuos gali pažeisti drėgmė ir aukšta temperatūra.

Prieš pradėdami gaminti įsitikinkite, kad daugiafunkcinio puodo vidinės ir išorinės detalės nepažeistos, yra savo vietose, tarp indo ir kaitinimo elemento nėra pašalinių daiktų.

Gaminimo laiko nustatymas

Daugiafunkciniame puode **REDMOND RMC-M4500** numatyta galimybė rankiniu būdu pakeisti gaminimo laiko nustatymus, gamykliškai užprogramuotus konkrečiai programai. Keičiamo laiko intervalas ir reikšmių diapazonas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos.

Nuspaudus mygtuką **NUSTATYTI LAIKĄ**, pradės mirksėti minučių indikatorius. Mygtuku palaipsniui keiskite minučių rodmenis. Nuspaudus ir laikant nuspaustą mygtuką ilgiau nei 3 sek., laiko reikšmės keisis automatiškai.

Nuspaudus mygtuką **NUSTATYTI LAIKĄ**, pradės mirksėti valandų indikatorius. Mygtuku palaipsniui keiskite valandų rodmenis. Nuspaudus ir laikant nuspaustą mygtuką ilgiau nei 3 sek., laiko reikšmės keisis automatiškai.

Jei reikia nustatyti gaminimo laiką mažiau nei 1 val., laiko nustatymo režime palaipsniui spauskite mygtuką **GAMINIMO LAIKAS**, kol displėjuje dings valandų indikatorius. Nuspaudus mygtuką **NUSTATYTI LAIKĄ**, pradės mirksėti minučių indikatorius. Spaudinėdami mygtuką **NUSTATYTI LAIKĄ**, nustatykite reikiamą minučių reikšmę.

Nustatę gaminimo laiką (displėjus toliau mirksi), pereikite prie kito etapo pagal pasirinktos programos algoritmą. Norėdami atšaukti nustatymus, spauskite mygtuką **ATŠAUKTI** (šiuo atveju reikės iš naujo įvesti visus programos nustatymus).

SVARBU!

Rankiniu būdu nustatydami gaminimo laiką, naudokitės numatytu reikšmių diapazonu konkrečiai gaminimo programai pagal gamyklinių nustatymų lentelę (*31 psl.*).

Jūsų patogumui gaminimo programose nustatomo laiko diapazonas prasideda nuo mažiausių reikšmių. Jei nustatyto laiko neužteko patiekalui pagaminti, programą galima pratęsti.

Kai kuriose automatinėse gaminimo programose nustatyto laiko atskaita prasideda, tik prietaisui persijungus į užduotąjį programos temperatūros režimą. Pavyzdžiui, įpylus į puodą šalto vandens ir programoje GARAI nustačius 5 min. gaminimo laiką, programa įsijungs ir gaminimo laiko atskaita prasidės, tik vandeniui užvirus ir talpoje susidarius reikiamam garų kiekiui.

Naudojant atidėto įjungimo funkciją, prietaisas įsijungs ir pasirinkta programa pradės veikti Jūsų nustatytu laiku. Jei norite, kad patiekalas būtų pagamintas konkrečiu laiku, pasidomėkite, kiek laiko trunka pasirinkta gaminimo programa. Gaminimo proceso pradžią galima atidėti nuo 1 iki 24 val., keičiant laiko reikšmės nustatymus kas 10 min.

ATIDĖTO ĮJUNGIMO funkcija

Mygtuku **MENIU** pasirinkite automatinio gaminimo programą.

Nuspaudę **ATIDĖTO ĮJUNGIMO** mygtuką, įjunkite laiko nustatymo režimą: pradės mirksėti laiko indikatorius.

Mygtuku „**Val.**“ nustatykite reikiamą valandų reikšmę 24 val. diapazone. Palaikius nuspaustą mygtuką, laiko reikšmės keičiasi automatiškai.

Mygtuku „**Min.**“ nustatykite reikiamą minučių reikšmę. Palaikius nuspaustą mygtuką, laiko reikšmės keičiasi automatiškai.

Jei reikia nustatyti gaminimo laiką mažiau nei 1 val., laiko nustatymo režime palaipsniui spauskite mygtuką **GAMINIMO LAIKAS**, kol displėjuje dings valandų indikatorius. Nuspaudus mygtuką **NUSTATYTI LAIKĄ**, pradės mirksėti minučių indikatorius. Spaudinėdami mygtuką **NUSTATYTI LAIKĄ**, nustatykite reikiamą minučių reikšmę.

Nustatę gaminimo laiką (displėjus toliau mirksi), pereikite prie kito etapo pagal pasirinktos programos algoritmą. Norėdami atšaukti nustatymus, spauskite mygtuką **ATŠAUKTI** (šiuo atveju reikės iš naujo įvesti visus programos nustatymus).

Nustatytu laiku patiekalas bus paruoštas.

Atidėto įjungimo funkcija veikia visose programose, išskyrus programą **KEPIMAS**.

Nerekomenduojam naudoti ATIDĖTO ĮJUNGIMO funkcijos, jei recepte naudojami pieno arba kiti greitai gendantys maisto produktai (kiaušiniai, šviežias pienas, mėsa, sūris ir pan.).

Naudojant ATIDĖTO ĮJUNGIMO funkciją, reikia turėti omenyje, kad programose GARAI, SRIUBA, MAKARONAI, VIRIMAS laiko atskaita gaminimo programa pradeda veikti ir prasideda atgalinė nustatyto laiko atskaita, prietaisui perėjus į darbinį režimą.

Paruošto maisto temperatūros palaikymo funkcija (automatinis pašildymas)

Ši funkcija įsijungia automatiškai su pasirinkta gaminimo programa, kuriai pasibaigus, pagamintas patiekalas išlaikomas 70–75 °C temperatūros 24 val. Įjungus šį režimą, pradeda šviesti mygtuko **ŠILUMOS PALAIKYMAS/ATŠAUKTI** indikatorius, displejuje matosi šilumos palaikymo laiko atskaita. Jei reikia, šį režimą galima įjungti rankiniu būdu, nuspaudus mygtuką **ŠILUMOS PALAIKYMAS/ATŠAUKTI**.

Norėdami išjungti šilumos palaikymo funkciją, nuspauskite mygtuką **ŠILUMOS PALAIKYMAS/ATŠAUKTI**. Mygtuko **ŠILUMOS PALAIKYMAS/ATŠAUKTI** indikatorius užges, laiko atskaita displejuje dings.

Automatinio pašildymo išjungimas

Daugiafunkciniame puode **REDMOND RMC-M4500** yra numatyta galimybė išjungti šią funkciją, dar nesibaigus pagrindinei gaminimo programai. Tam, gaminimo programos pradžioje arba jo metu paspauskite mygtuką „**Start**“ – Automatinio pašildymo funkcijos indikatorius displejuje užges. Paspaudus mygtuką „**Start**“ dar kartą – vėl įsijungs.

Maisto pašildymo funkcija

Daugiafunkciniame puode **REDMOND RMC-M4500** galima pašildyti maistą: sudėkite maistą į indą, įstatykite jį į daugiafunkcinį puodą, uždenkite dangtį, nuspauskite ir palaikykite mygtuką **ŠILUMOS PALAIKYMAS/ATŠAUKTI**, kol pasigirs garsinis signalas. Netrukus patiekalas bus įkaitintas iki 70–75 °C temperatūros ir išliks karštas 24 val. Norėdami išjungti automatinio pašildymo funkciją, spauskite **PAŠILDYMAS/ATŠAUKTI**. Funkcijos indikatorius užges.

Maistas daugiafunkciniame puode gali išlikti karštas iki 24 val., vis dėlto nerekomenduojama jo laikyti ilgiau nei 2–3 val., nes patiekalo skonio savybės gali pasikeisti.

Bendrosios maisto gaminimo rekomendacijos

Norint gauti geriausią rezultatą, rekomenduojame naudotis „120 receptų“ knyga, kuri įeina į daugiafunkcinio puodo **REDMOND RMC-M4500** komplektą. Joje pateikiami receptai specialiai pritaikyti gaminti šiame puodo modelyje.

„120 receptų knyga“ – tai kruopštaus šios srities specialistų darbo rezultatas. Visi patiekalai pagal joje pateiktus receptus buvo pagaminti daugiafunkciniame puode REDMOND RMC-M4500 iš įprastinių kasdien naudojamų maisto produktų.

Receptuose nurodyti ingredientai, jų svoris, proporcijos, gaminimo eiga, temperatūros režimai, gaminimo trukmė, automatinių gaminimo programų pasirinkimas buvo kruopščiai parinkti ir išbandyti pagal konkretų daugiafunkcinio puodo modelį.

Knygoje taip pat rasite daugybę profesionalių virėjų patarimų, kurie tikrai pravers, gaminant netgi įprastinius patiekalus.

Programa RYŽIAI-KRUOPOS

Rekomenduojama, gaminant birias košes iš įvairių kruopų, taip pat garnyrus. Gaminimo trukmę galima nustatyti rankiniu būdu, diapazonas – nuo 5 min. iki 1.30 val., su galimybe keisti laiko intervalą kas 1 min.

