

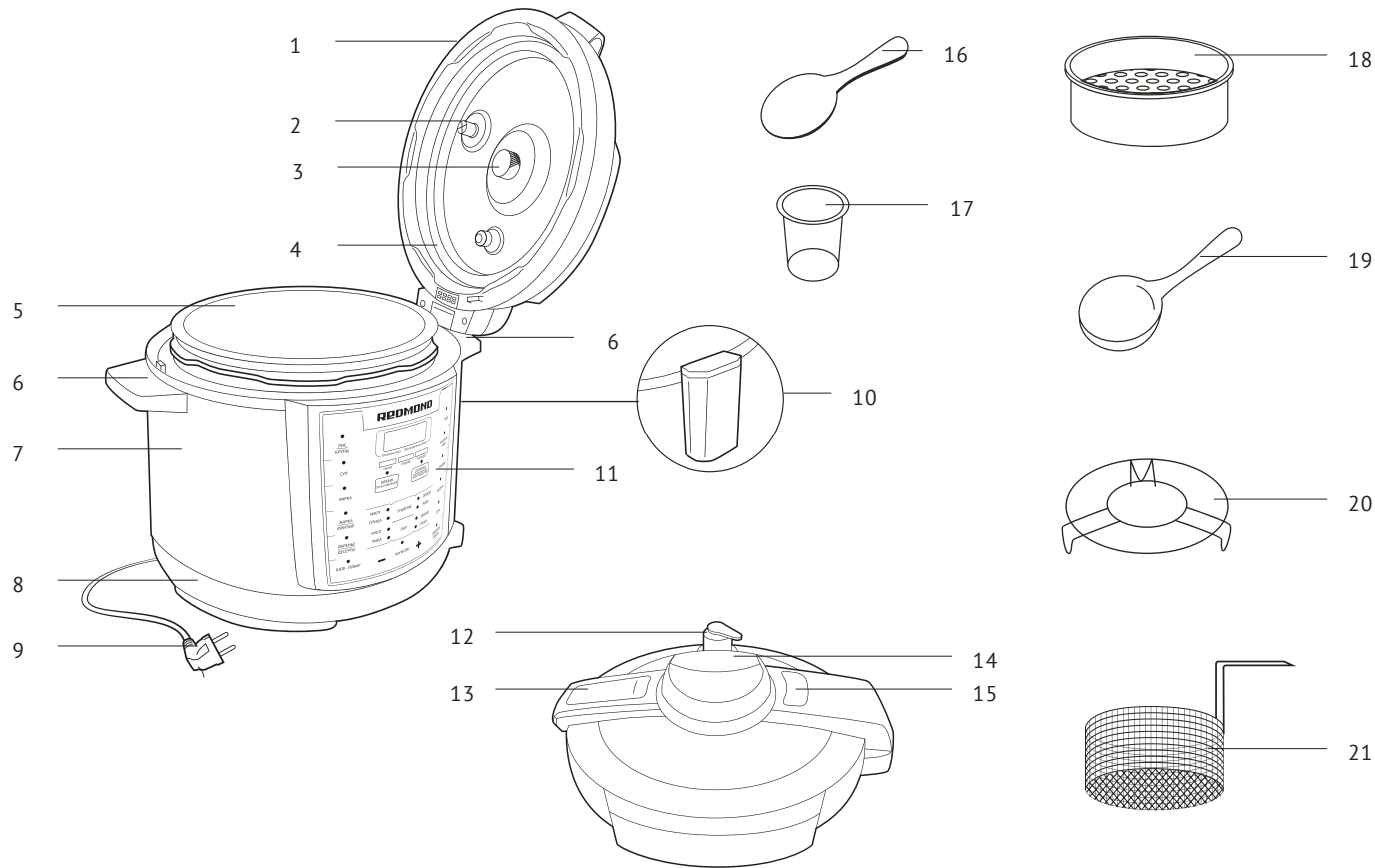
REDMOND

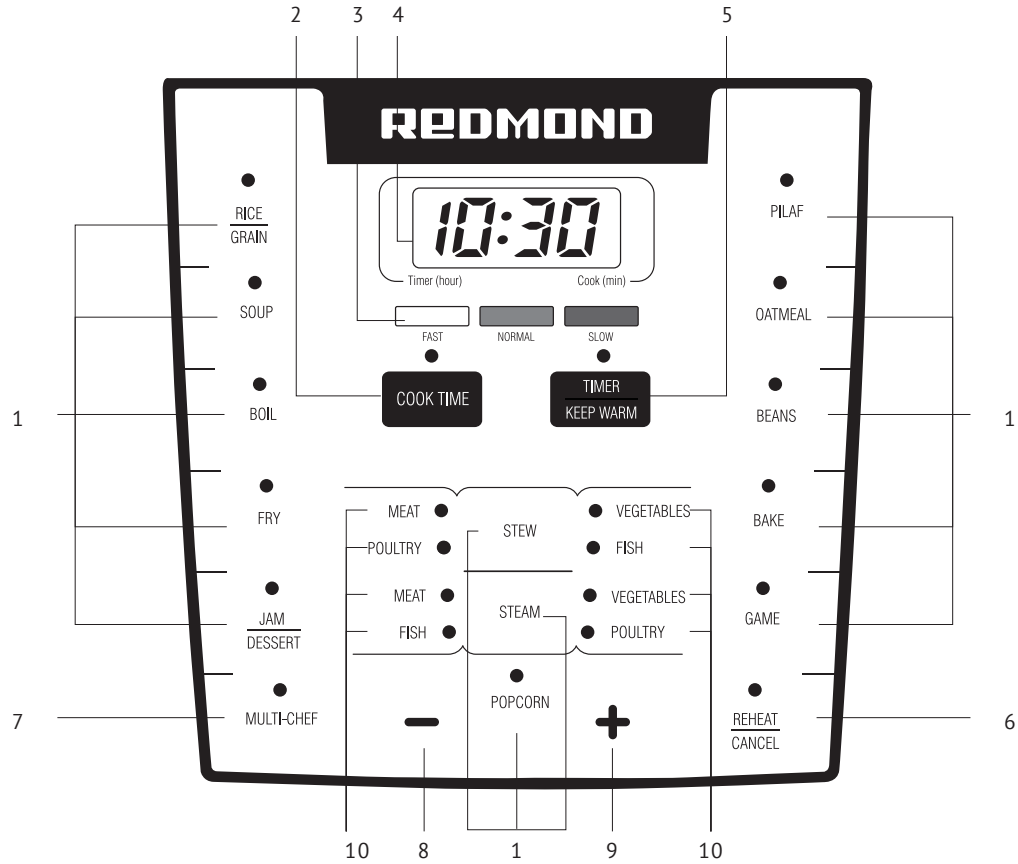
Multicooker RMC-M100E




User manual

A1





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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- This appliance is a versatile device intended for cooking food in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments. Do not use the appliance for anything other than its intended use outlined in this user manual. Failure to follow product instructions may result in damage that will not be covered by the warranty. Manufacturer is not responsible for the consequences of improper use.
- Before installing the appliance, check that the device voltage corresponds with the

supply voltage in your home (**refer to rating plate or technical data**).

- While using the extension cord, ensure that its voltage is the same as specified on the device. Using different voltage may result in a fire or other accident, causing appliance damage or short circuit.
- The appliance must be grounded. Ensure that the device is connected to a properly grounded power outlet. **Failing to do so may result in electric shock.** Use only grounded extension cords.

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

- Always unplug the device after use, before cleaning or moving. Never handle plug with wet hands. Do not pull power cord to disconnect from outlet; instead, grasp plug and pull to disconnect.

- Keep the power cord away from hot surfaces or sharp edges. Do not let cord hang over edge of table or counter. Do not bend, twist, or stretch the cord.

Remember: damaged cord may cause a shock, fire, or 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 only to avoid all risks.

- Never place the device on soft surfaces to keep ventilation slots clear of any obstruction. Failure to do so may result in overheating and device malfunction.
- Do not operate the appliance outdoors, to prevent water or any foreign object from getting into the device. Failure to do 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.

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

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

CONTENTS

I. PRIOR TO FIRST USE	6
II. OPERATION	6
III. ADDITIONAL FEATURES	8
IV. ADDITIONAL ACCESSORIES	8
V. COOKING TIPS	8
VI. CLEANING AND MAINTENANCE GUIDELINES	8
VII. BEFORE ADDRESSING A SERVICE CENTER	8
VIII. PRODUCT WARRANTY	9

Technical Specifications

Model	RMC-M110E
Power	900W
Voltage	220–240V, 50Hz
Bowl capacity	5L
Bowl coating	non-stick by Daikin® (Japan)
Display	LED digital
Control type	electronic
Safety system	4 levels:
• Pressure release valve	
• Temperature sensor	
• Thermal fuse	
• Lid lock indicator	
Audible cooking end signal	yes

Automatic Cooking Modes

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

Functions

"Reheat" function	up to 8 hours
"Keep Warm" function	up to 8 hours
Preliminary deactivation of "Keep Warm"	
"Time Delay" function	up to 24 hours

Packaging Arrangement

Pressure Multicooker with removable bowl	1 pc.
Lid with steam release valve	1 pc.
Steaming container	1 pc.
Measuring cup	1 pc.
Trivet	1 pc.
Stirring paddle	1 pc.
Serving spoon	1 pc.
Deep fry basket	1 pc.
"100 Recipes"	1 pc.
Replacement sealing ring	1 pc.
User manual	1 pc.
Service booklet	1 pc.
Power cord	1 pc.

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

Device Assembly **A1**

- The housing.
- Removable bowl with non-stick coating.
- Cooking chamber.
- Control panel with display.
- Base with rubber feet.
- Carrying handles.
- Power cord with a plug.
- Removable lid.
- Steam release valve outlet.
- Lid locking lever.
- Steam release valve with protective cover.
- Steam release valve regulator.
- Sealing ring.
- Lid handle.
- Steaming container.
- Trivet.
- Serving spoon.
- Stirring paddle.
- Measuring cup.
- Deep fry basket.
- Condensation collector (on the back of the device).

Control Panel **A2**

- Use the buttons to select automatic cooking mode (groups of modes).
- Use "Cook time" button to select cooking time.
- Cooking time indicator. Displays selected cooking time ("FAST", "NORMAL", or "SLOW") in automatic modes.
- Display. The device displays cooking time, "Time Delay" mode, and "Keep Warm" mode counts.
- Use "TIMER / KEEP WARM" button to set the time of delay/to disable "Keep Warm" function in advance.
- Use "REHEAT/CANCEL" button to disable or to enable "Reheat" function/to cancel all current settings/to disable "Keep Warm" function/to interrupt operating cooking mode.
- Use "Multi-Chef" button to enter cooking time adjustment mode.
- Use "+" button to reduce the time of delay/to reduce cooking time.
- Use "-" button to increase the time of delay/to increase cooking time.
- Type of product ("meat", "fish", "vegetables", "poultry") indicators in groups of automatic modes "STEAM" and "STEW".

I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully unpack the device, remove all packaging materials and stickers except the one with the unit's serial number. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits. Wipe all interior and exterior surfaces of the unit with a soft, damp cloth. Wash the bowl with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odor on first use of the appliance is normal and does not indicate malfunction. In such case, clean the device (see "General Maintenance Guidelines"). (p. 8).

Caution! Do not use the device after it malfunctions!

II. OPERATION

Before Use

Place the device on a flat, stable, and hard surface away from wallpaper, decorative coatings, or any other objects or cabinets that could be damaged by steam, humidity, or high temperatures. Before operating the appliance, ensure that the outer and inner parts of the pressure multicooker have no dents, cracks or any other visible damages. There should not be any obstructions between the heating element and the bowl.

Opening/Closing the Lid

Locking lid hermetically seals the device building up high pressure inside the chamber of the pressure multicooker. When pressure inside the unit becomes higher than atmospheric, the lid is being automatically locked. If the lid is difficult to open after cooking, this indicates that the pressure multicooker is still pressurized. Open steam release valve and release pressure.

To close the lid, cover pressure multicooker with the lid, and turn the lid locking lever firmly clockwise.

To open the lid, turn the lid locking lever firmly counterclockwise and pull by the handle to open.

CAUTION! Before opening the lid, ensure that the steam release valve is open and not releasing steam. During operation the appliance becomes hot! Do not touch metal parts of the lid during or after cooking. Open the lid holding it by the handle. Do not attempt moving the device holding it by lid handle! Use carrying handles located on the housing.

Steam Release Valve

Pressure Multicooker REDMOND RMC-M110E is equipped with a steam release valve located on the lid. Select cooking mode required by turning the steam release valve into "HIGH PRESSURE" (steam valve is closed) or "NORMAL PRESSURE" (steam valve is open) positions. When the steam release valve is closed the device works in a pressure cooker mode, when the steam release valve is open, in multicooker mode.

Valve regulator design allows for free play. When pressure cooking is complete, open the steam release valve to release the pressure.

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

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

"Time Delay" Function

After selecting an automatic cooking mode, you may delay its start for a period of time from 1 minute to 24 hours in 1 minute intervals (default delay time is 2 hours):

- After selecting the mode and setting the cooking time, press "TIMER / KEEP WARM" button. Display shows the time of delay, hour indicator is blinking.
- Use "+" and "-" buttons to set the hours, repress "TIMER / KEEP WARM" button, and set the minutes. Press and hold "+" or "-" button to scroll through the digits.
- Few seconds after the time of delay has been set digits on the display stop blinking and the unit starts to count down the time.
- Press "REHEAT/CANCEL" button to cancel the settings.

"FRY", "POPCORN", "BAKE" modes, and "Reheat" function cannot be delayed. Do not use "Time Delay" function for perishable foods, such as eggs, milk, meat, cheese, fish, etc.

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

If the timer is set for 24 hours you will not be able to adjust the minutes.

"Keep Warm" Function

When cooking cycle is complete (audible signal is heard, mode button indicator goes off) the device automatically switches to "Keep Warm" (device displays "Keep Warm" time in 1 hour increments). The function allows maintaining the temperature of 60–80°C for a period of time up to 8 hours.

Press "REHEAT/CANCEL" button to disable the function: button indicator goes off, the device enters standby mode.

For preliminary deactivation of "Keep Warm" function press "TIMER / KEEP WARM" button ("REHEAT/CANCEL" button indicator goes off). To reactivate the function repress "TIMER / KEEP WARM" button.

“Reheat” Function

The function allows reheating the dish up to 60–80°C and maintaining the temperature for up to 8 hours:

1. Fill the inner removable bowl with food and position it inside the device. The bowl must make full contact with the heating element.
2. Close and lock the lid. Set the steam release valve to “HIGH PRESSURE” position and plug in the unit.
3. Press “REHEAT/CANCEL” button. Button indicator lights up, the device starts counting up “Reheat” time in 1 hour increments.
4. Press “REHEAT/CANCEL” button to disable “Reheat” function (button indicator goes off).

Safety Features

Pressure Multicooker REDMOND RMC-M110E features multilevel safety protection system. In case pressure or temperature inside cooking chamber exceed safety limits during pressure cooking, heating element stops its operation and resumes it only when the pressure and temperature are back to normal. If this does not happen within a certain period of time the device automatically switches off.

Pressure Multicooker is also equipped with an additional overheat protection in “FRY” and “POPCORN” modes. If the temperature exceeds safety limits, the device stops its operation to cool down (for approximately 15 minutes) before you can restart one of the two modes. When you see “HH” displayed after trying to restart “FRY” or “POPCORN” modes, this indicates that the temperature inside the chamber is still too high and the cooking mode cannot be activated. This feature does not apply to other automatic cooking modes.

Pressure Cooking

Closed positioning of the steam valve seals the cooking chamber where high pressure is being maintained throughout the whole cooking process. Water comes to a full boil at a temperature above 100°C which reduces cooking time by half and helps to retain mineral and vitamin content of the products cooked.

General Pressure Cooking Guidelines:

- Pressure multicooker bowl must be always filled with water or any other cooking liquid (at least 2 measuring cups).
- Do not fry foods with oil under pressure. Instead, sauté chopped vegetables with an open lid using a small amount of oil or stock in “FRY” mode, add the rest of ingredients, liquid, close the lid, and only then start pressure cooking.
- The unit must never be filled with water and other ingredients more than 4/5 or less than 1/5 full. When cooking foods that can foam or expand during cooking (spinach, rice, beans, pasta, etc.) – more than 3/5 full, to prevent steam release valve from clogging.

i Remember: failure to comply with these instructions may lead to malfunction!

Standard Operating Procedure for Automatic Cooking Modes

1. Measure ingredients according to the recipe and place them into the cooking bowl.
2. Properly position the bowl inside the device, ensuring that it makes full contact with the heating element.
3. Turn steam valve regulator into the required position:
 - “HIGH PRESSURE” – the unit functions as a pressure cooker (for the following groups of modes: “RICE/GRAIN”, “SOUP”, “BOIL”, “JAM/DESSERT”, “PILAF”, “OATMEAL”, “BEANS”, “GAME”);
 - “NORMAL PRESSURE” – the unit functions as a multicooker (for the following modes: “FRY”, “BAKE”, “POPCORN”).
4. Plug in the unit.
5. Press the corresponding button to select required cooking mode (group of modes) and the type of product (for the groups of modes “STEW” and “STEAM”). Button indicator lights up, the unit displays flashing digits indicating default cooking time value (cooking time does not include the time required by the device to reach its operating temperature and pressure).

6. Press “Cook time” button to select cooking time required (“FAST”, “NORMAL”, “SLOW”).
7. To delay cooking press “Timer / Keep warm” button. Use “+” and “–” buttons to set the time of delay (p. 6).
8. Few seconds after the settings have been entered display stops blinking and selected cooking mode begins its operation. Time starts to count down only after the unit reaches operating temperature and pressure required by the cooking mode. The time does not count down in “POPCORN” mode.
9. Disable “Keep Warm” function in advance if required (p. 6).
10. If you were pressure cooking, ensure to open the steam release valve and release the pressure before opening the unit.
11. To cancel all settings or to interrupt cooking at any stage press “REHEAT/CANCEL” button.

Rice and Other Grains (high pressure)

The group of automatic cooking modes “RICE/GRAIN” is recommended for cooking rice and other grains. It offers 3 settings depending on the kind of product, recipe, and cooking time your recipe requires. Default time is 12 minutes.

Do not fill the cooker with solid ingredients above the 2/5 mark on the inside of the bowl.

Soups (high pressure)

The group of automatic cooking modes “SOUP” is recommended for cooking various soups and broths. It offers 3 settings depending on the kind of product, recipe, and the cooking time your recipe requires. Default time is 30 minutes. Do not fill the cooker with foods and liquids above the maximum fill mark on the inside of the bowl.

Boiled Dishes (high pressure)

The group of automatic cooking modes “BOIL” is recommended for cooking meat, fish, vegetables, fruit purees, etc. It offers 3 settings depending on the kind of product, recipe, and the cooking time your recipe requires. Default time is 20 minutes.

Do not fill the cooker with foods and liquids above the maximum fill mark on the inside of the bowl.

Fried Dishes (normal pressure)

Automatic cooking mode “FRY” is recommended for cooking foods (meat, vegetables, poultry, seafood, etc.) under normal pressure with small amount of cooking oil. Default time is 20 minutes. Use deep fry basket with a removable handle provided to deep fry foods.

⚠ CAUTION! Do not close the lid of the device using “FRY” mode. If you have accidentally closed and locked the lid causing the activation of the lid locking mechanism, disabling you to control and monitor the process, interrupt cooking. Wait for the device to cool down, open the lid, and resume cooking.

Jams and Desserts (high pressure)

The group of automatic cooking modes “JAM/DESSERT” is recommended for cooking various jams and desserts. It offers 3 settings depending on the product, recipe, and the cooking time your recipe requires. Default time is 22 minutes. Do not fill the cooker with foods and liquids above the maximum fill mark on the inside of the bowl.

Rice Pilaf (high pressure)

The group of automatic cooking modes “PILAF” is recommended for cooking rice pilafs. It offers 3 settings depending on the product, recipe, and the cooking time your recipe requires. Default time is 20 minutes.

Do not fill the cooker with solid ingredients above the 3/5 mark on the inside of the bowl.

Porridges (high pressure)

The group of automatic cooking modes “OATMEAL” is recommended for cooking different porridges. It offers 3 settings depending on the product, recipe, and the cooking time your recipe requires. Default time is 5 minutes.

Do not fill the cooker with foods and liquids above the 2/5 mark on the inside of the bowl.

The mode is recommended for cooking various oat porridges using pasteurized low fat milk.

For best results and in order to prevent milk from boiling away, we recommend you to do the following:

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

The results may vary depending on the quality, manufacturer, and place of origin of the grains and milk used.

Legumes (high pressure)

The group of automatic cooking modes “BEANS” is recommended for cooking beans, peas, lentils, and other legumes. It offers 3 settings depending on the product, recipe, and the cooking time your recipe requires. Default time is 40 minutes.

Do not fill the cooker with solid ingredients above the 3/5 mark on the inside of the bowl.

Baked and Roasted Dishes (normal pressure)

The group of automatic cooking modes “BAKE” is recommended for baking cakes, pies, puddings, and for roasting meat, fish, and vegetables. It offers 3 settings depending on the product, recipe, and the cooking time your recipe requires. Default time is 30 minutes.

Do not fill the cooker with foods and liquids above the 2/5 mark on the inside of the bowl.

Wild Game (high pressure)

The group of automatic cooking modes “GAME” is recommended for cooking wild game (tough or large cuts of meat), and meat jelly. It offers 3 settings depending on the product, recipe, and the cooking time your recipe requires. Default time is 30 minutes.

Do not fill the cooker with solid ingredients above the 4/5 mark on the inside of the bowl.

Popcorn (normal pressure)

Automatic cooking mode “POPCORN” is recommended for making popcorn.

1. Place popcorn kernels into the bowl (unpacked, not more than 200g at a time!).
2. Position the bowl inside the device, ensuring full contact with the heating element. Close and lock the lid.
3. Pull the steam valve regulator up to remove. Plug in the unit.
4. Press “POPCORN” button. Button indicator lights up, few seconds later the device displays heating progress bar indicator, selected cooking mode starts operating. Cooking time does not count down in this mode.
5. When the cooking cycle is complete, pressure multicooker produces an audible sound and displays “0000”.
6. Wait until the popping sounds stop, open the lid, and remove the bowl with popcorn.

⚠ CAUTION! The appliance becomes hot during operation! Be careful! Use oven mitts when handling the unit.

Stewed Dishes (high pressure)

The group of automatic cooking modes “STEW” is recommended for stewing foods. It offers 12 settings depending on the product, recipe, and the cooking time your recipe requires. Default time depends on the product selected (“MEAT”, “VEGETABLES”, “POULTRY”, “FISH”).

Do not fill the cooker with foods and liquids above the 4/5 mark on the inside of the bowl.

Steamed Dishes (high pressure)

The group of automatic cooking modes "STEAM" is recommended for steaming foods. It offers 12 settings depending on the product, recipe, and the cooking time your recipe requires. Default time depends on the product selected ("MEAT", "VEGETABLES"; "POULTRY"; "FISH").

Use the trivet and steaming container provided to steam foods:

1. Fill the bowl with 300–350 ml of water.
2. Measure and process ingredients according to the recipe, and evenly distribute them inside the steaming container. Place the trivet and steaming container inside the bowl.
3. Follow steps 2–11 of "Standard Operating Procedure for Automatic Cooking Modes" (p. 7).

"MULTI-CHEF" Mode (high/normal pressure)

If you did not manage to achieve the desired results using automatic cooking modes provided, we recommend you trying a versatile mode called "MULTI-CHEF", featured by the unit. The mode is equipped with a wide range of manual settings, offering boundless possibilities to experiment. It allows cooking foods under high or normal pressure. Cooking time can be adjusted from 2 to 99 minutes in 1 minute intervals. Default time is 10 minutes.

Do not fill the cooker with foods and liquids above the 4/5 mark on the inside of the bowl.

1. Measure ingredients according to the recipe. Fill the bowl with food and add liquid.
2. Position the bowl inside the device. Ensure that the bowl is installed properly and makes full contact with the heating element. Close and lock the lid.
3. Set the steam valve regulator located on the lid of the device into required position ("HIGH PRESSURE" or "NORMAL PRESSURE"). Plug in the unit.
4. Press "MULTI-CHEF" button. Button indicator lights up, default time value is displayed, digits are blinking.
5. Use "+" and "-" buttons to adjust cooking time.
6. Follow steps 7–11 of "Standard Operating Procedure for Automatic Cooking Modes" (p. 7).

III. ADDITIONAL FEATURES

- Making baby food
- Sterilizing dishware and personal items

IV. ADDITIONAL ACCESSORIES

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

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

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

RAM-FB1 Deep fry basket with a removable handle.

RB-A523 5-liter bowl with non-stick coating by DAIKIN® (Japan). High quality non-stick coating allows using minimum amount of cooking oil and retaining natural flavor of foods.

RB-CS20 5-liter bowl with ceramic coating. Ceramic coating features excellent scratch-resistance and thermal conductivity qualities.

RB-S520 5-liter stainless steel bowl. The bowl is suitable for blender use.

V. COOKING TIPS

Table of Recommended Steaming under Pressure Time for Different Products

Product	Weight, g/pcs	Water, ml	Cooking time, min
Pork / beef fillet (cut into cubes)	500	400 / 400	15 / 20
Mutton fillet (cut into cubes)	500	500	25
Chicken fillet (cut into cubes)	500	500	6
Meatballs / cutlets	500	500 / 500	15 / 15
Fish (fillet)	500	500	8
Seafood (cooked and frozen shrimps)	500	500 / 500	8
Potatoes (cut into cubes)	500	500	8
Carrots (cut into cubes)	500	500	8
Beet (cut into cubes)	500	500	12
Vegetables (frozen)	500	500	3
Steamed eggs	5 pcs.	500	4

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

Table of Cooking Modes (default settings)

Groups of modes	Cooking time, min			Default time, min	"Time Delay"	"Keep Warm"	
	Fast	Normal	Slow				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	yes	yes	
SOUP	15	30	45	30	yes	yes	
BOIL	18	20	45	20	yes	yes	
FRY	20				—	yes	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	yes	yes	
PILAF	10	20	30	20	yes	yes	
OATMEAL	3	5	10	5	yes	yes	
BEANS	25	40	60	40	yes	yes	
BAKE	26	30	35	30	—	yes	
GAME	15	30	45	30	yes	yes	
POPCORN	Preset				—	yes	
STEW	Meat	30	40	50	40	yes	yes
	Vegetables	15	20	25	20	yes	yes
	Poultry	20	35	45	35	yes	yes
	Fish	15	20	30	20	yes	yes

STEAM	Meat	15	20	25	20	yes	yes
	Vegetables	6	10	15	10	yes	yes
	Poultry	8	10	15	10	yes	yes
	Fish	10	15	20	15	yes	yes
MULTI-CHEF	Adjusted manually from 2 to 99 minutes			—	yes	yes	

VI. CLEANING AND MAINTENANCE GUIDELINES

Before you start cleaning the device, ensure that it is unplugged and has cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean. We recommend cleaning the device after each use. Prior to first use or in order to remove the odor after cooking, boil half a lemon for 20 minutes using "BOIL" mode with steam release valve closed.

Do not use a sponge with hard or abrasive surface, abrasive cleaning agents or any other chemically aggressive substances to clean the device.
Clean the housing as needed.

Clean the bowl after each use (dishwasher safe), by the end of cleaning wipe the outer surface of the bowl dry.

Clean the inner lid after each use:

1. Open the lid. Find the retaining nut located on the inner side of the lid. Unscrew the nut (by turning it counterclockwise) holding by the lid and carefully separate the lid from the jointed mechanism.
2. Clean inner surface of the lid and wipe dry.
3. Place the lid back by matching the opening in the center of the lid with the screw on the lever of the jointed mechanism (lid locking lever must be on the top), and firmly screw in the retaining nut (by turning it clockwise).

To clean the inner surface of the lid thoroughly, remove rubber sealing ring and disassemble the steam release valve.

Clean the steam release valve after each use of the device:

1. Remove steam valve regulator located on the outer side of the lid by pulling it up.
2. Unscrew the protective cover located on the inner side of the lid.
3. Rinse both parts of the valve with water.
4. Screw the protective cover back on, and get the steam valve regulator fixed in the pinhole by applying slight pressure.

Clean the rubber sealing ring located on the inner side of the lid as needed: remove the ring, rinse it under warm water and evenly place it back. Condensation may accumulate inside the collector located on the back of the housing. Pull condensation collector down to remove, pour the water out, and place collector back into place.

VII. BEFORE ADDRESSING A SERVICE CENTER

Error Code	Error Description	Error Handling
E1	Pressure sensor malfunction.	Unplug the unit and let it cool down. Close the lid tightly. If this does not eliminate an error address an authorized service center.
E3	System error; possible control board or heating element malfunction.	Address an authorized service center.

Error Code	Error Description	Error Handling
E5	Device became overheated.	Unplug the unit and let it cool down.

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


VIII. PRODUCT WARRANTY

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

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

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

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

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

MESURES DE SÉCURITÉ

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

- L'appareil n'est conçu que pour l'usage domestique. Son utilisation industrielle ou autre est non appropriée.
- Avant le branchement vérifiez si la tension du secteur local correspond à la tension nominale d'alimentation du multicuiseur (voir les spécifications ou la plaque signalétique du produit). **(voir les caractéristiques ou la plaque signalétique).**
- Utilisez une rallonge électrique conçue pour la puissance consommée de l'appareil – l'incohérence des paramètres peut provoquer un court-circuit ou l'inflammation du câble.
- Ne branchez le multicuiseur qu'aux prises d'alimentation mises à la terre – **c'est une condition obligatoire de protection contre**

les chocs électriques. En cas d'utilisation d'une rallonge, assurez-vous qu'elle est dotée également d'une mise à la terre.

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

- Coupez l'appareil du secteur après chaque utilisation et pendant son nettoyage ou déplacement. Retirez le câble électrique avec les mains secs, le retenez par la fiche et non par le cordon.
- Ne faites pas passer le câble d'alimentation dans les portes ou près des sources de chaleur. Assurez-vous que le câble électrique n'est pas tordu ou plié, ne touche pas d'objets pointus et des bords de meubles.

L'endommagement accidentel du câble d'alimentation peut provoquer des incidents, qui ne sont pas couvertes de la garantie, ainsi qu'un choc électrique. Le

câble électrique endommagé exige le remplacement urgent à un centre de services.

- Ne pas placez le multicuiseur sur une surface molle, ne le couvrez pas pendant le fonctionnement - cela peut provoquer sa surchauffe et panne.
- Il est interdit d'utiliser le multicuiseur l'appareil à l'extérieur, parce que l'humidité ou les corps étrangers pénétrant à l'intérieur de son corps peuvent causer de graves endommagements.
- Avant de nettoyer le multicuiseur assurez-vous qu'il est débranché et complètement refroidi. Suivez strictement les instructions pour le nettoyage de l'appareil (*page 11*).

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

- Cet appareil peut être utilisé des enfants, des personnes manquant de connaissances et d'expérience, des personnes dont les capacités physiques, intellectuelles ou sensorielles sont réduites, à condition que ces en-

fants ou personnes soient surveillés par une personne responsable de leur sécurité. Ne laissez pas les enfants sans surveillance près du multicuiseur sous tension.

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

TABLE DES MATIÈRES

I. AVANT LA PREMIERE UTILISATION	12
II. EXPLOITATION DU MULTICUISEUR	12
III. CAPACITES SUPPLEMENTAIRES	14
IV. ACCESSOIRES COMPLEMENTAIRES	14
V. CONSEILS DE BONNE CUISINE	14
VI. NETTOYAGE ET MAINTENANCE DE L'APPAREIL	15
VII. AVANT DE CONTACTER LE CENTRE DE MAINTENANCE	15
VIII. GARANTIES	15

Caractéristiques techniques

Modèle	RMC-M110E
Puissance	900 W
Tension	220-240 V, 50 Hz
Capacité du récipient	5 litres
Revêtement du récipient	anti-adhérent Daikin® (Japon)
Ecran	LED, digital
Type de la commande	électronique
Système de protection	4-niveaux :
• pressostat	
• sonde thermique	
• fusible thermique	
• capteur de verrouillage du couvercle	
Bips de l'état prêt du produit	oui

Modes de cuisson automatiques

RICE/GRAIN (RIZ/GRUAUX)	3 modes
-------------------------------	---------

SOUP (SOUPE)	3 modes
BOIL (CUISSON)	3 modes
FRY (FRITURE)	1 mode
JAM/DESSERT (CONFITURE/DESSERTS)	3 modes
PILAF	3 modes
OTMEAL (KACHA AU LAIT)	3 modes
BEANS (LEGUMINEUX)	3 modes
BAKE (PATISSERIE)	3 modes
GAME (GIBIER)	3 modes
POPCORN (POP-CORN)	1 mode
STEW (CUISSON A L'ETOUFFEE)	12 modes
STEAM (VAPEUR)	12 modes
MULTI-CHEF (CHEF CUISINIER)	1 mode

Fonctions

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

Étendue de la fourniture

Multicuiseur / cocotte minute munie d'un récipient intérieur	1 pc
Couvercle avec une valve vapeur	1 pc
Conteneur pour cuisiner à la vapeur	1 pc
Verre mesureur	1 pc
Grille	1 pc
Spatule	1 pc
Cuillère	1 pc
Panier pour frire dans la friture	1 pc
Livre «100 recettes»	1 pc
Bague d'attachement de secours	1 pc
Notice d'utilisation	1 pc
Livret de maintenance	1 pc
Cordon d'alimentation	1 pc

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

Composition du modèle A1

1. Corps d'appareil.
2. Récipient amovible avec un revêtement anti-adhérent.
3. Chambre de cuisson.
4. Panneau de commande avec son écran.
5. Support avec des pieds d'appui caoutchoutés.
6. Anses de transport de l'appareil.
7. Cordon d'alimentation avec la fiche mâle.
8. Couvercle amovible de l'appareil.
9. Orifice de sortie du clapet de sécurité.
10. Levier de blocage manuel du couvercle.
11. Clapet de décharge de vapeur avec un capot de protection.
12. Sélecteur du clapet de décharge de vapeur.
13. Bague d'attachement.
14. Poignée du couvercle.
15. Conteneur pour cuisiner à la vapeur.
16. Grille.
17. Cuillère.
18. Cuillère à riz.
19. Verre mesureur.
20. Panier pour frire dans la friture.
21. Conteneur de récupération des eaux condensées (sur la face arrière de l'appareil).

Panneau de commande A2

1. Bouton de la sélection d'un mode automatique (d'un groupe de modes) de cuisson.
2. Bouton «COOK TIME» («Temps de cuisson») – sélection du temps de cuisson.
3. Voyant lumineux du temps de cuisson. Il affiche la durée de cuisson sélectionnée dans les modes automatiques («FAST», «NORMAL», «SLOW»).
4. Ecran. Il affiche le comptage du temps de cuisson/ du départ différé/ du réchauffement.
5. Bouton «TIMER / KEEP WARM» («Retard / Maintien au chaud automatique») – réglage du temps pour la fonction «Départ différé»; mise hors service préalable du mode maintien au chaud automatique.
6. Bouton «REHEAT / CANCEL» («Réchauffement / Annulation») – mise en service et mise hors service de la fonction «Réchauffement»/ annulation de tous les réglages retenus/ mise hors service de la fonction «Maintien au chaud»/ suspension du mode de cuisson.
7. Bouton «MULTI-CHEF» («Chef cuisiniers») – sélection du mode de réglage manuel du temps de cuisson.
8. Bouton «←» – diminution du temps du départ différé/ diminution du temps de cuisson.
9. Bouton «→» – augmentation du temps du départ différé/ augmentation du temps de cuisson.
10. Voyants lumineux de la sélection du type de l'aliment («MEAT», «FISH», «VEGETABLES», «POULTRY») dans les groupes de modes préprogrammés «STEAM» et «STEW».

I. AVANT LA PREMIERE UTILISATION

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

Le produit sans numéro de série n'est pas soumis au service après vente. Essayez le multicuiseur avec un chiffon humide. Lavez la cuve avec de l'eau chaude savonneuse. Faites sécher soigneusement. Lors de la première utilisation l'odeur étrangère est admissible, qui n'est pas due à un dysfonctionnement de l'appareil. Dans ce cas, nettoyez le multicuiseur (page 12).

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

II. EXPLOITATION DU MULTICUISEUR

Avant le premier branchement

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

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

Ouverture/fermeture du couvercle

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

ATTENTION! Avant d'ouvrir le couvercle, vérifier que le clapet de décharge de vapeur est bien ouvert et que la vapeur ne s'échappe plus par le clapet. Pendant le fonctionnement, l'appareil s'échauffe ! Ne pas toucher à la partie métallique du couvercle en cours de cuisson et à la fin de cuisson. Pour ouvrir le couvercle, seule la poignée doit être utilisée. Ne pas soulever l'appareil à l'aide de la poignée du couvercle ! Pour lever et manutentionner l'appareil se servir des anses sur son corps.