Paruoškite maisto produktus pagal receptą, sudėkite į talpą. Produktų kiekis (įskaitant skysčius) neturi viršyti indo vidinėje pusėje nurodytos skalės viršutinės žymos.

Įstatykite indą į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad jis liečiasi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį taip, kad pasigirstų spragtelėjimas.

Įjunkite prietaisą į elektros srovės tinklą.

Mygtuku **MENIU** nustatykite programą **RYŽIAI-KRUOPOS**.

Mygtukais „**Val.**“ ir „**Min.**“ nustatykite norimą gaminimo trukmę arba palikite gamyklinius nustatymus. Programoje **RYŽIAI-KRUOPOS** pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas 30 min.

Jei reikia, pasirinkite atidėto įjungimo funkciją.

Nuspauskite mygtuką **START**. Displėjuje užsidegs šio mygtuko ir automatinio pašildymo indikatoriai. Gaminimo programa pradeda veikti ir prasideda atgalinė nustatyto laiko atskaita, prietaisui perėjus į nustatytą temperatūros režimą.

Programai pasibaigus, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs maisto automatinio pašildymo režimas.

Norėdami nutraukti gaminimo procesą, atšaukti nustatytą programą arba išjungti automatinio pašildymo režimą, spauskite mygtuką **ATŠAUKTI**.

Jei nepasiekėte norimo rezultato, perskaitykite skyrių „Rekomendacijos patiekalų gaminimui“, kur rasite atsakymus į visus klausimus bei būtinas rekomendacijas (24 psl.).

Programa PLOVAS

Rekomenduojama, gaminant plovą. Gaminimo trukmę galima nustatyti rankiniu būdu, diapazonas – nuo 5 min. iki 2 val., su galimybe keisti laiko intervalą kas 5 min.

Paruoškite maisto produktus pagal receptą, sudėkite į talpą. Produktų kiekis (įskaitant skysčius) neturi viršyti indo vidinėje pusėje nurodytos skalės viršutinės žymos.

Įstatykite indą į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad jis liečiasi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį taip, kad pasigirstų spragtelėjimas.

Įjunkite prietaisą į elektros srovės tinklą.

Mygtuku **MENIU** nustatykite programą **PLOVAS**.

Mygtukais „**Val.**“ ir „**Min.**“ nustatykite norimą gaminimo trukmę arba palikite gamyklinius nustatymus. Programoje **PLOVAS** pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas 60 min.

Jei reikia, pasirinkite atidėto įjungimo funkciją.

Nuspauskite mygtuką **START**. Displėjuje užsidegs šio mygtuko ir automatinio pašildymo indikatoriai. Gaminimo programa pradeda veikti ir prasideda atgalinė nustatyto laiko atskaita, prietaisui perėjus į nustatytą temperatūros režimą.

Programai pasibaigus, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs maisto automatinio pašildymo režimas.

Norėdami nutraukti gaminimo procesą, atšaukti nustatytą programą arba išjungti automatinio pašildymo režimą, spauskite mygtuką **ATŠAUKTI**.

Jei nepasiekėte norimo rezultato, perskaitykite skyrių „Rekomendacijos patiekalų gaminimui“, kur rasite atsakymus į visus klausimus bei būtinas rekomendacijas (24 psl.).

Programa GARAI

Naudojama ruošti garuose daržoves, žuvį, mėsą, dietinius ir vegetariškus patiekalus bei maistą vaikams. Gaminimo trukmę galima nustatyti rankiniu būdu, diapazonas – nuo 10 min. iki 2 val., su galimybe keisti laiko intervalą kas 5 min.

Ippilkite į indą 600–1000 ml vandens. Gaminimo garuose talpą įstatykite į indą.

Paruoškite maisto produktus pagal receptą, sudėkite į talpą. Produktų kiekis (įskaitant skysčius) neturi viršyti indo vidinėje pusėje nurodytos skalės viršutinės žymos.

Įstatykite indą į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad jis liečiasi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį taip, kad pasigirstų spragtelėjimas.

Ijunkite prietaisą į elektros srovės tinklą.

Mygtuku **MENIU** nustatykite programą **GARAI**.

Mygtukais „**Val.**“ ir „**Min.**“ nustatykite norimą gaminimo trukmę arba palikite gamyklinius nustatymus. Programoje **GARAI** pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas 30 min.

Jei reikia, pasirinkite atidėto įjungimo funkciją.

Nuspauskite mygtuką **START**. Displėjuje užsidegs šio mygtuko ir automatinio pašildymo indikatoriai. Gaminimo programa pradeda veikti ir prasideda atgalinė nustatyto laiko atskaita, prietaisui perėjus į nustatytą temperatūros režimą.

Programai pasibaigus, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs maisto automatinio pašildymo režimas.

Norėdami nutraukti gaminimo procesą, atšaukti nustatytą programą arba išjungti automatinio pašildymo režimą, spauskite mygtuką **ATŠAUKTI**.

Jei nepasiekėte norimo rezultato, perskaitykite skyrių „Rekomendacijos patiekalų gaminimui“, kur rasite atsakymus į visus klausimus bei būtinas rekomendacijas (24 psl.).

Programa SRIUBA

Rekomenduojama, gaminant pirmuosius patiekalus (sriubą, barščius, žuvienę ir pan.), taip pat įvairius gėrimus ir kompotą. Gaminimo trukmę galima nustatyti rankiniu būdu, diapazonas – nuo 20 min. iki 8 val., su galimybe keisti laiko intervalą kas 5 min.

Paruoškite maisto produktus pagal receptą, sudėkite į talpą. Produktų kiekis (įskaitant skysčius) neturi viršyti indo vidinėje pusėje nurodytos skalės viršutinės žymos.

Įstatykite indą į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad jis liečiasi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį taip, kad pasigirstų spragtelėjimas.

Įjunkite prietaisą į elektros srovės tinklą.

Mygtuku **MENIU** nustatykite programą **SRIUBA**.

Mygtukais „**Val.**“ ir „**Min.**“ nustatykite norimą gaminimo trukmę arba palikite gamyklinius nustatymus. Programoje **SRIUBA** pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas 60 min.

Jei reikia, pasirinkite atidėto įjungimo funkciją.

Nuspauskite mygtuką **START**. Displėjuje užsidegs šio mygtuko ir automatinio pašildymo indikatoriai. Gaminimo programa pradeda veikti ir prasideda atgalinė nustatyto laiko atskaita, prietaisui perėjus į nustatytą temperatūros režimą.

Programai pasibaigus, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs maisto automatinio pašildymo režimas.

Norėdami nutraukti gaminimo procesą, atšaukti nustatytą programą arba išjungti automatinio pašildymo režimą, spauskite mygtuką **ATŠAUKTI**.

Jei nepasiekėte norimo rezultato, perskaitykite skyrių „Rekomendacijos patiekalų gaminimui“, kur rasite atsakymus į visus klausimus bei būtinas rekomendacijas (24 psl.).

Programa VIRIMAS

Rekomenduojama, gaminant daržovių patiekalus. Gaminimo trukmę galima nustatyti rankiniu būdu, diapazonas – nuo 5 min. iki 2 val., su galimybe keisti laiko intervalą kas 5 min.

Paruoškite maisto produktus pagal receptą, sudėkite į talpą. Produktų kiekis (įskaitant skysčius) neturi viršyti indo vidinėje pusėje nurodytos skalės viršutinės žymos.

Įstatykite indą į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad jis liečiasi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį taip, kad pasigirstų spragtelėjimas.

Įjunkite prietaisą į elektros srovės tinklą.

Mygtuku **MENIU** nustatykite programą **VIRIMAS**.

Mygtukais „**Val.**“ ir „**Min.**“ nustatykite norimą gaminimo trukmę arba palikite gamyklinius nustatymus. Programoje **VIRIMAS** pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas 40 min.

Jei reikia, pasirinkite atidėto įjungimo funkciją.

Nuspauskite mygtuką **START**. Displėjuje užsidegs šio mygtuko ir automatinio pašildymo indikatoriai. Gaminimo programa pradeda veikti ir prasideda atgalinė nustatyto laiko atskaita, prietaisui perėjus į nustatytą temperatūros režimą.

Programai pasibaigus, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs maisto automatinio pašildymo režimas.

Norėdami nutraukti gaminimo procesą, atšaukti nustatytą programą arba išjungti automatinio pašildymo režimą, spauskite mygtuką **ATŠAUKTI**.

Jei nepasiekėte norimo rezultato, perskaitykite skyrių „Rekomendacijos patiekalų gaminimui“, kur rasite atsakymus į visus klausimus bei būtinas rekomendacijas (24 psl.).

Programa PIENIŠKA KOŠĖ

Rekomenduojama, gaminant oieniškas košes. Gaminimo trukmę galima nustatyti rankiniu būdu, diapazonas – nuo 5 min. iki 1.30 val., su galimybe keisti laiko intervalą kas 1 min.

Paruoškite maisto produktus pagal receptą, sudėkite į talpą. Produktų kiekis (įskaitant skysčius) neturi viršyti indo vidinėje pusėje nurodytos skalės viršutinės žymos.

Įstatykite indą į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad jis liečiasi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį taip, kad pasigirstų spragtelėjimas.

Įjunkite prietaisą į elektros srovės tinklą.

Mygtuku **MENIU** nustatykite programą **PIENIŠKA KOŠĖ**.

Mygtukais „**Val.**“ ir „**Min.**“ nustatykite norimą gaminimo trukmę arba palikite gamyklinius nustatymus. Programoje **PIENIŠKA KOŠĖ** pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas 25 min.

Jei reikia, pasirinkite atidėto įjungimo funkciją.

Nuspauskite mygtuką **START**. Displėjuje užsidegs šio mygtuko ir automatinio pašildymo indikatoriai. Gaminimo programa pradeda veikti ir prasideda atgalinė nustatyto laiko atskaita, prietaisui perėjus į nustatytą temperatūros režimą.

Programai pasibaigus, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs maisto automatinio pašildymo režimas.

Norėdami nutraukti gaminimo procesą, atšaukti nustatytą programą arba išjungti automatinio pašildymo režimą, spauskite mygtuką **ATŠAUKTI**.

Rekomendacijos daugiafunkciniame puode gaminant pienoškas košes

Programa **PIENIŠKA KOŠĖ** skirta gaminti košę iš pasterizuoto mažo riebumo pieno. Tam, kad pienas neišbėgtų ir gautumėte geriausią rezultatą, rekomenduojame laikytis toliau nurodytų patarimų:

- kruopas (ryžius, grikius, kviečius ir pan.) gerai nuplaukite, keisdami vandenį tol, kol jis taps visiškai švarus,
- prieš gamindami, ištepkite daugiafunkcinio puodo indą sviestu,
- griežtai laikykitės recepte nurodytų ingredientų proporcijų. Jei norite sumažinti arba padidinti ingredientų kiekį, darykite tai proporcingai.
- jei naudojate nenugriebtą pieną, atskieskite jį geriamu vandeniu santykiu 1:1.

*Pieno ir kruopų savybės gali skirtis dėl skirtingos jų kilmės vietos ir gamintojo, ir tai kartais turi įtakos gaminimo rezultatui. Jei naudodami programą **PIENIŠKA KOŠĖ** nepasiekėte norimo rezultato, perskaitykite skyrių „Rekomendacijos patiekalų gaminimui“ (24 psl.).*

Programa TROŠKINIMAS

Rekomenduojama, gaminant daržovių, mėsos, paukštienos troškinius, taip pat jūros gėrybių patiekalus. Gaminimo trukmę galima nustatyti rankiniu būdu, diapazonas – nuo 20 min. iki 12 val., su galimybe keisti laiko intervalą kas 5 min.

Paruoškite maisto produktus pagal receptą, sudėkite į talpą. Produktų kiekis (įskaitant skysčius) neturi viršyti indo vidinėje pusėje nurodytos skalės viršutinės žymos.

Įstatykite indą į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad jis liečiasi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį taip, kad pasigirstų spragtelėjimas.

Įjunkite prietaisą į elektros srovės tinklą.

Mygtuku **MENIU** nustatykite programą **TROŠKINIMAS**.

Mygtukais „**Val.**“ ir „**Min.**“ nustatykite norimą gaminimo trukmę arba palikite gamyklinius nustatymus. Programoje **TROŠKINIMAS** pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas 60 min.

Jei reikia, pasirinkite atidėto įjungimo funkciją.

Nuspauskite mygtuką **START**. Displėjuje užsidegs šio mygtuko ir automatinio pašildymo indikatoriai. Gaminimo programa pradeda veikti ir prasideda atgalinė nustatyto laiko atskaita, prietaisui perėjus į nustatytą temperatūros režimą.

Programai pasibaigus, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs maisto automatinio pašildymo režimas.

Norėdami nutraukti gaminimo procesą, atšaukti nustatytą programą arba išjungti automatinio pašildymo režimą, spauskite mygtuką **ATŠAUKTI**.

Jei nepasiekėte norimo rezultato, perskaitykite skyrių „Rekomendacijos patiekalų gaminimui“, kur rasite atsakymus į visus klausimus bei būtinas rekomendacijas (24 psl.).

Programa KEPINIAI

Rekomenduojama gaminti įvairius kepinius (keksą, biskvitą, pyragus). Gaminimo trukmę galima nustatyti rankiniu būdu, diapazonas – nuo 20 min. iki 4 val., su galimybe keisti laiko intervalą kas 10 min.

Paruoškite maisto produktus pagal receptą, sudėkite į talpą. Produktų kiekis (įskaitant skysčius) neturi viršyti indo vidinėje pusėje nurodytos skalės viršutinės žymos.

Įstatykite indą į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad jis liečiasi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį taip, kad pasigirstų spragtelėjimas.

Įjunkite prietaisą į elektros srovės tinklą.

Mygtuku **MENIU** nustatykite programą **KEPINIAI**.

Mygtukais „**Val.**“ ir „**Min.**“ nustatykite norimą gaminimo trukmę arba palikite gamyklinius nustatymus. Programoje **KEPINIAI** pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas 50 min.

Jei reikia, pasirinkite atidėto įjungimo funkciją.

Nuspauskite mygtuką **START**. Displėjuje užsidegs šio mygtuko ir automatinio pašildymo indikatoriai. Gaminimo programa pradeda veikti ir prasideda atgalinė nustatyto laiko atskaita, prietaisui perėjus į nustatytą temperatūros režimą.

Programai pasibaigus, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs maisto automatinio pašildymo režimas.

Norėdami nutraukti gaminimo procesą, atšaukti nustatytą programą arba išjungti automatinio pašildymo režimą, spauskite mygtuką **ATŠAUKTI**.

Ar biskvitas iškepęs galima patikrinti, įbedus į jį medinę lazdelę arba dantų krapštuką: jei ištraukus ant jo nėra šviežios tešlos likučių – biskvitas iškepęs.

Keptant duoną, naudoti automatinio pašildymo funkciją nerekomenduojama.

Jei nepasiekėte norimo rezultato, perskaitykite skyrių „Rekomendacijos patiekalų gaminimui“, kur rasite atsakymus į visus klausimus bei būtinas rekomendacijas (24 psl.).

Programa KEPIMAS

Rekomenduojama kepti daržoves, mėsą, žuvį, jūros gėrybes. Gaminimo trukmę galima nustatyti rankiniu būdu, diapazonas – nuo 5 min. iki 1 val., su galimybe keisti laiko intervalą kas 1 min. Atidėto įjungimo funkcija šiai programai nenumatyta.

Paruoškite maisto produktus pagal receptą, sudėkite į talpą. Produktų kiekis (įskaitant skysčius) neturi viršyti indo vidinėje pusėje nurodytos skalės viršutinės žymos.

Įstatykite indą į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad jis liečiasi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį taip, kad pasigirstų spragtelėjimas.

Įjunkite prietaisą į elektros srovės tinklą.

Mygtuku **MENIU** nustatykite programą **KEPIMAS**.

Mygtukais „**Val.**“ ir „**Min.**“ nustatykite norimą gaminimo trukmę arba palikite gamyklinius nustatymus. Programoje **KEPIMAS** pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas 15 min.

Jei reikia, pasirinkite atidėto įjungimo funkciją.

Nuspauskite mygtuką **START**. Displėjuje užsidegs šio mygtuko ir automatinio pašildymo indikatoriai. Gaminimo programa pradeda veikti ir prasideda atgalinė nustatyto laiko atskaita, prietaisui perėjus į nustatytą temperatūros režimą.

Programai pasibaigus, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs maisto automatinio pašildymo režimas.

Norėdami nutraukti gaminimo procesą, atšaukti nustatytą programą arba išjungti automatinio pašildymo režimą, spauskite mygtuką **ATŠAUKTI**.

Tam, kad produktai nepridegtų, rekomenduojame laikytis receptų knygoje nurodytų gaminimo instrukcijų ir retkarčiais pamaišyti indo turinį.

Jei nepasiekėte norimo rezultato, perskaitykite skyrių „Rekomendacijos patiekalų gamimui“, kur rasite atsakymus į visus klausimus bei būtinas rekomendacijas (24 psl.).

Programa JOGURTAS

Jogurtas – tai rauginto pieno produktas, turintis daug naudingų savybių, žinomas ir mėgstamas visame pasaulyje. Naudojantis programa **JOGURTAS** galima pasigaminti įvairaus skonio maistingų jogurtų namų sąlygomis. Gaminimo trukmę galima nustatyti rankiniu būdu, diapazonas – nuo 30 min. iki 12 val., su galimybe keisti laiko intervalą kas 30 min. Automatinio pašildymo funkcija šiai programai nenumatyta.

Paruoškite maisto produktus pagal receptą, sudėkite į talpą. Produktų kiekis (įskaitant skysčius) neturi viršyti indo vidinėje pusėje nurodytos skalės viršutinės žymos.

Įstatykite indą į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad jis liečiasi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį taip, kad pasigirstų spragtelėjimas.

Įjunkite prietaisą į elektros srovės tinklą.

Mygtuku **MENIU** nustatykite programą **JOGURTAS**.