Clapet de décharge de vapeur

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

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

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

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

Fonction «Départ différé»

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

1. Après avoir sélectionné un mode automatique et le temps de cuisson, appuyer sur le bouton «TIMER / KEEP WARM». L'écran affichera l'heure du départ différé. Le voyant lumineux de la minuterie clignotera.
2. En appuyant sur le bouton, régler la valeur voulue des heures et par la suite, la valeur des minutes (en appuyant de façon répétitive le bouton «TIMER / KEEP WARM»). Pour changer la valeur rapidement, appuyer et maintenir appuyé le bouton «→» ou «←».
3. Quelques secondes après le réglage du départ différé, les chiffres à l'écran arrêtent de clignoter et le décomptage du temps réglé commencera.
4. Pour annuler les réglages, appuyer sur le bouton «REHEAT / CANCEL».

La fonction «Départ différé» n'est pas accessible en modes «FRY», «POPCORN», «BAKE», et lors de l'utilisation de la fonction «Réchauffement». Il est déconseillé d'utiliser la fonction «Départ différé», si la recette prévoit comme ingrédients des aliments périssables (œufs, lait, lait écrémé, viande, poisson, fromage, etc.).

En réglant le temps de départ différé, il y lieu de tenir compte du fait que le mode réglé commencera à fonctionner et le décomptage aura lieu seulement lorsque l'appareil aura atteint la température et la pression nécessaires. Si vous réglez la minuterie à 24 h, il ne sera pas possible de modifier les minutes.

Fonction «Maintien au chaud» (réchauffement automatique)

Une fois le mode de cuisson fini (signalé par des bips de fin de cuisson et par l'extinction du voyant lumineux du bouton du mode respectif) c'est le réchauffement automatique qui s'enclenche (le temps de réchauffement est affiché à

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

Fonction «Réchauffement»

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

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

Systèmes de protection de l'appareil

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

Cuisson sous pression

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

Règles principales à respecter pour cuisiner sous pression :

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

récipient qu'à 3/5 de sa contenance pour éviter le colmatage de la valve vapeur.

 **Note :** le non respect de ces règles risque de causer une grave panne de l'appareil

Procédure générale à respecter en utilisant les modes de cuisson préprogrammés

- Préparer (prendre la mesure) des ingrédients requis, les étaler uniformément dans le récipient.
- Mettre le récipient dans le corps d'appareil, vérifier qu'il est bien centré, qu'il n'est pas à califourchon et qu'il est en bon contact avec l'élément chauffant.
- Mettre le sélecteur du clapet de décharge de vapeur dans une position nécessaire :
 - «HIGH PRESSURE» («HAUTE PRESSION») – l'appareil fonctionne en cocotte minute (pour le groupe des modes «RICE/GRAIN», «SOUP», «BOIL», «JAM/DESSERT», «PILAF», «OATMEAL», «BEANS», «GAME»);
 - «NORMAL PRESSURE» («PRESSION NORMALE») – l'appareil fonctionne en multicuisineur (pour les modes «FRY», «BAKE», «POPCORN»).
- Connecter l'appareil sur le secteur.
- Par pression d'un bouton nécessaire, sélectionner un mode requis (un groupe de modes) de cuisson et le type de l'aliment (pour le groupe de modes «STEW» et «TEAM»). Ceci étant, le voyant du bouton s'allume et le temps nécessaire à la cuisson réglé par défaut se met à clignoter à l'écran (ce temps de cuisson n'inclut pas la durée de mise en régime de l'appareil (température et pression requises)).
- En appuyant sur le bouton «COOK TIME», sélectionner le temps nécessaire de cuisson («FAST», «NORMAL», «SLOW»).
- Pour régler la durée du départ différé, appuyer sur le bouton «TIMER / KEEP WARM». Utiliser les boutons «+» et «-» pour régler la valeur du temps requis (page 12).
- Quelques secondes après avoir établi les réglages, l'écran arrête de clignoter et procède à l'exécution du mode réglé. Une fois la température et la pression requises sont atteintes, le décompte du temps de fonctionnement de l'appareil dans ce mode commence. Le décompte du temps de cuisson n'est pas effectué en mode «POPCORN».
- Si nécessaire, mettre hors service à titre préalable le mode de réchauffement automatique.
- Si vous avez cuisiné sous pression, avant d'ouvrir le couvercle de l'appareil, ouvrir avec attention la clapet de décharge de vapeur pour normaliser la pression dans la chambre de cuisson.
- Vous pouvez annuler tous les réglages introduits ou suspendre le processus de cuisson à tout moment en utilisant le bouton «REHEAT/CANCEL».

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

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

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

Pour cuisiner les soupes (haute pression)

Pour cuisiner différentes soupes et soupes-purées, un groupe de modes automatiques «SOUP» est prévu qui comporte trois variantes de réglages que vous pouvez sélectionner en fonction de la recette, du type de l'aliment et du temps de cuisson. Le temps de cuisson par défaut est réglé à 30 min.

Le volume total des ingrédients y compris le liquide ne doit pas dépasser le niveau maximum de l'échelle portée sur la face interne du récipient.

Cuisson (haute pression)


Pour cuisiner la viande, le poisson, les légumes, les saucisses, les compotes,

pour cuisiner une purée de fruits, un groupe de modes automatiques «BOIL» est prévu qui comporte trois variantes de réglages que vous pouvez sélectionner en fonction de la recette, du type de l'aliment et du temps de cuisson. Le temps de cuisson par défaut est réglé à 20 min.

Le volume total des ingrédients y compris le liquide ne doit pas dépasser le niveau maximum de l'échelle portée sur la face interne du récipient.

Friture (pression normale)

Le multicuisineur / cocotte minute REDMOND RMC-110E prévoit un mode automatique spécial «FRY» qui permet de cuisiner les aliments (viande, légumes, volaille, fruits de mer) à la pression normale tout en rajoutant une certaine quantité d'huile ou de matières grasses. Par défaut, le temps de fonctionnement du mode «FRY» est réglé à 20 min. Pour frire dans une friture, utiliser un panier spécial muni d'une anse amovible (est livrée avec le multicuisineur / cocotte minute).

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

Pour cuire des confitures, desserts (haute pression)

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

Pour cuisiner le pilaf (haute pression)

Pour cuisiner les différents types de pilaf, un groupe de modes automatiques «PILAF», est prévu qui comporte trois variantes de réglages que vous pouvez sélectionner en fonction de la recette, du type de l'aliment et du temps de cuisson. Le temps de cuisson par défaut est réglé à 20 min. Le volume des ingrédients sans liquide ne doit pas dépasser le 2/5 de l'échelle portée sur la face interne du récipient.

Pour cuisiner les kachas au lait (haute pression)

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

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

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

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

- laver avec soin les graux à grains entiers (riz, sarrasin, millet, etc.), jusqu'à ce que l'eau ne devienne claire ;
- étaler du beurre sur toute la surface interne du récipient du cuiseur avant de procéder à la cuisson ;
- respecter rigoureusement les proportions en prenant la mesure des ingrédients en conformité aux recommandations du livre des recettes, ne réduire ni augmenter la quantité des ingrédients qu'en gardant la stricte proportion entre ces ingrédients ;
- en utilisant le lait entier, le diluer à l'eau dans la proportion de 1 à 5 les propriétés du lait et de des graux peuvent varier selon le lieu d'origine et le producteur, ce qui peut parfois influencer les résultats de la cuisson.

Pour cuisiner les légumineux (haute pression)

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

Pâtisserie / cuisson (pression normale)

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

Pour cuisiner du gibier (haute pression)

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

Pour cuisiner le pop-corn (pression normale)

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

- Remettre les grains pour pop-corn (sans emballage et pas plus de 200 g à la fois) dans le récipient.
- Mettre le récipient dans le corps d'appareil, vérifier qu'il est bien centré, qu'il n'est pas à califourchon et qu'il est en bon contact avec l'élément chauffant. Fermer et verrouiller le couvercle.
- Démonter le sélecteur du clapet de décharge de vapeur en le tirant vers le haut. Connecter l'appareil sur le secteur.
- Appuyer sur le bouton «POPCORN». Le voyant du bouton s'allume et, quelques secondes après, l'écran affiche le symbole de chauffage et le mode sélectionné sera lancé. Le comptage ne s'affiche pas dans ce mode.
- A la fin de cuisson, un bip se fait entendre et «0000» s'affichera à l'écran.
- Attendre quelque temps pour que le pop-corn arrête de produire des crépitements à l'intérieur du récipient, ouvrir le couvercle et sortir le récipient avec le pop-corn cuit.

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

Cuisson à l'étouffée (haute pression)

Pour cuisiner des plats prévoyant une cuisson à l'étouffée, un groupe de modes automatiques «STEW» est prévu qui comporte 12 variantes de réglages que vous pouvez sélectionner en fonction de la recette, du type de l'aliment et du temps de cuisson. Le temps de cuisson par défaut dépend du type de l'aliment sélectionné («MEAT», «VEGETABLES», «POULTRY», «FISH»). Le volume total des ingrédients y compris le liquide ne doit pas dépasser le 4/5 de l'échelle portée sur la face interne du récipient. Cuisson à la vapeur (haute pression) Pour cuisiner à la vapeur les légumes, poisson, viande, fruits de mer, plats diététiques et végétariens, des plats pour enfants, un groupe de modes automatiques «STEAM» est prévu qui comporte 12 variantes de réglages que vous pouvez sélectionner en fonction de la recette, du type de l'aliment et du temps de cuisson. Le temps de cuisson par défaut dépend du type de l'aliment sélectionné («MEAT», «VEGETABLES», «POULTRY», «FISH»). Pour cuisiner des plats à la vapeur, utiliser un conteneur spécial et grille-support (livrés avec le multicuiseur / cocotte minute) :

- Verser dans le récipient 300–350 ml d'eau.
- Préparer tous les aliments selon la recette, les étaler uniformément dans le conteneur pour cuisiner à la vapeur. Placer la grille dans le récipient, mettre le conteneur sur la grille.
- Suivre les indications des paragraphes 2–11 du titre «Procédure générale à respecter en utilisant les modes de cuisson automatiques» (page 13).

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

Si les modes automatiques ne permettent pas de créer les conditions nécessaires pour cuisiner le plat de votre choix, vous pouvez vous servir du mode de réglage manuel «MULTI-CHEF». Il permet de cuisiner tant sous la haute pression que sous la pression normale tout en réglant le temps de cuisson dans l'intervalle de 2 à 99 min avec le pas de réglage d'une minute. Ce mode vous permet de mettre en application à priori toutes vos idées culinaires. Le temps de cuisson par défaut est 10 min. Le volume total des ingrédients y compris le liquide ne doit pas dépasser le 4/5 de l'échelle portée sur la face interne du récipient.

- Doser les quantités requises des ingrédients et les préparer conformément à la recette. Les étaler dans le récipient, verser de l'eau.
- Placer le récipient dans le corps, le faire bouger un peu pour vérifier qu'il est bien centré, aligné et qu'il est en bon contact avec l'élément chauffant. Fermer et verrouiller le couvercle.
- Placer le sélecteur du clapet de décharge de vapeur sur le couvercle de l'appareil dans la position nécessaire: «HIGH PRESSURE» («HAUTE PRESSION») ou «NORMAL PRESSURE» («PRESSION NORMALE»). Connecter l'appareil sur secteur.
- Appuyer sur le bouton «MULTI-CHEF». Le voyant du bouton s'allumera, l'écran affichera en clignotement le temps de cuisson par défaut.
- Par pression des boutons «+» et «-», régler le temps de cuisson requis.
- Suivre les indications des paragraphes 7–11 du titre «Procédure générale à respecter en utilisant les modes de cuisson automatiques» (page 13).

III. CAPACITES SUPPLEMENTAIRES

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

IV. ACCESSOIRES COMPLEMENTAIRES

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

RAM-CL1 – pince pour retirer le récipient en toute sécurité et facilement. Elle ne glisse pas et ne laisse pas de rayures sur la face extérieure du récipient.

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

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

RB-A523 – récipient à revêtement anti-adhèrent DAIKIN® (Japon), 5 litres. Le revêtement anti-adhèrent de bonne qualité permet de cuisiner en utilisant le minimum d'huile et de matières grasses tout en conservant le goût naturel des aliments.

RB-C520 – récipient à revêtement céramique, 5 litres. Par différence aux revêtements anti-adhérents traditionnels, la céramique est plus résistante aux sollicitations mécaniques.

RB-S520 – récipient en acier inox, 5 litres. Le plat cuisiné peut être fouetté au blender directement dans le récipient.

V. CONSEILS DE BONNE CUISINE

Durée conseillée pour cuisiner différents aliments à la vapeur

Aliment	Poids, g / q-té	Q-té d'eau, ml	Temps de cuisson, min
Filet de porc / vache (en julienne)	500	400 / 400	15 / 20
Mouton (filet en julienne)	500	500	25
Poulet (filet en julienne)	500	500	6
Quenelles / croquettes	500	500 / 500	15 / 15
Poisson (filet)	500	500	8
Fruits de mer (crevettes cuites congelées)	500	500 / 500	8
Pommes de terre (en julienne)	500	500	8
Carotte (en julienne)	500	500	8
Betterave (en julienne)	500	500	12
Légumes (congelés frais)	500	500	3
Œuf à la vapeur	5 pcs	500	4

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

Table of Cooking Modes (default settings)

Groupes de modes	Temps de cuisson, min			Temps par défaut, min	Départ différé	Réchauffement du plat	
	Pe-tit	Moyen	Grand				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	oui	oui	
SOUP	15	30	45	30	oui	oui	
BOIL	18	20	45	20	oui	oui	
FRY	20				—	oui	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	oui	oui	
PILAF	10	20	30	20	oui	oui	
OATMEAL	3	5	10	5	oui	oui	
BEANS	25	40	60	40	oui	oui	
BAKE	26	30	35	30	—	oui	
GAME	15	30	45	30	oui	oui	
POPCORN	Est réglé de façon automatique				—	oui	
STEW	Meat	30	40	50	40	oui	oui
	Vegetables	15	20	25	20	oui	oui
	Poultry	20	35	45	35	oui	oui
	Fish	15	20	30	20	oui	oui

STEAM	Meat	15	20	25	20	oui	oui
	Vegetables	6	10	15	10	oui	oui
	Poultry	8	10	15	10	oui	oui
	Fish	10	15	20	15	oui	oui
MULTI-CHEF	Est réglé à la main dans l'intervalle de 2 à 99 min			—	oui	oui	

VI. NETTOYAGE ET MAINTENANCE DE L'APPAREIL

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

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

Le corps d'appareil doit être nettoyé selon la nécessité.

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

- Ouvrir le couvercle de l'appareil. Dans son centre, sur sa face intérieure se trouve un écrou de fixation. Tout en retenant le couvercle, desserrer l'écrou (contre l'aiguille d'une montre) et séparer avec précaution du levier du mécanisme d'articulation.
- Nettoyer la surface intérieure du couvercle et l'essuyer à sec.
- Remettre le couvercle à sa place : faire coïncider l'orifice au centre du couvercle avec la vis sur le levier du mécanisme d'articulation (le levier de verrouillage du couvercle doit se trouver en haut) et, tout en retenant le couvercle, serrer l'écrou de fixation à fond (dans le sens de l'aiguille d'une montre).

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

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

- Déposer le sélecteur du clapet sur la face extérieure du couvercle en le tirant vers le haut.
- Desserer le capot de protection sur la face intérieure du couvercle.
- Laver les deux parties du clapet à l'eau tiède.
- Revisser le capot du clapet à sa place, en pressant légèrement sur le sélecteur du clapet, le faire rentrer dans son logement sur le couvercle.

Nettoyer la bague d'étanchéité sur la face intérieure du couvercle selon la nécessité : démonter avec précaution la bague, la laver à l'eau tiède et remettre en place de façon centrée et alignée.

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

VII. AVANT DE CONTACTER LE CENTRE DE MAINTENANCE

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

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

VIII. GARANTIES

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

La durée de vie du produit et la durée respective des engagements en vue de garantie est estimée à partir du jour de vente ou de la date de fabrication du


produit (dans le cas où la définition de la date de vente est impossible).

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

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



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

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

SICHERHEITSMASSNAHMEN

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

- Das Gerät ist ausschließlich für die Nutzung in Privathaushalten bestimmt. Gewerbliche Nutzung aller Art des Gerätes stellt einen Verstoß gegen die Regeln des ordnungsgemäßen Betriebs dar.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz überzeugen sie sich davon, dass die Spannung im Stromnetz der Nennspannung des Gerätes entspricht (**siehe technisches Datenblatt oder Fabrikschild**).
- Bei Bedarf, verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, dass für die aufgenommenen Leistung des Geräts geeignet ist. Nichtbeachtung kann zu einem Kurzschluss oder einem Brand führen.

- Schließen sie das Gerät nur an den geerdeten Steckdosen an. – Das ist eine Pflichtanforderung zum Schutz gegen Stromschlag. Überzeugen sie sich, dass ein evtl. verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.

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

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

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

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer weichen Oberfläche ab, bedecken Sie es nicht mit einem Handtuch oder einer Serviette während des Betriebes, dies kann zur Überhitzung und Beschädigung des Gerätes führen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden. – Eindringende Feuchtigkeit in Gehäuse oder Fremdgegenstände können starke Beschädigungen verursachen.
- Bevor sie das Gerät reinigen, überzeugen Sie sich, dass es vom Stromnetz getrennt und völlig abgekühlt ist. Beachten Sie die Anweisungen zur Gerätereinigung (Seite 17).

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

- Dieses Gerät ist nicht zur Nutzung durch Kinder oder Personen mit physischen, psychischen oder Nervenstörungen oder Mangel an Kenntnissen und Erfahrung geeignet, außer in den Fällen, wenn solche Personen unter Aufsicht stehen oder Unterweisungen in Bezug auf die Verwendung dieses Geräts von einer Person bekommen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Lassen Sie Kinder mit dem Multikocher nicht spielen.
- Die Reparatur des Gerätes in Eigenregie oder die Änderungen seiner Konstruktion sind verboten. Alle Bedienungs- und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Servicepersonal ausgeführt werden. **Die nicht professionell ausgeführte Arbeit kann zu Gerätstörungen, Verletzungen und Eigentumsschäden führen.**

INHALTSVERZEICHNIS

I. VOR DEM ERSTEN EINSCHALTEN	18
II. BETRIEB DES MULTIKOCHERS	18
III. ZUSÄTZLICHE MÖGLICHKEITEN	19
IV. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR	19
V. ZUBEREITUNGSFEHLER UND ABHILFE	19
VI. REINIGUNG UND WARTUNG	21
VII. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN	21
VIII. GARANTIEBESTIMMUNGEN	21

Technisches Datenblatt

ModellRMC-M110E
Leistung 900 W
Spannung 220-240 V, 50 Hz
Topf Fassungsvermögen 5 l
Topfbeschichtung Antihafbeschichtung DAIKIN® (Japan)
Display LED, digital
Steuerungstyp Elektrisch gesteuert
Schutzsystem Vierstufig:
<ul style="list-style-type: none"> • Drucksteuerventil • Temperaturregler • Temperatursicherung • Deckelsperregerber 	
Tonsignal am Ende des BetriebsJa

Automatische Zubereitungsprogramme

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

Funktionen

Aufwärmen bis 8 h
Warmhaltefunktion bis 8 h
Abschalten der WarmhaltefunktionJa
Startzeit Vorwahlbis 24 h

Bestandteile

Multikocher-Kochautomat mit integriertem Topf1 St.
Deckel mit einem Dampfventil1 St.
Dampfgitter1 St.
Messbecher1 St.
Gitter1 St.
Reislöffel1 St.
Schöpföffel1 St.
Frittierkorb1 St.
Rezeptbuch „100 Rezepte“1 St.
Ersatzabdichtungsgummiring1 St.
Gebrauchsanweisung1 St.
Servicebuch1 St.
Netzkabel1 St.

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

Modellbeschreibung A1

1. Gerätegehäuse
2. Herausnehmbarer Topf mit Antihafbeschichtung
3. Arbeitskammer
4. Bedienfeld mit Display
5. Grundgerät mit Gummifüßen

6. Tragegriffe
7. Netzkabel mit Stecker
8. Abnehmbares Deckel
9. Schutzventilauslass
10. Verriegelungshebel Deckel
11. Dampfausslassventil mit Schutzkappe
12. Dampfausslassventilschalter
13. Dichtungsgummiring
14. Deckelgriff
15. Dampfgitter
16. Gitter
17. Schöpföffel
18. Reislöffel
19. Messbecher
20. Frittierkorb
21. Kondenswassersammler (an der Rückwand)

Bedienfeld A2

1. Taste für Auswahl eines automatischen Zubereitungsbetriebs (Gruppe der Betriebe)
2. Taste „Cook time“ (”Kochzeit“) – Einstellung der Garzeit.
3. Anzeige der Zubereitungszeit Die Anzeige zeigt die gewählte Zuber-eitungszeit in Automatikbetrieben (FAST, NORMAL, SLOW) an.
4. Display Das Display zeigt den Ablauf der Zeit in den Zubereitung / Startzeitvorwahl / Warmhalte-Funktionen an.
5. Taste „TIMER / KEEP WARM“ (”Startzeit Vorwahl / Warmhalten“) – Einstellung der Zeit für die Startzeitvorwahl-Funktion; Vorabschaltung der Funktion des automatischen Warmhaltens.
6. Taste „Reheat / Cancel“ (”Warmhalten / Beenden“) – Ein-/Aus-schalten der Warmhalte- Funktion / Beenden aller getätigten Einstellungen / Ausschalten der Warmhalte-Funktion / Abbrechen der Zubereitung.
7. Taste „MULTI-CHEF“ – manuelle Einstellung der Zubereitungszeit.
8. Taste „-“ Verkürzen der Vorwahlstartzeit / Zubereitungszeit.
9. Taste „+“ Erhöhen der Vorwahlstartzeit / Zubereitungszeit.
10. Anzeigen des Produkttyps (MEAT, FISH, VEGETABLES, POULTRY) in den Gruppen der Automatikbetriebe „STEAM“ und „STEW“.

I. VOR DEM ERSTEN EINSCHALTEN

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

Bei Fehlen der Seriennummer auf dem Erzeugnis erlischt Ihr Garantieanspruch. Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Waschen Sie den Topf mit warmem Spülwasser. Trocknen Sie den Topf. Bei der ersten Anwendung kann ein Geruch auftreten, dies rührt nicht aus einem Defekt des Geräts. In diesem Fall reinigen Sie das Gerät (Seite 18).

⚠ Vorsicht! Das Gerät bei jeglichem Fehler nicht zu verwenden.

II. BETRIEB DES MULTIKOCHERS

Vor der ersten Anwendung

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

Öffnen / Schließen des Deckels

Beim Schließen des Gerätedeckels wird er luftdicht mit dem Gerätegehäuse verbunden, es kann Hochdruck im Multikocher entstehen. Überschreitet der Innendruck im Gerät den Normaldruck wird der Deckel automatisch verriegelt.

Lässt sich der Deckel am Ende der Zubereitung nicht mühelos öffnen, so ist der Arbeitskammerdruck noch zu hoch. Öffnen Sie das Dampfausslassventil und warten Sie bis sich der Innendruck normalisiert.

Um den Deckel zu schließen senken Sie ihn ab und drehen Sie den Hebel für manuelle Verriegelung im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Um den Deckel zu öffnen, drehen Sie den Hebel für manuelle Verriegelung gegen den Uhrzeigersinn und öffnen Sie mit dem Griff.

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

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

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

Dampfausslassventil

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

Die technologische Lücke des Dampfausslassventilschalters ist keine Fehlfunktion.

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

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

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

Startzeitvorwahl-Funktion

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

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

i Die Startzeitvorwahl-Funktion ist nicht in den Betrieben „FRY“, „POPCORN“, „BAKE“ verfügbar, sowie bei der Warmhalte-Funktion.

Die Verwendung der Startzeitvorwahl-Funktion ist nicht zu empfehlen, wenn das Gericht leicht verderbliche Lebensmittel (Eier, Milch, Fleisch, Käse usw.) enthält.

Bei der Einstellung der Vorwahlstartzeit beachten Sie, dass der Ablauf des

Programms und die Rückzählung nur beim Erreichen von erforderlicher Temperatur und Druck beginnen.

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

Warmhaltefunktion (automatische Warmhaltefunktion)

Am Ende der Zubereitung (Erklängen des Tonsignals und Löschen der Anzeige der Programm-Taste) wird automatische Warmhalte-Funktion (die Warmhaltezeit wird auf dem Display mit einem Einstellungsschritt von 1 Stunde angezeigt) eingeschaltet. Diese Funktion kann die Temperatur des fertigen Gerichts im Bereich von 60 bis 80°C für 8 Stunden halten.

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

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

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

Aufwärmfunktion

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

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

Gerätsicherheitssystem

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

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

Zubereitung unter Druck

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

Grundregeln der Zubereitung unter Druck:

- Der Topf des Multikocher-Schnellkochtopfes muss zwingend Wasser oder eine andere Flüssigkeit (mindestens 2 Messbecher) enthalten.
- Der Betrieb unter Druck sieht kein Ölbraten vor. Bei Bedarf können Sie

geschnittenes Gemüse schwitzen in ein wenig Öl oder Brühe am Boden des Multikocher-Dampfkochtopfes im Betrieb „FRY“ mit einem offenem Deckel, und dann die weiteren Produkte und Flüssigkeit hinzufügen, das Gerät mit dem Deckel zu schließen und unter Druck zu kochen.

- Der Behälter des Multikocher-Schnellkochtopfes soll mit Produkten und Wasser nicht mehr als um vier Fünftel und nicht weniger als ein Fünftel des Volumens des Topfes befüllt werden. Beim Kochen von Produkten, die in heißem Wasser quellen oder den Schaum abgeben können (Spinat, Reis, Hülsenfrüchten, Nudeln, usw.), füllen Sie den Topf nicht mehr als um drei Fünftel des Volumens, so dass das Dampfauslassventil nicht verstopft wird.

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

Allgemeines Verfahren zur Anwendung der automatischen Zubereitungsprogramme

1. Bereiten Sie (messen Sie ab) die notwendigen Zutaten, geben Sie diese in den Topf.
2. Stellen Sie den Topf ins Gerätegehäuse, stellen Sie dabei sicher, dass der Topf eben, verwindungsfrei eingesetzt wurde und komplett auf dem Heizelement aufliegt.
3. Stellen Sie den Dampfauslassventilhalter auf die entsprechende Position:
 - "HIGH PRESSURE" ("HOCHDRUCK") – das Gerät läuft wie ein Schnellkochtopf (für Gruppen der Betriebe «RICE / GRAIN», «SOUP», «BÖL», «JAM / DESSERT», «PILAF», «OATMEAL», «BEANS», «GAME»),
 - "NORMAL PRESSURE" ("NORMALDRUCK") – das Gerät läuft wie ein Multikocher (für Betriebe «FRY», «BAKE», «POPCORN»).
4. Verbinden Sie den Multikocher mit dem Stromnetz.
5. Drücken Sie die entsprechende Taste, um den gewünschten Betrieb (Gruppe der Betriebe) der Zubereitung und die Produktart (für Gruppe der Betriebe «STEW» und «STEAM») zu wählen. Dann leuchtet die Anzeige der Taste auf und beginnt die standardmäßige eingestellte Zubereitungszeit auf dem Display zu blinken. Zubereitungszeit schließt die Zeit bis zum Erreichen der erforderlichen Temperatur und Druck nicht ein.
6. Drücken Sie die Taste «COOK TIME», um die gewünschte Zubereitungszeit (fast, normal, slow / schnell, normal, langsam) zu wählen.
7. Drücken Sie die Taste «TIMER / KEEP WARM», um die Vorwahlstartzeit einzustellen. Durch Drücken der Taste „+“ und „-“ stellen Sie die gewünschte Uhrzeit ein (Seite 18).
8. Ein paar Sekunden nach der Einstellung hört das Display auf zu blinken und beginnt der eingestellte Betrieb. Beim Erreichen der gewünschten Temperatur beginnt die Rückzählung der Zeit in diesem Betrieb. Beim Betrieb „POPCORN“ wird die Rückzählung der Zubereitungszeit nicht an.
9. Wenn nötig, schalten Sie die automatische Warmhaltefunktion vorzeitig aus (Seite 19).
10. Wenn Sie bei Zubereitung den Betrieb unter Druck verwenden, öffnen Sie vorsichtig das Dampfauslassventil bevor Sie den Gerätedeckel öffnen, um den Druck in der Arbeitskammer abzulassen.
11. Lösen alle Einstellungen oder Abbrechen der Zubereitung ist auf jeder Stufe möglich durch Drücken der Taste «REHEAT / CANCEL».

Zubereitung von Reis und anderen Grützen (Hochdruck)

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

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

Zubereitung von Suppen (Hochdruck)

Zur Zubereitung verschiedener Suppen und Cremesuppen ist die Gruppe der automatisierten Betriebe «SOUP» vorgesehen mit 3 Einstellungsvarianten, die

nach dem Rezept, Produktart und Zubereitungszeit ausgewählt werden können. Die standardmäßige Zubereitungszeit – 30 Minuten. Die Gesamtmenge der Zutaten mit Flüssigkeit soll den Maximalwert der Skala auf der inneren Oberfläche des Topfes nicht überschreiten.

Kochen (Hochdruck)

Zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Wurst, Kompott, Fruchtpüree ist die Gruppe der automatisierten Betriebe «BÖL» vorgesehen mit 3 Einstellungsvarianten, die nach dem Rezept, Produktart und Zubereitungszeit ausgewählt werden können. Die standardmäßige Zubereitungszeit – 20 Minuten. Die Gesamtmenge der Zutaten mit Flüssigkeit darf den Maximalwert der Skala auf der inneren Oberfläche des Topfes nicht überschreiten.

Braten (Normaldruck)

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

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

Zubereitung von Marmeladen und Desserts (Hochdruck)

Zur Zubereitung von Jam, Marmelade, Konfitüre wird eine Gruppe der automatisierten Betriebe «JAM/DESSERT» vorgesehen mit 3 Einstellungsvarianten, die nach dem Rezept, Produktart und Zubereitungszeit ausgewählt werden können. Die standardmäßige Zubereitungszeit – 22 Minuten. Die Gesamtmenge der Zutaten mit Flüssigkeit soll den Maximalwert der Skala auf der inneren Oberfläche des Topfes nicht überschreiten.

Zubereitung von Paella (Hochdruck)

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

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

Zubereitung von Milchreis (Hochdruck)

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

Bei Zubereitung von Breien im Multikocher-Dampfkochtopf wird pasteurisierte fettarme Milch verwendet. Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von Brei aus pasteurisierter Milch mit niedrigem Fettgehalt. Um das Auskochen von Milch zu vermeiden, empfiehlt es sich:

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

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

Zubereitung von Eintöpf (Hochdruck)

Zur Zubereitung von Erbsen, Bohnen, Linsen und ähnlichen Eintopf ist die Gruppe der automatisierten Betriebe «BEANS» vorgesehen mit 3 Einstellungsvarianten, die nach dem Rezept, Produktart und Zubereitungszeit ausgewählt werden können. Die standardmäßige Zubereitungszeit - 40 Minuten. Die Menge der Zutaten ohne Flüssigkeit soll drei Fünftel der Skala auf der inneren Oberfläche des Topfes nicht überschreiten.

Backen (Normaldruck)

Zum Backen von Keksen, Kuchen, Aufläufen und zum Braten von Fleisch, Fisch und Gemüse wird eine Gruppe der automatisierten Betriebe «BAKE» vorgesehen mit 3 Einstellungsvarianten, die nach dem Rezept, Produktart und Zubereitungszeit ausgewählt werden können. Die standardmäßige Zubereitungszeit - 30 Minuten. Die Gesamtmenge der Zutaten soll zwei Fünftel der Skala auf der inneren Oberfläche des Topfes nicht überschreiten.

Zubereitung von Wild (Hochdruck)

Zur Zubereitung von Gerichten aus Wild (hartem Fleisch, großer Fleisch- und Geflügelstücke) sowie zum Kochen von Sülze ist die Gruppe der automatisierten Betriebe «GAME» vorgesehen mit 3 Einstellungsvarianten, die nach dem Rezept, Produktart und Zubereitungszeit ausgewählt werden können. Die standardmäßige Zubereitungszeit - 30 Minuten. Die Gesamtmenge der Zutaten mit Flüssigkeit soll vier Fünftel der Skala auf der inneren Oberfläche des Topfes nicht überschreiten.

Zubereitung von Popcorn (Normaldruck)

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

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

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

Schmoren (Hochdruck)

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

Dampfgaren (Hochdruck)

Zum Dampfgaren von Gemüse, Fisch, Fleisch, Meeresfrüchten, Diät- und vegetarischen Gerichten, Babynahrung ist die Gruppe der automatisierten Betriebe „STEAM“ vorgesehen mit 12 Einstellungsvarianten, die nach dem Rezept, Produktart und Zubereitungszeit ausgewählt werden können. Die standardmäßige

eingestellte Zubereitungszeit hängt von der ausgewählten Produktart («MEAT», «VEGETABLES», «POULTRY», «FISH») an.

Zur Zubereitung von Gerichten bei der Dampfgaren-Funktion verwenden Sie ein Sonderdampfgitter und eine Gitter-Stütze (zusammen mit Multikocher-Schnellkochtopf geliefert):

1. Geben Sie 300–350 ml Wasser in den Topf.
2. Bereiten Sie die Zutaten gemäß Rezept vor, verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Dampfgitter. Setzen Sie das Gitter in den Topf ein und stellen Sie das Dampfgitter auf den Topf.
3. Folgen Sie den Punkten 2–11 des Abschnitts „Allgemeines Verfahren zur Anwendung der automatischen Zubereitungsprogramme“ (Seite 19).

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

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

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

1. Bereiten Sie die notwendigen Zutaten laut dem Rezept vor. Geben die Zutaten in den Topf und gießen Sie Wasser ein.
2. Stellen Sie den Topf ins Gerätegehäuse, stellen Sie dabei sicher, dass der Topf eben, verwindungsfrei eingesetzt wurde und komplett auf dem Heizelement aufliegt. Schließen und verriegeln Sie den Deckel.
3. Stellen Sie den Dampfausslassventilschalter auf die entsprechende Position auf dem Gerätedeckel („HIGH PRESSURE“ oder „NORMAL PRESSURE“). Verbinden Sie den Multikocher mit dem Stromnetz.
4. Drücken Sie die Taste „MULTI-CHEF“. Dann leuchtet die Anzeige der Taste auf und wird die standardmäßige eingestellte Zubereitungszeit auf dem Display angezeigt, die zu blinken beginnt.
5. Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um die notwendige Zubereitungszeit einzustellen.
6. Folgen Sie den Punkten 7–11 des Abschnitts „Allgemeines Verfahren zur Anwendung der automatischen Zubereitungsprogramme“ (Seite 19).

III. ZUSÄTZLICHE MÖGLICHKEITEN

- Vorbereitung von Babynahrung
- Sterilisierung von Babygeschirr

IV. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

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

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

RHP-M01 – der Schinkenmaker Die Presse zur Zubereitung von Schinken, Röllschinken und anderen Köstlichkeiten aus Fleisch, Geflügel, Fisch mit Gewürzen und Füllstoffen.

RAM-FB1 – Frittierkorb mit abnehmbarem Griff.

RB-AS23 – der Topf mit der Antihafschicht DAIKIN® (Japan), 5 Liter. Mit der hochwertigen Antihafschicht können Sie mit einer minimalen Menge Öl und Fette kochen, dabei wird der natürliche Geschmack der Nahrungsmittel erhalten.

RB-CS20 – der Topf mit einer Keramikschicht, 5 Liter. Im Gegensatz zu herkömmlichen Antihafschichten, ist Keramik widerstandsfähiger gegen mechanische Beanspruchung.

RB-S520 – der Topf aus Edelstahl, 5 Liter. Der fertige Inhalt kann mit einem Mixer gerade im Topf gerührt werden.

V. ZUBEREITUNGSHINWEISE

Die empfohlene Zubereitungszeit beim Dampfgaren unter Druck

Nahrungsmittel	Gewicht, g / Menge	Wassermenge, ml	Garzeit, Min
Schweinefleisch / Rindfleisch (Filet, in Würfel geschnitten)	500	400 / 400	15 / 20
Schafffleisch (Filet, in Würfel geschnitten)	500	500	25
Hühnerfleisch (Filet, in Würfel geschnitten)	500	500	6
Fleischbällchen / Koteletts	500	500 / 500	15 / 15
Fischfleisch (Filet)	500	500	8
Meeresfrüchten (Garnelen, gekocht und eingefroren)	500	500 / 500	8
Manti / Fleischtaschen	5 St.	500	15 / 20
Kartoffeln (gewürfelt)	500	500	8
Karotten (gewürfelt)	500	500	8
Beete (gewürfelt)	500	500	12
Gemüse (frisch gefroren)	500	500	3
Geämpfte Eier	5 St.	500	4

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

Gesamttabelle der Zubereitungsbetriebe (Werkseinstellungen)

Gruppe der Betriebe	Garzeit, Min			Standardmäßige Zeit, Min	Startzeitvorwahl	Warmhalten
	Schnell	Normal	Langsam			
RICE/GRAIN	8	12	16	12	Ja	Ja
SOUP	15	30	45	30	Ja	Ja
BOIL	18	20	45	20	Ja	Ja
FRY	20				—	Ja
JAM/DESSERT	13	22	30	22	Ja	Ja
PILAF	10	20	30	20	Ja	Ja
OATMEAL	3	5	10	5	Ja	Ja
BEANS	25	40	60	40	Ja	Ja
BAKE	26	30	35	30	—	Ja
GAME	15	30	45	30	Ja	Ja
POPCORN	Automatisch eingestellt				—	Ja

STEW	Meat	30	40	50	40	Ja	Ja
	Vegetables	15	20	25	20	Ja	Ja
	Poultry	20	35	45	35	Ja	Ja
	Fish	15	20	30	20	Ja	Ja
STEAM	Meat	15	20	25	20	Ja	Ja
	Vegetables	6	10	15	10	Ja	Ja
	Poultry	8	10	15	10	Ja	Ja
	Fish	10	15	20	15	Ja	Ja
MULTI-CHEF	Manuell eingestellt im Bereich von 2 bis 99 Minuten			—	Ja	Ja	

VI. REINIGUNG UND WARTUNG

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

Reinigen Sie das Gerätegehäuse nach Bedarf.