Mygtukais „**Val.**“ ir „**Min.**“ nustatykite norimą gaminimo trukmę arba palikite gamyklinius nustatymus. Programoje **JOGURTAS** pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas 8 val.

Jei reikia, pasirinkite atidėto įjungimo funkciją.

Nuspauskite mygtuką **START**. Displėjuje užsidegs šio mygtuko ir automatinio pašildymo indikatoriai. Gaminimo programa pradeda veikti ir prasideda atgalinė nustatyto laiko atskaita, prietaisui perėjus į nustatytą temperatūros režimą.

Programai pasibaigus, pasigirs garsinis signalas.

Norėdami nutraukti gaminimo procesą, atšaukti nustatytą programą arba išjungti automatinio pašildymo režimą, spauskite mygtuką **ATŠAUKTI**.

Jogurtui gaminti galite naudoti specialių indelių rinkinį REDMOND RAM-G1 (neįeina į daugiafunkcinio puodo komplektą).

Jei nepasiekėte norimo rezultato, perskaitykite skyrių „Rekomendacijos patiekalų gaminimui“, kur rasite atsakymus į visus klausimus bei būtinas rekomendacijas (24 psl.).

III. PAPILDOMOS PROGRAMOS

Tešlos kildinimas

Tešlos kildinimas – tai svarbiausias etapas, ruošiant tešlą kepiniams. Tešlos kildinimo metu vyksta intensyvūs rūgimo procesai, susidaro iki 95 % anglies dioksido dujų, formuojasi tešlos struktūra. Kildinimo metu tešlos tūris padidėja 50–70 % nuo pradinio kiekio. Tam, kad šis procesas vyktų sėkmingai, reikia tam tikrų sąlygų: neturi būti skersvėjo, būtina pastovi oro temperatūra ir drėgnumas. Daugiafunkcinio puodo **REDMOND RMC-M4500** programa **JOGURTAS** leidžia sudaryti pačias geriausias sąlygas tešlai kildinti namų sąlygomis.

Atidėto įjungimo funkciją šioje programoje naudoti nerekomenduojama, nes tai gali sutrikdyti tešlos kildinimo procesą.

Užmaišykite tešlą, kaip nurodyta recepte, supilkite ją į indą.

Uždarykite dangtį taip, kad pasigirstų spragtelėjimas. Įjunkite prietaisą į elektros srovės tinklą.

Mygtuku **MENIU** nustatykite programą **JOGURTAS**

Mygtukais „**Val.**“ ir „**Min.**“ nustatykite norimą gaminimo trukmę arba palikite gamyklinius nustatymus. Programoje **JOGURTAS** pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas 8 val.

Nuspauskite mygtuką **START**. Displėjuje užsidegs šio mygtuko ir automatinio pašildymo indikatoriai. Gaminimo programa pradeda veikti ir prasideda atgalinė nustatyto laiko atskaita.

Programai pasibaigus, pasigirs garsinis signalas. Jei buvo nustatyta Automatinio pašildymo funkcija, prietaisas persijungs į šį režimą (displėjuje užsidegs AUTOMATINIS PAŠILDYMAS/ATŠAUKTI indikatorius, matysis šios funkcijos laiko atskaita), arba pereis į laukimo režimą.

Norėdami nutraukti gaminimo procesą, atšaukti nustatytą programą arba išjungti automatinio pašildymo režimą, spauskite mygtuką **ATŠAUKTI**.

Nepamirškite, kad kildinimo metu tešlos tūris padidėja beveik dvigubai, todėl pradinis jos kiekis neturėtų būti didesnis nei pusė indo, kad tešla nepradėtų veržtis per puodo kraštus.

Tešlos kildinimo proceso metu būtina palaikyti vienodą aplinkos temperatūrą ir drėgnumą. Norėdami gauti geriausią rezultatą, neatidarinėkite puodo dangčio iki pat programos pabaigos.

Fondiu

Fondiu – tai šveicarų virtuvės patiekalas, ruošiamas ant atviros ugnies specialiame karščiui atspariame inde. Išvertus iš prancūzų kalbos *fondiu* reiškia „išsilydęs“. Fondiu dažniausiai paskaninamas kokiais nors priedais: česnaku, muskato riešutu ir pan. Fondiu valgomas, pamirkant j jį ant specialaus ilgo pagaliuko pamautą duonos, bulvės gabaliuką, marinuotą agurkėlį (kornišoną), alyvuogę ir pan. Fondiu yra keletas rūšių, žinomiausi – šveicariškas, prancūziškas, itališkas ir kiniškas receptai. Daugiafunkcinio puodo **REDMOND RMC-M4500** programa **PIENIŠKA KOŠĖ** galima pasigaminti fondiu namų sąlygomis. Naudokitės profesionalių virėjų parengtais receptais iš „120 receptų“ knygos.

Paruoškite maisto produktus pagal fondiu receptą, sudėkite į talpą. Produktų kiekis (įskaitant skysčius) neturi viršyti indo vidinėje pusėje nurodytos skalės viršutinės žymos.

Įstatykite indą į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad jis liečiasi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį taip, kad pasigirstų spragtelėjimas.

Įjunkite prietaisą į elektros srovės tinklą.

Mygtuku **MENIU** nustatykite programą **PIENIŠKA KOŠĖ**.

Mygtukais „**Val.**“ ir „**Min.**“ nustatykite norimą gaminimo trukmę arba palikite gamyklinius nustatymus. Programoje **PIENIŠKA KOŠĖ** pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas 25 min. Laikykitės recepte nurodytų rekomendacijų.

Jei reikia, pasirinkite atidėto įjungimo funkciją.

Nuspauskite mygtuką **START**. Displėjuje užsidegs šio mygtuko ir automatinio pašildymo indikatoriai. Gaminimo programa pradeda veikti ir prasideda atgalinė nustatyto laiko atskaita.

Programai pasibaigus, pasigirs garsinis signalas.

Norėdami nutraukti gaminimo procesą, atšaukti nustatytą programą arba išjungti automatinio pašildymo režimą, spauskite mygtuką **ATŠAUKTI**.

Duonos kepimas

Daugiafunkciniame puode **REDMOND RMC-M4500** galite išsikepti gardžios baltos duonos.

Užmaišykite tešlą, kaip nurodyta pagal receptą.

Įstatykite indą į daugiafunkcinio puodo korpusą. Įsitikinkite, kad jis liečiasi su kaitinimo elementu. Supilkite į indą užmaišytą tešlą.

Uždarykite dangtį taip, kad pasigirstų spragtelėjimas. Įjunkite prietaisą į elektros srovės tinklą.

Mygtuku **MENIU** nustatykite programą **JOGURTAS**

Mygtukais „**Val.**“ ir „**Min.**“ nustatykite norimą gaminimo trukmę arba palikite gamyklinius nustatymus. Programoje **JOGURTAS** pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas 8 val.

Nuspauskite mygtuką **START**. Gaminimo programa pradeda veikti ir prasideda atgalinė nustatyto laiko atskaita.

Programai pasibaigus, pasigirs garsinis signalas.

Programai pasibaigus, mygtuku **MENIU** pasirinkite programą **KEPIMAS**. Atidarykite puodo dangtį, atsargiai išimkite duoną ir ją apverskite.

Nustatykite kepimo programos trukmę.

Nuspauskite mygtuką **START**. Displėjuje užsidegs šio mygtuko ir automatinio pašildymo indikatoriai. Gaminimo programa pradeda veikti ir prasideda atgalinė nustatyto laiko atskaita. Dar kartą nuspaudus mygtuką **START**, galima iš anksto išjungti automatinio pašildymo funkciją.

Programai pasibaigus, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs maisto automatinio pašildymo arba laukimo režimas (atsižvelgiant į nustatymus).

Ruošiant tešlą duonai, rekomenduojama persijoti miltus – taip juos išvalysite nuo priemaišų, o miltai prisisotins deguonimi.

Norėdami sutaupyti laiko ir supaprastinti gaminimo procesą, naudokite gatavus mišinius duonai kepti.

Jei nepasiekėte norimo rezultato, perskaitykite skyrių „Rekomendacijos patiekalų gaminimui“, kur rasite atsakymus į visus klausimus bei būtinas rekomendacijas (24 psl.).

IV. PAGALBA MAMOMS

Vaikiško maisto gaminimas

Atsiradus namuose mažyliui, mamai tenka daugybė rūpesčių. Daugiafunkcinis puodas **REDMOND RMC-M4500** šiuo atveju bus tikras pagalbininkas, gaminant patiekalus ne tik šeimai, bet ir ruošiant specialų maistą mažyliui skirtingais jo gyvenimo tarpsniais.

Knygoje „120 receptų“, kuri įeina į daugiafunkcinio puodo **REDMOND RMC-M4500** komplektą, rasite daugybę patiekalų receptų vaikams nuo amžiaus, kai krūtimi maitinamam mažyliui pradedamas duoti papildomas maistas, iki mokyklinio amžiaus. Knygoje pateikiami receptai yra sukurti specialiai šiam **REDMOND RMC-M4500** modeliui.

Papildomai duodamas maistas krūtimi maitinamam mažyliui yra naujiena, juo pakeičiamas iš pradžių vienas, vėliau keli maitinimai motinos pienu. Tai gali būti įvairūs trinti produktai, košės, kefyras, jogurtai, sultiniai, trinta mėsa ar žuvis. Mūsų receptų knygoje raiste 40 patiekalų, skirtų papildomai maitinti įvairaus amžiaus mažylius.

4–6 mėn.	Vieno komponento daržovių ir vaisių piurė iš cukinijų, kalafiorų, obuolių, kriaušių, taip pat įvairios sultys.
6–8 mėn.	Vaisių ir daržovių piurė iš kopūstų, moliūgų, burokėlių, pridedant trintos mėsos ar žuvies; vaisių piurė, varškė, kefyras, jogurtai, košės.
8–12 mėn.	Kelių komponentų daržovių ir vaisių piurė iš bulvių, pomidorų, žirnelių, pridedant trintos mėsos ar žuvies; košės, varškė, kefyras, jogurtai, daržovių sriubos.

Daržovių ir vaisių piurė

Piurė galima paruošti iš vieno arba kelių skirtingų produktų: vaisių ar daržovių. Pradėkite nuo patiekalų iš vieno komponento.

Pieniškos ir nepieniškos košės

Košė laikoma vienu iš naudingiausių produktų mažylio racione. Košės maistinė vertė priklauso nuo kruopų rūšies ir grūdų apdorojimo technologijos. Geriausiomis maistinėmis savybėmis pasižymi griekiai ir avižos, juose yra daugiausiai maistinių skaidulų, baltymų, riebalų, vitaminų ir mineralinių druskų.

Jogurtai

Jogurtas – naudingas ir visame pasaulyje mėgstamas rauginto pieno produktas. Jogurtu galima papildyti mažylio mitybos racioną nuo 6 mėn. amžiaus. Daugiafunkcinio puodo **REDMOND RMC-M4500** programa **JOGURTAS** galima pasigaminti įvairios rūšies naudingų ir skanių jogurtų namų sąlygomis (žr. 17 psl.).

Sriubos

Sriubos, įvairūs nuovirai ir sultiniai yra labai naudingi vaikams. Tai lengvai virškinamas maistas, reguliuojantis skysčių ir druskų apykaitą organizme, turi daug vitaminų ir pasižymi didele energetine verte. Tinka vaikams nuo 8 mėn. Specialiai vaikams skirtų sriubų ir sultinių receptų rasite knygoje „120 receptų“.

SVARBU! Šiame skyriuje pateikta informacija yra tik informacinio pobūdžio. Prieš priimdami sprendimą dėl papildomo kūdikio maitinimo, mišinių ir maisto produktų, skirtų vaiko mitybai, pasirinkimo, pasitarkite su pediatru arba gydytoju dietologu.

Sterilizavimas

Kol mažylio imunitetas dar pakankamai nesustiprėjo, būtina sterilizuoti jam skirtus indus, siekiant apsaugoti mažylį nuo itin pavojingų pieno bakterijų. Efektyviausiais sterilizavimo būdais laikomi sterilizavimas garais arba vandeniu (medicininis būdas). Daugiafunkciniame puode **REDMOND RMC-M4,500** galima sterilizuoti abiem šiais būdais, procesas vyksta greitai, paprastai, efektyviai, nenaudojant cheminių medžiagų.

Buteliukų ir kitų stambių daiktų sterilizavimas (vandeniu, aukšto slėgio puodo principu):

Į buteliukus pripilkite vandens, sandariai užsukite dangtelius ir sudėkite į indą.

Pripilkite į indą vandens iki buteliukų kakliukų, įstatykite indą į daugiafunkcinį puodą, įsitikinkite, kad jis liečiasi su kaitinimo elementu.

Uždarykite dangtį taip, kad pasigirstų spragtelėjimas. Įjunkite prietaisą į elektros srovės tinklą.

Mygtuku **MENIU** nustatykite programą **SRIUBA**.

Mygtukais „**Val.**“ ir „**Min.**“ nustatykite norimą sterilizavimo trukmę (programos trukmė pagal nutylėjimą – 6o min.).

Nuspauskite mygtuką **ĮJUNGTI (START)**. Užsidegs šio mygtuko indikatorius. Programa pradeda veikti ir prasideda atgalinė nustatyto laiko atskaita, prietaisui pasiekus nustatytą temperatūros režimą.

Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas. Prietaisas persijungs į laukimo režimą.

Norėdami nutraukti sterilizavimo procesą, spauskite mygtuką **ATŠAUKTI**.

Pasibaigus programai, išimkite buteliukus iš indo ir palikite juos atvėsti uždarytus dangteliais. Taip jie išliks sterilūs iki 12 val. Jei reikia pasinaudoti buteliuku, išpilkite iš jo vandenį.

Čiulptukų ir kitų smulkių daiktų sterilizavimas (garais):

Smulkius daiktus (čiulptukus, stalo įrankius, rėžtukus ir pan.) tolygiai išdėstykite talpoje, skirtoje gaminti garuose.

Talpą įstatykite į indą.

Pripilkite į indą 500 ml vandens, įstatykite jį į daugiafunkcinį puodą, įsitikinkite, kad indas liečiasi su kaitinimo elementu.

Uždarykite dangtį taip, kad pasigirstų spragtelėjimas. Įjunkite prietaisą į elektros srovės tinklą.

Mygtuku **MENIU** nustatykite programą **GARAI**.

Mygtukais „**Val.**“ ir „**Min.**“ nustatykite sterilizavimo trukmę – 1 val. (programos trukmė pagal nutylėjimą – 30 min.).

Nuspauskite mygtuką **ĮJUNGTI (START)**. Užsidegs šio mygtuko indikatorius. Programa pradeda veikti ir prasideda atgalinė nustatyto laiko atskaita.

Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas, prietaisas pereis į laukimo režimą.

Norėdami nutraukti sterilizavimo procesą arba atšaukti nustatytą programą, spauskite mygtuką **ATŠAUKTI**.

Pasibaigus programai, visi talpoje esantys daiktai bus visiškai sterilūs.

Pasterizavimas

Pasterizavimas – tai procesas, kurio metu, palaikant vienodą temperatūrą, kaitinami maisto produktai (dažniausiai skysčiai) 1 val. 6o °C temperatūroje arba 30 min. – 7o–8o °C temperatūroje. Pasterizavimo metu sunaikinami kenksmingi mikroorganizmai, taip pratęsiant produktų vartojimo laiką. Produktų maistinė vertė pasterizavimo metu beveik nepasikeičia, išlieka nepakitusios skonio savybės ir vertingos medžiagos (vitaminai, fermentai). Pasterizuotus gaminius galima laikyti žemesnėje temperatūroje, bet ne ilgiau kaip 24 val. Daugiafunkciniame puode **REDMOND RMC-M4,500** pasterizavimui skirta maisto pašildymo programa.

Maisto produktą, kurį ruošiatės pasterizuoti, sudėkite į indą. Neviršykite aukščiausios produkto kiekio žymos indo vidinėje pusėje.

Įstatykite indą į daugiafunkcinį puodą, įsitikinkite, kad jis liečiasi su kaitinimo elementu.

Uždarykite dangtį taip, kad pasigirstų spragtelėjimas. Įjunkite prietaisą į elektros srovės tinklą.

Pasirinkite programą **PAŠILDYMAS**. Produkto pasterizavimo laiką nustatykite pagal lentelę.

Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas.

Norėdami nutraukti pasterizavimo procesą, spauskite mygtuką **ATŠAUKTI**.

Pasibaigus programai, išimkite produktą iš puodo, atvėsinkite, laikykite vėsioje vietoje.

Pasterizavimo laikas pagal skysčio kiekį

Tūris, l	0,5	1	1,5	2	2,5
Laikas, min	15	20	40	50	60

Vaikiškų maisto produktų pašildymas

Daugiafunkciniame puode **REDMOND RMC-M4500** galima sukurti vandens vonelės efektą. Taip galima greitai, saugiai ir tolygiai pašildyti pieno mišinius arba indelius su vaikišku maisteliu iki mažiuliui tinkamos temperatūros.

Įpilkite į indą 2 litrus vandens, sustatykite į jį indelius su maistu.

Įstatykite indą į daugiafunkcinį puodą, įsitikinkite, kad jis liečiasi su kaitinimo elementu.

Uždarykite dangtį taip, kad pasigirstų spragtelėjimas. Įjunkite prietaisą į elektros srovės tinklą.

Mygtuku **MENIU** nustatykite programą **JOGURTAS**. Pagal nutylėjimą programos veikimo trukmė – 8 val.

Nuspauskite mygtuką **ĮJUNGTI (START)**. Užsidegs šio mygtuko indikatorius. Programa pradeda veikti ir prasideda atgalinė nustatyto laiko atskaita.

Mažiausia produkto pašildymo iki 37–39 °C temperatūros trukmė šioje programoje – 60 min. Pasibaigus šiam laikui, nuspauskite mygtuką **ATŠAUKTI**.

Norėdami nutraukti pašildymo procesą arba atšaukti nustatytą programą, spauskite mygtuką **ATŠAUKTI**.