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

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

- Öffnen Sie den Deckel des Geräts. In der Mitte auf seiner Innenseite gibt es eine Haltemutter. Halten Sie den Deckel, schrauben Sie die Mutter (gegen den Uhrzeigersinn) und trennen Sie vorsichtig den Deckel vom Hebelgelenkmechanismus.
 - Reinigen Sie die Innenseite des Deckels und trocknen Sie sie.
 - Stellen Sie den Deckel zurück: Die Öffnung in der Mitte des Deckels mit einer Schraube gehört auf den Hebelgelenkmechanismus (Hebel für Deckelverriegelung soll oben gestellt werden) und halten Sie den Deckel, um die Haltemutter (im Uhrzeigersinn) festzuschrauben.
- Um wirkungsvolle Reinigung der Innenseite des Gerätebeckens zu erreichen, empfehlen wir Ihnen den Abdichtungsgummiring zu entfernen und das Dampfauslassventil zu zerlegen.

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

- Entfernen Sie den Dampfauslassventilschalter auf der Außenseite des Deckels durch Ziehen nach oben.
- Schrauben Sie die Schutzkappe auf der Innenseite des Deckels ab.
- Waschen Sie beide Ventilsseiten mit warmem Wasser.
- Schrauben Sie die Schutzkappe wieder an, befestigen Sie den Dampfauslassventilschalter auf den Deckelsitz durch leichtes Drücken.

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

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

VII. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN

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

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

VIII. GARANTIEBESTIMMUNGEN

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


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

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

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



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

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

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

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

- Het toestel is slechts voor huishoudelijk gebruik bestemd. Industrieel of ander gebruik van het toestel is een schending van de instructies voor juist gebruik van het product.
- Controleer of de netspanning overeenstemt met de nominale spanning van het toestel, voordat u het toestel op het stroomnet aansluit (**zie de technische specificaties of het typeplaatje van het toestel**).
- Gebruik een verlengsnoer dat geschikt is voor het stroomverbruik van het toestel. Indien de parameters niet met elkaar overeenstemmen, kan het tot een kortsluiting of ontbranding van de kabel leiden.

- Sluit het toestel alleen op een gearde stopcontact aan. **Dit is een vereiste voor bescherming tegen elektrische schokken. Als u een verlengsnoer gebruikt, zorg ervoor deze ook geard is.**

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

- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact na het gebruik en tijdens het reinigen of verplaatsen daarvan. Verwijder de stroomkabel uit het stopcontact met droge handen, trek aan de stekker en niet aan de kabel.
- Leg de stroomkabel niet in de deuropeningen of in de buurt van warmtebronnen. Zorg ervoor dat de stroomkabel niet verdraaid en gebogen is en niet in aanraking komt met scherpe voorwerpen, hoeken en randen van meubels.

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

- Plaats het toestel niet op een zachte ondergrond, bedek het niet het tijdens het gebruik. Anders kan dit tot de overhitting en storingen van het toestel leiden.
- Het is verboden om het toestel in open lucht te gebruiken. Als vocht of vreemde voorwerpen in het toestel terecht komen, kan het ernstige schade aan het toestel veroorzaken.
- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en zorg ervoor dat het toestel volledig is afgekoeld voordat u het gaat reinigen. Volg de instructies voor de reiniging van het toestel (blz. 27).

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

- Het toestel is niet bedoeld voor gebruik door kinderen, personen zonder relevante kennis en ervaring, alsmede door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, tenzij ze onder toezicht staan van de personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het toestel wanneer het ingeschakeld is.
- Het is verboden om het toestel zelfstandig te repareren of wijzigingen aan zijn ontwerp aan te brengen. Alle onderhoud- en reparatiewerkzaamheden dienen te worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum. **Het niet professioneel uitgevoerd werk kan leiden tot storingen van het toestel, letsels en materiële schade.**

INHOUD

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN	25
GEbruikersHANDLEIDING	27
I. VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK	27
II. GEBRUIKSINSTRUCTIE VAN DE MULTICOOKER	27
III. EXTRA FUNCTIES/OPTIES	29
IV. EXTRA TOEBEHÓÓR	29
V. KOOKTIPS	29
VI. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD	30
VIII. GARANTIE (VERPLICHTINGEN)	30

Technische gegevens

Model/type	RM-C-M110E
Vermogen	900 W
Spanning	220-240 V, 50 Hz
Inhoud kookreservoir	5 liter
Dekking kookreservoir	anti-aanbak Daikin® (Japan)
Type scherm	LCD, digitaal
Type bediening	elektronisch
Beschermingssysteem	4-niveaus:
• overdrukbeveiliging	
• temperatuursensor	
• thermische beveiliging	
• indicator blokkering deksel	
Getuiddsignaal gaarheid	ja

Automatische kookmodi

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

Functies

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

Leveringsomvang

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

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

Beschrijving van het model A1

1. Behuizing.
2. Kookreservoir, uitneembaar met anti-aanbak dekking.
3. Werkkamer.
4. Bedieningspaneel met display.
5. Basement met gummi voetjes.

6. Draaggreep.
7. Elektrisch snoer met stekker.
8. Afneembaar deksel.
9. Veiligheidsopening aan het stoomventiel.
10. Deksel-blokkeringshendel.
11. Stoomventiel met beschermkap.
12. Schakelaar stoomventiel.
13. Afdichtingsring.
14. Handvat deksel.
15. Stoommandje.
16. Rooster.
17. Scheplepel.
18. Lepel voor rijst.
19. Maatglasje.
20. Frituurmand.
21. Condenswaterbakje (aan de achterkant).

Bedieningspaneel A2

1. Keuzeknop automatische modus: hiermee kunt u voor een kookprogramma / programmagroep kiezen.
2. Toets «Cook time»: hiermee kunt u een kooktijd instellen.
3. Indicator kooktijd: geeft de ingestelde kookduur aan bij automatische modi («FAST»; «NORMAL»; «SLOW»).
4. Display (LCD-scherm): geeft het aftellen aan van de ingestelde bereidingstijd / uitgestelde start / opwarming (automatisch warmhouden).
5. Knop «TIMER / KEEP WARM»: hiermee kunt u een duur instellen voor functies: Uitgestelde start / Opwarming – Automatisch warmhouden; Programmeerbaar afsluiten van functies Opwarming / Automatisch warmhouden.
6. Knop «Reheat / Cancel» («Opwarming / opheffen»): functies Opwarming in- en uitschakelen, vorige instellingen annuleren / functie Warmhouden afsluiten. Ook kunt u hier een lopend kookprogramma onderbreken.
7. Toets «Multi-Chef» («Chef-kok»): (modus) handinstelling van kooktijd.
8. Toets «←»: voor verlagen van Kooktijd en Startvertraging.
9. Toets «→»: voor verhogen van Kooktijd en Startvertraging.
10. Indicators voor de door u gekozen soorten voedingswaren («meat», «fish», «vegetables», «poultry») bij automatische modi (groepen kookwijzen) «STEAM» en «STEW».

I. VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Pak het toestel voorzichtig uit en haal het uit de doos, verwijder alle verpakkingsmaterialen en reclame-stickers, behalve de sticker met het serienummer. Het ontbreken van het serienummer op het toestel ontnemt u automatisch het recht op service onder de garantie. Veeg de behuizing van het toestel schoon met een vochtige doek. Was de kookpot met warm water en zeep. Droog het goed af. Bij het eerste gebruik kan een vreemde geur ontstaan die niet te wijten is aan een storing van het toestel. In dit geval moet u het toestel reinigen (blz. 27).

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

II. GEBRUIKSIINSTRUCTIE VAN DE MULTICOOKER

Ingebruikname

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


hebben. Tussen de kookpot en het verwarmingselement mogen er geen vreemde voorwerpen zijn.

Deksel open / dicht doen

Wanneer u het deksel sluit, gaat de multicooker-snelkookpan hermetisch dicht, waardoor er een hoge druk binnen kan worden opgebouwd. Zodra de inwendige druk de atmosferische druk overschrijdt, wordt het deksel automatisch vergend. Indien u niet kunt het deksel na de afloop van de kooktijd zonder geweld openen, betekent dit dat de druk binnen de werkkamer steeds te hoog blijft. In dit geval draai het stoomventiel open en wacht even totdat de druk binnen het apparaat weer normaal wordt.

Om het deksel dicht te doen, laat u het los en draait u de manuele blokkeringshendel rechtsom (met de klok mee) totdat hij stopt.

Om het deksel dicht te doen, draait u de handblokkeringshendel linksom (tegen de klok in) totdat deze stopt en open het deksel aan de handgreep.


 *WAARSCHUWING! Alvorens het deksel te openen, let erop dat het stoomventiel open staat en dat er geen hete stoom uit komt.*

Uw snelkookpan wordt erg warm tijdens het koken! Raak dus geen metalen delen ervan aan, zolang deze werken en onmiddellijk daarna. Open het deksel slechts bij de handgreep.

Til nooit het apparaat op aan de deksel-handgreep! Gebruik bij verplaatsen / transporteren de daartoe bestemde draaggrepen.


Stoomventiel

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

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

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

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

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

Functie «Uitgestelde start»

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

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

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

Functie «Opwarming» (automatisch warmhouden)

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

Functie «Opwarming» (handmatig programmeerbaar)

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

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

Beveiligingen

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

Bereiden onder hoge druk

Als het stoomventiel gesloten is, gaat de werkkamer hermetisch dicht, waardoor

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

Algemene regels voor het bereiden onder druk:

- Gebruik uw apparaat nooit zonder water of een andere vloeistof (minstens 2 maatglazen binnen het kookreservoir); dit kan ernstige schade aan uw multicooker-snelkookpan veroorzaken.
- Het is verboden om de snelkookpan te gebruiken voor het frituren onder een hogere druk. Daarentegen kunt u bij, fijn gehakte groenten stoven in een kleinere hoeveelheid olie of bouillon met open deksel; voeg tenminste iets vocht toe, voordat u gaat verder onder druk bereiden.
- Het is niet toegestaan om de snelkookpan met water en/of voedingswaren voor meer dan 4/5 en voor minder dan 1/5 te vullen. Bij eten-waren die tijdens het koken uitzetten en/of schuimen, zoals bvb spinazie, rijst, bonen, pasta, grote ravioli enz., mag u het kookreservoir voor niet meer dan helft (3/5) vullen, anders is er gevaar dat het stoomventiel verstoppt raakt.

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

Algemene handelswijze bij het gebruik van automatische kookprogramma's

1. Bereid (maakt en weeg af) noodzakelijke ingrediënten conform het recept voor en plaats ze gelijkmatig binnen het kookreservoir.
2. Steek het reservoir in de snelkookpan, let erop dat het daarbinnen goed zit en dicht in contact komt met het verwarmingselement.
3. Draai de schakelaar van het stoomventiel naar een bepaalde positie, zoals u het nodig heeft:
 - "HIGH PRESSURE" ("HOOGDRUK"): in deze stand werkt uw apparaat als snelkookpan (voor groepen modi «*RICE / GRAIN*», «*SOUP*», «*BOL*», «*JAM / DESSERT*», «*PILAF*», «*DATMEAL*», «*BEANS*», «*GAME*»);
 - "NORMAL PRESSURE" ("NORMALE DRUK"): in deze stand werkt uw apparaat als multicooker (voor modi «*FRY*», «*BAKE*», «*POPCORN*»).
4. Sluit uw multicooker-snelkookpan op het elektriciteitsnet aan.
5. Selecteer een gewenst kookprogramma en (voor de programmeergroep «*STEW*» en «*TEAM*») soort etenswaren, door desbetreffende knop te drukken. De indicatielamp licht op, het display gaat knipperen en toont de voor dit programma standaard ingestelde instelbare kooktijd; Attentie: de geprogrammeerde kooktijd rekent de voorbereidingsfase (totdat het apparaat de vereiste druk en temperatuur bereikt) niet mee.
6. Met behulp van de toets «*Cook times*» kiest u voor een gewenste kooktijd-modus («*FAST*», «*NORMAL*», «*SLOW*»).
7. Gebruik de knop «*Timer / Keep warm*», indien u de start van het programma wilt uitstellen. Met behulp van de toetsen «*+*» en «*-*» kunt u de vertragingstijd wijzigen (blz. 24).
8. Binnen enkele seconden na het instellen stopt het display met knipperen en het door u gekozen programma treedt in werking. Nadat de vereiste druk en temperatuur bereikt is, begint er eigenlijk de verhitting en het display toont de countdown. Attentie: voor het programma «*POPCORN*» wordt er geen kooktijd-countdown weergegeven.
9. Desgewenst kunt u de functie «opwarming» (automatisch warmhouden) op voorhand uitschakelen (blz. 25).
10. Na elk gebruik onder een hoge druk is het verplicht om het stoomventiel open te draaien, zodat de druk in de werkkamer iets daalt, alvorens u pan verder gaat gebruiken.
11. Met behulp van de knop «*Reheat / Cancel*» kunt u elke voorinstelling annuleren en/of zo het bereiden op elk gewenst moment onderbreken.

Bereiden van rijst en andere granen (hoogdruk)

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

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

Soepen (hoogdruk)

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

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

Koken (hoogdruk)

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

Braden/grillen (normale druk)

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



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

Jams, desserts (hoogdruk)

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

Pilav (hoogdruk)

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

Melkpappen (hoogdruk)

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

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

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

De eigenschappen van de door u gebruikte melk kunnen wel variëren naargelang van haar producent en afkomst, hetgeen het gare product soms mag beïnvloeden.

Bonen (hoogdruk)

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

Gebak (normale druk)

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

Wildbraad (hoogdruk)

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

Popcorn (normale druk)

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

1. Doe de granen voor uw popcorn (zonder verpakking, maximum 200 g in één keer!) in het kookreservoir.
2. Steek het kookreservoir in de behuizing, zorg ervoor dat het daar goed zit, zonder te hallen, en met het verwarmingselement dicht in contact kom. Vervolgens sluit u de deksel.
3. Demonteer en verwijder de schakelaar van het stoomventiel, door deze omhoog te trekken. Sluit de snelkookpan op het elektriciteitsnet aan.
4. Druk op de knop «POPCORN». Dan licht het indicatielampje op, enkele seconden later toont het display een dynamisch verlichtingscijfer en het apparaat begint te werken in de gekozen kookmodus. Daarbij wordt er geen countdown-timer aangegeven.

5. Als de kooktijd uit is, hoort u een geluidssignaal en het display toont "0000".
6. Wacht totdat er geen meer klikken binnenin de werkkamer te horen zijn, vervolgens sluit u het deksel en haalt er het kookreservoir uit met het klare popcorn.



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

Stoven (hoogdruk)

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

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

Stomen (hoogdruk)

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

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

1. Giet 300–350 ml water in het kookreservoir.
2. Bereid de te stomen voedingswaren voor conform de receptuur, plaats alle ingrediënten gelijkmatig binnen het stoommandje. Steek de rooster in het kookreservoir, zet daar het stoommandje op.
3. Volg de verdere instructies, zoals in het hoofdstuk 2–11 van «Algemene handswijze bij het gebruik van automatische kookmodi» beschreven staan (blz. 25).

Modus «MULTI-CHEF» (hoge/normale druk)

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

1. Bereid (maat en weeg af) noodzakelijke ingrediënten voor conform het recept en doe ze in het kookreservoir samen met water.
2. Plaats het reservoir in de snelkookpan, let erop dat het daarbinnen goed zit en dicht in contact komt met het verwarmingselement. Sluit en verrendel het deksel.
3. Draai de schakelaar van het stoomventiel naar een bepaalde positie: «HIGH PRESSURE» («HOOGDRUK») of «NORMAL PRESSURE» («NORMALE DRUK»); zoals u wenst, en sluit de snelkookpan op het elektrische net aan.
4. Vervolgens drukt u op de knop «MULTI-CHEF». De indicatielamp licht op, het display gaat knipperen en toont de voor dit programma standaard geprogrammeerde kooktijd.
5. Met behulp van de toetsen «+» en «-» kunt u de vooraf ingestelde kooktijd wijzigen.
6. Verder volgt u aanwijzingen van 57–11, hoofdstuk «Algemene handswijze bij het gebruik van automatische kookmodi» (blz. 25).

III. EXTRA FUNCTIES/OPTIES

- Baby- en kindervoeding
- Sterilisatie van keukengerie en hygiëneproducten

IV. EXTRA TOEBEHOOR

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

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

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

RAM-FB1 – Frituurmandje met afneembaar handvat.

RB-AS23 – Kookreservoir met anti-aanbak dekking DAIKIN® (Japan), 5 liter. Dankzij de anti-aanbak dekking van hoge kwaliteit maag u minimum vet en/of olie bij het bereiden gebruiken, waardoor de natuurlijke smaak van voedingsmiddelen beter behouden blijft.

RB-CS20 – Kookreservoir met ceramische dekking, 5 liter. In tegenstelling tot de traditionele anti-aanbak dekkingen, is de keramiek mechanisch duurzamer. RB-S520 – Roestvrijstalen kookreservoir, 5 liter groot. De klare inhoud kan met een blender direct in het reservoir worden gemengd / geklopt.

V. KOOKTIPS

Aanbevolen bereidingstijd voor het stomen onder druk

Voedingsmiddel	Gewicht, g / Aantal	Water, ml	Kooktijd, min.
Varkenvlees / rundvlees, filet (in blokjes gesneden)	500	400 / 400	15 / 20
Schapenvlees filet (in blokjes gesneden)	500	500	25
Kippenvlees filet (in blokjes gesneden)	500	500	6
Gehaktballietjes / koteletten	500	500 / 500	15 / 15
Vis (filet)	500	500	8
Zeevruchten (geschilde, gekookte en ingevroren garnalen)	500	500 / 500	8
Aardappels (in blokjes gesneden)	500	500	8
Wortels (in blokjes gesneden)	500	500	8
Beten (in blokjes gesneden)	500	500	12
Groenten (vers ingevroren)	500	500	3
Stomen van eieren	5 st.	500	4

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

Samenvatting kookprogramma's (fabriek-instellingen)

Groep modi	Kooktijd, min.			Stand- daard gepro- gramme- erde, minuten.	Uit- gestel- de start	Op- warming / warm houden	
	Kortere	Gemid- delde	Langere				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	ja	ja	
SOUP	15	30	45	30	ja	ja	
BOIL	18	20	45	20	ja	ja	
FRY	20			–	–	ja	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	ja	ja	
PILAF	10	20	30	20	ja	ja	
OATMEAL	3	5	10	5	ja	ja	
BEANS	25	40	60	40	ja	ja	
BAKE	26	30	35	30	–	ja	
GAME	15	30	45	30	ja	ja	
POPCORN	Automatisch geprogrammeerd			–	–	ja	
STEW	Meat	30	40	50	40	ja	ja
	Vegeta- bles	15	20	25	20	ja	ja
	Poultry	20	35	45	35	ja	ja
	Fish	15	20	30	20	ja	ja
STEAM	Meat	15	20	25	20	ja	ja
	Vegeta- bles	6	10	15	10	ja	ja
	Poultry	8	10	15	10	ja	ja
	Fish	10	15	20	15	ja	ja
MULTI-CHEF	Handmatig instelbaar binnen een bereik van 2 tot 99 minuten			–	ja	ja	

VI. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

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

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

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

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

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

Voor een betere reiniging van de binnenzijde van het deksel bevelen wij aan het af dichtingsrubbertje te verwijderen en het stoomventiel te demonteren. Het stoomventiel dient na elk gebruik te worden bekeken en schoongemaakt:

1. Demonteer en verwijder de schakelaar van het stoomventiel aan de bu- itenkant van het deksel, door deze omhoog te trekken.
2. Schroef de beschermpak los van het stoomventiel (die aan de binnenkant van het deksel zit).
3. Spoel de beide bestanddelen van het stoomventiel uit met warm stromend water.
4. Plaats terug en schroef de stoomventiel-kap vast, bevestig de schakelaar in zijn insteekplaats aan het deksel door erop licht te duwen.

Afdichtingsring aan de binnenkant van het deksel is te reinigen voorzover u het noodzakelijk vindt: haal de ring voorzichtig af, spoel het met warm stromend water en plaats terug. Zorg ervoor dat het rubbertje op zijn plaats recht zit, zonder ergens scheef te gaan. Na ieder gebruik van de snelkookpan is het streng aanbevolen om het stoom- ventiel (binnen- en buitenkanten) alsmede het condenswaterbakje en afdicht- ingsrubber zorgvuldig te reinigen: Tijdens het koken produceert uw snelkookpan een hoeveelheid condenswater, dat zich in het speciale bakje verzamelt aan de achterkant van het apparaat. Trek het condensaatbakje omlaag, haal het af, laat het condensaat af, spoel het bakje en plaats het terug.

VII. WAT U MOET DOEN WANNEER SERVICE BENODIGD IS

Storing- aangifte op display	Eventuele storingen	Verhelpen
E1	Fout aan druksensor.	Sluit het apparaat volledig uit, laat het af- koelen, doe het deksel dicht. Indien het probleem aanhoudt, moet u contact opne- men met een geautoriseerde verdeler of servicedienst
E3	Systeemstoring, bediening- spaneel of verwarmingsele- ment is waarschijnlij- foutief/defect.	Laat de snelkookpan nakijken door een geautoriseerde Servicedienst
E5	Oververhitting.	Stroomtoevoer onderbreken, het apparaat laten afkoelen.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Apparaat wilt niet inschake- len	Geen elektrische voeding	Het elektriciteitsnet controleren

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

VIII. GARANTIE (VERPLICHTINGEN)

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

Levensduur van het product en de garantietermijn worden berekend vanaf de verkoopdatum of fabricagedatum van het product (in het geval dat onmogelijk de verkoopdatum te bepalen). Fabricagedatum van het toestel kan in het serienummer worden gevonden, die staat vermeld op de identificatie etiket op het product. Het serienummer bestaat uit 13 cijfers. 6de en 7de tekens geven de maand weer, 8de – bouw- jaar van het product.

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

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

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

MISURE DI SICUREZZA

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

- L'apparecchio è destinato solo per uso domestico. L'uso industriale o altro costituisce violazione delle regole dell'uso corretto dell'apparecchio
- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, controllare se la sua tensione corrisponde alla tensione di regime dell'apparecchio **(vedi targhetta o caratteristiche tecniche del prodotto)**.
- Usare la prolunga conforme alla potenza assorbita dell'apparecchio – la non conformità ai parametri può causare corto circuito o la bruciatura del cavo.
- Collegare l'apparecchio solo alle prese munite di messa a terra – è un requisito obbli-

gatorio di protezione contro i danni da scossa elettrica. Verificare che anche la prolunga sia munita di messa a terra.

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

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

Ricordare: il danno accidentale al cavo di alimentazione può comportare i guasti non conformi alle

condizioni di garanzia, altresì la scossa elettrica. Il cavo danneggiato deve essere sostituito urgentemente presso il centro di assistenza autorizzato.

- Non posizionare mai l'apparecchio su superfici morbide, non coprire durante il funzionamento – questo può provocare il surriscaldamento quindi il guasto dell'apparecchio.
- E' vietato utilizzare l'apparecchio all'aperto – l'umidità o gli oggetti estranei all'interno dell'apparecchio possono causare gravi danni (pag. 33).
- Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che sia staccato dalla rete elettrica e raffreddato. Seguire attentamente le istruzioni per la pulitura dell'apparecchio. E' vietato immergere l'apparecchio nell'acqua o metterlo sotto il getto dell'acqua.
- Il prodotto non è adatto all'uso dei bambini, delle persone senza esperienza e conoscenze pertinenti, nonché con capacità fisiche, sensoriali, mentali limitate, a meno che essi siano controllati da una persona responsabile

della loro sicurezza. Non lasciare i bambini incustoditi vicino all'apparecchio collegato.

- Sono vietate le riparazioni fai da te e l'apporto di modifiche alla struttura dell'apparecchio. Tutti i lavori di manutenzione e di riparazione vengono eseguite presso il centro assistenza autorizzato. **Riparazioni da parte di personale non specializzato possono comportare guasti, lesioni e danni.**

CONTENUTO

I. PRIMA DEL PRIMO COLLEGAMENTO	30
II. UTILIZZO DELLA PENTOLA MULTIFUNZIONE	30
III. ALTRE POSSIBILITÀ	32
IV. ACCESSORI OPZIONALI	32
V. CONSIGLI DI COTTURA	32
VI. PULIZIA E MANUTENZIONE	33
VII. PRIMA DI CONTATTARE UN CENTRO DI ASSISTENZA	33
VIII. GARANZIA	33

Dati tecnici

Modello.....	RMC-M110E
Potenza.....	900 W
Tensione	220-240 V, 50 Hz
Capacità della tazza	5 l
Rivestimento della tazza.....	antiaderente DAIKIN® (Giappone)
Display	digitale a LED
Tipo di comando	elettronico
Sistema di protezione	a 4 livelli:
• valvola di controllo di pressione	
• sensore di temperatura	
• fusibile di temperatura	
• sensore di bloccaggio del coperchio	
Segnale acustico della prontezza del cibo.....	presente

Regimi automatici di cottura

RICE/GRAIN (RISO/GRANI)	3 regimi
SOUP (Minestre)	3 regimi
BOIL (Cottura in acqua bollente)	3 regimi
FRY (Cottura in padella)	1 regime
JAM/DESSERT (MARMELLATA/DESSERT)	3 regimi
PILAF	3 regimi
OATMEAL (PAPPA AL LATTE)	3 regimi
BEANS (LEGUMI)	3 regimi

BAKE (Prodotti da forno)	3 regimi
GAME (SELVAGGINA)	3 regimi
POPCORN (POPCORN)	1 regime
STEAM (Brasatura)	12 regimi
STEAM (Cottura al vapore)	12 regimi
MULTI-CHEF	1 regime

Funzioni

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

Componenti

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

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

Componenti del modello A1

1. Corpo dell'apparecchio.
2. Tazza con rivestimento antiaderente.
3. Camera di lavoro.
4. Pannello di controllo con display.
5. Base con piedini in gomma.
6. Maniglie per il trasporto dell'apparecchio.
7. Cavo di alimentazione e spina.
8. Coperchio rimovibile dell'apparecchio.
9. Foro d'uscita della valvola di sicurezza.
10. Lava di bloccaggio manuale del coperchio.
11. Valvola di scarico vapore con involucro di protezione.
12. Interruttore della valvola di scarico vapore.
13. Anello di tenuta.
14. Maniglia del coperchio.
15. Contenitore per cottura al vapore.
16. Griglia.
17. Mestolo.
18. Cucchiaino per riso.
19. Bicchierino graduato.
20. Cestino per friggere.
21. Contenitore per la raccolta di condensa (sul lato posteriore dell'apparecchio).

Pannello comandi A2

1. Pulsanti per selezionare il regime automatico (gruppo regimi) di preparazione.
2. Pulsante "Cook time" ("Tempo di cottura") – scelta del tempo di cottura.
3. Indicatore del tempo di cottura. Visualizza il tempo di cottura selezionato nei regimi automatici ("FAST", "NORMAL", "SLOW").

4. Display. Visualizza il tempo di cottura / partenza ritardata / riscalda-mento.
5. Il pulsante "TIMER / KEEP WARM" ("Partenza ritardata / Autoriscaldamento") – selezione del tempo per la funzione "Partenza ritardata"; spegnimento preliminare del riscaldamento automatico.
6. Il pulsante "Reheat/Cancel" ("Riscaldamento/Annulla") – attivazione / disattivazione della funzione "Riscaldamento" / annullamento di tutte le impostazioni eseguite / disattivazione della funzione "Mantenimento in stato riscaldato" / interruzione del regime di cottura.
7. Il pulsante "Multi-Chef" – selezione del regime d'impostazione manuale del tempo di cottura.
8. Il pulsante "-" – diminuzione del valore del tempo della partenza ritardata / riduzione del tempo di cottura.
9. Il pulsante "+" – aumento del valore del tempo della partenza ritardata / aumento del tempo di cottura.
10. Indicatori di selezione del tipo di prodotto ("meat", "fish", "vegetables", "poultry") in gruppi di regimi automatici "STEAM" e "STEW".

I. PRIMA DEL PRIMO COLLEGAMENTO

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

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

Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido. Lavare la tazza con l'acqua tiepida e sapone. Asciugare accuratamente. Al primo utilizzo è pos-sibile per-cipire odore estraneo, che non è il risultato di difetti nell'apparecchio. In questo caso bisogna ripulire l'apparecchio (pag. 33).

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

II. UTILIZZO DELLA PENTOLA MULTI-FUNZIONE

Prima dell'uso

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

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

Apertura / Chiusura del coperchio

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

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

Attenzione! Prima di aprire il coperchio, assicurarsi che la valvola di scarico del vapore è aperta e che il vapore non esce dalla stessa. Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda! Non toccare la parte metallica del coperchio durante e dopo la cottura. Aprire il coperchio solo

tenendolo per la maniglia.

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

Valvola di scarico vapore

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

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

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

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

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

Funzione "Partenza ritardata"

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

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

La funzione "Partenza ritardata" non è disponibile nei regimi "FRY", "POPCORN", "BAKE", nonché all'utilizzo ella funzione "Riscaldamento".

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

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

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

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

Potete interrompere il riscaldamento automatico premendo il tasto "REHEAT/CANCEL". La spia del pulsante si spegne e l'apparecchio passa nel regime standby.

Se necessario, è possibile disattivare il riscaldamento automatico in anticipo, premendo il tasto "TIMER / KEEP WARM" (l'indicatore del tasto "REHEAT/CANCEL" sarà spento). Per riattivare il riscaldamento automatico, premere il tasto "TIMER / KEEP WARM" di nuovo.

Funzione "Riscaldamento"

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

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

Sistemi di protezione dell'apparecchio

La pentola multifunzione / pentola a pressione REDMOND RMC-M110E è dotata di un sistema di sicurezza a più livelli. Durante la cottura sotto pressione, se i valori della temperatura o della pressione misurata nella camera supereranno i valori desiderati, il processo di cottura sarà sospeso fino a quando questi parametri non vengono ritornati alla normalità. Se durante un certo tempo ciò non succede, l'apparecchio smetterà completamente di funzionare.

L'apparecchio è inoltre dotato di una protezione termica aggiuntiva nei regimi "FRY" e "POPCORN". Al riscaldamento critico, l'apparecchio smette di cucinare e deve raffreddare completamente (per circa 15 minuti) prima di poter utilizzare di nuovo qualsiasi di questi regimi. Se tentando di riattivare l'apparecchio nel regime "FRY" o "POPCORN" sul display è visualizzato "HH", vuol dire che la temperatura dell'apparecchio è ancora troppo elevata e l'avvio del regime è bloccato. Questa limitazione non si applica agli altri regimi di cottura.

Cottura sotto pressione

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

Regole principali di cottura sotto pressione

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

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

Procedimento comune all'utilizzo dei regimi automatici di cottura

1. Preparare (misurare) gli ingredienti necessari e collocarli in modo uniforme nella tazza.
2. Mettere la tazza nell'apparecchio, assicurarsi che stia ferma, in una posizione regolare, e che sia in contatto con l'elemento riscaldante.
3. Impostare la valvola di scarico vapore in una posizione desiderata:
 - „HIGH PRESSURE“ („ALTA PRESSIONE“) – l'apparecchio funziona come pentola a pressione (per gruppi di regimi "RICE/GRAIN", "SOUP", "BOIL", "JAM/DESSERT", "PILAF", "OATMEAL", "BEANS", "GAME");
 - „NORMAL PRESSURE“ („PRESSIONE NORMALE“) – l'apparecchio funziona come pentola multifunzione (per regimi "FRY", "BAKE", "POPCORN").
4. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
5. Premendo il pulsante corrispondente si può selezionare un regime (gruppo di regimi) desiderato e il tipo di prodotto (per gruppo di regimi "STEAM" e "STEAM"). L'indicatore del pulsante si illumina, sul display lampeggia il valore di default del tempo di cottura / tempo di cottura non comprende il tempo necessario per raggiungere la temperatura e la pressione necessarie dell'apparecchio).
6. Premere il tasto "Cook time" per selezionare il tempo di cottura desiderato ("FAST", "NORMAL", "SLOW").
7. Per impostare una partenza ritardata, premere il tasto Timer / Keep warm". Utilizzare i pulsanti "+" e "-" per impostare il tempo desiderato (pag. 30).
8. Pochi secondi dopo aver impostato i valori, il display smetterà di lampeggiare e inizierà l'esecuzione del regime specificato. Il conto alla rovescia del funzionamento dell'apparecchio inizierà quando la temperatura e la pressione nella tazza raggiungeranno valori desiderati. Nel regime "POPCORN" il conto alla rovescia del tempo di cottura non viene visualizzato.
9. Se necessario, si può spegnere in anticipo la funzione del riscaldamento automatico (pag. 30).
10. Se avete cucinato sotto pressione, prima di aprire il coperchio dell'apparecchio bisogna aprire con cautela la valvola di scarico del vapore per normalizzare la pressione nella camera.
11. In qualsiasi tappa si può annullare tutte le impostazioni o interrompere il processo di cottura premendo il tasto "Reheat/Cancel".

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

Per una rapida cottura del riso, grano saraceno, pappa friabile di cereali è previsto il gruppo di regimi automatici "RICE/GRAIN" che comprende 3 tipi di impostazioni che possono essere selezionati secondo la ricetta, il tipo di prodotto e il tempo di cottura. Il tempo di cottura predefinito: 12 minuti. Il volume di ingredienti senza liquido non deve superare il livello di 2/5 della scala sulla superficie interna della tazza.

Zuppe e minestre (alta pressione)

Per preparare zuppe e minestre è previsto il gruppo di regimi automatici "SOUP" che comprende 3 tipi di impostazioni che possono essere selezionati secondo la ricetta, il tipo di prodotto e il tempo di cottura. Il tempo di cottura predefinito: 30 minuti. Il volume totale di ingredienti compreso il liquido non deve superare il livello massimo della scala sulla superficie interna della tazza.

Cottura (alta pressione)

Per la cottura di carne, pesce, verdure, salsicce, frutta cotta, purea di frutta è previsto il gruppo di regimi automatici "BOIL" che comprende 3 tipi di impostazioni che possono essere selezionati secondo la ricetta, il tipo di prodotto e il tempo di cottura. Il tempo di cottura predefinito: 20 minuti. Il volume totale di ingredienti compreso il liquido non deve superare il livello massimo della scala sulla superficie interna della tazza.

Cottura in padella (pressione normale)

Nella pentola multifunzione / pentola a pressione REDMOND RMC-M110E è previsto un regime speciale automatico "FRY" che permette di cucinare il cibo

(carne, verdura, pollame, pesce) a pressione normale con l'aggiunta di una certa quantità di olio o di grasso. Il tempo predefinito di funzionamento nel regime "FRY" è di 20 minuti. Per friggere nell'olio, utilizzare un cesto con manico estraibile (in dotazione con pentola multifunzione / pentola a pressione).



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

Preparazione di marmellate, dolci (alta pressione)

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

Preparazione del pilaf (alta pressione)

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

Cottura di pappe a base di latte (pressione alta)

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

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

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

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

Cottura dei legumi (alta pressione)

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

Prodotti da forno (pressione normale)

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

Cottura di selvaggine (alta pressione)

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

Preparazione del popcorn (pressione normale)

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

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

Brasatura (alta pressione)

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

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

Cottura al vapore (alta pressione)

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

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

1. Riempire la tazza con 300–350 ml di acqua.
2. Preparare gli ingredienti secondo la ricetta, distribuiteli in modo uniforme nel contenitore per la cottura al vapore. Inserire la griglia nella tazza, posizionare sopra il contenitore.
3. Seguite le istruzioni nei punti 2–11 della sezione "Modalità comune di procedimento all'utilizzo dei regimi automatici di cottura" (pag. 31).

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

Se i regimi automatici specificati non consentono di creare le condizioni necessarie per la preparazione dei pasti ideati da voi, potete utilizzare la modalità di sintonizzazione manuale "MULTI-CHEF". Questo regime permette di cucinare cibo sia alla pressione alta che a quella normale con la possibilità di autoregolazione del tempo di cottura nel campo da 2 a 99 minuti con passo di 1 minuto. In questo regime, sarete in grado di realizzare tutte le vostre idee culinarie. Il tempo di cottura predefinito: 10 minuti.

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

1. Misurare e preparare gli ingredienti secondo la ricetta. Metterli nella tazza, coprire con acqua.
2. Mettere la tazza nell'apparecchio, assicurarsi che stia ferma, in una posizione regolare, e che sia in contatto con l'elemento riscaldante. Chiudere e bloccare il coperchio.
3. Collocare la valvola di scarico del vapore sul coperchio dell'apparecchio nella posizione appropriata: "HIGH PRESSURE" ("ALTA PRESSIONE") o "NORMAL PRESSURE" ("PRESSIONE NORMALE"). Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
4. Premere il tasto "MULTI-CHEF". S'accenderà l'indicatore del tasto, sul display sarà mostrato ed inizierà a lampeggiare il tempo di cottura predefinito.
5. Premendo i tasti "+" e "-" impostare il tempo di cottura desiderato.
6. Seguite le istruzioni nei punti 7–11 della sezione "Modalità comune di procedimento all'utilizzo dei regimi automatici di cottura" (pag. 31).

III. ALTRE POSSIBILITÀ

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

IV. ACCESSORI OPZIONALI

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

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

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

RAM-FB1 – cestino per friggere con maniglia rimovibile.

RB-A523 – tazza con rivestimento antiaderente DAIKIN® (Giappone), 5 litri. Il rivestimento antiaderente di alta qualità consente di cucinare con oli e grassi minimi, preservando il gusto naturale degli alimenti.

RB-C520 – tazza con rivestimento in ceramica, 5 litri. A differenza di rivestimenti antiaderenti tradizionali, la ceramica è più resistente alle sollecitazioni meccaniche.

RB-S520 – tazza in acciaio inox, 5 litri. Il contenuto finito può essere frullato direttamente nella tazza.

V. CONSIGLI DI COTTURA

Il tempo consigliato di cottura dei prodotti a bagnomaria sotto pressione

Prodotto	Peso, g / quantità	Volume dell'acqua, ml	Tempo di cottura, min.
Carne di maiale / manzo (filetto tagliato a cubetti)	500	400 / 400	15 / 20
Carne di montone (filetto tagliato a cubetti)	500	500	25
Pollo (filetto tagliato a cubetti)	500	500	6
Polettine / polpette	500	500 / 500	15 / 15

Pesce (filetto)	500	500	8
Frutti di mare (gamberi cotti e surgelati)	500	500 / 500	8
Patate (tagliate a cubetti)	500	500	8
Carota (tagliata a cubetti)	500	500	8
Barbabietola (tagliata a cubetti)	500	500	12
Ortaggi (surgelati)	500	500	3
Uovo cotto a bagnomaria	5 pz.	500	4

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

Tabella riassuntiva dei programmi di cottura (impostazioni di fabbrica)

Gruppi di regimi	Tempo di cottura, min.			Tempo di cottura predefinito, min.	Partenza ritardata	Riscaldamento cibo	
	Piccolo	Medio	Grande				
RICE / GRAIN	8	12	16	12	presente	presente	
SOUP	15	30	45	30	presente	presente	
BOIL	18	20	45	20	presente	presente	
FRY	20				–	presente	
JAM / DESSERT	13	22	30	22	presente	presente	
PILAF	10	20	30	20	presente	presente	
OATMEAL	3	5	10	5	presente	presente	
BEANS	25	40	60	40	presente	presente	
BAKE	26	30	35	30	–	presente	
GAME	15	30	45	30	presente	presente	
POPCORN	Stabilito automaticamente				–	presente	
STEW	Meat	30	40	50	40	presente	presente
	Vegetables	15	20	25	20	presente	presente
	Poultry	20	35	45	35	presente	presente
	Fish	15	20	30	20	presente	presente

STEAM	Meat	15	20	25	20	presente	presente
	Vegetables	6	10	15	10	presente	presente
	Poultry	8	10	15	10	presente	presente
	Fish	10	15	20	15	presente	presente
MULTI-CHEF	Da stabilire manualmente nel campo da 2 a 99 minuti			—	presente	presente	

VI. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

Pulire il corpo dell'apparecchio quando risulta necessario.

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

Pulire l'interno del coperchio dopo ogni uso.

1. Aprire il coperchio dell'apparecchio. Al centro dello stesso sul lato interno si trova un dado di bloccaggio. Tenendo il coperchio, svitare il dado (in senso antiorario), e separare delicatamente il coperchio dalla leva del meccanismo articolato.
2. Pulire l'interno del coperchio e asciugarlo.
3. Riposizionare il coperchio: allineare il foro al centro del coperchio con la vite sulla leva del meccanismo articolato (la leva di bloccaggio del coperchio deve essere posizionato sopra), e tenendo il coperchio, stringere il dado di bloccaggio (in senso orario) fino a quando non si arresta.

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

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

1. Rimuovere l'interruttore della valvola sul lato esterno del coperchio tirandolo verso l'alto.
2. Svitare l'involucro protettivo sul lato interno del coperchio.
3. Risciacquare le due parti della valvola con l'acqua calda.
4. Riposizionare la camicia della valvola, bloccare l'interruttore della valvola nella sua sede con un tocco leggero.

Pulire l'anello di tenuta sulla parte interna del coperchio quando è necessario: rimuovere delicatamente l'anello, lavarlo con acqua calda e mettere in luogo nella posizione giusta ed allineata.

Durante la cottura si forma condensa che si accumula nel contenitore situato nella parte posteriore dell'apparecchio. Tirando giù il contenitore, rimuovere, scolare l'acqua accumulata e mettere il contenitore in luogo.

VII. PRIMA DI CONTATTARE UN CENTRO DI ASSISTENZA

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

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

VIII. GARANZIA


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

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

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

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

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

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD

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

- El instrumento está destinado sólo para el uso doméstico. El uso industrial o de otro tipo del dispositivo es violación de las reglas del empleo oportuno del artículo.
- Antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica comprobar si su tensión coincide con la tensión nominal de alimentación del instrumento (**ver las características o la placa de fábrica del artículo**).
- Usar el alargador diseñado para la potencia consumida del instrumento – la incorrespondencia de los parámetros puede provocar el cortocircuito o la inflamación del cable.
- Conectar el instrumento sólo a los enchufes hembras que tienen la toma de tierra – **es**

requerimiento obligatorio de la protección contra la electrocución. En caso de usar el alargador, asegurarse de que éste tenga también la toma de tierra.

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

- Para evitar la quemadura con vapor caliente no inclinarse sobre el dispositivo en caso de apertura de la tapa. Desconectar el instrumento de la toma de corriente después del empleo, así como durante su limpieza y traslado. Retirar el cordón eléctrico con manos secas, la mantenerlo por el enchufe macho, sino por el conductor.
- No tender el cordón de alimentación eléctrica en los vanos de puerta o cerca de las fuentes del calor. Controlar que el cordón eléctrico no sea retorcido o encorvado, no se contacte con los objetos agudos, ángulos y bordes de los muebles.

Recordar: el deterioro accidental del cable de ali-

mentación eléctrica puede provocar las fallas que no corresponden a las condiciones de la garantía, así como la electrocución. El cable eléctrico deteriorado requiere la sustitución urgente en el centro de servicio.

- No instalar el instrumento en una superficie blanda, no cubrirlo durante el funcionamiento – esto puede provocar su recalentamiento y falla del dispositivo.
- Está prohibido emplear el instrumento al aire libre – la penetración de la humedad y de los objetos extraños en el interior del cuerpo del dispositivo puede provocar los deterioros graves.
- Antes de limpiar el instrumento asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y enfriado completamente. Observar estrictamente las instrucciones de limpieza del instrumento (page 44).

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

- El artículo no está destinado para el empleo por los niños, gente sin conocimientos y ex-

periencia correspondientes, así como con las facultades físicas, sensoriales, mentales limitadas, si no se encuentran bajo el control de las personas responsables de su seguridad. No dejar a los niños sin vigilado cerca del instrumento activado.

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

TABLA DE CONTENIDO

I. ANTES DE COMENZAR EL EMPLEO	36
II. EMPLEO DE LA MULTIOLLA	36
III. PRESTACIONES ADICIONALES.....	38
IV. ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS	38
V. CONSEJOS DE COCINA.....	38
VI. LIMPIEZA Y CUIDADO DEL ELECTRODOMÉSTICO	39
VII. ANTES DE DIRIGIRSE AL CENTRO DE SERVICIO.....	39
VIII. OBLIGACIONES DE GARANTÍA.....	39

Características técnicas

Modelo	RMC-M10E
Potencia	900 W
Tensión	220-240 V, 50 Hz
Capacidad de la cubeta	5 l
Recubrimiento de la cubeta	antiadherente Daikin® (Japón)
Display	a diodos de emisión de luz, digital

Tipo del mando	electrónico
Sistema de protección	de 4 niveles:
• válvula reguladora de presión	
• transductor térmico	
• fusible térmico	
• transductor de bloqueo de la tapa	
Señal acústica sobre producto preparado	disponible

Modos automáticos de preparación de comida

RICE / GRAIN (ARROZ / GRANOS)	3 modos
SOUP (SOPA)	3 modos
BOIL (COCIDO)	3 modos
FRY (FRÍDO/FRÍDO EN GRASA)	1 modo
JAM/DESSERT (CONFITURA/POSTRES)	3 modos
PILAF (PLOV)	3 modos
OTM-EAL (PAPILLA A BASE DE LECHE)	3 modos
BEANS (LEGUMINOSAS)	3 modos
BAKE (PRODUCTOS HORNEADOS)	3 modos
GAME (AVE DE CAZA)	3 modos
POPCORN (PALOMITAS DE MAIZ)	1 modo
STEW (ESTOFADO)	12 modos
STEAM (VAPOR)	12 modos
MULTI-CHEF (JEFE DE COCINA)	1 modo

Modos

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

Composición

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

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

Diseño del modelo A1

1. Cuerpo del electrodoméstico.
2. Cubeta con recubrimiento antiadherente.
3. Cámara de operación.
4. Cuadro de mando con display.
5. Base con patitas engomadas.
6. Manija para transportar el electrodoméstico.
7. Cable de alimentación eléctrica con enchufe macho.
8. Tapa desmontable del electrodoméstico.
9. Orificio de salida de la válvula de protección.
10. Palanca para el bloqueo manual de la tapa.
11. Válvula de escape del vapor con la caja de protección.

12. Selector de la válvula de escape del vapor.
13. Anillo de empaquetadura.
14. Manija de la tapa.
15. Contenedor para cocinar al vapor.
16. Rejilla.
17. Cucharón.
18. Cuchara para arroz.
19. Vaso graduado.
20. Cesto para freír en grasa
21. Contenedor para recoger el condensado (sobre el panel trasero del electrodoméstico).

Cuadro de mando A2

1. Botones para seleccionar el modo automático (grupo de modos) de la preparación.
2. Botón «COOK TIME» («Tiempo de preparación») – selección del tiempo de preparación.
3. Indicador del tiempo de preparación. Refleja tiempos de preparación seleccionados en modos automáticos (fast, normal, slow).
4. Display: Refleja el conteo del tiempo de preparación/inicio retardado/del calentamiento.
5. Botón «TIMER / KEEP WARM» («Retardo / Calentamiento automático») – asignación del tiempo en el modo «Inicio retardado»; apagado preliminar del calentamiento preliminar.
6. Botón «REHEAT / CANCEL» («Calentamiento / Cancelación») – encendido y apagado del modo «Calentamiento»; cancelación de todos los ajustes realizados/apagado del modo «Manutención del calor» /interrupción del modo de preparación.
7. Botón «MULTI-CHEF» («Jefe de cocina») – selección del modo de ajuste manual del tiempo de preparación.
8. Botón «←» – disminución del tiempo del inicio retardado / disminución del tiempo de preparación.
9. Botón «→» – aumento del valor del tiempo del inicio retardado / aumento del tiempo de preparación.
10. Indicadores de la selección del tipo del producto (MEAT, FISH, VEGETABLES, POULTRY) en los grupos de modos automáticos «STEAM» y «STEW».

I. ANTES DE COMENZAR EL EMPLEO

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

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

Frotar el cuerpo del instrumento con un tejido húmedo. Lavar la tapa con agua jabonosa caliente. Secar cuidadosamente. En caso de empleo por primera vez el olor extraño puede aparecer, esto no es consecuencia del defecto del instrumento. En este caso realiza la limpieza del instrumento (page 46).

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

II. EMPLEO DE LA MULTIOLLA

Antes de activar por primera vez

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

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

Abertura/Cierre de la tapa

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

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



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

Válvula de escape de vapor

El robot de cocina-olla a vapor REDMOND RMC-M110E está provista de una válvula de escape de vapor ubicada sobre la tapa. Al colocarse el selector en posición „HIGH PRESSURE“ („PRESIÓN ALTA“, válvula cerrada) o „NORMAL PRESSURE“ („PRESIÓN NORMAL“, válvula cerrada) se podrá cambiar el principio de operación del electrodoméstico: cuando la válvula está cerrada, el electrodoméstico funciona como olla a presión, con la válvula abierta funciona como el Robot de cocina.



La holgura tecnológica en el selector de la válvula de escape de vapor no es ningún desperfecto. Cuando la preparación a presión alta está finalizada, es necesario abrir la válvula de escape de vapor para normalizar la presión en la cámara de operación.

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



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

Modo de "Inicio retardado"

Al seleccionarse el modo automático de preparación de comida, Ud.puede asignar el retardo del inicio en el diapason entre 1 minuto y 24 horas, con el paso igual a 1 minuto (el retardador descontado es igual a2 horas):

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

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

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

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

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

Modo «Mantenimiento del calor» (calentamiento automático)

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

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

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

Modo «Подогрев» (Calentamiento)

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

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

Sistemas de protección del electrodoméstico

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

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

Preparación de comida a presión

Cuando la válvula de escape de vapor está cerrada, la cámara de operación se encuentra hermetizada, la presión en la cámara aumenta y se mantiene alta.

La ebullición del agua y la generación del vapor tiene lugar a la temperatura superior a 100°C, el tiempo de preparación se disminuye en más de dos veces. Esta circunstancia, en combinación con la escasez del oxígeno, permite conservar en los productos usados para cocinar un plato la cantidad máxima de sus propiedades útiles.

Reglas principales de preparación de comida a presión:

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

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

Orden general de operaciones al utilizar los programas automáticos

1. Preparamos (medimos) ingredientes indispensables y los colocamos en modo uniforme dentro de la cubeta.
2. Instalamos la cubeta en el cuerpo del electrodoméstico, comprobamos si la posición de la cubeta no tiene desviaciones, tiene contacto sin holguras con el elemento calentador.
3. Colocamos el selector de la válvula de escape de vapor en la posición que necesitamos:
 - „HIGH PRESSURE“ („PRESIÓN ALTA“) – el electrodoméstico funcionará como la olla a presión (para el grupo de los modos «RICE/GRAIN», «SOUP», «BOIL», «JAM/DESSERT», «PILAF», «OATMEAL», «BEANS», «GAME»);
 - „NORMAL PRESSURE“ („PRESIÓN NORMAL“) – el electrodoméstico funcionará como el robot de cocina (para el grupo de los modos «FRY», «BAKE», «POPCORN»);
4. Enchufamos el electrodoméstico en la red eléctrica.
5. Apretamos el botón correspondiente para seleccionar el modo requerido (el grupo de modos) de preparación y el género del producto (para el grupo de modos «STEAM» y «STEAM»). Se encenderá el indicador del botón, en el display comenzará a parpadear el valor del tiempo de preparación asignado por descontado (el tiempo asignado para la preparación no incluye tiempo necesario para el electrodoméstico para alcanzar las temperaturas y presiones requeridas).
6. Apretamos el botón «COOK TIME» para seleccionar el valor del tiempo requerido para la preparación (fast, normal, slow).
7. Para asignar el tiempo del inicio retardado se debe apretar el botón «TIMER / KEEP WARM». Mediante los botones «+» y «-» ajustamos el valor de tiempo requerido (pág. 36).
8. Pasados unos segundos después de los ajustes, el display comenzará a parpadear e iniciará la operación en el modo asignado. Cuando el electrodoméstico haya alcanzado las temperaturas y presiones requeridas, se iniciará el conteo inverso del electrodoméstico en operación en este modo. En el modo de «POPCORN» el conteo inverso del tiempo no se refleja.
9. Podemos con anticipación cancelar el modo del calentamiento automático, cuando es necesario.
10. Cuando cocinamos en el modo a presión, antes de abrir la tapa del electrodoméstico se debe abrir cuidadosamente la válvula de escape de vapor para normalizar la presión en la cámara de operación.

11. Es viable cancelar todos los ajustes asignados o interrumpir el proceso de preparación en cualquier etapa mediante el botón «REHEAT / CANCEL».

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

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

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

Preparación de las sopas (a presión alta)

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

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

Cocido (a presión alta)

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

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

Freído (a presión normal)

El robot de cocina - olla a presión REDMOND RMC-110E tiene previsto un modo automático especial «FRY» que permite preparar la comida (carne, legumbres, ave, productos del mar), a la presión normal agregando una pequeña porción de grasa o de aceite. Por descontado, el tiempo de operación del modo «FRY» es igual a 20 minutos. Para freír en grasa se debe utilizar un cesto especial con manija desmontable (forma parte del kit del robot de cocina-olla a presión).

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

Preparación de las confituras, postres (a presión alta)

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

Preparación del plov (a presión alta)

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

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

Para la preparación de diferentes papillas a base de leche está previsto un grupo de modos automáticos «OATMEAL», que tiene incluidas 3 variantes de ajustes, entre las cuales se puede seleccionar la más apropiada en conformidad con la receta, el género del producto y el tiempo de preparación.

El volumen total ocupado por los ingredientes, incluyendo el líquido, no debe superar el nivel 2/5 de la escala graduada sobre la superficie interior de la cubeta. Tiempo de preparación asignado por descontado es igual a 5 minutos. Se supone que en la preparación de papillas en el robot de cocina -olla a vapor se utilizará leche con poca grasa.

Para evitar la evaporización de la leche y obtener el resultado requerido se debe realizar las siguientes operaciones:

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

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

Preparación de leguminosas (a presión alta)

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

Horneados (a presión normal)

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

Preparación de la caza menor (a presión alta)

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

Preparación de las palomitas de maíz (a presión normal)

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

1. Depositamos granos para las palomitas de maíz (sin envoltura ¡nunca más de 200 gramos de una vez!) en la cubeta.
2. Instalamos la cubeta en el cuerpo del electrodoméstico, comprobamos si la posición de la cubeta no tiene desviaciones, tiene contacto sin holguras con el elemento calentador. Cerramos y bloqueamos la tapa.

3. Desmontamos el selector de la válvula de escape de vapor tirándolo arriba. Enchufamos el electrodoméstico en la red eléctrica.
4. Apretamos el botón «POPCORN». Se encenderá el indicador del botón, luego y pasados unos segundos, en el display se iluminará el símbolo dinámico del calentamiento significando el inicio de la operación en el modo seleccionado. En el modo dado el conteo del tiempo de operación no se reflejará.
5. Al vencerse el tiempo de preparación, se emitirá la señal sonora y en el display se iluminará 0000.
6. Esperamos mientras en el interior de la cubeta continúan caprirotzando, abrimos la tapa y retiramos la cubeta con palomitas de maíz listas.



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

Estofado (a presión alta)

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

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

Preparación a vapor (a presión alta)

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

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

Cumplir los p.p. 2-11 del apartado «Orden general de operaciones al utilizar los modos automáticos de preparación» (pág. 37).

Modo «MULTI-CHEF» (presión alta/normal)

Cuando los modos automáticos previstos no permiten crear las condiciones necesarias para preparar los platos preferidos por Ud., se puede aprovechar el modo de ajuste manual «MULTI-CHEF». En este modo se puede preparar la comida tanto a presión alta, como a presión normal con el ajuste del tiempo de preparación en el diapason entre 2 hasta 99 minutos, con el paso igual a 1 minuto. En el modo dado podremos realizar cualquier idea de culinaria. Tiempo de preparación asignado por descontado es igual a 10 minutos. El volumen total ocupado por los ingredientes, incluyendo el líquido, no debe superar el nivel 4/5 de la escala graduada sobre la superficie interior de la cubeta.

1. Medir y preparar los ingredientes según la receta. Depositarlos en la cubeta, llenar de agua.
2. Instalamos la cubeta en el cuerpo del electrodoméstico, comprobamos si la posición de la cubeta no tiene desviaciones, tiene contacto sin holguras con el elemento calentador. Cerramos y bloqueamos la tapa.
3. Colocamos el selector de la válvula de escape de vapor sobre la tapa del electrodoméstico en la posición necesaria: «HIGH PRESSURE» («PRESIÓN ALTA») o «NORMAL PRESSURE» («PRESIÓN NORMAL»). Enchufamos el electrodoméstico en la red eléctrica.
4. Apretamos el botón «MULTI-CHEF». Se encenderá el indicador del botón,

en el display se iluminará y comenzará a parpadear el tiempo de preparación ajustado por descontado.

5. Apretamos los botones «» y «-», para ajustar el tiempo de preparación requerido.
6. Cumplir los p.p. 2-11 del apartado «Orden general de operaciones al utilizar los modos automáticos de preparación» (pág. 37).

III. PRESTACIONES ADICIONALES

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

IV. ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS

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

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

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

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

RB-A523 – cubeta con recubrimiento antiadherente DAIKIN® (Japón), 5 litros. Es un recubrimiento de alta calidad, antiadherente, que permite cocinar con el gasto mínimo de aceite y de grasa conservándose el sabor natural de productos. RB-C520 – cubeta con recubrimiento cerámico, 5 litros. A diferencia de los otros recubrimientos antiadherentes tradicionales, la cerámica es más resistente a acciones mecánicas.

RB-S520 – cubeta de acero inoxidable, 5 litros. El contenido preparado puede ser batido con blender directamente en la cubeta.

V. CONSEJOS DE COCINA

Tiempo aconsejable de preparación de productos a vapor y a presión

Producto	Peso, g / cantidad	Cantidad del agua, en ml	Tiempo necesario para la preparación, en min
Carne de cerdo / carne de vaca (filete picado en daditos)	500	400 / 400	15 / 20
Carnero (filete picado en daditos)	500	500	25
Gallina (filete picado en daditos)	500	500	6
Albóndigas / filetes rusos	500	500 / 500	15 / 15
Pescado (filete)	500	500	8
Productos del mar (gambas peladas-congeladas)	500	500 / 500	8
Patata (picada en daditos)	500	500	8
Zanahoria (picada en daditos)	500	500	8
Remolacha (picada en daditos)	500	500	12
Legumbres (congelados en fresco)	500	500	3
Huevo a vapor	5 unds.	500	4

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

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

Grupos de modos	Tiempo necesario para la preparación, en min			Tiempo asignado por descontado, en min	Inicio retardado	Calentamiento del plato	
	Menor	Medio	Mayor				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	disponible	disponible	
SOUP	15	30	45	30	disponible	disponible	
BOIL	18	20	45	20	disponible	disponible	
FRY	20			—	—	disponible	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	disponible	disponible	
PILAF	10	20	30	20	disponible	disponible	
OATMEAL	3	5	10	5	disponible	disponible	
BEANS	25	40	60	40	disponible	disponible	
BAKE	26	30	35	30	—	disponible	
GAME	15	30	45	30	disponible	disponible	
POPCORN	Ajuste automático			—	—	disponible	
STEW	Meat	30	40	50	40	disponible	disponible
	Vegetables	15	20	25	20	disponible	disponible
	Poultry	20	35	45	35	disponible	disponible
	Fish	15	20	30	20	disponible	disponible
STEAM	Meat	15	20	25	20	disponible	disponible
	Vegetables	6	10	15	10	disponible	disponible
	Poultry	8	10	15	10	disponible	disponible
	Fish	10	15	20	15	disponible	disponible
MULTI-CHEF	Modo manual de ajuste en el diapasón entre			—	yes	yes	

VI. LIMPIEZA Y CUIDADO DEL ELECTRODOMÉSTICO

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

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

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

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

Para hacer la limpieza de la superficie interior de la tapa del electrodoméstico más eficiente se recomienda retirar previamente la goma de empaque y desarmar la válvula de escape de vapor. Se recomienda limpiarla válvula de escape de vapor después de cada utilización del electrodoméstico, con este fin es necesario:

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

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

VII. ANTES DE DIRIGIRSE AL CENTRO DE SERVICIO

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

Desperfecto	Probables causas	Eliminación del desperfecto
No se enciende.	Falta tensión en la red eléctrica.	Comprobar tensión en la red eléctrica.
Falta de la estanqueidad entre la tapa y el cuerpo del electrodoméstico. Durante la preparación tiene lugar escape del vapor bajo la tapa.	Falta el anillo de empaque en la tapa del electrodoméstico o está instalado con desvío. El anillo de empaque en la tapa del electrodoméstico está sucio. El anillo de empaque deformado.	Instalar el anillo correctamente. Limpiar el anillo. Reemplazar el anillo por otro nuevo.

Desperfecto	Probables causas	Eliminación del desperfecto
La preparación del plato demora demasiado.	Interrupciones en el suministro eléctrico de la red.	Comprobar tensión en la red eléctrica.
	Entre la cubeta y el elemento calentador se ha metido objeto extraño.	Retirar el objeto extraño.
	La cubeta en el cuerpo del electrodoméstico está colocado con desviación.	Instalar la cubeta recta y sin desvíos.
	Elemento calentador sucio.	Desenchufar el electrodoméstico de la red eléctrica, dejarlo para enfriar. Limpiar el elemento calentador.

ESP

VIII. OBLIGACIONES DE GARANTÍA


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

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

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



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

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

MEDIDAS DE SEGURANÇA

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

- O aparelho destina-se exclusivamente para uso doméstico. Utilização industrial do aparelho ou outro tipo de utilização representa a violação das regras de operação própria do aparelho.
- Antes de ligar o aparelho a rede eléctrica verifique se a tensão nela coincide com a tensão nominal de alimentação do aparelho (vide características técnicas ou placa do fabricante do artigo).
- Utilize fichas de extensão apropriadas para a capacidade consumida pelo aparelho - a incompatibilidade dos parâmetros pode levar a curto-circuito ou a ignição do fio.
- Ligue o aparelho apenas às fichas com aterramento — é uma condição obrigatória de

protecção contra choques eléctricos. Ao utilizar uma ficha de extensão garante que ela também seja aterrada.

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

- Desligue o aparelho da tomada eléctrica depois de acabar de usá-lo, como também ao limpá-lo ou deslocá-lo. 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.

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

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

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

- O aparelho não é apropriado para exploração pelas crianças, pessoas sem as devidas qualificações e experiência, como também pelas pessoas portadores de deficiência física, sensora ou mental, se eles não se encontram sobre a supervisão dos responsáveis pela sua segurança. Não deixe as crianças não vigiadas junto ao aparelho ligado.

- 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.

ÍNDICE

I. ANTES DE USAR	42
II. OPERAÇÃO DA PANELA ELÉCTRICA	42
III. OUTRAS POSSIBILIDADES	44
IV. ACESSÓRIOS OPCIONAIS	44
V. CONSELHOS DE COZIMENTO	44
VI. MANUTENÇÃO E LIMPEZA	44
VII. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE ASSISTÊNCIA	45
VIII. RESPONSABILIDADES DE GARANTIA	45

Especificações técnicas

Modelo	RMC-M110E	Sistema de protecção	de 4 níveis
Potência	900 W	• válvula de controlo de pressão	
Tensão	220-240 V, 50 Hz	• sensor de temperatura	
Volume da tigela	5 l	• fusível de temperatura	
Revestimento	antiaderente da tigela Daikin® (Japão)	• sensor de bloqueamento da tampa	
Display digital	a LED	Sinal acústico de prontidão dos alimentos	presente
Controlo	electrónico		

Regimes automáticos de cozedura

RICE/GRAIN (ARROZ /GRÃOS)	3 regimes
SOUP (SOPA)	3 regimes
BOIL (COZEDURA)	3 regimes
FRY (ASSADURA / FRITURA)	1 regime
JAM/DESSERT (CONFEITURA/SOBREMESAS)	3 regimes
PILAF (PILAF)	3 regimes
OATMEAL (PAPA COM LEITE)	3 regimes
BEANS (LEGUMES)	3 regimes
BAKE (PASTELARIA)	3 regimes
GAME (CAÇA)	3 regimes
POPCORN (POPCORN)	1 regime
STEAM (ESTUFAGEM)	12 regimes
STEAM (BANHO-MARIA)	12 regimes
MULTI-CHEF (CHEFE DE COZINHA)	1 regime

Funções

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

Componentes

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

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

Componentes do modelo A1

- | | |
|---|---|
| 1. Corpo do aparelho | 12. Interruptor da válvula de descarga de vapor |
| 2. Tigela removível com revestimento antiaderente | 13. Anel de retenção |
| 3. Câmara de funcionamento | 14. Alça da tampa |
| 4. Painel de controlo com display | 15. Recipiente para cozinhar em banho-maria |
| 5. Base com pés de borracha | 16. Grelha. |
| 6. Alças para levar o aparelho | 17. Concha. |
| 7. Cabo de alimentação com ficha | 18. Colher para o arroz. |
| 8. Tampa removível do aparelho | 19. Copo de medição. |
| 9. Abertura de saída da válvula de segurança | 20. Cesta de fritura em óleo. |
| 10. Alavanca de bloqueio manual da tampa | 21. Recipiente de recolha de condensado (no painel posterior do aparelho) |
| 11. Válvula de descarga de vapor com invólucro de protecção | |

Painel de controlo A2

- Botões para seleccionar o modo automático (grupos de regimes) de cozedura.
- O botão "COOK TIME" ("Tempo de cozedura") serve para definir o tempo de cozedura.
- Indicador do tempo de cozimento. Mostra o tempo de cozimento seleccionado em regimes automático (fast, normal, slow).
- Display. Mostra a contagem do tempo de cozimento / do início diferido / do aquecimento automático.
- O botão "TIMER / KEEP WARM" ("Início diferido / Aquecimento automático") - selecção do tempo para a função "Início diferido"; desconexão preliminar do aquecimento automático.
- O botão "REHEAT / CANCEL" ("Aquecimento / Cancelamento") - activação / desactivação da função "Aquecimento" / cancelamento de todas as configurações / desactivação da função "Manutenção da temperatura" / Cessão do regime de cozinha.
- O botão "MULTI-CHEF" ("Chefe da cozinha") - selecção do regime de ajuste manual do tempo de cozimento.
- Botão "-" - redução do valor do tempo de início diferido / redução do tempo de cozimento.

- Botão "+" - aumento do valor do tempo de início diferido / aumento do tempo de cozimento.
- Indicadores de selecção do tipo de produto (MEAT, FISH, VEGETABLES, POULTRY), em grupos de regimes automáticos "STEAM" e "STEW"

I. ANTES DE USAR

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

Antes de iniciar a operação

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

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

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

Atenção! A utilização do aparelho defeituoso é proibida.

II. OPERAÇÃO DA PANÉLA ELÉCTRICA

Antes da primeira ligação

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

Como abrir/fechar a tampa

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

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

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

ATENÇÃO! Antes de abrir a tampa, ateste-se de que a válvula de descarga de vapor é aberta e o vapor não sai dessa.

Durante o funcionamento o aparelho aquece! Não toque na parte metálica da tampa durante e após o cozimento. Abra a tampa só puxando a alça. Não levar o aparelho pela alça na tampa! Para levantar e transportar o aparelho usar-se as alças no corpo do mesmo.

Válvula de descarga de vapor

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

! *TA diferença tecnológica do interruptor da válvula de descarga de vapor não é uma avaria.*

Depois de cozinhar à alta pressão é necessário abrir a válvula de descarga de vapor para a normalização da pressão na câmara.

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

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

Função "Início diferido"

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

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

! *A função do início diferido não está disponível em regimes "FRY", "POPCORN", "BAKE", tão como ao uso da função "Aquecimento".*

Não é recomendável utilizar o início diferido, se a receita contém como ingredientes os alimentos perecíveis (ovos, leite, nata, carne, peixe, queijo, etc.). Ao estabelecer o tempo do início diferido, deve-se considerar que o ciclo de funcionamento e a contagem regressiva do tempo de cozedura só começa depois de atingir a temperatura e a pressão desejadas do aparelho.

Se o temporizador está ajustado para 24 horas, não é possível alterar o valor de minutos.

Função de manutenção da temperatura (aquecimento automático)

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

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

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

Função "Aquecimento"

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

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

4. Para parar de aquecimento, apertar o botão "REHEAT / CANCEL" (o indicador do botão será apagado).

Sistemas de protecção do aparelho

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

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

Cozimento de alimentos sob pressão

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

Regras básicas de cozinhar sob pressão:

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

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

Procedimento comum da utilização de programas automatizados

1. Preparar (medir) os ingredientes necessários e distribuí-los uniformemente na tigela.
2. Inserir a tigela dentro do corpo do aparelho, vire um pouco, assegurar-se que ela está em bom contacto com o elemento de aquecimento.
3. Colocar o interruptor da válvula de descarga de vapor na posição necessária. "HIGH PRESSURE" (ALTA PRESSÃO): o aparelho funciona como panela de pressão (para os grupos de regimes "RICE / GRAIN", "SOUP", "BOIL", "JAM / DESSERT", "PILAF", "OATMEAL", "BEANS", "GAME");
- "NORMAL PRESSURE" ("PRESSÃO NORMAL"): o aparelho funciona como multicozedura (para os regimes "FRY", "BAKE", "POPCORN").
4. Conectar o aparelho à corrente eléctrica.
5. Apertar um botão correspondente para seleccionar o regime desejado (o grupo de regimes de cozadura e o tipo de produto (para o grupo de regimes "STEAM" e "STEAM"). O indicador do botão acende, no display começa a piscar o valor do tempo de cozadura predefinido (o tempo de cozadura não inclui o período necessário para atingir a temperatura e a pressão desejada do aparelho).
6. Apertar o botão "COOK TIME" para seleccionar o valor desejado do tempo de cozimento (fast, normal, slow).

7. Para configurar um início retardado, apertar o botão "TIMER / KEEP WARM". Usar os botões "+" e "-" para estabelecer o valor necessário do tempo (pág. 42).
8. Alguns segundos depois de definir os valores, o display vai parar de piscar e iniciar a execução do ciclo especificado. Ao atingir a temperatura e a pressão necessárias do aparelho, a contagem decrescente do tempo de trabalho do aparelho vai começar. No regime "POPCORN", a contagem regressiva do tempo de cozimento não é exibida.
9. Se necessário, desligue de antemão o aquecimento automático (pág. 42).
10. Se estiver cozido sob pressão, antes de abrir a tampa do aparelho abra cuidadosamente a válvula de descarga de vapor para normalizar a pressão na câmara.
11. Para cancelar todas as configurações ou parar o processo de cozadura em qualquer fase usa-se o botão "REHEAT / CANCEL".

Cozimento do arroz e de outros cereais (alta pressão)

Para o rápido cozimento de arroz, trigo mourisco, papas quebradiças de cereais está previsto um grupo de regimes automáticos "RICE / GRAIN" que inclui três tipos de configurações que podem ser seleccionados de acordo com a receita, tipo de produto e tempo de cozimento. O tempo de cozimento padrão: 12 minutos.

O volume de ingredientes sem líquido não deve exceder o nível de 2/5 da escala na superfície interior da tigela.

Preparação de sopas (alta pressão)

Para preparar várias sopas e sopas-cremas oferece-se um grupo de regimes automáticos "SOUP" que inclui três tipos de configurações que podem ser seleccionados de acordo com a receita, tipo de produto e tempo de cozimento. O tempo de cozimento padrão: 30 minutos.

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

Cozadura (alta pressão)

Para cozinhar carne, peixe, legumes, embutidos, compotas, puré de frutas está previsto um grupo de regimes automáticos "BOLL" que inclui três tipos de configurações que podem ser seleccionados de acordo com a receita, tipo de produto e tempo de cozinhar. O tempo de cozimento padrão: 20 minutos.

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

Assadura (pressão normal)

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

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

Preparação de compotas, sobremesas (alta pressão)

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

Cozimento de pilaf (alta pressão)

Para o cozimento de vários tipos de pilaf está previsto um grupo de regimes

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

Cozimento de papas com leite (alta pressão)

Para preparar várias papas com leite, oferece-se um grupo de regimes automáticos "OATMEAL" que inclui três tipos de configurações que podem ser seleccionados de acordo com a receita, tipo de produto e tempo de cozimento.

O volume total de ingredientes, inclusive o líquido, não deve exceder o nível de 2/5 da escala na superfície interior da tigela. O tempo de cozimento padrão: 5 minutos.

A preparação de papas na multicozedura/panela de pressão prevê a utilização do leite pasteurizado com baixo teor de gordura.

Para evitar a evaporação do leite a ferver e obter o resultado pretendido, recomenda-se fazer o seguinte antes de cozinhar:

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

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

Preparação de leguminosas (alta pressão)

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

Pastelaria (pressão normal)

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

Cozimento de caça (alta pressão)

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

Preparação do popcorn (pressão normal)

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

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

- Espera até que os cliques dentro da tigela parem, em seguida, abra a tampa e retire a tigela com popcorn pronto.