Prieš vartodami pašildytą produktą, jį išmaišykite, kad temperatūra paskirstytų tolygiai.

Dėmesio: nerekomenduojama šildyti pieno ar vaikiško maistelio mikrobangų krosnelėje, nes dėl nevienodo šilumos pasiskirstymo produkte gali žūti kai kurie vitaminai, o pernelyg karštas maistas gali nuplikyti.

V. DAUGIAFUNKCINIO PUODO PRIEŽIŪRA

Prietaiso priežiūra ir valymas

Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros srovės šaltinio ir yra visiškai atvėsęs. Valykite minkštu audiniu ir neabrazyvinėmis plovimo priemonėmis, skirstomis indams plauti. Rekomenduojama išvalyti prietaisą po kiekvieno naudojimo. Prieš naudojant puodą pirmą kartą arba norint pašalinti jame susikaupusius nemalonus kvapus rekomenduojama, baigus gaminti, 15 min. pavirinti puode pusę citrinos, naudojant režimą **GARAI**.

DRAUDŽIAMA valyti puodą šiurkščia arba abrazyvine kempine, naudoti šveitimo miltelius ir stipraus poveikio valymo skysčius (benziną, acetoną ir pan.).

Korpuso valymas

Prietaiso korpusą valykite pagal poreikį, laikydamiesi bendrų prietaiso priežiūros taisyklių.

Indo valymas

Rekomenduojama po kiekvieno naudojimo išvalyti indą, laikantis bendrų prietaiso priežiūros taisyklių. Indą galima plauti indaplovėje. Išvalę indą, jį sausai iššluostykite.

Vidinio dangčio iš aliuminio valymas

Atidarykite prietaiso dangtį.

Vienu metu nuspauskite abu plastikinius fiksatorius (1) dangčio vidinėje pusėje.

Nestipriai patraukite į save vidinį dangtį iš aliuminio, kad jis atsiskirtų nuo pagrindo.

Abiejų dangčių paviršius nuvalykite drėgnu audiniu arba servetėle, jei reikia, naudokite indų plovimo priemonę.

Įstatykite vidinį dangtį į vietą. Nestipriai paspauskite fiksatorius, kol pasigirs spragtelėjimas. Vidinis dangtis iš aliuminio turi būti visiškai prigludęs.

Garų vožtuvo valymas

Garų vožtuvas yra įrengtas prietaiso viršutiniame dangtyje.

Atsargiai nuimkite garų vožtuvo dangtelį, nestipriai patraukę j viršų ir į save (žr. paveikslėlį).

Nuimto dangtelio viduje pasukite garų vožtuvo fiksatorių prieš laikrodžio rodyklę (**OPEN** kryptimi), kol atsirems. Taip atidarysite garų vožtuvą.

Atsargiai išimkite iš fiksatoriaus guminį vožtuvą, išplaukite vožtuvą, fiksatorių ir dangtelį, laikydamiesi bendrų prietaiso priežiūros taisyklių.

Įstatykite garų vožtuvą į vietą. Įstatykite guminį vožtuvą į fiksatorių, sutapdinkite fiksatoriaus griovelius su atitinkamomis iškyšomis vožtuvo dangčio vidinėje pusėje, pasukite fiksatorių pagal laikrodžio rodyklę **CLOSE** kryptimi.

Uždėkite garų vožtuvo dangtelį į jam skirtą vietą ant prietaiso dangčio.

Kondensato pašalinimas

Gaminant maistą, gali susidaryti kondensatas, kuris šiame puodo modelyje kaupiasi specialiame griovelyje prietaiso korpuse, aplink indą. Kondensatą lengvai pašalinsite servetėle.

Vidinį dangtį ir garų vožtuvą rekomenduojama valyti kaskart, baigus naudotis prietaisu.

VI. REKOMENDACIJOS PATIEKALŲ GAMINIMUI

Šiame skyriuje susistemintos ir aprašytos pagrindinės klaidos, dažniausiai pasitaikančios gaminant valgį daugiafunkciniame puode, dėl kurių gaminimo rezultatai būna ne tokie, kokių tikėtasi, nurodomos jų priežastys ir sprendimo būdai.

GAMINIMAS GARUOSE

Produktas ne visai išviręs

Galimos priežastys	Sprendimas
Netinkamai parinkta gaminimo temperatūra. Gaminimo metu puodo dangtis buvo atidarytas arba uždarytas nesandariai.	Patikrinkite, ar tarp dangčio ir puodo korpuso nėra pašalinių daiktų ar maisto likučių, jei taip, pašalinkite juos. Jei gaminate garuose, rekomenduojama kuo rečiau atidarinėti puodo dangtį.
Netinkamai parinkta gaminimo temperatūra. Tarp indo ir kaitinimo elemento nebuvo reikiamo kontakto.	Patikrinkite, ar tarp indo ir kaitinimo elemento nėra pašalinių daiktų ar maisto likučių, jei taip, pašalinkite juos. Prieš įstatydami indą į puodą patikrinkite, ar indas nesulankstytas ir tinkamai liečiasi su kaitinimo elementu.
Netinkamai parinkta gaminimo trukmė.	Patiekalų gaminimo trukmę parinkite pagal lentelę arba kaip nurodyta recepte. Receptuose nurodyta patiekalo gaminimo trukmė nustatyta pagal profesionalių virėjų rekomendacijas ir praktinę patirtį, atsižvelgiant į naudojamų ingredientų kiekį ir konkretaus daugiafunkcinio puodo modelį.
Netinkamai parinkti produktai.	Naudokite tik patiekalo recepte nurodytus ingredientus arba laikykitės konkrečių produktų gaminimo laiko lentelėje nurodytų reikšmių (žr. psl. 30).
Produktai didesni, nei nurodyta recepte.	Naudokite tokio dydžio produktus arba supjaustykite juos taip, kaip nurodyta recepte. Gaminimo trukmė priklauso nuo produktų ar jų gabaliukų dydžio.
Per mažai skysčio.	Prieš gamindami, įpilkite tiek skysčio, kiek nurodyta recepte. Patikrinkite skysčio kiekį gaminimo metu.

Produktas pervirė

Galimos priežastys	Sprendimas
Netinkamai parinktas produktas.	Naudokite tik patiekalo recepte nurodytus ingredientus arba laikykitės konkrečių produktų gaminimo laiko lentelėje nurodytų reikšmių (žr. psl. 30).
Produktai mažesni, nei nurodyta recepte	Naudokite tokio dydžio produktus arba supjaustykite juos taip, kaip nurodyta recepte. Gaminimo trukmė priklauso nuo produktų ar jų gabaliukų dydžio.

Netinkamai parinkta gaminimo trukmė.	Patiekalų gaminimo trukmę parinkite pagal lentelę 30 psl. arba kaip nurodyta recepte. Receptuose nurodyta patiekalo gaminimo trukmė nustatyta pagal profesionalių virėjų rekomendacijas ir praktinę patirtį, atsižvelgiant į naudojamų ingredientų kiekį ir konkretaus daugiafunkcinio puodo modelį.
--------------------------------------	--

KEPIMAS

Produktas pridegė

Galimos priežastys	Sprendimas
Kepant, patiekalas nebuvo maišomas.	Atidžiai perskaitykite receptą ir laikykitės jame nurodytų patiekalo gaminimo rekomendacijų.
Indas nebuvo išsteptas riebalais arba buvo gaminama be riebalų.	
Bendras produkto kiekis mažesnis, nei rekomenduojama recepte.	
Gali būti, kad inde buvo likę anksčiau gaminto maisto likučių. Indo neprideganti danga gali būti pažeista.	Prieš gaminant įsitinkite, kad indas visiškai švarus, o jo neprideganti danga nepažeista.

Produktas ne visai iškepęs

Galimos priežastys	Sprendimas
Netinkamai parinkta gaminimo temperatūra. Tarp indo ir kaitinimo elemento nebuvo reikiamo kontakto.	Patikrinkite, ar tarp indo ir kaitinimo elemento nėra pašalinių daiktų ar maisto likučių, jei taip, pašalinkite juos. Prieš įstatydami indą į puodą patikrinkite, ar indas nesulankstytas ir tinkamai liečiasi su kaitinimo elementu.
Produktas per didelis, per daug riebalų.	Patiekalų gaminimo trukmę nustatykite, kaip nurodyta recepte. Receptuose nurodyta patiekalo gaminimo trukmė nustatyta pagal profesionalių virėjų rekomendacijas ir praktinę patirtį, atsižvelgiant į naudojamų ingredientų kiekį ir konkretaus daugiafunkcinio puodo modelį.
Per daug drėgmės.	Laikykitės recepte nurodytų patiekalo gaminimo rekomendacijų. Kepkite produktus daugiafunkciniame puode, neuždarę dangčio, nebent tai nurodyta recepte.

Gaminimo metu pakito produkto forma

Galimos priežastys	Sprendimas
Buvo per dažnai maišoma.	Atidžiai perskaitykite receptą ir laikykitės jame nurodytų patiekalo gaminimo rekomendacijų.
Per daug drėgmės.	Laikykitės recepte nurodytų patiekalo gaminimo rekomendacijų. Kepkite produktus daugiafunkciniame puode, neuždarę dangčio, nebent tai nurodyta recepte.
Netinkamai parinktos ingredientų proporcijos.	Laikykitės recepte nurodytų patiekalo gaminimo rekomendacijų.