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

Estufagem (alta pressão)

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

Cozedura em banho-maria (alta pressão)

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

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

- Encha a tigela com 300-350 ml de água.
- Prepara os ingredientes de acordo com a receita, distribua-os uniformemente no recipiente para cozinhar num banho de água. Ponha a grelha na tigela, coloque o recipiente sobre a grelha.
- Siga as indicações dos pontos 2-11 da secção "Procedimento geral ao uso de regimes automatizados de cozimento" (pág. 43).

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

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

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

- Medir e preparar os ingredientes de acordo com a receita. Colocá-los na tigela, cobrir com água.
- Inserir a tigela dentro do corpo do aparelho, virar um pouco, assegurar-se que ela está em bom contacto com o elemento de aquecimento. Fechar e bloquear a tampa.
- Colocar o interruptor da válvula de descarga de vapor na tampa do aparelho na posição desejada: "HIGH PRESSURE" ("ALTA PRESSÃO") ou "NORMAL PRESSURE" ("PRESSÃO NORMAL"). Conectar o aparelho à corrente eléctrica.
- Apertar o botão "MULTI-CHEF". O indicador do botão acende, no display começa a piscar o tempo de cozimento padrão.
- Apertar os botões "+" e "-" para ajustar o tempo de cozimento desejado.
- Siga as indicações dos pontos 7-11 da secção "Procedimento geral ao uso de regimes automatizados de cozimento" (pág. 43).

III. OUTRAS POSSIBILIDADES

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

IV. ACESSÓRIOS OPCIONAIS

Acessórios opcionais de multicozedura podem ser adquiridos separadamente. Em todas as questões relativas à gama de produtos, à sua aquisição e à com-

patibilidade deles com o seu modelo de multicozedura, roga-se contactar o revendedor autorizado no seu país.

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

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

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

RB-A503 – tigela com revestimento antiaderente DAIKIN® (Japão), 5 litros. O revestimento antiaderente de alta qualidade permite-lhe cozinhar com óleos e gorduras mínimos, preservando o sabor natural dos alimentos.

RB-CS20 – tigela com revestimento em cerâmica, 5 litros. À diferença de revestimentos antiaderentes tradicionais, a cerâmica é mais resistente ao stress mecânico.

RB-S500 – tigela de aço inoxidável, 5 litros. O conteúdo final pode ser misturado directamente na tigela.

V. CONSELHOS DE COZIMENTO

Tempo recomendado de cozinha de vários produtos em banho de água

Produto	Peso, g /	Количество вода, ml	Время за приготовле- ние, мин
quantidade	Volume de água, ml	Tempo de cozimento, min	15 / 20
Carne de porco / de vaca (file cortado em cubos)	500	400 / 400	15 / 20
Carne de cordeiro (file cortado em cubos)	500	500	25
Carne de frango (file cortado em cubos)	500	500	6
Rissóis/almondogas	500	500 / 500	15 / 15
Peixe (file)	500	500	8
Frutos do mar (camarão cozido e congelado)	500	500 / 500	8
Ravioli	5 peças	500	15 / 20
Batata (cortada em cubos)	500	500	8
Cenoura (cortada em cubos)	500	500	8
Beterraba (cortada em cubos)	500	500	12
Hortaliça (congelada)	500	500	3
Ovo cozido em banho-maria	5 peças	500	4

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

Tabela de programas de cozinha (ajuste de fábrica)

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

VI. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

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

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

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

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

Limpar o corpo do aparelho, quando é necessário.

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

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

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

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

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

1. Retire o interruptor da válvula na parte externa da tampa, puxando-o para cima.
2. Remova o invólucro de protecção no lado interior da tampa.
3. Enxágue ambas partes da válvula com água quente.
4. Atarraxe o invólucro da válvula no seu lugar, coloque o interruptor da válvula na sua sede e fixe-o com uma leve pressão.

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

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

VII. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE ASSISTÊNCIA

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

Avaria	Causa eventual	Correcção do defecto
Não se ligue.	Falta corrente no circuito de alimentação.	Verificar a alimentação.
A tampa está ligada ao corpo do aparelho de modo não hermético. Durante o cozimento, o vapor escapa de baixo das tampas.	Falta o anel de retenção na tampa do aparelho, ou o anel é fora do alinhamento.	Colocar o anel numa maneira correcta.
	O anel de retenção na tampa do aparelho está suja.	Limpar o anel.
	Deformação do anel de retenção.	Substituir o anel com o novo.


Avaria	Causa eventual	Correcção do defecto
Prato é cozido por demasiado tempo.	Interrupções de tensão no circuito de alimentação.	Verificar a alimentação.
	Entre o copo e o elemento de aquecimento fica um objecto estranho.	Remover o objecto estranho.
	A tigeta no corpo do aparelho não está instalada bem, tem distorções.	Colocar a tigeta sem distorções, alinhar.
	O elemento de aquecimento é sujo.	Desligue o aparelho do circuito eléctrico, deixe-o esfriar. Limpar o elemento de aquecimento.

VIII. RESPONSABILIDADES DE GARANTIA

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

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

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

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

SIKKERHEDSANVISNINGER

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

- Apparatet er forudbestemt kun til hjemmebrug. Anden industriel eller andre slags anvendelse er overtrædelse af reglerne for korrekt anvendelse af produktet.
- Før tilslutning af apparatet til elnettet sørg for at nettets spændning svarer til apparatets nominelle spændning (**se: tekniske detalier eller fabrikkens tabel**).
- Brug forlængerledning, der passer til apparatets kapacitet – hvis parameterne ikke svarer til hinanden, kan de resultere til kortslutning eller kabelbrand.
- Tilslut kun apparatet til stikkontakter med jordforbindelse – **det er et obligatorisk krav til beskyttelse mod elektrisk stød**. Ved brug af forlængerledning sørg for at den også har jordforbindelse.

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

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

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

- Placer apparatet ikke på blød overflade, dæk det ikke når det virker – det kan lede til overophedning og skade.
- Det er forbudt at bruge apparatet i friluft

– hvis fugt eller fremmede genstande kommer ind i apparatets korpus kan det lede til alvorlige skader.

- Før udstyrets rengøring sørg for at det er slukket fra elnettet og er koldet af. Følg forsigtigt vejledningen til rengøring af apparatet (*side 50*).

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

- Produktet er ikke beregnet til brug af børn, mennesker uden relevant viden og erfaring, samt med begrænsede fysiske, sensoriske, mentale evner, ellers de er under tilsyn af person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Lad ikke børn uden opsyn i nærheden af tændt apparat.
- Selvstændig udstyrets reparation eller konstruktionsændring er forbudt. Alle behandlings- og reparationsaktioner skal udføres af et autoriseret service-center. **Uprofessionel behandling kan lede til alvorlige skader til apparatet, sundhed og ejendom.**

INDHOLD

I. Ved første start af udstyret	48
II. ANVENDELSE AF MULTIKOGEREN	48
III. EXTRA FUNKTIONER	50
IV. EXTRA TILBEHØR	50
V. TIPS	50
VI. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	50
VII. FØR DU KONTAKTER SERVICECENTERET	50
VIII. GARANTIFORPLIGTELSE	50

Teknisk data

Model nr	RMC-M110E	Sikkerhedssystem	4 niveauer:
Effekt	900 W	• kontrol trykventil	
Spænding	220–240 V, 50 Hz	• temperaturføler	
Kapacitet	5 l	• temperatursikring	
Skål belægning	non-stick Daikin® (Japan)	• låglås føler	
Skærm	LED, digital	Lydsignal når retten er klar	ja
Styring	Elektronisk		

Automatiske programmer

RICE/GRAIN (RIS/KORN)	3 programmer
SOUP (SUPPE)	3 programmer
BOIL (KOGNING)	3 programmer
FRY (STEGNING)	1 program
JAM/DESSERT (SYLTETØJ/DESSERTER)	3 programmer
PILAF (PILAF)	3 programmer
OATMEAL (MÆLKEGRØD)	3 programmer
BEANS (BØNNER)	3 programmer
BAKE (BAGNING)	3 programmer
GAME (FJERKRÆ)	3 programmer
POPCORN (POPCORN)	1 program
STEW (STUVNING)	12 programmer
STEAM (DAMP)	12 programmer
MULTI-CHEF (MULTI-CHEF)	1 program

Funktioner

Opvarmning	op til 8 timer	Måleskål	1 stk.
Temperaturvedligeholdelse		Grill	1 stk.
af færdige retter (auto opvarmning)	op til 8 timer	Flad ske	1 stk.
Preliminær slukning		Øseske	1 stk.
af auto opvarmning	ja	Kurv for friturestegning	1 stk.
Udskudt start	op til 24 timer	Bog «100 opskrifter»	1 stk.
Indhold		Extra O-ring	1 stk.
Multi- og trykkoger med innerskål	1 stk.	Brugsanvisning	1 stk.
Låg med dampventil	1 stk.	Servicebog	1 stk.
Beholder for tilberedning i damp	1 stk.	Strømkabel	1 stk.

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

Design A1

1. Hus	12. 1Omkobling for dampudløbsventil.
2. Aftagelig skål med non-stick belægning.	13. O-ring.
3. Arbejdschamber.	14. Låghåndtag.
4. Kontrolpanel med skærm.	15. Beholder for tilberedning i damp
5. Base med gummierede fødder.	16. Grill.
6. Bærehåndtag.	17. Øseske.
7. Netspænding kabel.	18. Risseke.
8. Aftageligt låg.	19. Måleskål.
9. Udløb af sikkerhedsventil.	20. Kurv for friturestegning.
10. Håndtag for manuel låsning af låget.	21. Beholder til opsamling af kondensvand (bageset på enheden).
11. Aftøvsventil for damp med beskyttelsesdæksel.	

Styrpanel A2

1. Knapper for valg af automatiske programmer (programgrupper).
2. Knappen «Cook time» («Tilberedningstid») – valg af kogetiden.
3. Indikator for tilberedningstiden. Viser valg kogetid for automatiske programmer («FAST», «NORMAL», «SLOW»).
4. Skærm viser tilberedningstiden / udskudt start tiden / opvarmningstiden.
5. Knappen «TIMER / KEEP WARM» («Timer / Hold varm») - for at indstille tid for «Udskudt starts, preliminær frakobling af opvarmning.
6. Knappen «Reheat / Cancel» («Opvarmning / Annuller») - for at aktivere eller deaktivere «Opvarmning»/ annullere alle dine indstillinger / deaktivere «hold varm» / afbryde tilberedningsprogram.
7. Knappen «Multi-Chef» - Manuelt valg af tilberedningstiden.
8. Knappen «←» – mindske værdien af udskudt start tiden / mindske tilberedningstiden.
9. Knappen «+» – øge værdien af udskudt start tiden / øge tilberedningstiden.
10. Indikatorer for valg af råvare type («meat», «fish», «vegetables», «poultry» / «KØD», «FISK», «GRØNTSAGER», «FJERKRÆ») i automatiske programmer «STEAM» og «STEW».

I. VED FØRSTE START AF UDSTYRET

Pakke omhyggeligt apparatet ud og fjern enhver emballage og salgsfremmende klistermærker undtagen klistermærker med serienummeret. Manglen på serienummer på produktet fratager automatisk deres ret til efter-salgsservice. Tør apparatets korpus med en fugtig klud. Skyl skålen med varmt sæbevand. Tør grundigt. Første gang det bruges, kan apparatets materielle lugt – det er ikke et forfald i apparatet. I dette tilfælde rengør enheden. (side 50).

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

II. ANVENDELSE AF MULTIKOGEREN

Før anvendelse

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

Før madlavning, sikre at multikogerenes ydre- og synlige indrede dele har skader, skår og andre defekter. Mellem skålen og varmelegemet skal der ikke være nogle fremmede genstande.

Åbning / lukning af låget

Når man lukker låget er det hermetisk forbundet med huset, så at der kan opbygges et højtryk inde i multikogeren. Når trykket inde er højere end trykket uden, låses låget automatisk. Hvis efter afsluttet program låget kan ikke åbnes uden nogen indsats, er trykket i kammeret for høj. Åbn dampventilen og lad trykket i enheden falde til normal.

For at lukke låget skub det og drej håndtaget for manuel låsning med uret, indtil den stopper.

For at åbne låget drej håndtaget for den manuelle låsning mod uret til den stopper og åbn låget ved at drage i håndtaget.

⚠ OBS! Før du åbner dækslet sørg for, at dampventilen er åben, og der kommer ikke ud noget damp. Under brug bliver apparatet varmt! Rør ikke ved metalliske dele af låget medens apparatet er i brug og staks efter afsluttet program. For at åbne låget brug kun håndtaget. Løft ikke apparatet i håndtaget på låget! Fot at løfte og bære apparatet brug håndtag, placeret på huset.

Dampventil

Multikogeren REDMOND RMC-M110E er udstyret med damp udløbsventil, der er

placeret på låget. Ved at indstille ventilens omkøbler på „HIGH PRESSURE“ („HØJTRYK“, ventil lukket) eller „NORMAL PRESSURE“ („NORMALT TRYK“, ventil åben), kan du ændre apparatets arbejdsprincip: når dampventilen er lukket fungerer apparatet som trykkogere, med åben ventil – som multikogere.

i *Notet læst i omskrifteren er teknisk set ganske normal og er ikke tegn på nogen funktionsfejl.*

Efter afsluttet højtryk kogning skal du først åbne dampudløbsventilen for at lade trykket inde i kammeret falde ned til det normale.

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

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

«Udskudt start»

Ved valg af automatisk tilberedningsprogram kan du indstille en udskudt start indenfor et interval fra 1 minut til 24 timer i trin på 1 minut (standard værdi - 2 timer):

1. Efter valg af tilberedningstiden og program tryk på «TIMER / KEEP WARM». Displayet viser nu tid for forsinket start. Timeindikator vil blinke.
2. Ved at trykke på knapper instil det ønskede timeværdi, derefter - minutter (ved at trykke på «TIMER / KEEP WARM» en gang til). For at ændre værdien hurtigt tryk og hold «←» eller «→».
3. Et par sekunder efter at den indstillede tid er sat, tal på displayet stopper med at blinke og nedtællingen af den indstillede tid starter.
4. Hvis du vil annullere indstillingen, tryk «Reheat/Cancel».

i «Udskudt start» funktionen er ikke tilgængelig i «FRY», «POPCORN», «BAKE», samt ved «Opvarmning».

Det anbefales ikke at bruge udskudt start funktionen, hvis opskriften indeholder letfordærvelige råvarer (æg, mælk, fløde, kød, fisk, osv).

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

Hvis timeren er sat til 24 timer at ændre minutter vil ikke være umuligt.

«Hold varme» (automatisk opvarmning)

Ved afslutning af tilberedningsprogram (advarselslyd og slukket knapindikator er tegn på det) blir opvarmning tændt (på displayet vises opvarmningstiden med trin på 1 time). Denne funktion er i stand til at holde temperaturen af den færdige ret i intervallet 60–80°C i 8 timer.

Opvarmningen kan afbrydes ved at trykke knappen «Reheat/Cancel»: knappen slukker og enheden vil gå over til standby-tilstand.

Hvis det er nødvendigt, kan du deaktivere auto opvarmning på forhånd ved at trykke «TIMER / KEEP WARM» (knapindikatoren «Reheat/Cancel» vil slukke). At genaktivere funktionen tryk «TIMER / KEEP WARM» en gang til.

Funktion «Opvarmning»

Du kan opvarme kolde retter til temperatur 60–80°C, og holde den varm i op til 8 timer:

1. Læg maden i skålen, sæt skålen ind i huset, sørg for at det er placeret plant og er i tæt kontakt med varmelegemet.
2. Luk og lås låget. Indstil omskrifteren for dampventilen til „HIGH PRESSURE“ („HØJTRYK“) Slut enheden til elnettet.
3. Tryk «Reheat/Cancel». Knapindikatoren vil lyse, skærmen vil vise tidop-tællingen med trin på 1 time.
4. For at slukke for opvarmningen tryk «Reheat/Cancel» (knapindikatoren vil slukke).

Sikkerhedssystem

REDMOND RMC-M110E er udstyret med et multinevne sikkerhedssystem. Ved tilberedning under tryk, hvis temperatur eller tryk i kammeret overstiger indstillede værdier, vil processen stoppe indtil disse parametre er vendt tilbage til normale. Hvis det ikke vil ske indenfor en bestemt tid, vil apparatet slukke helt. Desuden er apparatet udstyret med en ekstra beskyttelse mod overvarmning i programmer «FRY» og «POPCORN». Når temperaturen ved opvarmning bliver kritisk, ophører programmet automatisk indtil temperaturen falder til det normale (ca. 15 minutter), før du kan bruge nogen af de førnævnte programmer igen. Hvis du forsøger at genstarte funktionen i «FRY» eller «POPCORN» viser skærmen „HH“, det betyder at temperaturen er stadig høj og tænding af programmet er deaktiveret. Denne begrænsning gælder ikke for andre programmer.

Tilberedelse under højtryk

Når dampventilen er lukket bliver arbejdskammeret tæt, hvor under opvarmningen opbygges og vedligeholdes højt tryk. Vand koger og damp dannes ved temperaturer over 100 ° C og stegedinen således bliver reduceret mere end to gange. I kombination med en begrænset adgang af ilt til maden giver det dig mulighed for at beholde maksimum af råvarernes nyttige egenskaber.

Grundlæggende regler for madlavning under tryk:

- I skålen skal der altid være vand eller anden væske (mindst 2 målebægre).
- Madlavning under tryk indebærer ikke stegning i olie. Hvis det er nødvendigt, kan du grille hakkede grøntsager i lidt olie eller bouillon på bunden af skålen under programmet «FRY» med låget åbent, derefter sætte resten af råvarerne, tilsætte væske, lukke apparatet og fortsætte med at tilberede under tryk.
- Trykkogere skal ikke fyldes med vand mere end 4/5 (ikke mindre end 1/5 af skålens kapacitet). Ved tilberedning af råvarer, der kan svulme i varmt vand, eller danne skum (spinat, ris, bønner, pasta, etc.), skal skålen ikke fyldes mere end 3/5 af denskapacitet for at sikre, at dampventilen ikke bliver tilstoppet.

Husk: manglende overholdelse af disse regler kan medføre alvorlig skade på apparatet!

Almindelige procedurer ved brug af automatisk program

1. Gør klar (afmål) nødvendige ingredienser og placer dem jævnt inde i skålen.
2. Sæt skålen ind, sørg for at det er placeret plant og er i tæt kontakt med varmelegemet.
3. Indstil dampventilen til ønsket stilling: „HIGH PRESSURE“ („HØJTRYK“) - apparatet fungerer som en trykkogere (for grupper af programmer «RICE / GRAIN», «SOUP», «BOWL», «JAM / DESSERT», «PILAF», «OATMEAL», «BEANS», «GAME»); „NORMAL PRESSURE“ („NORMALT TRYK“) - apparatet fungerer som multikogere (for programmer «FRY», «BAKE», «POPCORN»).
4. Slut enheden til elnettet.
5. Tryk på den relevante knap for at vælge den ønskede funktion (programgruppe) og type råvare (for programmer «STEW» og «TEAM»). Knapindikatoren lyser, på skærmen blinker tilberedningstidens standardværdi (tilberedningstid omfatter ikke den tid, der kræves for at opnå de nødvendige temperatur og tryk).
6. Ved at trykke «Cook time» vælg den ønskede tilberedningstid («FAST», «NORMAL», «SLOW»).
7. For at sætte tid for udskudt start tryk «Timer / Keep warm». Ved hjælp af knapperne «←» og «→» indstil den ønskede tid (side 48).
8. Et par sekunder efter indstillingen vil skærmen holde op med at blinke og udførelsen af det valgte program begynder. Efter den ønskede temperatur og tryk er nået, vil nedtælling af den valgte tid i dette program starte. Under udførelsen af programmet «POPCORN» nedtælling af tilberedningstiden vil ikke vises.
9. Hvis det er nødvendigt, kan du på forhånd deaktivere autoopvarmning (side 48).

- Efter afsluttet højtryk kogning skal du først åbne dampuløbsventilen for at lade trykket inde i kammeret falde ned til det normale.
- Annuller alle indstillinger eller afbryd tilberedningen på ethvert tidspunkt kan du ved at trykke knappen «Reheat/Cancel».

Tilberedning af ris og andre kornsorter (højtryk)

Til hurtig tilberedning af ris, boghvede, smuldrende grød af korn findes der en gruppe af automatiske programmer «RICE/GRAIN», som omfatter 3 typer af indstillinger, der kan vælges i henhold til opskriften, råvaretypen og tilberedningstiden. Tilberedningstiden som standard - 12 minutter. Mængden af ingredienser uden væske bør ikke overstige 2/5 af skalaen på den indre overflade af skålen.

Supper (højtryk)

Til hurtig tilberedning af supper findes der en gruppe af automatiske programmer «SOUP», som omfatter 3 typer af indstillinger, der kan vælges i henhold til opskriften, råvaretypen og tilberedningstiden. Tilberedningstiden som standard - 30 minutter.

Samlet volumen af ingredienser, herunder væske, må ikke overstige det maksimale niveau af skalaen på indersiden af skålen.

Kogning (højtryk)

Til tilberedning af kød, fisk, grøntsager, pølser, frugtcompot, frugtpuré findes der en gruppe af automatiske programmer «BOL», som omfatter 3 typer af indstillinger, der kan vælges i henhold til recepten, råvaren og tilberedningstiden.

Tilberedningstiden som standard - 20 minutter.

Samlet volumen af ingredienser, herunder væske, må ikke overstige det maksimale niveau af skalaen på indersiden af skålen.

Stegning (normalt tryk)

REDMOND RMC-110E har en særligt auto program «FRY», som giver dig mulighed for at tilberede mad (kød, grøntsager, fjerkræ, fisk og skaldyr) ved normalt tryk med tilsætning af nogle olie eller fedt. Som standard er indstillingen for «FRY» 20 minutter. For friturestegning brug en kurv med aftageligt håndtag (medfølgert).

⚠ OBS! Luk ikke apparatets låg under brug af programmet «FRY». Ellers kan automatisk sikkerhedslås i låget udløse (du vil ikke være i stand til visuelt at overvåge stegning, røre eller vende produktet). Hvis dette skulle ske, skal du standse tilberedningen, vent indtil apparatet køler ned og åbn låget. Derefter kan du fortsætte med madlavningen.

Marmelade, syltetøj, desserter (højtryk)

For tilberedning af marmelade, syltetøj, diverse desserter findes der en gruppe af automatiske programmer «JAM / DESSERT», som omfatter 3 forskellige indstillinger, der kan vælges i henhold til opskriften, råvaren og tilberedningstiden. Tilberedningstiden som standard - 22 minutter. Samlet volumen af ingredienser, herunder væske, må ikke overstige det maksimale niveau af skalaen på indersiden af skålen.

Pilaf (højtryk)

Til hurtig tilberedning af forskellige typer pilaf findes der en gruppe af automatiske programmer «PILAF», som omfatter 3 typer af indstillinger, der kan vælges i henhold til opskriften, råvaretypen og tilberedningstiden. Tilberedningstiden som standard - 20 minutter. Mængden af ingredienser uden væske bør ikke overstige 3/5 af skalaen på den indre overflade af skålen.

Mælkegrød (højtryk)

Til hurtig tilberedning af forskellige typer pilaf findes der en gruppe af automatiske programmer «ATMEAL», som omfatter 3 typer af indstillinger, der kan vælges i henhold til opskriften, råvaretypen og tilberedningstiden. Mængden af ingredienser inkluderet væske bør ikke overstige 2/5 af skalaen på den indre overflade af skålen. Tilberedningstiden som standard - 5 minutter. Tilberedning af grød i multi-trykkoger forudsætter, at man bruger pasteuriseret mælk med lavt fedtindhold.

For at undgå overkogning af mælk og for at få et godt resultat, anbefales det før tilberedelse at gøre følgende:

- skyl grundigt alle fuldkornsprodukter (ris, boghvede, hirse, etc.), indtil vandet er klart;
 - før tilberedning smør skålen med lidt smør;
 - overhold nøje proportioner, måle ud ingredienserne efter opskrifter fra den medfølgende kogebog, mindske eller forhøje mængden kun proportionelt;
 - ved brug af sdamælk fornynd det med drikkevand i forhold 1:1.
- Egenskaber af mælk og korn kan variere afhængigt af oprindelsessted og producenten, som til tider påvirker resultatet af tilberedelse.

Bælgfrugter (højtryk)

Til kogning af ærter, bønner, linser og andre bælgfrugter og lignende produkter findes der en gruppe af automatiske programmer «BEANS», som omfatter 3 typer af indstillinger, der kan vælges i henhold til opskriften, råvaren og tilberedningstiden. Tilberedningstiden som standard - 40 minutter. Mængden af ingredienser uden væske bør ikke overstige 3/5 af skalaen på den indre overflade af skålen.

Bagning (normalt tryk)

Til bagning af kiks, tærter, gryderetter, og til stegning af kød, fisk og grøntsager findes der en gruppe af automatiske programmer «BAKE», som omfatter 3 typer af indstillinger, der kan vælges i henhold til opskriften, råvaren og tilberedningstiden. Tilberedningstiden som standard - 30 minutter. Samlet mængde af ingredienser bør ikke overstige 2/5 af skalaen på den indre overflade af skålen.

Fjerkræ (højtryk)

For madlavning af retter af fjerkræ (hård kød, store stykker kød og fjerkræ), og tilberedelse af kødlege (sky) findes der en gruppe af automatiske programmer «GAME», som omfatter 3 typer af indstillinger, der kan vælges i henhold til opskriften, råvaren og tilberedningstiden. Tilberedningstiden som standard - 30 minutter. Mængden af ingredienser inkluderet væske bør ikke overstige 4/5 af skalaen på den indre overflade af skålen.

Popcorn (normalt tryk)

For at tilberede popcorn findes der et særligt automatisk program «POPCORN».

- Læg majs til popcorn (uden emballage, ikke mere end 200 gram ad gangen) ind i skålen.
- Sæt skålen ind, sørg for at det er placeret plant og er i tæt kontakt med varmelegemet. Luk og lås låget.
- Fjern omskiftteren af dampventilen ved at trække det op. Slut enheden til elnettet.
- Tryk på «POPCORN». Knapindikator vil lyse, efter nogle sekunder vil skærmen vise en dynamisk ikon for opvarmning og det valgte tilberedningsprogram vil starte op. Tællingen i dette program vises ikke.
- Ved slutningen af tilberedningstiden vil du høre et bip og skærmen viser «000».
- Vent, til det stopper at klikke inde i skålen, og derefter åbn låget og tag skålen med popcorn ud.

⚠ OBS! Ved tilberedning af popcorn bliver apparatet meget varmt! Vær forsigtig! Brug grydelapper.

Stuvning (højtryk)

Til stuvning af retter findes der en gruppe af automatiske programmer «STEW», som omfatter 12 typer af indstillinger, der kan vælges i henhold til opskriften, råvaretypen og tilberedningstiden. Tiden som standard afhænger af type af råvare («MEAT», «VEGETABLES», «POULTRY», «FISH»). Mængden af ingredienser inkluderet væske bør ikke overstige 4/5 af skalaen på den indre overflade af skålen.

Madlavning i damp (højtryk)

For at tilberede grøntsager, fisk, kød, skaldyr, vegetariske og vegetariske retter,

børnemeny på damp findes der en gruppe af automatiske programmer «STEAM», som omfatter 12 indstillinger, der kan vælges i henhold til opskriften, råvaren og tilberedningstiden. Tiden som standard afhænger af type af råvare («MEAT», «VEGETABLES», «POULTRY», «FISH»).

Til dampning af retter brug en specielt beholder og grille-underlag (inkluderet):

- Hæld 300 - 350 ml vand i skålen.
- Forbered alle de produkter i henhold til opskriften, spred dem jævnt inde i beholderen til dampning. Sæt i grillen ind i skålen, placer beholderen ovenpå.
- Følg instruktionerne i pkt. 2-11 under «Fælles procedurer ved brug af automatiske programmer» (side 48).

«MULTI-CHEF» (højt / normalt tryk)

Hvis standard automatiske programmer ikke kan give dig de nødvendige betingelser for tilberedning af dine retter, kan du bruge manuelle indstillinger i «MULTI-CHEF». Det gør muligt at tilberede mad på både højt og normalt tryk med indstilling af tilberedningstiden fra 2 til 99 minutter med trin på 1 minut. I dette program vil du være i stand til at realisere næsten alle dine kulinariske ideer. Tilberedningstiden som standard - 10 minutter. Mængden af ingredienser inkluderet væske bør ikke overstige 4/5 af skalaen på den indre overflade af skålen.

- Afmål og tilbered ingredienserne i henhold til opskriften. Læg dem ind i skålen, hæld vandet i.
- Sæt skålen ind, sørg for at det er placeret plant og er i tæt kontakt med varmelegemet. Luk og lås låget.
- Sæt dampventilen på låget i den korrekte position: «HIGH PRESSURE» («HØJTRYK») eller «NORMAL PRESSURE» («NORMAL TRYK»). Slut enheden til elnettet.
- Tryk «MULTI-CHEF». Knappen lyser, displayet begynder at blinke med standard tilberedningstiden på.
- Tryk på «+» og «-», indstil den ønskede tilberedningstid.
- Følg instruktionerne i pkt. 7-11 under «Fælles procedurer ved brug af automatiske programmer» (side 48).

III. EXTRA FUNKTIONER

- Tilberedelse af børnemad
- Sterilisering af køkkenred og artikler for personlig hygiejne

IV. EXTRA TILBEHØR

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

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

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

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

RB-AS23 – skål med non-stick belægning DAIKIN® (Japan), 5 liter. Kvalitets non-stick belægning gør det muligt at lave mad ved hjælp af minimum fedtstoffer, samt bevare råvarens naturlige smag.

RB-CS20 – skål med keramisk belægning, 5 liter. I modsætning til traditionelle non-stick belægninger, er keramiske mere modstandsdygtige over for mekanisk stress.

RB-S520 – skål af rustfrit stål, 5 liter. Skålens indhold kan piskes op v.h.a. blendere direkte i skålen.

V. TIPS

Anbefaldt tilberedningstid ved højtryk for forskellige råvarer

Vare	Vægt, g / Mængde	Vandmængde, ml	Tilberedningstid i minutter
Svinekød / oksekød (filet, skåret i terninger)	500	400/400	15/20
Lamb (filet, skåret i terninger)	500	500	25
Kylling (bryst, skåret i terninger)	500	500	6
Frikadeller / koteletter	500	500/500	15/15
Fisk (filet)	500	500	8
Fisk og skaldyr (rejer kogte og frosne)	500	500/500	8
Kartofler (i tern)	500	500	8
Gulerødder (i tern)	500	500	8
Rødbeder (i tern)	500	500	12
Grøntsager (frosne)	500	500	3
Dampet æg	5 stk.	500	4

Værdier i tabellen er almindelige og er vejledende. De kan afvige fra de faktiske værdier og afhænger af råvare, dennes friskhed og dine personlige præferencer.

Oversigtstabel for tilberedningsprogrammer (fabriksindstillinger)

Programgrupper	Tilberedningstid i minutter			Tilberedningstid som standard, min	Udskudt start	Opvarmning
	Kort	Medium	Lang			
RICE/GRAIN	8	12	16	12	ja	ja
SOUP	15	30	45	30	ja	ja
BOIL	18	20	45	20	ja	ja
FRY			20		—	ja
JAM/DESSERT	13	22	30	22	ja	ja
PILAF	10	20	30	20	ja	ja
OATMEAL	3	5	10	5	ja	ja
BEANS	25	40	60	40	ja	ja
BAKE	26	30	35	30	—	ja
GAME	15	30	45	30	ja	ja
POPCORN		Sættes automatisk			—	ja

	Meat	30	40	50	40	ja	ja
STEW	Vegetables	15	20	25	20	ja	ja
	Poultry	20	35	45	35	ja	ja
	Fish	15	20	30	20	ja	ja
STEAM	Meat	15	20	25	20	ja	ja
	Vegetables	6	10	15	10	ja	ja
	Poultry	8	10	15	10	ja	ja
	Fish	10	15	20	15	ja	ja
MULTI-CHEF	Sættes manuelt fra			—	ja	ja	ja

VI. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Inden du begynder at rengøre produktet sørg for at det er koblet fra elnettet og er fuldt afkølet. Brug en blød klud og ikke-slibende rengøringsmidler. Vi anbefaler, at du rengør apparatet umiddelbart efter brug. Inden første anvendelse skal der fjernes lugt eller efter tilberedning anbefales det at koge vand med en halv citron i, i 20 minutter i programmet «BOIL» med dampventilen lukket.

Brug ikke slibende svamp eller hårde, slibende rengøringsmidler eller kemisk aggressive stoffer.

Huset skal renses efter behov.

Skålen skal rengøres efter hver brug (du kan bruge opvaskemaskinen), og derefter tørre den ydre overflade.

Indersiden af låget rengøres efter hver brug:

1. Åbn apparatets låg. I centrum på den indvendige side en læsemøtrik er placeret. Medens du holder låget skruetrikken af (mod uret), og forsigtigt adskil låget fra armen i hængstet mekanisme.
2. Rengør indersiden af låget og tør den.
3. Sæt dækslet på plads: Juster huller i midten af dækslet tilpas med skruen på armen af hængstet mekanisme (læsearmen skal være oppe), hold låget, spænd læsemøtrik (med uret) til den stopper.

For en mere effektiv rensning af den indvendige overflade af låget anbefaler vi at fjerne gummiisten og afmontere dampventilen.

Rengøring dampventil anbefales af foretaget efter hver brug:

1. Fjern ventilomkobleren på ydersiden af låget ved at trække det op.
2. Fjern beskyttelsesdækslet på indersiden af låget.
3. Skyl begge dele med varmt vand.
4. Skru ventildækslet på plads, omskifteren skal låses inde i sæden med lidt kraft.

O-ringen på indersiden af låget skal gøres rent efter behov/forsigtigt fjern ringen, vask den med varmt vand og sæt på plads - jævnt og uden at bøje. Under tilberedningen dannes der et kondensvand som samles inde i beholderen placeret på bagsiden af huset. Træk beholderen ned, fjern den, dræn vandet og sæt beholderen på plads.

VII. FØR DU KONTAKTER SERVICECENTERET

Fejlmeddelelse på skærmen	Mulig årsag	Udbedring
E1	Fejl i tryksensor.	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Luk låget tæt. Hvis problemet fortsætter, skal autoriseret servicecenter kontaktes.

Fejlmeddelelse på skærmen	Mulig årsag	Udbedring
E3	Systemfejl, styrekontrol eller varmeløsemet kan være beskadiget.	Kontakt autoriseret servicecenter.
E5	Overvarmning af apparatet.	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af.

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

VIII. GARANTIFORPLIGTELSE


Garanti på dette produkt varer 2 år fra købsdatoen. I løbet af garantiperioden skal fabrikanten fjerne fabriktionsfejl forårsaget af dårlige kvalitet af materialer og udførelse med reparation, udsiftning af dele eller erstatning af produktet. Garantien træder i kraft kun hvis købsdatoen bekræftes med et stempel og underskrift af sælgeren på butikens originale garantibevis. Denne garanti gælder kun hvis produktet anvendes i overensstemmelse med brugsanvisning, ikke blev repareret, skiltet af, beskadiget på grund af forkert håndtering, samt hvis apparatet har et fuld sæt af udstyr. Denne garanti dækker ikke normal slitage af elementer og detaljer (filtre, elpærer, keramisk- og teflonbelægning, gummitætninger, osv).

Apparatet levetid og garantiperiode begynder fra salgsdagen eller fra datoen for fremstillingen af apparatet (hvis det er umuligt at finde salgsdatoen). Datoen for fremstillingen af apparatet kan findes på serienummeret, som er placeret på identifikationsklistermærket på apparatets side. Serienummeret består af 13 tegn, og tegn står for fremstillingsmåned, tegn står for fremstillingsår.

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



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

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

SIKKERHETSANVISNINGER

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

- Dette apparatet er kun beregnet på husbruk. Industriell eller noe annen bruk av apparatet er et brudd på reglene av denne bruksanvisningen.
- Før du kobler apparatet til strømmettet kontroller om nettspenningen du ønsker å bruke, stemmer overens med apparatets spenning (**se tekniske data eller fabrikkstabellen**).
- Bruk skjøtledning, beregnet på brukt spenning av apparatet – uoverensstemmelse av parametere kan føre til kortslutning eller oppflammet kabelen.
- Koble apparatet kun til jordstikkkontakten – **dette er obligatorisk krav om beskyttelse mot elektrisk ulykke**. Ved å bruke skjøtledningen, vær sikker, at den er også jordnet.

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

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

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

- Ikke sett apparatet på myk overflate, ikke dekk det i løpet av arbeidet – dette kan føre til overoppheting og skaden av apparatet.
- Det er forbudt å bruke apparatet utendørs – væte eller fremmede ting inne i kapsel- en kan føre til seriøse skader av apparatet.

NOR

- Før rengjøring av apparatet vær sikker at det er koblet ut fra strømmettet og helt avkjølt. Følg instruksjer for rengjøring av apparatet (s. 61).