TROŠKINIMAS

Produktas pridegė

Galimos priežastys	Sprendimas
Bendras produkto kiekis mažesnis, nei rekomenduojama recepte.	Atidžiai perskaitykite receptą ir laikykitės jame nurodytų patiekalo gaminimo rekomendacijų.
Per mažai drėgmės.	Įpikite daugiau skysčio. Jei gaminate pagal receptą, laikykitės jame nurodytos gaminimo trukmės. Troškinimo metu nerekomenduojama atidarinėti puodo dangčio.
Netinkamai parinkta gaminimo trukmė.	Sutrumpinkite gaminimo laiką. Jei gaminate pagal receptą, laikykitės jame nurodytos gaminimo trukmės.
Gali būti, kad inde buvo likę anksčiau gaminto maisto likučių. Indo neprideganti danga gali būti pažeista.	Prieš gaminant įsitikinkite, kad indas visiškai švarus, o jo neprideganti danga nepažeista.

Produktas ne visai išviręs

Galimos priežastys	Sprendimas
Netinkamai parinkta gaminimo temperatūra. Gaminimo metu puodo dangtis buvo atidarytas arba uždarytas nesandariai.	Patikrinkite, ar tarp dangčio ir puodo korpuso nėra pašalinių daiktų ar maisto likučių, jei taip, pašalinkite juos. Gaminimo metu rekomenduojama kuo rečiau atidarinėti puodo dangtį.
Netinkamai parinkta gaminimo temperatūra. Tarp indo ir kaitinimo elemento nebuvo reikiamo kontakto.	Patikrinkite, ar tarp indo ir kaitinimo elemento nėra pašalinių daiktų ar maisto likučių, jei taip, pašalinkite juos. Prieš įstatydami indą į puodą patikrinkite, ar indas nesulankstytas ir tinkamai liečiasi su kaitinimo elementu.

Galimos priežastys	Sprendimas
Per didelis pradinis produktų kiekis.	Patiekalų gaminimo trukmę nustatykite, kaip nurodyta recepte. Receptuose nurodyta patiekalo gaminimo trukmė nustatyta pagal profesionalių virėjų rekomendacijas ir praktinę patirtį, atsižvelgiant į naudojamų ingredientų kiekį ir konkretaus daugiafunkcinio puodo modelį.
Produktas netinka troškinimui.	Naudokite tik tuos ingredientus, kurie nurodyti recepte.
Netinkamai parinkta gaminimo trukmė.	Pailginkite gaminimo laiką. Jei gaminate pagal receptą, laikykitės jame nurodytos gaminimo trukmės.

Gaminimo metu pakito produkto forma

Galimos priežastys	Sprendimas
Buvo per dažnai maišoma.	Atidžiai perskaitykite receptą ir laikykitės jame nurodytų patiekalo gaminimo rekomendacijų.
Per daug drėgmės (skysčio).	Sumažinkite skysčio kiekį. Laikykitės recepte nurodytų patiekalo gaminimo rekomendacijų.
Netinkamai parinkta gaminimo trukmė.	Sutrumpinkite gaminimo laiką. Jei gaminate pagal receptą, laikykitės jame nurodytos gaminimo trukmės.
Netinkamai parinktas produktas.	Naudokite tik patiekalo recepte nurodytus ingredientus.
Netinkamai parinktos ingredientų proporcijos.	Laikykitės recepte nurodytų patiekalo gaminimo rekomendacijų.

VIRIMAS

Produktas pridegė

Galimos priežastys	Sprendimas
Gaminant pienošką košę, pridegė pienas.	Košė gali pridegti dėl naudojamo pieno kokybės ir savybių (skirtingų gamintojų pieno kokybė skiriasi). Rekomenduojame naudoti pasteurizuotą 2,5 % riebumo pieną. Jei reikia, pieną galima atskiesti nedideliu kiekiu geriamojo vandens.
Prieš verdant produktai buvo neapdoroti arba apdoroti netinkamai (blogai nuplauti ir pan.).	Laikykitės recepte nurodytų produktų apdorojimo rekomendacijų.
Netinkamai parinktos produktų proporcijos.	Gaminkite tik pagal patikrintus receptus, tiksliai laikykitės recepte pateiktų nurodymų.

Produktas ne visai išviręs

Galimos priežastys	Sprendimas
Per žema gaminimo temperatūra. Gaminimo metu puodo dangtis buvo atidarytas arba uždarytas nesandariai.	Patikrinkite, ar tarp dangčio ir puodo korpuso nėra pašalinių daiktų ar maisto likučių, jei taip, pašalinkite juos. Gaminimo metu rekomenduojama kuo rečiau atidarinėti puodo dangtį.
Per žema gaminimo temperatūra. Tarp indo ir kaitinimo elemento nebuvo reikiamo kontakto.	Patikrinkite, ar tarp indo ir kaitinimo elemento nėra pašalinių daiktų ar maisto likučių, jei taip, pašalinkite juos. Prieš įstatydami indą į puodą patikrinkite, ar indas nesulankstytas ir tinkamai liečiasi su kaitinimo elementu.
Produktas yra padidinto rūgštingumo, prieš verdant produktai buvo neapdoroti arba apdoroti netinkamai (blogai nuplauti, neapkepti ir pan.).	Laikykitės recepte nurodytų produktų pirminio apdorojimo rekomendacijų, ir eiliškumo, dedant į puodą.
Per trumpas gaminimo laikas arba produktų proporcijos didesnės, nei rekomenduojama.	Patiekalų gaminimo trukmę nustatykite, kaip nurodyta recepte. Receptuose nurodyta patiekalo gaminimo trukmė nustatyta pagal profesionalių virėjų rekomendacijas ir praktinę patirtį, atsižvelgiant į naudojamų ingredientų kiekį ir konkretaus daugiafunkcinio puodo modelį.

Produktas pridegė

Galimos priežastys	Sprendimas
Per mažai skysčio (nesilaikyta proporcijų).	Rekomenduojama laikytis skysčio ir pagrindinio produkto proporcijų, nurodytų recepte.
Bendras produkto kiekis mažesnis, nei nurodyta recepte.	
Gali būti, kad inde buvo likę anksčiau gaminto maisto likučių. Indo neprideganti danga gali būti pažeista.	Prieš gaminant įsitikinkite, kad indas visiškai švarus, o jo neprideganti danga nepažeista.

Produktas pervirė

Galimos priežastys	Sprendimas
Netinkamai parinkta gaminimo trukmė arba produktų proporcijos mažesnės, nei rekomenduojama.	Patiekalų gaminimo trukmę nustatykite pagal lentelę 31 psl. arba receptą. Receptuose nurodyta patiekalo gaminimo trukmė nustatyta pagal profesionalių virėjų rekomendacijas ir praktinę patirtį, atsižvelgiant į naudojamų ingredientų kiekį ir konkretaus daugiafunkcinio puodo modelį.

Gatavas patiekalas per ilgai buvo laikomas automatinio pašildymo režime.	Laikykitės recepte nurodytų gaminimo rekomendacijų.
--	---

KEPINIAI

Produktas pridegė (indo dugne pridegė tešla)

Galimos priežastys	Sprendimas
Bendras produkto kiekis mažesnis, nei nurodyta recepte.	Laikykitės recepte nurodytų gaminimo etapų.
Nustatytas pernelyg ilgas gaminimo laikas.	
Indas nebuvo išsteptas riebalais.	Atidžiai perskaitykite receptą, atlikite visus nurodytus veiksmus.
Netinkamai parinkta gaminimo trukmė.	Sutrumpinkite gaminimo laiką. Jei gaminate pagal receptą, laikykitės jame nurodytos gaminimo trukmės.
Gali būti, kad inde buvo likę anksčiau gaminto maisto likučių. Indo neprideganti danga gali būti pažeista.	Prieš gaminant įsitinkite, kad indas visiškai švarus, o jo neprideganti danga nepažeista.

Produktas drėgnas

Galimos priežastys	Sprendimas
Netinkami ingredientai.	Dėl papildomai įdėtų ingredientų gali atsirasti drėgmės perteklius. Naudokite tik recepte nurodytus produktus.
Pagamintas kepinys ilgai buvo laikomas uždarytame daugiavfunkciniame puode.	Gatavus kepinius rekomenduojama iškart išimti iš daugiavfunkcinio puodo arba palikti jame neilgam laikui, įjungus automatinio pašildymo režimą.

Gaminys pusžalis

Galimos priežastys	Sprendimas
Bendras produkto kiekis didesnis, nei nurodyta recepte.	Naudokite tik recepte nurodytus ingredientus, laikykitės jų proporcijų ir patiekalo gaminimo veiksmų sekos.
Netinkamai paruošti ir neteisinga seka sudėti ingredientai. Netinkamai išmaišyta.	

Netinkami ingredientai.	
Per žema gaminimo temperatūra, nėra tinkamo kontakto tarp indo ir kaitinimo elemento	Prieš įstatydami indą į puodą patikrinkite, ar indas nesulankstytas ir tinkamai liečiasi su kaitinimo elementu.
Netinkamai parinktas produktas.	Naudokite tik recepte nurodytus ingredientus.
Netinkamos ingredientų proporcijos.	Laikykitės recepte nurodytų rekomendacijų.

Kepinys neiškilo

Galimos priežastys	Sprendimas
Blogai išplakti kiaušiniai su cukrumi.	Naudokite tik recepte nurodytus ingredientus, laikykitės jų proporcijų ir patiekalo gaminimo veiksmų sekos. Naudokite tik rekomenduojamus produktus. Dėl papildomų ingredientų gali atsirasti drėgmės perteklius.
Tešla, į kurią įdėta kildinimo miltelių, buvo per ilgai laikyta prieš kepant.	
Nepersijoti miltai.	
Tešla blogai išminkyta.	
Netinkamai sudėti ingredientai.	
Receptas netinkamas daugiafunkciniam puodui.	

Ivairių maisto produktų gaminimo garuose trukmės lentelė*

	Produktas	Svoris, kg/kiekis, vnt.	Vandens kiekis, l	Gaminimo laikas, min.
1	Kiaulienos/jautienos išpjova (1,5–2 cm kubeliais)	500	800	30/40
2	Avienos išpjova (1,5–2 cm kubeliais)	500	800	40
3	Vištienos išpjova (1,5–2 cm kubeliais)	500	800	20
4	Mėsos kukuliai, kotletai	500	800	25/40
5	Žuvis (filė)	300	800	15
6	Jūros gėrybės (šaldytos)	300	800	5
7	Koldūnai	5 vnt.	800	25/30
8	Bulvės (supjaustytos į 4 dalis)	500	800	20
9	Morkos (1,5–2 cm kubeliais)	500	800	35
10	Burokėliai (supjaustyti į 4 dalis)	500	1500	90
11	Daržovės (šaldytos)	500	800	5
12	Kiaušinis (verdamas garuose)	5 vnt.	800	10

**Dėmesio – tai bendro pobūdžio rekomendacijos. Tikrasis gaminimo laikas gali skirtis nuo rekomenduojamų reikšmių, atsižvelgiant į konkretaus produkto kokybę, taip pat vartotojo individualų skonį*

Maisto gaminimo režimų lentelė (gamykliniai nustatymai)

	Gaminimo rekomendacijos	Numatyta gaminimo trukmė pagal nutylėjimą, min.	Gaminimo trukmės diapazonas/nustatymo žingsnis	Atidėtas įjungimas (startas), val.	Persijungimo į darbinį režimą laukimas	Automatino pašildymo funkcija
Ryžiai-kruopos	Skaldytų ir neskaldytų kruopų gaminimas, vieno ir kelių ingredientų garnyrų gaminimas. Birių košių virimas vandenyje.	30	5 min. – 1 val. 30 min. / 1 min.	+	–	+
Plovas	Plovo gaminimas (su mėsa, žuvim, paukštiena, daržovėmis).	60	5 min. – 2 val. / 5 min.	+	–	+
Garai	Omletų, kiaušinių, taip pat mėsos, žuvies ir daržovių patiekalų gaminimas garuose.	30	10 min. – 2 val. / 5 min.	+	+	+
Sriuba	Įvairių sultinių, sriubų ir mėsos drebučių gaminimas.	60	20 min. – 8 val. / 5 min.	+	+	+
Virimas	Daržovių ir ankštinių virimas.	40	5 min. – 2 val. / 5 min.	+	+	+
Pieniška košė	Pieniškų košių gaminimas.	25	5 min. – 1 val. 30 min. / 1 min.	+	–	+
Troškkinimas	Troškinių gaminimas iš mėsos, žuvies, daržovių ir keleto skirtingų ingredientų.	60	20 min. – 12 val. / 5 min.	+	–	+
Kepiniai	Biskvitų, pyragų ir pan. kepimas iš mielinės arba sluoksniuotos tešlos.	50	20 min. – 4 val. / 10 min.	+	–	+
Kepimas	Mėsos, žuvies, daržovių kepimas.	15	5 min. – 1 val. / 1 min.	–	–	+
Jogurtas	Įvairių rūšių jogurto kepimas.	480	30 min. – 12 val. / 30 min.	+	–	–

VII. PAPILDOMI PRIEDAI

(neįeina į komplektą)

Papildomų priedų daugiafunkciniam puodui **REDMOND RMC-M4500** įsigyti bei sužinoti naujienas galima interneto svetainėje WWW.MULTIVARKA.PRO arba oficialių platintojų parduotuvėse.

REDMOND RAM-CL1 – žnyplės indui

Jomis patogų išimti indą iš daugiafunkcinio puodo. Tinka naudoti ir su kitų gamintojų daugiafunkciniais puodais.

REDMOND RAM-G1 – indelių jogurtui ruošti komplektas su datos žymomis (4 vnt.)

Skirti ruošti įvairius jogurtus. Indeliai turi datos žymas, todėl galima kontroliuoti gaminio galiojimo laiką. Tinka naudoti ir su kitų gamintojų daugiafunkciniais puodais bei jogurtinėmis.

RB-A503 – indas su bendrovės „Daikin®“ (Japonija) gamybos nepridegančia danga.

Pasižymi puikiomis nepridegančiomis ir šilumos laidumo savybėmis. Indą galima naudoti ne tik daugiafunkciniame puode: laikyti jame maisto produktus, gaminti maistą dujinėje orkaitėje, esant 260 °C temperatūrai. Tinka plauti indaplovėje. Tūris – 5 l.

RB-C502 (RIP-C2) – indas su bendrovės „Anato“ (Korėja) gamybos keramine danga.

Pasižymi dideliu atsparumu mechaniniams pažeidimams, puikiomis nepridegančiomis ir šilumos laidumo savybėmis. Maistas neprilimpa prie indo paviršiaus, kepa ir troškinasi tolygiai visą gaminimo laiką. Indas specialiai pagamintas, siekiant pagerinti kepinių, kepimo ir pienoškų košių virimo procesus. Indą galima naudoti ne tik daugiafunkciniame puode: laikyti jame maisto produktus, gaminti maistą dujinėje orkaitėje. Tinka plauti indaplovėje. Tūris – 5 l.

RB-S500 (RIP-S2) – plieninis indas

Pasižymi dideliu atsparumu mechaniniams pažeidimams. Jame rekomenduojama gaminti įvairias sriubas, kompotus, džemus ir uogienes. Jame galima plakti produktus plaktuvu, trintuvu, taip pat naudoti kitus virtuvės prietaisus, gaminant daržovių ir vaisių piurė bei trintas sriubas. Tinka plauti indaplovėje. Tūris – 5 l.

VIII. PRIEŠ KREIPIANTIS Į TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ

Klaidos kodas	Galimi prietaiso darbo sutrikimai	Sprendimas
E1 – E3	Sisteminė klaida, galimas valdymo plokštės arba kaitinimo elemento gedimas.	Sandariai uždarykite dangtį. Jei problema nedingo, kreipkitės į autorizuotą techninio aptarnavimo centrą.

Gedimas	Galima priežastis	Sprendimas
Prietaisas neįsijungia	Elektros srovės tinkle nėra įtampos.	Patikrinkite įtampą elektros srovės tinkle.
Patiekalo ruošimas užtrunka pernelyg ilgai	Įtampos perkryčiai elektros srovės tinkle.	Patikrinkite įtampą elektros srovės tinkle.
	Tarp indo ir kaitinimo elemento yra pašalinis daiktas.	Pašalinkite pašalinį daiktą.
	Indas daugiafunkcinio puodo korpuse įstatytas nelygiai	Tinkamai įstatykite indą, patikrinkite, ar jis nesusilankstęs.
	Užsiteršęs kaitinimo elementas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros srovės tinklo, palaukite, kol atvės. Nuvalykite kaitinimo elementą.

VIII. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam prietaisui taikoma 25 mėn. garantija nuo įsigijimo momento. Garantiniu laikotarpiu gamintojas įsipareigoja pašalinti bet kokius gamyklinius prietaiso defektus, atsiradusius dėl nekokybiškų medžiagų ar surinkimo, atlikti jo remontą, pakeisti detales arba visą prietaisą nauju. Garantija įsigalioja tik tuo atveju, jei prietaiso garantiniame talone yra nurodyta jo įsigijimo data, pardavėtojo antspaudas ir pardavėjo parašas. Garantinis remontas atliekamas, jei prietaisas buvo naudojamas tinkamai, laikantis vartotojo instrukcijos reikalavimų, nebuvo remontuojamas, ardomas savarankiškai, jei jis nėra pažeistas, netinkamai naudojant, tai pat jei yra visa prietaiso komplektacija. Garantija netaikoma natūraliam nusidėvėjimui ir keičiamoms detalėms (filtrams, lemputėms, keraminei ir teflono dangai, guminėms tarpinėms ir pan.).

Pakuotė, vartotojo instrukcija bei pats prietaisas turi būti utilizuojami pagal galiojančius vietos reikalavimus tokių atliekų perdirbimui. Prietaiso negalima išmesti kartu su buitinėmis atliekomis.