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

- Apparatet er ikke tiltenkt brukt av barn, personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de holdes under oppsynn eller blir gitt instruksjoner med hensyn til bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Hold apparatet vekk fra barn.
- Det er forbudt å reparere apparatet selvstendig eller å gjøre endringer i dets konstruksjonen. Alt service og reparasjonsarbeid må utføres av autorisert servicesenter. **Uprofesjonell reparasjon kan føre til skaden av apparatet, traumer og eiendomsskade.**

INNHold

I. FØR BETJENING.....	53
II. BRUK AV MULTIKOKEREN	53
III. FLERE FUNKSJONER.....	54
IV. EKSTRAUTSTYR.....	54
V. LAGING ANBEFALINGER.....	54
VI. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	55
VII. FØR DU KONTAKTER SERVICESENTERET.....	55
VIII. GARANTI.....	55

Tekniske egenskaper

Model	RMC-M110E
Makt.....	900 Wt
Spenning	220–240 V, 50 Hz
Volum av bolle.....	5 l
Betlegg	antibrennbelegg Daikin® (Japan)
Vise.....	LED digital
Kontrolltype.....	Electronisk
Beskyttelsessystem.....	4-nivå:
• trykkreguleringsventil	
• temperatursensor	
• temperatursikring	
• lås lokket sensor	
Pip på slutten av prosess.....	er

Automatiske lageprogrammer

RICE/GRAIN (RIS/KORN).....	3 moduser
SOUP (SUPPE).....	3 moduser
BOIL (KØKE).....	3 moduser
FRY (STEKE).....	en modus
JAM / DESSERT (SYLTETØY/DESSERT).....	3 moduser
PILAF (PILAF).....	3 moduser
OATMEAL (MELK GRØT).....	3 moduser
BEANS (BØNNER).....	3 moduser
BAKE (BAKE).....	3 moduser
GAME (VILLEDYRSKJØTT).....	3 moduser
POPCORN (POPCORN).....	en modus
STEW (STUE).....	12 moduser
STEAM (DAMPE).....	12 moduser
MULTI-CHEF (MULTI-SIEF).....	en modus

Funksjoner

Automatisk oppvarming	opptil 8 timer
Holdning av temperatur i ferdigretteropptil.....	8 timer
Pre – tur av automatisk oppvarming	er
Forsinket start	opptil 24 timer

Utstyr

Trykkoker-komfy med bolle installert inni.....	1 stk.	Kurv for dyp-steking	1 stk.
Lokket med dampventil.....	1 stk.	Bok "100 oppskrifter".....	1 stk.
Dampebolle.....	1 stk.	Ekstra o-ring.....	1 stk.
Beger.....	1 stk.	Bruksanvisning.....	1 stk.
Riv.....	1 stk.	Servicebok.....	1 stk.
Flat skje.....	1 stk.	Strømlledning.....	1 stk.
Øse.....	1 stk.		

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

Apparatsmekanismen **A1**

1. Karosseri.
2. Avtagbar bolle med antibrenn belegg.

- Arbeidkammer.
- Kontrollpanel med vise.
- Base med gummierte føter.
- Bærehåndtak.
- Strømlledning og støpsel.
- Avtakbart løkk.
- Utløp av sikkerhetsventil.
- Håndtak lås løkk.
- Damp avløpsventil med beskyttelsesløkkek.
- 1Brytter av dampventil.
- O-ring.
- Håndtak dekke.
- 15.Dampebolle.
- Rist.
- Øse.
- Riseskje.
- Beger.
- Frityrkurv.
- Bolle for kondensatinsamling (bak apparatet).

Kontrollpanelet **A2**

- Knappen for å velge automatisk modus forberedelse.
- Knappen "COOK TIME" ("Lagetid") – valg av lagetid.
- Indikatoren av lagetiden. Viser valgt lagetid på automatiske moduser ("FAST", "NORMAL", "SLOW").
- Vise. Viser lagetid / forsinket start / oppvarming.
- Knappen "TIMER / KEEP WARM" ("Forsinket start / Automatisk oppvarming") – for å stille inn tiden for "Forsinket start"; foreløpig for å slå den av.
- Knappen "REHEAT/CANCEL" ("Oppvarming / Kansellering") – or å aktivere eller deaktivere "Varme" / avbryte alle dine innstillinger / deaktivere "Automatisk oppvarming" / avbryte matlaging modus.
- Knappen "MULTI-CHEF" ("Multi-Sje") – valg av manuell modus av lagetid.
- Knappen "-" for å redusere verdi av forsinket start / redusere lagetid.
- Knappen "+" foe å øke verdi av forsinket start / øke lagetid.
- Indikatorer av valg av type produkt «MEAT» – «KJØTT», «FISH» – «FISK», «VEGETABLES» – «GRØNNSAKER», «POULTRY» – «FJÆRKRER» i grupper av automatiske programmer "STEAM" og "STEW".

I. FØR BETJENING

Pakk ut produktet forsiktig og ta det ut av boksen, fjern alt innpakkingsmateriale og reklame stikker med unntak av merkelapp med serienummer. Mangel av serienummer på produktet automatisk fradømmer deg retten til garantiservice.

Tørk kapselen med fuktig klut. Vask bollen med varm såpevann. Tørk poret. Ved første bruk kan det være fremmed lukk, som ikke betyr at apparatet ikke er i orden. I dette tilfellet rengjør apparatet (s. 61).

Gi økt Det er forbudt å bruke apparatet med .enhver feil.

II. BRUK AV MULTIKOKEREN

Før første gangs bruk

Sett apparatet på et fast jevnt vannrett underlag slik at varm damp, som går ut fra dampventil, treffer ikke dekorative beleg, elektriske apparater og andre ting eller materialer, som kan bli skadet av forhøyd fuktighet og temperatur. Før tilberedning vær sikker at andre og synlige indre deler av multikokeren har ikke skader, splinter og andre defekter. Det må ikke være fremmede ting mellom bollen og varmeelement.

Åpning / lukking av løkkek

Når du lukker løkkek blir det hermetisk koblet til apparatet, slik at det blir mulig å produsere høyt trykk i kokeren. Når trykkek blir over normal innenfor

apparatet, blir løkkek automatisk låst. Hvis etter laging åpnes løkkek ikke uten innsats er det fordi trykkek i kammeret er fremdeles for høyt. Åpne dampventil og vent på normalisering av trykkek i apparatet. For å lukke løkkek ta hånden og vri låsen med klokken til den stopper. For å åpne løkkek ta hånden og vri låsen mot klokken til den stopper og åpne håndtak.

ADVARSEL! For du åpner løkkek, sørg for at damp ventilen er åpent og damp ikke kommer ut. Apparatet varmer opp! Ikke berør metalldelen av løkkek under og etter matlaging. Åpne løkkek ved hjelp av håndtaket. Ikke løft apparatet ved hjelp av håndtaket på løkkek! Løft og bære maskinen med en knapp på apparatet.

Dampventil

Trykkoker-komfyr Redmond RMC-M110E er utstyrt med damp ventil, som er plassert på løkkek. Ved å sette bryteren til posisjon ventil „HIGH PRESSURE“ („HØYT TRYKK“, ventil lukket) eller „NORMAL PRESSURE“ („NORMALT TRYKK“, ventil åpent), kan du endre prinsippet om drift av apparatet: med lukket ventil fungerer det som en trykkoker, med ventil åpent – som komfyr.

i Teknologiske gapet i Dampventilen er ikke en feil. Etter laging under høyt trykk åpne damp utløpsventilen for normalisering av trykkek i kammeret. Etter matlaging under høyt trykk må du åpne dampventilen for å normalisere trykkek i kammeret. Når du tilbereder retter som ikke krever store mengder av væske (pilaf, osv.), kan dampventilen bli åpnet umiddelbart etter slutten av lageprosess. Hvis du lager under trykk flytende eller puré tilberedte måltider må du vente 5-10 minutter for å kjøle ned apparatet, og bare etterpå åpne ventilen. Ellers kan varme væske bli kastet ut med rømme damp. **ADVARSEL!** Når du åpner ventilen under eller på slutten av lageprosess kan bli svært vertikal utskyting av varm damp. Vær forsiktig!

!

Forsinket start

Ved å velge automatisk matlaging modus, kan du angi en forsinkelse i lanseringen av sitt utvalg av ett minutt til 24 timer med periode av 1 minutt installasjon (standard utsettelse – 2 timer)

- Når du har valgt lagetid trykk på "TIMER / KEEP WARM". Forsinket start blir visst på vise. Klokkeindikator vil blinke.
- Trykk på knappen til den ønskede timers verdi, da - minutter (tjgen ved å trykke på "TIMER / KEEP WARM"). Hvis du vil endre verdien raskt, trykk på "+" eller "-".
- Noen sekunder etter at den innstilte tidsforsinkelse slutter startnummer på displayet å blinke og starter nedtelling av innstilt tid.
- For å avbryte innstillinger, trykk på "REHEAT/CANCEL".

i Den "Forsinket start" er ikke tilgjengelig i "FRY", "POPCORN", "BAKE", så vel som "Oppvarming". Det er ikke anbefalt å bruke forsinket start hvis oppskriften inkluderer beledende matvarer (egg, melk, fløte, kjøtt, fisk, ost, etc.). Ved innstilling av forsinket start, husk at virkning og begynnelsen av nedtelling av lagetiden starter bare etter instrumentet har nådd nødvendig temperatur og trykk. Hvis tidtakeren er satt til 24 timer, er det umulig å endre protokoll.

"Holds varm" (automatisk oppvarming)

Ved avslutning af tilberedningsprogram (advarelsel og slukked knapindikatore tegn på det) blir oppvarming tændt (på displayet vises oppvarmingstiden med trin på 1 time). Denne funksjonen er i stand til å holde temperaturen af den færdige ret i intervallet 60–80°C i 8 timer.

Oppvarmingen kan afbrydes ved at trykke knappen «Reheat/Cancel»: knappen slukker og enheden vil gå over til standby-tilstand.

Hvis det er nødvendigt, kan du deaktivere auto oppvarming på forhånd ved at

trykke «TIMER / KEEP WARM» (knapindikatore «Reheat/Cancel» vil slukkes). At genaktivere funksjonen tryk «TIMER / KEEP WARM» en gang til.

"Oppvarming"

Gjør det mulig å varme opp en kald rett til en temperatur på 60–80°C for å opprettholde den i en varm tilstand i opptil 8 timer:

- Sett produkter i bollen, sett den inn i karosseri, sørg for at den er i vater, uten forvrenninger og er i kontakt med varmeelement.
- Lukk og lås løkkek. Sett dampventilen til „HIGH PRESSURE“ („HØYT TRYKK“) modus. Koble enheten til strømmettet.
- Trykk på "REHEAT / CANCEL". Indikatorlampen vil telle opp varme tiden med periode av 1 time.
- For å slå av varmen, klikk "REHEAT / CANCEL" (knappen indikatoren slukker).

Beskyttelsessystemet

Trykkoker-komfyr Redmond RMC-M110E er utstyrt med multi-level sikkerhets-system. Ved fremstilling av press hvis den målte temperatur eller trykkek i kammeret vil overstige de ønskede verdier er prosess stoppet inntil disse parametrene ikke er kommet tilbake til det normale. Hvis det ikke skjer for en stund, vil apparatet slutte å fungere helt.

Apparatet er også utstyrt med en ekstra termisk beskyttelse moduser "FRY" og "POPCORN". På de kritiske oppvarming og matlaging verdier avbryter apparatet helt (ca 15 minutter) før du kan bruke noen av disse modusene igjen. Hvis du prøver å re-starte modusen "FRY", eller "POPCORN" og displayet viser «H» middeltemperatur av apparatet fortsatt er modus deaktivert. Denne begrensningen gjelder ikke andre former for matlaging.

Trykk

Når ventilen er lukket forsegling skjer, som blir injisert i oppvarmingsprosessen, og er støttet av et høyt trykk. Kokende vann og damp skjer ved temperatur over 100°C og lagetid reduseres med mer enn to ganger. I kombinasjon med begrenset tilgang på oksygen kan du spare maksimalt antall nyttige egenskaper i produktet.

De grunnleggende reglene for matlaging under press:

- I trykkoker-komfyr må det være til stede vann eller annen væske (minst to måle kopper).
- Drift under trykk innebærer steking matvarer i olje. Om nødvendig, kan du stue grønnsaker i litt olje eller kjøttkraft i bunnen av komfyren i programmet «FRY» («Steken») med løkkek åpent, og deretter sette resten av produktene, legg væske, lukke enheten og fortsette å huke under trykk. Karosseri bør fylles med mat og vann til ikke mer enn 4/5 og ikke mindre enn en femtedel av volumet av bollen. Når du tilbereder mat som kan svelle i varmt vann, eller slippe skum (spinat, ris, bønner, pasta, djevleokker, etc.), ikke fyll bollen mer enn tre femdeler av sin lengde for ikke å tette damp ventil.

i Husk: brudd på disse reglene kan resultere i seriøse feil i apparatet!

Vanlige prosedyrer ved hjelp av automatiske programmer

- Forbered (mål ut) nødvendig ingredienser plasser dem jevnt inn i bolle.
- Sett koppen inn i karosseri, sørg for at den er i vater, uten forvrenninger og er i kontakt med varmeelement.
- Sett dampventil til riktig posisjon:
 - „HIGH PRESSURE“ („HØYT TRYKK“) – apparatet fungerer som en trykkoker (for grupper av modusene "RICE/GRAIN", "SOUP", "BOIL", "JAM/DESERT", "PILAF", "OATMEAL", "BEANS", "GAME";
 - „NORMAL PRESSURE“ („NORMAL TRYKK“) – apparatet fungerer som komfyr (for modusene "FRY", "BAKE", "POPCORN").
- Koble apparatet til strømmettet.
- Trykk på riktig knapp for å velge ønsket modus (modus gruppe) programmer og type produkt (for grupper "STEW" og "STEAM"). Lampen på vise blinke og viser lagetid (lagetid inkluderer ikke den tiden som kreves for å oppnå temperatur og trykk).

- Ved å trykke på "COOK TIME" velg ønsket tilberedningstid («FAST», «NORMAL», «SLOW»).
- For å sette opp forsikret start, klikk "TIMER / KEEP WARM". Bruk "+" og "-" for å stille inn ønsket tidsverdi (s. 53).
- Noen sekunder etter innstillingen slutter displayet å blinke og begynner gjennomføringen av den angitte modus. Ved å nå ønsket temperatur og trykk vil nedtellingen av enheten i denne modusen begynne. I programmet "POPCORN" er nedtelling ikke visst.
- Om nødvendig slå av automatisk oppvarming (s. 53).
- Hvis lager under trykk forsiktig åpne dampventil for å normalisere trykket i kammeret for du åpner instrumentet.
- Avbryt alle innstillinger eller stopp lageprosessen ved hjelp av knappen "REHEAT/CANCEL".

Laging av ris og andre korn (høyt trykk)

For rask matlaging av ris, bokhvete, smuldrete grøt fra korn gruppen gi automatisk innstilling "RICE/GRAIN", inkludert 3 typer alternativer som kan velges i henhold til oppskriften og en slags produkt. Standardtid – 12 minutter. Volum av ingredienser uten væske bør ikke overskride 2/5 av vekten på den indre overflaten av bollen.

Supper (høyt trykk)

For å forberede ulike supper og supper konsernet gi automatisk innstilling "SOUP", som omfatter tre typer innstillinger som kan velges i henhold til oppskriften, slagsprodukt og steketid. Lagetid som standard – 30 minutter. Totale mengden av ingredienser, inkludert flytende, må ikke overskride maksimalnivå på insiden av bollen.

Koking (høyt trykk)

For koking av kjøtt, fisk, grønnsaker, pølser, stuet frukt, fruktpuré matlaging gruppe gi automatisk innstilling "BOL" som omfatter tre typer innstillinger som kan velges i henhold til oppskriften, slags produkt og lagetid. Lagetid som standard – 20 minutter.

Totall volum av ingredienser, inkludert væske bør ikke overskride maksimalnivå på den indre overflaten av bollen.

Stegning (normalt trykk)

I Trykkoker-komfy Redmond RMC-110E er det en spesiell modus "FRY". Ellers kan deg lage mat (kjøtt, grønnsaker, fjærkre, sjømat) ved normalt trykk med tillegg av litt olje eller fett. Som standard er lagetid 20 minutter. For frityring bruk en kurv med avtakbart håndtak (medfølger trykkoker-komfy).

⚠ ADVARSEL! Ikke dekk til apparatet når matlaging er i en modus "FRY". Ellers kan det utløses en automatisk sikkerhetslås (du vil ikke være i stand til å visuelt overvåke prosessen av steking, rør eller slå produktet). Hvis dette har skjedd, stopp lageprosessen, vent til apparatet kjøles ned og åpne det. Etter det kan du fortsette matlaging.

Laging av syltetøy, desserter (høyt trykk)

For å lage syltetøy og ulike desserter gi automatisk innstilling "JAM/DESSERT", som omfatter tre ulike innstillinger som kan velges i henhold til oppskriften, slags produkt og lagetid. Lagetid som standard – 22 min. Totall volum av ingredienser, inkludert væske bør ikke overskride maksimalnivå på den indre overflaten av bollen.

Laging av pilaf (høyt trykk)

For å lage ulike typer av pilaf er det modus gruppen «Pilaf» som omfatter tre typer innstillinger som kan velges i henhold til oppskriften, slags produkt og lagetid. Lagetid som standard – 20 minutt. Volum av ingredienser uten væske bør ikke overskride 3/5 av vekten på den indre overflaten av bollen.

Laging av melk grøt (høyt trykk)

For å lage ulike melk grøter gi automatisk innstilling "OATMEAL", som omfatter tre typer innstillinger som kan velges i henhold til oppskriften, slags produkt og lagetid. Totall volum av ingredienser, inkludert væske bør ikke overskride 2/5 på den

indre overflaten av bollen. Lagetid som standard er fem minutter.

Laging av grøt i Trykkoker innebærer bruk av pasteurisert melk med lavt fettinnhold.

For å unngå kokende melk og få ønsket resultat, anbefales det å gjøre følgende:

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

Egenskaper av melk og korn kan variere avhengig av det sted opprinnelse og produsenten, som noen ganger påvirker resultatene av laging.

Laging av bønner (høyt trykk)

For laging av erter, bønner, linser og andre belgfrukter og lignende produkter gi automatisk innstilling "BØNNER", med alternativer som kan velges i henhold til oppskriften, slags produkt og lagetid. Lagetid som standard – 40 minutt. Volum av ingredienser uten væske bør ikke overskride 3/5 av vekten på den indre overflaten av bollen.

Baking (normalt trykk)

For baking kjeks, pai'er, gryteretter, og for steking av kjøtt, fisk og grønnsaker er det en gruppe av automatisk innstilling "BAKE", som omfatter tre typer innstillinger som kan velges i henhold til oppskriften, slags produkt og lagetid. Lagetid som standard – 30 minutt. Volum av ingredienser bør ikke overskride 2/5 av vekten på den indre overflaten av bollen.

Laging av vildyrskjøtt (høyt trykk)

For å lage retter fra spillet (hard kjøtt, store biter av kjøtt og fjærfe) og matlaging aspik gruppe er det automatisk innstilling "GAME" som omfatter tre typer innstillinger som kan velges i henhold til oppskriften, slags produkt og lagetid. Lagetid som standard – 30 minutt. Totall volum av ingredienser, inkludert væske bør ikke overskride 4/5 av vekten på den indre overflaten av bollen.

Laging av popcorn (normalt trykk)

For å tilberede popcorn finnes der et særligt automatisk program «POPCORN».

1. Læg majs til popcorn (uden emballage, ikke mere end 200 gram ad gangen) ind i skålen.
2. Sæt skålen ind, sørg for at det er placeret plant og er i tæt kontakt med varmelegemet. Luk og lås låget.
3. Fjern omskifteren af dampventilen ved at trække det op. Slut enheden til elnettet.
4. Tryk på «POPCORN». Knapindikator vil lyse, efter nogle sekunder vil skærmen vise en dynamisk ikon for opvarming og det valgte tilberedningsprogram vil starte op. Timingen i dette program vises ikke.
5. Ved slutningen af tilberedningstiden vil du høre et bip og skærmen viser "0000".
6. Vent, til det stopper at klikke inde i skålen, og derefter åbn låget og tag skålen med popcorn ud.

⚠ ADVARSEL! Ved steking av popcorn blir apparatet varmt! Vær forsiktig! Bruk grytekluter.

Stuing (høyt trykk)

For stuing er det automatisk innstilling "STEW" som omfatter 12 alternativer som kan velges i henhold til oppskriften, slags produkt og lagetid. Lagetid som standard avhenger av hvilken type produkt du velger ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH").

Den totale mengden av ingredienser, inkludert væske, for ikke å overskride nivå 4/5 på den indre overflaten av bollen.

Damping (høyt trykk)

For dampende grønnsaker, fisk, kjøtt, sjømat, vegetarisk og vegetarisk retter, barnemenyer er det en gruppe av automatisk innstillinger "STEAM", som omfat-

ter 12 alternativer som kan velges i henhold til oppskriften, slags produkt og lagetid. Lagetid som standard avhenger av hvilken type produkt du velger ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH").

For matlaging bruk et par av spesiell beholder og grid-base (inkludert i trykkoker-komfy)

1. Fyll karosseri med 300–350 ml vann.
2. Klargjør alle produkter i henhold til oppskriften, sett dem jevnt fordelt i beholderen for damping. Sett rist i bollen, legg beholderen på den.
3. Følg instruksjonene i avsnitt 7–11 under "Vanlige prosedyrer ved hjelp av en automatisk program" (s. 53).

Programmet "MULTI-CHEF" (høyt / normal trykk)

Hvis de angitte automatisk innstillinger ikke tillater å skape de nødvendige betingelser for tilberedning av måltider du har planlagt, kan du bruke manuell innstillingsmodus "MULTI-CHEF". Det gjør det mulig å lage mat på både høyt og normalt trykk med innstilling av lagetid i 2–99 minutter med periode av 1 minutt. I denne modusen vil du være i stand til å realisere nesten alle kulinariske ideer. Lagetid som standard – 10 minutter.

Totall volum av ingredienser, inkludert væske bør ikke overskride 4/5 på den indre overflaten av bollen.

1. Mål og forbereder ingrediensene i henhold til oppskriften. Legg dem inn i bollen, dekk med vann.
2. Sett boken inn i saken, slå litt sørg for at kappen er glatt, uten feil og er i kontakt med varmelementet. Lukk og lås lokket.
3. Sett dampventil på lokket av instrumentet til ønsket posisjon: "HIGH PRESSURE"/"NORMAL PRESSURE" (normalt/høyt trykk). Koble enheten til strømmenet.
4. Trykk på "MULTI-CHEF". Displayet vil begynne å blinke.
5. Ved å klikke på "+" og "-" kan du stille inn ønsket steketid.
6. Følg instruksjonene i avsnitt 7–11 under "Vanlige prosedyrer ved hjelp av en automatisk program" (s. 53).

III. FLERE FUNKSJONER

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

IV. EKSTRAUTSTYR

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

RAM-CL1 – tang for komfortabel og sikker fjerning av bolten. Ikke glir og ikke riper ulyt overflatt av beholder.

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

RAM-FB1 – frityrkurv med flyttbar håndtak

RB-AS23 – bolle med antibrenn belegget DAIKIN ® (Japan), 5 liter. Antibrenn belegg av høy kvalitet gjør at du kan lage mat med minimum oljer og fett og bevare naturlige smak av mat.

RB-CS20 – keramisk bolle, 5 liter. I motsetning til tradisjonelle antibrenn belegg, er keramikk mer motstandsdyktig mot skader.

RB-S520 – rustfritt stål bolle, 5 liter. Ferdig innhold kan blandes direkte inn i bolle.

V. LAGING ANBEFALINGER

Anbefalt lagetid for forskjellige produkter

Produkt	Vekt, g/ antall	Vann, ml	Lagetid, min
Svinefilet/storfilet (kuber)	500	400/400	15/20

Lammefilet (kuber)	500	500	25
Kylingfilet (kuber)	500	500	6
Kjættboller	500	500/500	15/15
Fisk (filet)	500	500	8
Sjemat (fersk-fryst reker)	500	500/500	8
Poteter (kuber)	500	500	8
Gulrøtter (kuber)	500	500	8
Bete (kuber)	500	500	12
Grønnsaker (fersk-fryst)	500	500	3
Dampet egg	5 stk.	500	4

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

Sammenligningstabellen av matlagingsprogrammer (fabrikk)

Programgrupper	Lagetid, min			Standart lagetid, min	Forsinket start	Oppvarming	
	Lav	Middel	Høy				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	er	er	
SOUP	15	30	45	30	er	er	
BOIL	18	20	45	20	er	er	
FRY			20		—	er	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	er	er	
PILAF	10	20	30	20	er	er	
OATMEAL	3	5	10	5	er	er	
BEANS	25	40	60	40	er	er	
BAKE	26	30	35	30	—	er	
GAME	15	30	45	30	er	er	
POPCORN	Automatisk innstilt				—	er	
STEW	Meat	30	40	50	40	er	er
	Vegetables	15	20	25	20	er	er
	Poultry	20	35	45	35	er	er
	Fish	15	20	30	20	er	er
STEAM	Meat	15	20	25	20	er	er
	Vegetables	6	10	15	10	er	er
	Poultry	8	10	15	10	er	er
	Fish	10	15	20	15	er	er
MULTI-CHEF	Stilles inn manuelt 2-99 min			—	er	er	

VI. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Før du begynner å rengjøre produktet, sørg for at den er koblet fra strømmen og fullt avkjølt. Før Bruk myk klut og oppvaskmiddel for å rengjøre apparatet. Vi anbefaler å rengjøre apparatet umiddelbart etter bruk. Før å bruke apparatet for første gangs eller for å fjerne lukt etter matlagning vi anbefaler å koke en halv sitron 20 minutter i programmet "BOIL" (komfyrprogramm).

⚠ Ved rengjøring ikke bruk skurepulver eller kjemiske aggressive stoffer.

Rens karosseri av bruk (du kan bruke oppvaskmaskin) og tørk av med den ytre overflaten.

Rens bollen etter hver bruk (du kan bruke oppvaskmaskin) og tørk av med den ytre overflaten.

Ryddje indre overflaten etter hver bruk:

1. Åpne bakklokket av apparatet. I sentrum på den indre side er låse-mutter plassert. Skru mutteren (mot klokken), og forsiktig skill lokket fra hengslet spaken mekanisme.
2. Rengjør innsiden av lokket og tørk.
3. Sett lokket tilbake: kombiner hullet i midten av dekelelet med skruen på armen av hengsel mekanisme (låsehendelen dekelelet bør plasseres på toppen) og hold lokket, stramm låsemutteren (med klokken) til den stopper.

For mer effektiv rengjøring av den indre flate av dekkplaten anbefales det å fjerne pakningen og eventuelt demontere dampventilen.

Rengjøring av dampventil anbefales etter hver bruk:

1. Ta ut dampventilbryteren på utsiden av lokket ved å trekke det opp, rens den.
2. Skru av dampventil beskyttelseslokket på innsiden av lokket, rens og vask det og dampventilen hull med varmt rennende vann.
3. Skru den indre ventilen lokket, sett ventilen på plass og lås lett berøring.
4. Fjern forsiktig gummlisten på innsiden av lokket. Skyll den med varmt vann. Plasser gummlisten på plass. Gummlisten må installeres jevnt og uten forvrengninger.

Rens o-ringer på indre siden av lokket on nødvendig – ta den ut forsiktig, vask med varmt vann og sett tilbake - jevnt og uten forvrengninger. I løpet av matlagingsprosessen blir det kondens som samler seg i beholder på baksiden av apparatet. Ta ut beholderen ved å trekke den ned, tøm oppsamlert vann og sett beholderen tilbake.

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

VII. FØR DU KONTAKTER SERVICESENTERET

Feil indikator på vise	Mulige feil	Retting av feil
E1	Trykksensor feil.	Koble apparatet fra nettværk, vent på det blir kald. Lukk lokket. Hvis ingenting sjer, kontakt servicecenteret.
E3	Systemfeil, feil med forvaltningshonoraret eller	Kontakt autoriseret servicecenter.
Varmeelement	Kontakt servicecenteret.	Koble apparatet af einettet, lad det k�le af.
E5	Overvarming	Koble apparatet fra nettværk, vent på det blir kald.

Feil	Mulig grunn	Retting av feil
Ikke slås på.	Ingen elektrisitet i nettværk.	Sjekk spenning i nettværk.
Dekelelet lekket til karosseri. Under matlagning unnsilper damp.	O-ring mangler eller er ut av stilling.	Sett o-ring riktig på plass.
	O-ring er forurenset.	Rens o-ring.
	Deformasjon av o-ring.	Endring av o-ring .

Feil	Mulig grunn	Retting av feil
Rett lages for leng.	Ingen elektrisitet i nettværk.	Sjekk spenning i nettværk.
	Det er objekt mellom koppen og varmeelement.	Fjern fremmedelement.
	Bolle i karosseri er ut av stilling.	Sett bolle på plass.
	Varmeelement er forurenset.	Koble apparatet fra nettværk, vent på det blir kald. Rens varmeelement.

VIII. GARANTI

Denne garantien gjelder produktet på 2 år fra k psdato. Under garantitid m  produsenten fjerne alle fabrikkdefekter, forårsaket av utilstrekkelig kvalitet av materialer eller sammensetning, byttelse av detaljer eller byttelse av hele produkt, ved hjelp av reparasjon. Garantien er kun gyldig i tilfellet, hvis k psdatoen er bekreftet av seglet av butikken og underskriften av ekpediteren på original garantibeviset. Denne gharantien er gyldig i tilfellet, hvis produktet var brukt i samsvar med bruksanvisning, var ikke reparert, demontert og skadet som resultat av dårlig behandling, og full oppbygging av produktet er oppbevart. Denne garantien gjelder ikke naturlig levetid og utgiftsmaterialer (filtrer, ly-sp rer, keramiske og teflon belegg, gummi pakking osv).


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

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

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



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

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

SÄKERHETSÅTGÄRDER

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

- Varan skall endast användas i hushållet. Industriell eller någon annan användning anses vara brott mot bruksregler.
- Innan du kopplar varan till elnätet, kontrollera om nätets spänning överensstämmer med den spänning 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 säkerhetskrav för att skydda dig från elstötar**. Om du använder förlängningsssladd, se till att den är också jordad.

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

- Koppla varan ur eluttaget efter användning, och även under rensning eller flyttning. Ta ut sladden med torra händer och håll den vid stickhuvud och inte vid själva sladden.
- Dra inte sladden vid dörröppningar eller nära värmekällor. Se till att sladden inte vrider sig, inte rör vid vassa föremål eller möbelkanter.

Kom ihåg! Oavsiktliga 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 arbetets gång. Detta kan leda till överhettning och skador på varan.
- Det är förbjudet att använda varan ute. Intrång av fukt eller andra ämnen kan med-

föra allvarliga skador på varan.

- Innan rensning av varan, se till att den är bortkopplad från nätet och nedkylld. Följ noga rensningsinstruktioner! (Sid 63).

Det är absolut förbjudet att sänka varan i vatten eller ställa den under rinnande vatten!

- Varan bör inte användas av barn, oerfarna och okunniga personer och personer med begränsade fysiska, sensoriska, mentala möjligheter, såvida de inte gör det under uppsyn av personer, ansvariga för deras säkerhet. Lämna inte barn oövervakade om varan är igång.
- Det är förbjudet att själv reparera varan eller ändra dennes konstruktion. Allt reparations- och servicearbete skall utföras av auktoriserad service center. **Oprofessionellt arbete kan leda till varuskador, kroppsskador och skador på egendom.**

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

I. INFÖR FÖRSTA ANVÄNDNING.....	58
II. BRUKET AV MULTIKOKAREN	58
III. EXTRAMÖJLIGHETER	60
IV. TILLÄGSACCESSOARER	60
V. RÅD ANGÅENDE MATLAGNING	60
VI. SKÖTSEL OCH RENGÖRING	60
VII. INNAN MAN GÅR TILL SERVICECENTRUM	60
VIII. GARANTIVILLKOR	60

Tekniska specifikationer

Modell	RMC-M110E
Effekt	900 W
Spänning	220–240 V, 50 Hz
Skålkapacitet.....	5 l
Skålbeläggning	non-stick Daikin® (Japan)
Display	LED, digital
Typ av styrning	elektronisk
Skyddssystem	4 nivåer: <ul style="list-style-type: none"> • tryckregleringsventil • temperaturgivare • temperatursäkring • lockblockeringsgivare
Ljuddsignal när maträtt är färdig	finns

Automatiska matlagningsprogram

RICE/GRAIN (RIS/GRYN)	3 program
SOUP (SOPPA)	3 program
BOIL (KOKNING)	3 program
FRY (STEKNING)	1 program
JAM/DESSERT (SYLT/EFTERRÄTT)	3 program
PILAF (PILAFF)	3 program
OATMEAL (MJÖLKGRÖT)	3 program
BEANS (BÖNOR)	3 program
BAKE (BAKNING)	3 program
GAME (VILT)	3 program
POPCORN (POPCORN)	1 program
STEW (STUVNING)	12 program
STEAM (ÅNGKOKNING)	12 program
MULTI-CHEF (MULTIKOCK)	1 program

Funktioner

Uppvärmning av maträtter	upp till 8 timmar
Temperaturhållning av färdiga maträtter (autovärmhållning)	upp till 8 timmar
Möjlighet att stänga av autovärmhållning innan matlagning	finns
Senareläggning av start	upp till 24 timmar

Översikt

Multikokare-tryckkokare med en inpassad skål.....	1 st.	Frityrkorg.....	1 st.
Lock med ångventil.....	1 st.	Bok "100 recept".....	1 st.
Container för ångkokning	1 st.	Reservdiktring.....	1 st.
Mätbägare	1 st.	Bruksanvisning.....	1 st.
Galler	1 st.	Servicebok.....	1 st.
Plattsked.....	1 st.	Strömförsörjningsladd	1 st.
Slev.....	1 st.		

Tillverkaren har rätt att ändra design, uppsättning av delar och tillbehör samt teknisk varudeklaration under förbättring av sina produkter utan att avisera om dessa förändringar separat.

Delar av modellen A1

1. Apparatskropp.
2. Löstagbar skål med non-stick beläggning.
3. Arbetskammare.
4. Kontrollpanel med display.
5. Basdel med gummifötter.
6. Handtag för att överföra apparaten.
7. Nätsladd med gaffel.
8. Löstagbart lock av apparaten.
9. Utgångshål av skyddventil.
10. Spak av manuell lockblockering.
11. Ångavtappningsventil med skyddshölje.
12. 1 Ångavtappningsventilsomkopplare.
13. Tätningssring.
14. Lockshandtag.
15. Container för ångkokning.
16. Geller.
17. Siev.
18. Rissked.
19. Mättbägare.
20. Fryrkyrkorg.
21. Container för kondensavsamlning (på apparatens bakpanel).

Kontrollpanel A2

1. Knapp för val av ett automatiskt matlagningsprogram (en grupp program).
2. Knappen "COOK TIME" ("Matlagningstid") – val av matlagningstid.
3. Indikator för matlagningstid. Visar den valda matlagningstiden i automatiska program ("FAST", "NORMAL", "SLOW").
4. Display. Visar matlagningstidsnedräkning / senarelagd start / autovärmhållning.
5. Knappen "TIMER / KEEP WARM" ("Senareläggning/Autovärmhållning") – att ställa in tid för funktionen "Senareläggning av start"; att stänga av autovärmhållning innan matlagning.
6. Knappen "REHEAT/CANCEL" ("Uppvärmning/Avbryta") – att sätta på och stänga av funktionen "Uppvärmning" / att avbryta alla inställningar som man har gjort / att stänga av funktionen "Temperaturhållning" / matlagningsprogram avbrytning.
7. Knappen "MULTI-CHEF" ("Multikock") – val av manuell justering av matlagningstid.
8. Knappen "+/-" – att minska senareläggningstids värde / att minska matlagningstid.
9. Knappen "+=" – att öka senareläggningstids värde / att öka matlagningstid.
10. Indikatorer för val av produktens typ ("MEAT", "FISH", "VEGETABLES", "POULTRY") i grupper av automatiska programmen "STEAM" och "STEW".

I. INFÖR FÖRSTA ANVÄNDNING

Packa försiktigt upp varan, ta ut den från kartongen, ta bort alla förpackningsmaterial och reklamstickers, förutom stickern med serienumret. Frånvaron av serienummer tar automatiskt bort din rätt att ha garantiservice. Torka varans kropp med fuktig trasa. Skölj skålen med varmt tvåligt vatten. Torka ordentligt. Vid första användning kan främmande lukt framträda, vilket inte betyder att det är något fel på varan. I detta fall utför varans rensning (Sid 64).

⚠ OBS! Det är förbjudet att använda varan vid minsta fel!

II. BRUKET AV MULTIKOKAREN

Inför starten

Ställ varan på jämn vägrätt yta. Se till att ångan som kommer att komma från ångventilen inte hamnar på tapeter, dekorationer, elvaror och andra saker eller material, som kan ta skada av förhöjd fuktighet eller temperatur.

Innan tillagningen se till att inga av multikokarens delar (både yttre och synliga inredelar) är skadade eller har sprickor eller andra defekter. Mellan skålen och värmeplattan skall inte finnas några främmande saker.

Att öppna / stänga locket

När man stänger locket kopplas det lufttätt med apparatskropp, vilket tillåter att ha högt tryck i multikokare-tryckkokare. När tryck i apparaten är högre än lufttryck blockeras locket automatiskt. Om man inte kan öppna locket utan kraft efter matlagning tog slut det betyder att tryck i arbetskammare är fortfarande för högt. Öppna ångavtappningsventil och vänta till tryck i apparaten blir normalt.

För att stänga locket förflytta det nedåt och vrid spak av manuell blockering från vänster till höger tills den stannar.

För att öppna locket vrid spak av manuell blockering från höger till vänster tills den stannar och öppna locket med handtag.

För å lukke locket ta handen og vri låsen med klokken til den stopper.

För å åpne locket ta hånden og vri låsen mot klokken til den stopper og åpne håndtaket.

⚠ OBS! Innan man öppnar locket får man vara säker att ångavtappningsventil är öppen och att det inte finns ånga som går ut ur den. Apparaten blir varm när den är i drift! Rör inte locket metalliskt del under och efter matlagningsprocess. Öppna locket bara med handtag. Lyfta inte apparaten med handtaget på locket! För att lyfta och överföra apparaten använd handtag som finns på apparatens kropp.

Ångavtappningsventil

Multikokare-tryckkokare REDMOND RMC-M110E är utrustad med ångavtappningsventil som är placerad på locket. När man ställer ventilens omkopplare i "HIGH PRESSURE" ("HÖGT TRYCK-läge, ventilen är stängd) eller "NORMAL PRESSURE" ("NORMALT TRYCK-läge, ventilen är öppen) kan man ändra princip av hur apparaten fungerar: när ventilen är stängd fungerar apparaten som tryckkokare, när ventilen är öppen fungerar apparaten som multikokare.

i Teknologisk luft (glapp) i ångavtappningsventilens omkopplare är inte ett fel. När matlagningsprocess under högt tryck tar slut är det nödvändigt att öppna ångavtappningsventilen för att normalisera tryck i arbetskammare. När matlagningsprocess under högt tryck tar slut är det nödvändigt att öppna ångavtappningsventilen för att normalisera tryck i arbetskammare. När man tillagar mat som inte kräver mycket vatten (pajliff osv), kan man öppna ångventilen strax efter tillagningsprocess slut. Om man tillagar tunn eller mos liknande mat under tryck är det nödvändigt att vänta i 5-10 minuter, tills apparaten kallnar, efter detta kan man öppna ventilen. Annars finns det risk för ett starkt vertikalt utsläpp av het vätska som kan uppkomma med ånga.

⚠ OBS! Innan man öppnar ångavtappningsventilen under eller efter matlagningsprocess finns det risk för ett starkt vertikalt utsläpp av het ånga. Var försiktig!

Funktionen "Senarelagd start"

När man har valt ett automatiskt matlagningsprogram kan man också ställa in tid för senarelagd start av programmet, ändringsområde för att senarelagda start är från 1 minut till 24 timmar, ändringsintervall är 1 minut (förvalt värde är 2 timmar):

1. Efter att ha valt program och matlagningstid tryck på knappen "TIMER / KEEP WARM". Tid av senarelagd start tänds på displayen då. Indikatorer för tidsvärden börjar blinka då.
2. Genom att trycka på knappar ställ in önskat timmesvärde samt minuttvärde (genom att trycka på knappen "TIMER / KEEP WARM" en gång till). För att ändra värden snabbt tryck på knappen "+=" eller "-=" och håll den.
3. Flera sekunder efter man har ställt in senarelagd start tid slutar siffror på displayen blinka och nedräkning av inställd tid börjar.
4. För att avbryta inställningar tryck på knappen "REHEAT / CANCEL".

i Funktionen "Senarelagd start" är inte tillgänglig i programmen "FRY", "POPCORN", "BAKE", samt när man använder funktionen "Uppvärmning".

Det rekommenderas inte att använda senarelagd starts funktion om recept innehåller produkter som har kort användningstid (ägg, mjölk, gräddor, kött, fisk, ost, etc).

När man ställer in tid för senarelagd start behöver man ta i beaktande att det valda programmet och matlagningstidsnedräkning börjar bara efter apparaten har nått nödvändig temperatur och tryck.

Om det står 24 timmar på timern kan man inte ändra minuttvärden.

Funktionen "Värmhållning" (autovärmhållning)

Efter matlagningsprogramets slut (då hör man en ljudsignal och programknappindikator stocknar) sätts på autovärmhållning (på displayen kan man se då värmhållningstid med ändringsintervall som är likt med 1 timme). Denna funktion kan hålla temperatur av en färdig maträtt i temperaturområde 60-80°C under 8 timmar.

Man kan avbryta autovärmhållning genom att trycka på knappen "REHEAT / CANCEL": knappens indikator stocknar då och apparaten övergår till vänteläge. Vid nödvändighet kan man stänga av autovärmhållningsfunktion innan matlagning genom att trycka på knappen "TIMER / KEEP WARM" (indikator för knappen "REHEAT / CANCEL" stocknar då). För att sätta på autovärmhållningsfunktion igen tryck på knappen "TIMER / KEEP WARM" en gång till.

Funktionen "Uppvärmning"

Med denna funktion kan man uppvärma en kall maträtt till 60-80°C och hålla den varm under 8 timmar:

1. Lägg ner produkter i skålen och placera skålen i apparatens kropp, kontrollera att skålen står rakt och vidrör uppvärmningselement tätt.
2. Stäng och blockera locket. Ställ ångavtappningsventilens omkopplare i läget "HIGH PRESSURE" ("HÖGT TRYCK"). Koppla apparaten till elnät.
3. Tryck på knappen "REHEAT / CANCEL". Knappindikator tänds då och räkning av uppvärmningstid börjar på displayen, intervall är likt med 1 timme.
4. För att stänga av uppvärmning tryck på knappen "REHEAT / CANCEL" (knappens indikator stocknar).

Apparatens skyddssystem

Multikokare-tryckkokare REDMOND RMC-M110E är utrustad med ett skyddssystem som har flera skyddsnivåer. Om man lagar mat med högt tryck och temperatur eller tryckt i arbetskammare blir högre än önskade värden stoppas matlagningsprocess tills dessa parametrar blir normala igen. Om parametrar inte minskar under en viss tid stoppas hela matlagningsprocessen. Apparaten är också utrustad med tilläggslydd mot överhettning i programmen "FRY" och "POPCORN". Om apparaten blir kritiskt varm avbryter apparaten matlagningsprocess och den måste kallna helt och hållet (vilket tar cirka 15 minuter) innan man kan använda ett av dessa program igen. Om man sätter på programmet "FRY" eller "POPCORN" igen och ser på displayen "HH", betyder det att apparatens temperatur är fortfarande för hög och programmet är blockerat. Denna begränsning gäller inte för övriga matlagningsprogram.

Tryckkokning av mat

När ångavtappningsventil är stängd hermetiseras apparatens arbetskammare där skapas och hålls högt tryck under värningsprocess. Vatten kokas och ånga bildas när temperatur är högre än 100°C och matlagningstid blir mer än två gånger kortare. Syret har begränsat tillgång till mat som lagas vilket låter behålla maximalt antal nyttiga egenskaper i produkter.

Grundläggande regler för lagning av mat under tryck:

- Det är nödvändigtvis att i multikokarens-tryckkokarens skål finns vatten eller annan vätska (minimium 2 mättbägare).
- Apparaterns matlagning under tryck är inte avsedd för stekning av produkter med olja. Vid nödvändighet kan man passera skärade grönsaker i lite olja eller buljong i botten av multikokarens-tryckkokaren med programmet "FRY" med öppet lock och sedan tillägg övriga produkter, tillägg vätska, stänga apparaten och fortsätta laga under tryck.
- Man får inte fylla multikokarens-tryckkokarens skål med produkter och

vatten mer än 4/5 och mindre än 1/5 av skålkapacitet. När man kokar produkter som kan bli större i varmt vatten eller utsöndra skum (spenat, ris, bönor, pasta, ravioli etc.) får man inte fylla skål mer än 3/5 av dess kapacitet så att ångventilen inte stoppas.

i Kom ihåg: om man byter dessa regler kan det åstadkomma oönskade fel i funktionen hos apparaten!

Hur man gör när man använder ett av automatiska matlagingsprogram

1. Förbered (mät) erforderliga ingredienser enligt recept, lägg dem jämnt i skålen.
2. Placera skålen i apparatens kropp, kontrollera att skålen står rakt och vidrör uppvärmningselement tätt.
3. Ställ ångavtappingsventil till ett önskat läge:
4. "HIGH PRESSURE" (HÖGT TRYCK) – apparaten fungerar som tryckkokare (för grupper av programmen "RICE / GRAIN", "SOUP", "BOIL", "JAM / DESSERT", "PILAF", "OATMEAL", "BEANS", "GAME");
5. "NORMAL PRESSURE" ("NORMALT TRYCK") – apparaten fungerar som multitkokare (för programmen "FRY", "BAKE", "POPCORN").
6. Koppla apparaten till elnät.
7. Genom att trycka på en motsvarande knapp välj ett önskat matlagingsprogram (en grupp program) och produkttyp (för grupper av programmen "STEAM" och "STEAM"). Knappens indikator tänds då och matlagningstids förvald värde börjar blinka på displayen (tid som apparaten behöver för att nå nödvändiga temperatur och tryck ingår inte i matlagningstid).
8. Genom att trycka på knappen "COOK TIME" välj önskat matlagningstidsvärde ("FAST", "NORMAL", "SLOW").
9. För att ställa in tid för senarelagd start tryck på knappen "TIMER / KEEP WARM". Genom att trycka på knappar "+" och "-" ställ in önskat tidsvärde (s. 58).
10. Flera sekunder efter man har ställt in inställningar slutar displayen blinka och det valda programets utförande börjar. När apparaten har nått nödvändiga temperaturen och trycket börjar nedräkning av apparatens utförande av ett valt program. I programmet "POPCORN" visas inte matlagningstidsnedräkning.
11. Vid nödvändighet stäng av autovärmningsfunktion innan matlagningsprocess börjar (s. 58).
12. Om mat har lagats under tryck får man öppna ångavtappingsventil försiktigt innan man öppnar apparatens lock för att normalisera tryck i arbetskammare.
13. Att notla alla nya inställningar eller att avbryta matlagningsprocess kan man på varje matlagningsetapp genom att trycka på knappen "REHEAT / CANCEL".

Tillagning av ris och andra gryn (högt tryck)

För snabb lagning av ris, bovete-gryn och gröt av olika gryn finns det en grupp automatiska program "RICE/GRAIN" som inkluderar 3 varianter av inställningar som man kan välja enligt recept, produkters typer och matlagningstid. Förvalt matlagningstidsvärde är 12 minuter.

Volym av alla ingredienser förutom vätska får inte överstiga nivån som är lik med 2/5 av skålen på skålens innersida.

Lagning av soppor (högt tryck)

För att laga olika soppor och krämiga soppor finns det en grupp automatiska program "SOUP" som inkluderar 3 varianter av inställningar som man kan välja enligt recept, produkters typer och matlagningstid. Förvalt matlagningstidsvärde är 30 minuter.

Volym av alla ingredienser inklusive vätska får inte överstiga maximala nivån på skålen som finns på skålens innersida.

Kokning (högt tryck)

För att koka kött, fisk, grönsaker, korvar, kompotter, för att laga fruktmos finns det en grupp automatiska program "BOIL" som inkluderar 3 varianter av inställ-

ningar som man kan välja enligt recept, produkters typer och matlagningstid. Förvalt matlagningstidsvärde är 20 minuter.

Volym av alla ingredienser inklusive vätska får inte överstiga maximala nivån på skålen som finns på skålens innersida.

Stekning (normalt tryck)

I multitkokaren-tryckkokaren REDMOND RMC-110E finns det ett speciellt automatiskt program "FRY" med vilket man kan laga mat (kött, grönsaker, fågel, sjömat) med normalt tryck, då använder man olja eller fett. Förvalt matlagningstidsvärde för programmet "FRY" är 20 minuter. För att fritera mat använd en speciell korg med löstlagbart handtag (ingår i multitkokaren-tryckkokarens uppsättning).

⚠ OBS! Stäng inte apparatens lock under matlagning när det valda programmet är "FRY". Annars finns det risk för att locket skyddblockeras automatiskt (då kan man inte kontrollera friteringsprocess visuellt, röra eller vända produkter). Om detta har hänt stoppa matlagningsprocess, vänta tills apparaten kallnar och öppna locket. Efter detta kan man fortsätta matlagning.

Lagning av sylter, efterrätter (högt tryck)

För att laga sylter, marmelader, olika efterrätter finns det en grupp automatiska program "JAM / DESSERT" som inkluderar 3 varianter av inställningar som man kan välja enligt recept, produkters typer och matlagningstid. Förvalt matlagningstidsvärde är 22 minuter. Volym av alla ingredienser inklusive vätska får inte överstiga maximala nivån på skålen som finns på skålens innersida.

Lagning av pilaff (högt tryck)

För att laga olika sorter pilaff finns det en grupp automatiska program "PILAF" som inkluderar 3 varianter av inställningar som man kan välja enligt recept, produkters typer och matlagningstid. Förvalt matlagningstidsvärde är 20 minuter. Volym av alla ingredienser inklusive vätska får inte överstiga nivån som är lik med 3/5 av skålen på skålens innersida.

Lagning av mjölkgröt (högt tryck)

För att laga olika sorter mjölkgröt finns det en grupp automatiska program "OATMEAL" som inkluderar 3 varianter av inställningar som man kan välja enligt recept, produkters typer och matlagningstid.

Volym av alla ingredienser inklusive vätska får inte överstiga nivån som är lik med 2/5 av skålen på skålens innersida. Förvalt matlagningstidsvärde är 5 minuter.

Det räknas att om man lagar gröt i multitkokaren-tryckkokaren använder man pastöriserad mjölk med låg fetthalt.

För att undvika att mjölk kokar bort och få önskat resultat rekommenderas det att utföra det följande innan matlagning:

- skölj alla gryn (ris, bovete-gryn, vete etc) noggrant tills vattnet blir klart;
- smörj multitkokarens skål med smör innan matlagning;
- iakta proportioner strängt och mät av ingredienser enligt rekommendationer från receptböcker, öka och minska antal ingredienser endast proportionellt;
- om man använder oskummad mjölk behövs det att blanda den med dricks-vatten i proportion 1:

Egenskaper av mjölk och gryn kan skilja sig på grund av ursprungstort och tillverkare vilket kan ibland påverka matlagningsresultat.

Lagning av bönor (högt tryck)

För att laga ärter, bönor, linser och andra liknande produkter av ärtväxer finns det en grupp automatiska program "BEANS" som inkluderar 3 varianter av inställningar som man kan välja enligt recept, produkters typer och matlagningstid. Förvalt matlagningstidsvärde är 40 minuter. Volym av alla ingredienser förutom vätska får inte överstiga nivån som är lik med 3/5 av skålen på skålens innersida.

Bakning (normalt tryck)

För att baka kakor, pajer, gratänger samt för att gratinera kött, fisk och grönsaker finns det en grupp automatiska program "BAKE" som inkluderar 3 varianter

av inställningar som man kan välja enligt recept, produkters typer och matlagningstid. Förvalt matlagningstidsvärde är 30 minuter. Volym av alla ingredienser får inte överstiga nivån som är lik med 2/5 av skålen på skålens innersida.

Lagning av vilt (högt tryck)

För att laga maträtter av vilt (hårt kött, stora bitar av kött och fågel) samt för att koka gele finns det en grupp automatiska program "GAME" som inkluderar 3 varianter av inställningar som man kan välja enligt recept, produkters typer och matlagningstid. Förvalt matlagningstidsvärde är 30 minuter. Volym av alla ingredienser inklusive vätska får inte överstiga nivån som är lik med 4/5 av skålen på skålens innersida.

Lagning av popcorn (normalt tryck)

För att laga popcorn finns det ett speciellt automatiskt program "POPCORN".

1. Lägg popcorn (utan förpackning, inte mer än 200 gram på en gång!) i skålen.
2. Placera skålen i apparatens kropp, kontrollera att skålen står rakt och vidrör uppvärmningselement tätt. Stäng och blockera locket.
3. Ta bort ångavtappingsventilens omkopplare genom att dra den upp. Koppla apparaten till elnät.
4. Tryck på knappen "POPCORN". Knappens indikator tänds då och efter flera sekunder tänds ett dynamiskt värmingstecke och utförande av det valda matlagningsprogrammet börjar. I det här programmet finns inte tidsnedräkning av programutförande.
5. Efter programmets slut kommer en ljudsignal och på displayen tänds "0000".
6. Vänta tills det stoppar knäpparna inne i skålen, sedan öppna locket och ta skålen med färdig popcorn ut ur apparaten.

⚠ OBS! Under matlagning av popcorn blir apparaten jättevarm! Var försiktig! Använd köksvantar.

Stuvning (högt tryck)

För att tillaga maträtter genom stuvning finns det en grupp automatiska program "STEAM" som inkluderar 12 varianter av inställningar som man kan välja enligt recept, produkters typer och matlagningstid. Förvalt matlagningstidsvärde beror på typer av produkter ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH").

Volym av alla ingredienser inklusive vätska får inte överstiga nivån som är lik med 4/5 av skålen på skålens innersida.

Ångkokning (högt tryck)

För ångkokning av grönsaker, fisk, kött, sjömat, dietmaträtter, vegetarisk mat, barnmeny finns det en grupp automatiska program "STEAM" som inkluderar 12 varianter av inställningar som man kan välja enligt recept, produkters typer och matlagningstid. Förvalt matlagningstidsvärde beror på typer av produkter ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH").

För att ångkoka mat använd en speciell container och ställgaller (de ingår i uppsättning av multitkokaren-tryckkokaren):

1. Slå upp 30–35 dl av vatten i skål.
2. Förbered alla produkter enligt recept, fördela dem jämnt i containern för ångkokning. Placera galleret i skålen, placera containern på galleret.
3. Följ anvisningar 2–11 som är skrivna i avsnittet "Hur man gör när man använder ett av de automatiska programmen" (s. 59).

Programmet "MULTI-CHEF" (högt / normalt tryck)

Om inbyggda automatiska program inte kan skapa alla förutsättningar för att tillaga en maträtt du skulle vilja göra finns det möjlighet att använda programmet "MULTI-CHEF" där alla inställningar justeras manuellt. Med detta program kan man laga mat antingen med högt eller normalt tryck, det går att ställa in matlagningstid i tidsområde från 2 till 99 minuter med ändringsintervall som är likt med 1 minut. Med detta program kan man förverkliga nästan alla sina kulinariska idéer. Matlagningstids förvald värde är 10 minuter.

Volym av alla ingredienser inklusive vätska får inte överstiga nivån som är lik med 4/5 av skålen på skålens innersida.

- Mät och förbered produkter enligt recept. Lägg dem ner i skålen, slå upp vatten.
- Placera skålen i apparatens kropp, vrid lite, kontrollera att den vidrör uppvärmningselement tätt. Stäng och blockera locket.
- Ställ ångavtappingsventil på apparatens lock i ett önskat läge: "HIGH PRESSURE" ("HÖGT TRYCK") eller "NORMAL PRESSURE" ("NORMALT TRYCK"). Koppla apparaten till elnät.
- Tryck på knappen "MULTI-CHEF". Knappens indikator blinkar på displayen och matlagningstids förvalt värde börjar blinka.
- Genom att trycka på knapparna "*" och "-" ställ in önskad matlagningstid.
- Följ punkter 7-11 som är skrivna i avsnittet "Hur man gör när man använder ett av de automatiska programmen" (s. 58).

III. EXTRAMÖJLIGHETER

- Tillagning av barnmat
- Sterilisering av köksporlän och hälsövarsartiklar

IV. TILLÄGSACCESSOARER

Tillägsaccessoarer till multikokare kan köpas separat. Kontakta officiell återförsäljare i ditt land om du har frågor angående sortiment av tillägsaccessoarer, deras förenlighet med modellen av apparaten du har.

RAM-CL1 – lång för att ta skål ut ur multikokare bekvämt och säkert. Tängning glider in och repar inte förvarningskärlets yttre yta.

RHP-MD1 – apparat för att göra skinka. Press för att göra skinka, köttrollad och andra delikatesser av kött, fågel, fisk med kryddor och fyllningar.

RAM-FB1 – frityrkorg med ett löstagbart handtag.

RB-A523 – skål med non-stick beläggning DAIKIN® (Japan), 5 liter. Non-stick keramisk beläggning av hög kvalitet gör möjligt att laga mat med minimala mängder olja och fett, spara produktens naturliga smak.

RB-C520 – skål med keramisk beläggning, 5 liter. Till skillnad från traditionella non-stick beläggningar är keramik mer solid och skyddad mot mekaniska skador.

RB-S520 – skål av rostfritt stål, 5 liter. Det färdiga innehållet går att vispas med mixer i skålen.

V. RÅD ANGÅENDE MATLAGNING

Rekommenderade tidsvärden för tryckkokning av olika produkter

Produkt	Vikt, g / mängd	Vatten-voym, ml	Matlagningstid, min
Fläsk / nötkött (filé, tårningar)	500	400 / 400	15 / 20
Lamm (filé, tårningar)	500	500	25
Kyckling (filé, tårningar)	500	500	6
Frikadeller / kottletter	500	500 / 500	15 / 15
Fisk (filé)	500	500	8
Sjömatt (råkor, kokta och frysta)	500	500 / 500	8
Potatis (tårningar)	500	500	8
Morötter (tårningar)	500	500	8
Rödbeta (tårningar)	500	500	12
Grönsaker (djupfrysta)	500	500	3
Ängökta ägg	5 st.	500	4

Värden som är angivna i tabellen är ungefärliga och är givna som rekommendation. De kan skilja sig från faktiska värden och beror på konkreta typer av produkter, på hur färska produkter är och på vad man personligen föredrar.

Tabellen för matlagningsprogram (grundinställningar)

Grupper av program	Matlagningstid, min			Förvalt tidsvärde, min	Sena-relagd start	Up-pvärmning av maträtt	
	Liten	Medel	Större				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	finns	finns	
SOUP	15	30	45	30	finns	finns	
BOIL	18	20	45	20	finns	finns	
FRY	20			—	finns	finns	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	finns	finns	
PILAF	10	20	30	20	finns	finns	
OATMEAL	3	5	10	5	finns	finns	
BEANS	25	40	60	40	finns	finns	
BAKE	26	30	35	30	—	finns	
GAME	15	30	45	30	finns	finns	
POPCORN	Ställs in automatiskt			—	finns	finns	
STEW	Meat	30	40	50	40	finns	finns
	Vegetables	15	20	25	20	finns	finns
	Poultry	20	35	45	35	finns	finns
	Fish	15	20	30	20	finns	finns
STEAM	Meat	15	20	25	20	finns	finns
	Vegetables	6	10	15	10	finns	finns
	Poultry	8	10	15	10	finns	finns
	Fish	10	15	20	15	finns	finns
MULTI-CHEF	Ställs in manuellt inom området från 2 till 99 minuter			—	finns	finns	

VI. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Innan man börjar rengöra apparaten får man kontrollera att apparaten är inte kopplad till elnät och har kallnat helt och hållet. Använd mjukt tyg och diskmedel, använd aldrig slipmedel. Vi rekommenderar att utföra rengöring strax efter användning av apparaten. För att ta bort oönskad lukt efter matlagning och innan första användning rekommenderar vi att koka en hälft av citron i 20 minuter med programmet "BOIL" med stäng ångavtappingsventil.

Det är förbjudet att använda slipmedel samt svampar med hård- eller slipmedelsbeläggning och kemiska aggressiva ämnen.

Rengöring av apparatens kropp utföras vid nödvändighet. Det rekommenderas att rengöra skålen efter varje användning (man kan rengöra skålen i en diskmaskin), när har slutat rengöring torka av skålens yta tills den är torr.

Rengör locket innersida efter varje användning av apparaten:

- Öppna apparatens lock. Det finns en fixerande skruvmutter i centrum av dess innersida. Skruv in den medan håller locket (motsols) och ta bort locket från länkmekanisms spak noggrant.
- Rengör locket innersida och torka av den tills den är torr.
- Placera locket tillbaka på dess plats: placera håll i centrum av locket med

skruv på länkmekanisms spak tillsammans (lockblockerings spak får vara uppe) och medan håller locket skruv till den fixerande skruvmuttern (från vänster till höger) tills det inte går att skruva längre.

För mer effektiv rengöring av apparatens innersida rekommenderar vi att ta bort tätningsgummi på förhand och ta isär ångavtappingsventil.

Det rekommenderas att rengöra ångventil efter varje användning av apparaten:

- Ta bort ångavtappingsventils omkopplare på locket yttre sida genom att dra den upp.
- Skruva av ångavtappingsventils skyddhuv på locket innersida.
- Skölj båda delar av ventilen med varmt vatten.
- Skruva till ventils skyddhuv, placera ventils omkopplare i locket såte och fixera den genom att trycka på den låt.

Rengör tättningsring på locket innersida vid nödvändighet: ta bort tättningsring på locket innersida noggrant, skölj den med varmt rinnande vatten och placera illbalka på dess plats, jämnt, utan att krokna.

Under matlagning bildas det kondens som samlas i containern som finns i apparatens bakre del. Genom att dra containern ner ta bort det samlade vattnet och ställ containern tillbaka på dess plats.

VII. INNAN MAN GÅR TILL SERVICECENTRUM

Meddelande om fel på displayen	Möjliga fel	Åtgärd
E1	Tryckgivarens fel.	Stäng av apparaten från elnät, låt den kallna. Stäng locket tätt. Om problemet finns kvar kan du vända dig till ett auktoriserat servicecentrum.
E3	Systemfel, det finns möjlighet att kontrollanordning eller uppvärmningselement gick sönder.	Vänd dig till ett auktoriserat servicecentrum.
E5	Överhettning av apparaten	Stäng av apparaten från elnät, låt den kallna.
E5	Övervarming	Koble apparatet fra nätverk, vent på det blir kald.

Fel	Möjlig orsak	Anmärkning / åtgärd
Apparatens fungerar inte.	Finns ingen försörjning i elnät.	Kontrollera spänning i elnät.
Locket kopplas inte lufttätt med apparatens kropp. Under matlagning kan man se ånga som kommer underifrån locket.	Tättningsring i apparatens lock saknas eller placerad inte rätt. Tättningsring i apparatens lock är smutsig.	Placera ringen rätt. Rengör ringen.
	Deformation av tättningsring.	Ersätta ringen med en ny ring.
	Avbrott i försörjning av elnät.	Kontrollera spänning i elnät.
Maträtt iagas för långt.	Det finns en främmande sak mellan skålen och uppvärmningselement. Skålen i apparatens kropp står inte jämnt.	Ta bort den främmande saken. Placera skålen jämnt, utan att krokna.
	Uppvärmningselement är smutsig.	Stäng av apparaten från elnät, låt den kallna. Rengör uppvärmningselement.

VIII. GARANTIVILLKOR

För denna vara gäller 2 år garanti. Garantin gäller från försäljningsdagen. Under garantiperioden åtar sig tillverkaren att reparera, byta ut delar eller

själva varan i händelse av fabriksfel, orsakade av dåligt kvalite av tillverkningsmaterial eller montering. Garantin träder i kraft bara om försäljningsdatum är bekräftad av varuhusets stämpel och försäljarens underskrift på garantikuponen. Denna garanti gäller bara om bruksanvisningen följdes till punkt och pricka, om varan inte genomgick oauktorerad reparation, om varan behandlades rätt, om varan är fullständigt komplett. Denna garanti gäller inte naturlig slitage av varan och tillbehör (filtrar, lampor, keramik-och teflon beläggningar, gummiringar osv).


Användningsperioden för produkten samt tiden under vilken garantiåtgärdanden gäller börjar räknas från dagen produkten var köpt eller från tillverkningsdatum för produkten (ifall det inte går att bestämma köpdatum).

Tillverkningsdatum för apparaten kan man hitta i dess serienummer som är placerat på dekalen vilken är klistrad på apparatens kropp. Ett serienummer består av 13 tecken. Det 6:e och det 7:e tecken betecknar månaden och det 8:e tecknet betecknar året apparaten var producerad.

Varans livslängd fastställd av tillverkaren är 5 år från försäljningsdatum, under villkoren att man följer bruksanvisningen.



Förpackningen, bruksanvisningen och själva varan skall kasseras i enlighet med det lokala miljöprogram. Kasta inte bort sådana varor med vanliga sopor.

 Ennen käyttöä tätä tuotetta, lue käyttöohjeetta huolellisesti ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Oikea käyttö laitteen merkittävästi pidentää sen käyttöikää.

TURVATOIMET

Valmistaja ei vastu vahingoista, jotka aiheutuvat noudattamatta jä ttämisestä turvallisuusvaatimukset ja käyttösäännöt.

- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Teollisuus-tai muu käyttö on vastoin moitteettoman toiminnan tuote.
- Ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan tarkista, onko akku jännite nimellinen syöttöjännite laitteen **(katso tekniset tiedot tai tuotteen tyypikilvessä)**.
- Käytä jatkojohtoa, suunniteltu virrankulutus laitteen - Epäsuhta voi aiheuttaa kaapelin oikosulun tai tulipalon.
- Laitteen saa kytkeä vain maadoitettuun pistorasiaan, - tämä on pakollinen vaatimus suojaamaan sähköiskua. Käyttämällä jatkojohtoa, varmista, että se on myös maadoitus.

VAROITUS! Käytön aikana hänen runkoonsa, kulhonsa ja metalliosansa ovat lämmitettyjä! Ole va-

rovainen! Käytä uuni rukkaset. Välttää tulikuuma höyry ei kumarru laitteesta, kun kansi avataan.

- Sammuta laite verkkovirrasta käytön jälkeen ja ennen puhdistusta tai liikkuvia. Poista sähköjohto märillä käsillä, pitämällä aina pistokkeesta, älä johdosta.
- Älä vedä virtajohtoa oviaukkoihin tai lämmönlähteitä lähelle. Varmista, että sähkökaapeli ei väännä tai taivuta, eivät joudu kosketuksiin terävien esineiden ja reunat huonekaluja.

Muista, virtajohdon vahinko voi aiheuttaa ongelmia, jotka eivät vastaa takuun sekä sähköiskun. Vaurioitunut virtajohto edellyttää kiireellisiä palveluksessa.

- Älä aseta laitetta pehmeälle alustalle, älä peitä sitä työn aikana - se voi johtaa ylikuumentumiseen ja toimintahäiriöitä.
- Älä käytä laitetta ulkona - kosteutta tai vieraita esineitä laitteeseen voi aiheuttaa vakavia vammoja.
- Ennen laitteen puhdistamista, varmista, että se

on irrotettu ja täysin jäähtynyt. Noudattaa tarkasti ohjeita laitteen puhdistukseen (sivu 66).

ÄLÄ upota laitetta veteen tai aseta sitä juoksevan veden alla!

- Tuotetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön, ihmiset ilman asianmukaista tietoa ja koke-musta, sekä aistit, fyysiset, henkiset omi-naisuudet, elleivät ne ole valvonnassa vas-taavien henkilöiden turvallisuudesta. Älä jätä lapsia ilman valvontaa laitteen lähei-syydessä päällä.
- Älä koskaan yritä korjata tai tehdä muutok-sia sen rakenteeseen. Kaikki huolto-ja kor-jaustyöt saa suorittaa valtuutetussa palve-lukeskuksessa. **Epäammattimaista työtä voi johtaa laitevika, ja vaurioittaa omaisuutta.**

SISÄLTÖ

TURVATOIMET.....	68
KÄYTTÖOHJE.....	69
I. ENNEN KÄYTTÖÄ.....	70
II. HITAAN LIEDEN KÄYTTÖ.....	70
III. LISÄMAHDOLLISUUDET.....	71
IV. LISÄVARUSTEET.....	71
V. RUOANLAITTOVINKKEJÄ.....	72
VI. TUOTTEEN PUHDISTUS JA HUOLTO.....	72
VII. ENNEN KUN VIET KEITTIMESI KORJAUKSEEN.....	72
VIII. TAKUU.....	72

KÄYTTÖOHJE

Tekniset tiedot

Malli.....	RMC-M110E
Teho.....	900 W
Jännite.....	220–240 V, 50 Hz
Kulhon tilavuus.....	5l
Kulhon pinnoite.....	tarttumaton pinnoite DAIKIN® (Japani)
Näyttö.....	LED-näyttö
Höyryventtiili.....	Irrotettava
Suojajärjestelmä.....	4-tasoinen suojajärjestelmä:
• paineensäätöventtiili	
• lämpöanturi	
• lämpösuoja	
• kannentiiviyksanturi	
Ruoanvalmiuden äänimerkki.....	kyltä

Automaattiset ruoanlaitto-ohjelmat

RICE/GRAIN (RIISI/RYYNI).....	3 ohjelmaa
SOUP (KEITTO).....	3 ohjelmaa
BOIL (KEITTÄMINEN).....	3 ohjelmaa
FRY (PAISTAMINEN).....	1 ohjelma
JAM/DESSERT (HILLO/KALKIRUOKA).....	3 ohjelmaa
PILAF (PILAHVI).....	3 ohjelmaa
OATMEAL (MAITOPUURO).....	3 ohjelmaa
BEANS (PALKOKASVIT).....	3 ohjelmaa
BAKE (LEIVONTA).....	3 ohjelmaa
GAME (RIISTA).....	3 ohjelmaa
POPCORN.....	1 ohjelmaa
STEW (HAUDUTUS).....	12 ohjelmaa
MULTI-CHEF (KEITTIÖMESTARI).....	1 ohjelmaa

Toiminnot

Ruoanlämmitys.....	8 h
Lämpötilan ylläpito.....	8 h
Lämpötilan ylläpidon kytkeminen pois päältä.....	kyltä
Lykätty käynnistys.....	24h

Översikt

Monitoimikeltin/paine-liesi sisäänrakennetulla kulholla.....	1 kpl
Kansi höyryventtiilillä.....	1 kpl
Höyrytastia.....	1 kpl
Mittalasi.....	1 kpl
Ritilä.....	1 kpl
Littea lusikka.....	1 kpl
Kauha.....	1 kpl
Uppopaistokori.....	1 kpl
100ruoka-ohjetta-kirja.....	1 kpl
Varatiiviste.....	1 kpl
Käyttöohje.....	1 kpl
Huoltokirja.....	1 kpl
Virtajohto.....	1 kpl

Valmistajalla on oikeus parantaa tuotteen rakennetta, kokoonpanoa, sekä teknisiä tietoja ilman erillistä ilmoitusta ka-muutoksista.

Mallin rakenne A1

1. Tuotteen runko
2. Irrotettava kulho tarttumattomalla pinnoitteella
3. Kannin
4. Näytöllä varustettu ohjauspaneeli
5. Kumilla pinnoitetuilla jaloilla varustettu alusta
6. Tuotteen kantokahvat

7. Virtajohto
8. Irrotettava kansi
9. Suojaventtiilin aukko
10. Kannen manuaalisen lukituksen vipu
11. Höyryventtiili suojalla
12. Höyryventtiilin kytkin
13. Tiiviste
14. Kannenkahva
15. Höyryytysastia
16. Ritiliä
17. Kauhua
18. Riisilusikka
19. Mittalasi
20. Uppopaistikori
21. Lauhdeveistäjä (tuotteen takapaneelilla)

Ohjauspaneeli A2

1. Automaattisen ruoanlaitto-ohjelman (ohjelmamaryhmän) valintapainike.
2. COOK TIME (Kypsentämisaika)-painike: kypsentämisaajan valinta.
3. Kypsentämisaajan indikaattori: Näyttää valitun kypsentämisaajan automaattisissa ohjelmissa (FAST, NORMAL, SLOW).
4. Näyttö: Näyttää kypsentämisen/lykätyn käynnistyksen/lämmityksen ajan.
5. TIMER / KEEP WARM (Lykkäys/ Lämpötilan ylläpito)-painike: Lykätyn käynnistyksen ajan asettaminen; lämpötilan ylläpidon kytkeminen pois päältä.
6. REHEAT/CANCEL (Lämmitys/Perutus)-painike: lämmityksen kytkeminen päälle ja päältä / kaikkien asetusten peruuttaminen /lämpötilan ylläpidon kytkeminen pois päältä/ ruoanlaitto-ohjelman keskeytys.
7. MULTI-CHEF (Keittimestari)-painike: kypsentämisaajan syöttö käsin.
8. "-": arvon pienentämisen painike ruoanlaitto- ja lykätyn käynnistyksen ajan asetusten yhteydessä.
9. "*": arvon lisäämisen painike ruoanlaitto- ja lykätyn käynnistyksen ajan asetusten yhteydessä.
10. Elintarvikelajin (MEAT, FISH, VEGETABLES, POULTRY) valintaindikaattori automaattisissa STEAM- ja STEW-ohjelmamaryhmissä.

I. ENNEN KÄYTTÖÄ

Pura varovasti pakkauksesta tuotteen ja poista se laatikosta, poista kaikki pakkausten ja mainonnan etiketit lukuun ottamatta sarjanumero. Sarjanumero puute automaattisesti päättää sen takuuta. Puhdista laiteen kostealla liinalla. Pese kulho lämpimällä vedellä. Kuivaa huolellisesti. Ensimmäisellä käyttökerralla näyttöön saattaa tulla vieraita hajuja, että ei johdu yksikön toimintahäiriö. Tässä tapauksessa puhdista välineetä (sivu 65).

⚠ Huomio! Kiellettiin laitteen käyttöä viosta CONTENTS

II. HITAAAN LIEDEN KÄYTTÖ

Ennen ensimmäistä käyttöä

Aseta laite kovalle tasaiselle alustalle niin, että venttiilistä ulos tuleva kuumaa höyryä ei lyö taustakuvalle, koriste-pinnoitteelle, elektronisille laitteille ja muille kohteille tai materiaaleille, jotka voivat vaikuttaa korkeasta kosteudesta ja lämpötilasta.

Ennen ruoanlaittoa, varmista, että hidan liedon ulkoiset ja näkyvät sisäiset osat eivät omistuu ehjää, siruja ja muita vikoja. Kupin ja lämmityselementin välillä ei pitäisi olla esteitä.

Kannen avaaminen/sulkeminen

Suljeta kansi on tiiviisti yhdistetty ruokoon, minkä ansiosta monitoimikeittimeen/paine-lietteen muodostu korkeapaine. Kun paine keittimen sisällä on ilmakehän painetta korkeampi, kansi lukkiutuu automaattisesti. Ettei ruoanlaitto-ohjelman päätyttyä ole mahdollista avata ilman voimaa, niin keittimen sisällä paine on vielä liian korkea. Avaa höyryventtiili ja odota, kunnes

paine tuotteen sisällä pienehen.

Sulje kannen laskemalla sen runkoon ja kääntämällä lukituksen käsivipua myötäpäivään loppuun asti.

Avaat kannen kääntämällä lukituksen käsivipua myötäpäivään loppuun asti ja vetämällä kannen kahvasta.

⚠ HUOMIO! Ennen kannen avaamista tarkista, että höyryventtiili on auki, eikä siitä enää tule höyryä. Toiminnan aikana keitin kuumelee! Älä koske kannen metalliosiin ruoanlaiton aikana ja välittömästi sen päätyttyä. Avaa kansi vain kahvalta. Älä nosto keitintä kannen kahvallla! Sen nostoon ja kantamiseen on tarkoitettu sen rungolla olevat kahvat.

Höyryventtiili

HIGH PRESSURE (KORKEAPAINE-asetoon, venttiili on kiinni) tai NORMAL PRESSURE (NORMAALI PAINE-asetoon, venttiili on auki) valitset keittimen toimintaa: kun venttiili on kiinni se toimii paine-lietänä, kun venttiili on auki, se toimii monitoimikeittimenä.

i Höyryventtiilinväliseleovika. Kunruoanlaittokorkeapaineella päätytty, höyryventtiili on avattava, jolloin paine kammissa laskee. Kun korkeapainella laitettu ruoka on valmis, höyryventtiili on avattava, jolloin paine tyoastiossa normalisoituu. Kun valmistat ruokia, jotka eivät tarvitse paljoa nestettä (pilaivi yms.), voit avata höyryventtiili heti, kun ruoka on valmis. Jos valmistat paineella nestemäisiä tai sosemaisuuksia, niin aina laitteelle jäädytä 5–10 minuuttia ja avaa höyryventtiili sen jälkeen. Muuten höyryn mukana venttiilistä voi roiskua kuumaa nestettä.

⚠ HUOMIO! Kun höyryventtiili avautuu ruoanlaiton aikana tai päättytty, se voi päästää voimakkaan pystysuoran höyrysuikun. Ole varovainen!

Lykätty käynnitys- toiminto

Valittu automaattisen ruoanlaitto-ohjelman voit lykätä ruoanlaiton käynnistyksen 1 minuutista 24 tuntiin 1 minuutin välein (oletuksena oleva lykkäys on 2 tuntia).

1. Ruoanlaitto-ohjelman valinnan jälkeen paina TIMER/ KEEP WARM-painike. Näyttöön tulee käynnistyksen lykkäyksen aika. Tuntien merkivalikko.
2. Asetalykkäyksettunnit ja sen jälkeen minuutit (painamalla TIMER / KEEP WARM-painiketta uudestaan) painikkeita. Jos pidät "*" tai "-"-painiketta painettuna, arvot muuttuvat nopeammin.
3. Muuttamanselkunniasetuksenjälkeentuvot näyttöllä lakkaavat vilkkumasta ja ohjelmakäynnistyksenjälkeenajanlähelöskentä alkaa.

i 4. Voit peruuttaa asetukset REHEAT/CANCEL-painikkeella. FRY, POPCORN- ja BAKE-ohjelmissäkö Lämpötilan ylläpidon kuluessa Lykätty käynnitys-toiminto ei ole käytössä. Emme suosittele käyttä käynnistyksen lykkäämisen toimintaa, jos ruoka valmistetaan helposti piloilte menevista tuotteista (kanaanmunat, tuore maito, liha, juusto, yms.). Kun asetat käynnistyksen lykkäyksen ajan, ota huomioon, että valitsemasi ohjelma ja ruoanlaiton käynnistyksen jälleenen ajan laskenta alkavat siitä hetkestä, kun tuote on saavuttanut tarvittavat lämmön ja paineen. Jos ajoitukseen asetetaan 24 h, minuuotteja ei enää voi muuttaa.

Lämpötilanylläpito-toiminto

Ruoanlaitto-ohjelman päätyttyä (josta ilmoittaa äänimerkki ja sammunut ohjelman merkivallo) Lämpötilan ylläpito-toiminto käynnistyy (näyttöle tulee lämpötilan ylläpitoaika 1 tunnin välein). Tämä toimintoylläpitoa valmiinruoanlämpötilan 60–80°C tasolla 9 tunninajan.

Voit keskeyttää lämpötilan ylläpidon REHEAT/CANCEL-painikkeella. Painikkeen merkivallo sammuu, ja keitin siirtyä valmistustilaan. Tarpeen mukaan voit kytkeä lämpötilan ylläpidon pois päältä etukäteen painamalla TIMER / KEEP WARM-painikkeen (REHEAT/CANCEL-painikkeen merkivallo sammuu). Lämpötilan ylläpito kytkeetään päälle painamalla TIMER / KEEP WARM-painikkeen uudestaan.

Ruoan lämmitys

Tämä toiminto lämmittää kylmää ruokaa lämpötilaan 60–80°C ylläpitää sitä lämpimänä 8 tuntia:

5. Aseta ruoka kulhoon, asenna kulho keittimen runkoon ja tarkista että se on asennettu vaakaasuoraan ja kiinteästi kuumennuselementin päällä.
6. Sulje ja lukitse kansi. Aseta höyryventtiilin kytkin HIGH PRESSURE (KORKEAPAINE-asetoon). Kytke pistotulppa pistorasiaan.
7. Paina REHEAT/CANCEL-painike. Painikkeenmerkivallo syttyä näyttöön tulee tieto siitä, paljonko aikaa on kulunut toiminnon käynnistämisestä minuuteissa.
8. Voit pysäyttää lämmityksen painamalla REHEAT/CANCEL-painikkeen (painikkeen merkivallo sammuu).

Keittimen suojajärjestelmät

REDMOND RMC-M110E-monitoimikeitin/paine-liesi on varustettu monitoimisoisella suojajärjestelmällä. Kunkeittintoimipaaine-lietänä jalämpötila- tai painekammissa asetatettujakorkeampi, ruoanlaitto keskeytetään kunnes nämä parametrit palaavat normaaliarvoihin. Ellei näin tapahdu asetetussa ajassa, keitin sammuu. Tämän lisäksi keitin on varustettu ylikuumenemisuojailla FRY- ja POPCORN-ohjelmissa. Kunkeittinyllekuumeen, suojakeskeyttää sentoimikkeen kuumeeseen jäähtyy (noin 15 minuutiksi), minkä jälkeen voit käyttää em. ohjelmaa uudestaan. Josrytätäkäynnistää FRY- tai POPCORN-ohjelmaa uudestaan ja näyttöle tulee HH-merkinä, se tarkoittaa sitä että keittimen lämpötila on vielä liian korkea ja ohjelman käynnistäminen on estetty. Tämä rajoitus ei koske muita ruoanlaitto-ohjelmia.

Ruoanlaitto korkeapaineella

Kun höyryventtiili on kiinni, keittimen kammiot tulee ilmatiiviiksi ja siihen lämmityksen prosessissa muodostuu korkeapaine, joka siinä ylläpidetään ruoanlaiton kuluessa. Vesi kiehuu ja höyry muodostuu lämpötilalla yli 100°C, ruoanlaittoaika supistuu puoleksi. Yhdessä rajoitetunhapensaaminkanssa tämän ansiosta ruoka säilyttää mahdollisimman paljon terveellisiä ominaisuuksiaan.

Tärkeimmitsäännöt, joita sinun täytyy noudattaa, kun laitaat ruoka paineella:

- Monitoimikeittimen/paine-lieden kulhoon on oltava ruoanlaiton aikana ainakin 2 mitaliasillista vettä ja muuta nestettä.
- Paine-liesi ei ole tarkoitettu voilla paistamiseen paineella. Tarpeen mukaan saat kuullottaan yhennontettuja vihanneksia vähässä rasvassa tai liemessä FRY-ohjelmalla monitoimikeittimen/paine-lieden pohjalla, kun kansi on auki, tämän jälkeen asettaa muut elintarvikkeet, lisätä nestettä, sulkea kannen ja jatkaa valmistamista paineella.
- Kulhoa elintarvikkeilla saa täyttää korkeintaan 4/5 ja vähintään 1/5 sen tilavuudesta. Jos elintarvikkeetäessä turpoaa tai muodostaa vaahtoa (pinaatti, riisi, pavut, makaronit, yms.), niin saa täyttää vain 3/5 kulhon tilavuudesta, muuten höyryventtiili voi olla tukossa.

i Muista että näiden sääntöjen rikkomisen seurauksena keitin voi mennä pahasti rikki!

Yleinen järjestys keittimen käytön yhteydessä

1. Mitä tarvittavat ruoka-ohjeen mukaiset aineet kulhoon. Tarkista että kaikki aineet, nesteet mukaan lukien olisivat alle kulhon sisäpinnalle merkittyä ylärajaa.
2. Asenna kulho oikein. Tarkista että se on tiiviisti kuumennuselementin päällä.
3. Asetahöyryventtiili haluamaasi asentoon:
- HIGH PRESSURE (KORKEAPAINE): keitin toimii paine-lietänä (RICE/GRAIN, SOUP, BOIL, JAM, DESSERT, PILAF, OATMEAL, BEANS, GAME-ohjelmamaryhmät);
- NORMAL PRESSURE (NORMAALI PAINE): keitin toimii monitoimikeittimenä (FRY, BAKE ja POPCORN-ohjelmat).
4. Kytke pistotulppa pistorasiaan.
5. Painamalla vastaavaan painikkeen valitse haluamasi ruoanlaitto-ohjelma (ohjelmamaryhmä) ja elintarvikelaji (STEW- ja STEAM-ohjelmat). Painik-

keenmerkivalosytytty ja näytöllä alkaa vilkkua oletuksena oleva tämän ohjelman ruoanlaittoaika (ruoanlaittoaikaan ei kuulu aika, jossa keitin saavuttaa tarvittavan lämmön ja paineen) .

- COOK TIME-painikkeella valitsee haluamasi ruoanlaittoaika (FAST, NORMAL, SLOW).
- Halutessasi aseta käynnistyksen lykkyäks TIMER / KEEP WARM-painikkeella. Aseta haluamasi aika "+- tai "-"-painikkeella (sivu 64).
- Valituu ruoanlaitto-ohjelmaa käynnistyy automaattisesti muutama sekunnin asutusten syötön jälkeen ja näyttö lakkaa vilkkumasta. Valitsemasi ohjelman ajan laskenta alkaa siitä hetkestä, kun tuote on saavuttanut tarvittavat lämmön ja paineen kulhossa. POPCORN-ohjelmassa lähtölaskenta ei näytetä.
- Tarpeen mukaan voit kytkä lämmön ylläpidon pois päältä etukäteen (sivu 64).
- Jos keitin on toiminut paine-lietänä, avaa ensin höyryventtiili varovasti, jolloin paine pataa normaaliin arvoon.
- Voit peruuttaa kaikki asetukset milloin tahansa REHEAT/CANCEL-painikkeella. .

Riisin ja muiden rynnien laitto (korkeapaine)

Riisin, tattariin ja irtonaisten suurimpuurojen nopeaan valmistamiseen on tarkoitettu automaattinen RICE/GRAIN-ruoanlaitto-ohjelmaryhmä, jossa on 3 ohjelmaa riippuen ruokaohjeesta, elintarvikelajista ja ruoanlaittoajasta. Oletuksena oleva ruoanlaittoaika on 12 minuuttia. Suosituu aineiden määrä ilman nestettä on 2/5 kulhon sisäpinnalla olevasta mitasta.

Keittojen laitto (korkeapaine)

Erialaisten keittojen ja sosekkeitten valmistamiseen on tarkoitettu automaattinen SOUP-ruoanlaitto-ohjelmaryhmä, jossa on 3 ohjelmaa riippuen ruokaohjeesta, elintarvikelajista ja ruoanlaittoajasta. Oletuksena oleva ruoanlaittoaika on 30 minuuttia. Suosituu aineiden määrä sis. nesteet on kulhon sisäpinnalla olevan mitan yläraja.

Keittäminen (korkeapaine)

Lihan, kalan, vihannesten, nakkien ja kompotien keittäminen, sekä hedelmäsoseiden valmistamiseen on tarkoitettu automaattinen BOIL-ruoanlaitto-ohjelmaryhmä, jossa on 3 ohjelmaa riippuen ruokaohjeesta, elintarvikelajista ja ruoanlaittoajasta. Oletuksena oleva ruoanlaittoaika on 20 minuuttia. Suosituu aineiden määrä sis. nesteet on kulhon sisäpinnalla olevan mitan yläraja.

Paistaminen (normaali paine)

REDMOND RMC-110E-monoitoimikeittämissä/paine-liedessä on automaattinen FRY-ohjelma, jolla voi laittaa ruokaa (lihaa, vihanneksi, linnunlihaa ja merenantiä) normaaliilla paineella vähässä rasvassa tai voissa. Oletuksena oleva FRY-ohjelman aika on 20 minuuttia. Ylppöpaistamiseen on tarkoitettu erikoiskori irrotettavalla kannella (kuuluu monoitoimikeittämissä/paine-lieden toimitukseen).



HUOMIO! Älä sulje keittimen kanta, kun käytät FRY-ohjelmaa. Muuten kanssi voi lukkiutua automaattisesti (silloin ei voi valvoa paistamista, sekoittaa tai käännellä ruokaa). Tässä tapauksessa pysäytä keitin, odota kunnes keitin jäähtyy ja avaa kanssi. Tämän jälkeen voit jatkaa paistamista. FRY-ohjelmassa ruoan kypsentämisen tapahtuu maksimilämpötilalla. Ennen kun käytät keittintä seuraavan kerran, anna sille jäähtyä noin 15 minuuttia.

Hillojen ja jälkiruokien valmistaminen (korkeapaine)

Hillojen, hillokkeiden ja erilaisten jälkiruokien valmistamiseen on tarkoitettu automaattinen JAM/DESSERT-ruoanlaitto-ohjelmaryhmä, jossa on 3 ohjelmaa riippuen ruokaohjeesta, elintarvikelajista ja ruoanlaittoajasta. Oletuksena oleva ruoanlaittoaika on 22 minuuttia. Suosituu aineiden määrä sis. nesteet on kulhon sisäpinnalla olevan mitan yläraja.

Pilahvin valmistaminen (korkeapaine)

Erialaisten pilahvilajien valmistamiseen on tarkoitettu automaattinen PILAF-ruoanlaitto-ohjelmaryhmä, jossa on 3 ohjelmaa riippuen ruokaohjeesta, elintarvikelajista ja ruoanlaittoajasta. Oletuksena oleva ruoanlaittoaika on 20 minuuttia. Suosituu aineiden määrä ilman nestettä on 3/5 kulhon sisäpinnalla olevasta mitasta.

Maitopuurojen valmistaminen (korkeapaine)

Erialaisten maitopuurojen valmistamiseen on tarkoitettu automaattinen OAT-MEAL-ruoanlaitto-ohjelmaryhmä, jossa on 3 ohjelmaa riippuen ruokaohjeesta, elintarvikelajista ja ruoanlaittoajasta. Suosituu aineiden määrä sis. nesteet on 2/5 kulhon sisäpinnalla olevasta mitasta. Oletuksena oleva ruoanlaittoaika on 5 minuuttia.

Käytä monoitoimikeittämissä/paine-liedessäpastoroitu vähärasvainen maito. Maidon keittämistä yllä vältty seuraavilla ennen varsinaista ruoanlaittoa toteuttavilla toimenpiteillä:

- huuhtelee huolellisesti kaikki kokojyväsuurimot (riisi, tattariinryini, hirsi, yms), kunnes vesi tulee kirrkaaksi;
- voitele monoitoimikeittimen kulhoa voilla ennen puuron valmistamista;
- käytä aineet liitetään oleva ruoka-ohjekirjan ruoka-ohjeessa mainittu suhteessa, pienennä tai lisää aineiden määrää samassa suhteessa, kun ruoka-ohjeesta on sanottu;
- jos käytät täysmaitoa, laimenna se juomavedellä 1: Maidon ja suurimoiden ominaisuudet voivat olla erilaisia valmistajasta ja valmistusmaasta riippuen, mikä voi vaikuttaa valmiiseen ruokaan.

Palkokasvien valmistaminen (korkeapaine)

Herneiden, papujen, linsienjämuidenpalkokasvienvalmistamiseen on tarkoitettu automaattinen BEANS-ruoanlaitto-ohjelmaryhmä, jossa on 3 ohjelmaa riippuen ruokaohjeesta, elintarvikelajista ja ruoanlaittoajasta. Oletuksena oleva ruoanlaittoaika on 40 minuuttia.

Suosittu aineiden määrä ilman nestettä on 3/5 kulhon sisäpinnalla olevasta mitasta.

Leipominen (normaali paine)

Piirakoiden, piiraiden ja kuiden leivonnaisten leipomiseen, sekä laatikkojen, lihan, kalan ja vihannesten paistamiseen uunissa on tarkoitettu automaattinen BAKE-ruoanlaitto-ohjelmaryhmä, jossa on 3 ohjelmaa riippuen ruokaohjeesta, elintarvikelajista ja ruoanlaittoajasta. Oletuksena oleva ruoanlaittoaika on 30 minuuttia. Suosituu aineiden määrä on 2/5 kulhon sisäpinnalla olevasta mitasta.

Riistan valmistaminen (korkeapaine)

Riistan (kovan lihan, suurien liha- ja lintulojien) valmistamiseen, sekä hyytelön keittämiseen on tarkoitettu automaattinen GAME-ruoanlaitto-ohjelmaryhmä, jossa on 3 ohjelmaa riippuen ruokaohjeesta, elintarvikelajista ja ruoanlaittoajasta. Oletuksena oleva ruoanlaittoaika on 30 minuuttia. Suosituu aineiden määrä sis. nesteet on 4/5 kulhon sisäpinnalla olevasta mitasta.

Popkornin valmistaminen (normaali paine)

- Popkornin valmistamiseen on tarkoitettu automaattinen POPCORN-ohjelma.
- Laita popkornin jyvät (ilman pakkausta, korkeintaan 200 grammaa kerralta) kulhoon.
 - Asenna kulho keittimeen. Tarkista ettei se ole vinoissa ja on tiivistä kuunnuselementin päällä. Sulje ja lukitse kanssi.
 - Vedä höyryventtiilin kytkin ylös. Kytke pistotulppa pistorasiaan.
 - Paina POPCORN-painike. Painikkeen merkivalo syttyy, muutama sekunnin kuluttua näyttö tulee lämmityksen merkki, ja ohjelma alkaa. Aikaa tässä ohjelmassa ei näytetä.
 - Ohjelman päätyttyä kuuluu äänimerkki, ja näyttö näyttää 0000.
 - Odota kunnes naksahduksia kulhon sisällä loppuvat, avaa kanssi ja ota kulhon valmiine popkorneineen pois keittäimestä.



HUOMIO! Popkornin valmistamisen yhteydessä keitin kuunee! Oleva rovaainen! Käytä keittäköntä.

Haudutus (korkeapaine)

Haudutettujenruokien valmistamiseen on tarkoitettu automaattinen STEW-ohjelmaryhmä, jossa on 22 ohjelmaa riippuen ruokaohjeesta, elintarvikelajista ja ruoanlaittoajasta. Oletuksena oleva ruoanlaittoaika riippuu valitusta elintarvikelajista (MEAT, VEGETABLES, POULTRY, FISH). Suosituu aineiden määrä sis. nesteet on 4/5 kulhon sisäpinnalla olevasta mitasta.

Höyrytys (korkea paine)

Vihannesten, kalan, lihan nerenantimien, kasvis- ja dieettiruokien, sekä lastenruokien valmistamiseen on tarkoitettu automaattinen STEAM-ohjelmaryhmä, jossa on 12 ohjelmaa riippuen ruokaohjeesta, elintarvikelajista ja ruoanlaittoajasta. Oletuksena oleva ruoanlaittoaika riippuu valitusta elintarvikelajista (MEAT, VEGETABLES, POULTRY, FISH). Suosituu aineiden määrä sis. nesteet on 4/5 kulhon sisäpinnalla olevasta mitasta.

Käytä höyrytukseen höyrytysastia ja ritili (kuuluu monoitoimikeittimen/paine-lieden toimitukseen):

- Kaada kulhoon 300 – 350 ml vettä.
- Mittaa aineet ruokaohjeen mukaan, aseta ne tasaisesti höyrytysastiaan. Aseta ritili kulhoon ja pane höyrytysastia sen päälle.
- Noudata Yleisiä järjestystä automaattisten ruoanlaitto-ohjelmien käytön yhteydessä (kohdat 2–11) (sivu 64).

MULTI-CHEF-ohjelma (normaali/korkeapaine)

Ellet pysty valmistamaan haluamasi ruokaa automaattisia ohjelmia käyttäen, voitkäyttää MULTI-CHEF-ohjelmaa, jolloin asetukset syötetään käsin. Tämä ohjelma soveltuu sekä normaaliille että korkeapaineelelle ja voit asettaa kypsentämisaajan 2 minuutista 99 minuuttiin 1 minuutin välein. Tätä ohjelmaa käyttäen pystyt toteuttamaan minkä tahansa kulinaristinen ajatuksesi. Oletuksena olevat kypsentämisaika on 10 minuuttia.

Suosittu aineiden määrä sis. nesteet on 4/5 kulhon sisäpinnalla olevasta mitasta.

- Mittaa aineet ruokaohjeen mukaan. Aseta ne kulhoon ja kaada vettä.
- Asenna kulhorunkoon, käännä vähänjätarkista ettei se ole vinoissa ja on tiivistä kuunnuselementin päällä. Suljejätarkistekansi.
- Aseta höyryventtiilin kytkin haluamasi asentoon: HIGH PRESSURE (KORKEAPAINE) tai NORMAL PRESSURE (NORMAALI PAINE). Kytke pistotulppa pistorasiaan.
- Paina MULTI-CHEF-painike. Painikkeen merkivalo syttyy, näyttöön tulee ja alkaa vilkkua oletuksena oleva kypsentämisaika.
- Aseta haluamasi aika "+- tai "-"-painikkeella.
- Noudata Yleisiä järjestystä automaattisten ruoanlaitto-ohjelmien käytön yhteydessä (kohdat 7–11) (sivu 64).

III. LISÄMAHDOLLISUUDET

- Lastenruokien valmistaminen
- Astioiden ja hygieniatuotteiden sterilointi

IV. LISÄVARUSTEET

Optioina on myytävänä erilaisia monoitoimikeittimen lisävarusteita. Kysymyksiin niiden valikoimasta, ostopista ja yhteensopivuudesta keittämissä kansissa vastaa virallinen maahanuoto. RAM-CL1: pihdit, jolla otat kulhon keittämistä helposti ja turvallisesti. Eivät liu'u, eivätkä naarmuta kulhon pintaa. RHP-M01: kinnukupuristin. Kinkun, käärysten ja muiden liha-, lintu- ja kalaherkkujen valmistamiseen ja maustamiseen tarkoitettu puristin. RAM-FB1: uppoaistokori irrotettavalla kahvalta. RB-AS23: kulho tarttumattomalla pinnalla DAIKIN® (Japani), 5 litraa. Korkeala-

tuisen tarttumattoman pinnonneteen ansiosta voit käyttää ruuanlaittoon vähemmän rasvaa ja aineiden luonnollinen maku säilyy.
 RB-C520: kulho keramisella pinnotteella, 5 litraa. Perinteisiin tarttumattomiin pinnotteisiin verrattuna keraminen pinnoite kestää mekaanista käsittelyä paremmin.
 RB-S520: kulho ruostumattomasta teräksestä, 5 litraa. Voit vispata valmiita ruokia suoraan kulhossa.

V. RUOANLAITTOVINKKEJÄ

Erilaisten elintarvikkeiden höyrytysaika paineella

Elintarvike	Paino, g / määrä	Veden määrä, ml	Kypsentämisaika, min
Sian-/naudanfilee (kuutioita)	500	400 / 400	15/20
Lampaanfilee (kuutioita)	500	500	25
Kanfilee (kuutioita)	500	500	6
Lihapullat/lihapöyrykät	500	500 / 500	15 /15
Kalafilee	500	500	8
Merenantimet (pakastetut katkaravut)	500	500 / 500	8
Peruna (kuutioita)	500	500	8
Porkkana (kuutioita)	500	500	8
Punajauri (kuutioita)	500	500	12
Vihannekset (pakaste)		500	3
Höyrytetty kananmuna	5kpl	500	4

Huom.! Nämä ohjeet ovat vain suuntaa-antavia. Tarkastatun kypsentämisaika voi olla erilainen suositukseen verrattuna riippuen elintarvikkeen laadusta tai maustasi.

Ruuanlaitto-ohjelmat (tehdasasetukset)

Ohjelmaryhmä	Kypsentämisaika, min			Oletuksena oleva aika, min	Lykätty käynnistyminen	Ruuan lämmitys
	Lyhyt	Keskijätkä	Pitkä			
RICE/GRAIN	8	12	16	12	kyllä	kyllä
SOUP	15	30	45	30	kyllä	kyllä
BOIL	18	20	45	20	kyllä	kyllä
FRY			20		—	kyllä
JAM/DESSERT	13	22	30	22	kyllä	kyllä
PILAF	10	20	30	20	kyllä	kyllä
OATMEAL	3	5	10	5	kyllä	kyllä
BEANS	25	40	60	40	kyllä	kyllä
BAKE	26	30	35	30	—	kyllä

GAME	15	30	45	30	kyllä	kyllä	
POPCORN	Asetus on automaattinen					—	kyllä
STEW	Meat	30	40	50	40	kyllä	kyllä
	Vegetables	15	20	25	20	kyllä	kyllä
	Poultry	20	35	45	35	kyllä	kyllä
	Fish	15	20	30	20	kyllä	kyllä
STEAM	Meat	15	20	25	20	kyllä	kyllä
	Vegetables	6	10	15	10	kyllä	kyllä
	Poultry	8	10	15	10	kyllä	kyllä
	Fish	10	15	20	15	kyllä	kyllä
MULTI-CHEF	Asetus käsin 2 minuutista 99 minuuttiin			—	kyllä	kyllä	

VI. TUOTTEEN PUHDISTUS JA HUOLTO

Ennen keittimen puhdistamista tarkista että sen pistotulppa on otettu pois pistorasiasta ja se on täysin jäähtynyt. Käytä puhdistukseen pehmeää kangasta ja asianpesuainetta. Suosittelemme, että puhdistat keittimesi heti käytön jälkeen. Ennen ensimmäistä käyttöä tai jos haluat poistaa hajuja ruoan laitton jälkeen keitä puolta sitruunasta 20 minuutin ajan BOIL-ohjelmaa käyttäen, kun höyryventtiili on kiinni.

Älä käytä puhdistukseen pesuaineita tai pesuvälineitä, jotka voivat naarmuttaa keittintä, tai syövyttäviä aineita. Älä upota keittimen runkoa veteen tai puhdistajajukseen veden alla.

Puhdista runko tarpeen mukaan.

Kulho on puhdistettava aina käytön jälkeen (voi pestä myös asianpesukoneessa), puhdistuksen jälkeen kuivata kulhon ulkopintaan.

Kannansäpintä on puhdistettava aina käytön jälkeen:

1. Avaakeittimenkansi. Kannansäpölelläkeskellä on kiinnitysmutteri. Löysää mutteri(vastapäivään) kannestakiinni ja varovasti ota kansi pois nivelmekanismiin vivusta.
2. Puhdista kannen sisäpuoli ja kuivaa se.
3. Asennakansipalkalle: asetanivelmekanisminvivunruuvikannankeskellä olevaanreikään (lukitusvipuyhdistää) jakanestakiinnipitkäenkiristä mutteri (myötäpäivään).

Keittimenkannensäpintäaonhelppompi puhdistaa, joskumitiivisteonotettu pois ja höyryventtiili purettu.

Höyryventtiili on myös puhdistettava joka monitoimitkeittimen käytön jälkeen.

1. Vedä ulos kannen päällä oleva höyryventtiilin kytkin.
2. Pura kannen sisäpuolella oleva höyryventtiilin suoja.
3. Huuhtelee kumpikin höyryventtiilin osa lämpimällä vedellä.
4. Ruuvaa venttiilin suoja kiinni, asenna venttiilin kytkin paikoilleen ja asenna kevyesti kiinnittäksesi.

Kannen sisäpuolella oleva tiiviste puhdistetaan tarpeen mukaan: pura se varovasti, huuhtelee lämpimällä vedellä ja asenna tiiviste paikoilleen. Tiivisteeseen on oltava paikalla tasaisesti ja suoraan.

Ruuanlaiton kulussa muodostuu lauhdevesi, joka kertyy rungon takana olevaan lauhdevesiasiaan. Vedä varovastilauhdevesiasiaasta, kaada lauhdevesi pois ja asenna paikoilleen.

VII. ENNEN KUN VIET KEITTIMESI KORJAUKSEEN

Näytöllä oleva vikailmoitus	Mahdollinen vika	Vian korjaus
E1	Paineanturin vika	Ota pistotulppa pois pistorasiasta, anna keittimelle jäähtyä. Sulje kansi tiivistä. Ettei vikailmoitus häviää, vie keittimesi auktorisoitua huoltamoon.
E3	Järjestelmävika, ohjauks-korttiaikuumennuselementin mahdollisesti viallinen	vie keittimesi auktorisoitua huoltamoon.
E5	Ylikuumentaminen	Ota pistotulppa pois pistorasiasta, anna keittimelle jäähtyä
E5	Overvarming	Koble apparatet fra netværk, vent på det blir kald.

Vika	Mahdollinen syy	Korjaus
Keitin ei käynnisty	Keitin ei saa virtaa	Tarkista verkon jännite
Kansieiolettiiv-istruongussa. Ruuanlaiton aikana kannen alta tulee höyryä.	Kannen tiiviste on asennettu väärin tai puuttuu. Kannentivisteeseen likainen	Asenna tiiviste oikein. Puhdista tiiviste
	Tiiviste on deformaatio	Vaihda tiiviste uuteen
	Sähkökatkoja	Tarkista verkkojännite
	Kulhoon ja kuumennuselementin välissä on epäpuhtaus	Poista epäpuhtaus
Ruuanlaitto kestää ilian kauan	Kulho on vinoasti keittimen rungossa	Asenna kulho suoraan
	Kuumennuselementti on likainen	Ota pistotulppa pois pistorasiasta, anna keittimelle jäähtyä. Puhdista kuumennuselementti

VIII. TAKUU

Tällä tuotteella on perusteltu 2 vuotta ostopäivästä. Takuuajana, valmistaja sitoutuu korjata, osien vaihto tai vaihtamista tuotteiden valmistuksen aiheuttamia vikoja huonolaatuista materiaaleja ja ammatittaita. Takuu tulee voimaan vain, jos ostopäivästä on vahvistettu leima ja myyjän atekirjoitus myymälä alkuperäisessä akuukortissa. Tämä takuu on voimassa vain siinä tapauksessa, että tuotetta on käytetty ohjeiden mukaisesti käsin, ei korjata tai purkaa ja voi varuutua virheellisesti käsittelystä sekä säilyttää täydellinen tuote. Tämä takuu ei kata normaalia kulumista eria ja tarvikkeet (suodattimet, lamput, keräminen ja telfon-pinnoite, kumi tiivisteet, jne).


Laitteen käyttöaika ja takuu lasketaan myyntipäivästä tai valmistuspäivästä (jos laitteen myyntipäivästä ei ole tietoa).

Laitteen valmistuspäivä löytyy sarjanumerosta, joka sijaitsee identifiointirallalla laitteen rungossa. Sarjanumero koostuu 13 merkistä, ja merkit merkitsevät laitteen valmistuskuukautta ja merkki valmistusvuotta.

Tehtaalla asetettu elämän laitteen on 5 vuotta alkaen ostopäivästä, edellyttäen, että se on toiminut näiden ohjeiden mukaisesti ja soveltaa teknisiä standardeja.

Pakkaus, ohjekirjat, sekä laite on hävitettävä paikallisten kiertäksen ohjelmien mukaan. Älä hävitä näitä tuotteita tavallisen kotitalousjätteen kanssa.



 *Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemână. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.*

MĂSURI DE SECURITATE

Producătorul nu este responsabil pentru nici o defecțiune provocată de nerespectarea cerințelor a tehnicii de securitate și a normelor de exploatare a produsului.

- Acest aparat este destinat numai pentru utilizare casnică. Utilizarea industrială sau de altă natură a acestui aparat constituie o încălcare a normelor de exploatare corespunzătoare a produsului.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (**vezi caracteristicile tehnice sau placa siglațică a produsului**).
- Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat – necorespunderea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
- Conectați aparatul doar la prize cu legătură

la pământ – **aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării.**

Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pământ.

ATENȚIE! Când aparatul funcționează, corpul său, vasul și piesele de metal se încălzesc! Fiți precauți! Folosiți mănușile de bucătărie. Nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când deschideți capacul pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.

- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau deplasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.
- Nu trageți cablul de alimentare prin golurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răsucirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.

Nu uitați: deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu core-

spund cu condițiile de garanție, precum poate provoca electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.

- Nu amplasați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.
- Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber – pătrunderea umidității sau a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.
- Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Respectați cu strictețe instrucțiunile de curățare a aparatului (pag. 71).

ESTE INTERZIS să scufundați corpul aparatului în apă sau să-l plasați sub un jet de apă!

- Produsul nu este destinat utilizării de către copii, persoane fără cunoștințe și experiențe corespunzătoare, precum și cu capacități mentale, sensoriale, fizice limitate, în cazul

în care ei nu sunt supravegheați de persoanele răspunzătoare pentru securitatea lor. Nu lăsați copiii fără supraveghere în apropierea aparatului conectat.

- Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. **Repararea efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.**

CONȚINUT

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE EXPLOATAREA.....	69
II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE.....	69
III. OPȚIUNI SUPLEMENTARE.....	71
IV. LISĂVARUSTEET.....	71
V. SFĂTURI REFERITOARE LA PREGĂTIRE.....	71
VI. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE.....	72
VII. ÎNAINTE DE A VĂ ADRESA UNUI CENTRU DE REPARAȚII.....	72
VIII. OBLIGAȚII DE GARANȚIE.....	72

Caracteristici tehnice

Model	RMC-M110E
Putere	900 W
Tensiune	220–240 V, 50 Hz
Volumul castronului.....	5 l
Învelișul castronului.....	antiaderent Daikin® (Japonia)
Ecran	indicator luminos, digital
Panoul de control	electronic
Sistem de eprotecție.....	4-nivele:
• supapă de reglare a presiunii	
• traductor de temperatură	
• supapă de siguranță d etemperatură	
• supapă de blocare a capacului	
Semnal sonor emis la finalizarea programului.....	da

Regim de pregătire automată

RICE/GRAIN (OREZ/CRUPE)	3 regimuri
SOUP (SUPĂ)	3 regimuri
BOIL (FIERBERE)	3 regimuri
FRY (PRĂJIRE)	1 regim
JAM/DESSERT (GEM/DESSERT)	3 regimuri
PILAF (PILAF)	3 regimuri
OATMEAL (TERCI CU LAPTE)	3 regimuri
BEANS (LEGUMINOASE)	3 regimuri
BAKE (COACERE)	3 regimuri
GAME (VĂNAT)	3 regimuri
POPCORN (POPCORN)	1 regim
STEW (ÎNABUȘIRE)	12 regimuri
STEAM (PE ABUR)	12 regimuri
MULTI-CHEF (BUCĂȚAR-ȘEF)	1 regim

Funcții

Încălzirea mâncărurilor.....	până la 8 ore
Menținerea temperaturii mâncărurilor pregătite (încălzire automată).....	până la 8 ore
Deconectarea preventivă a încălzirii automate.....	da
Pornire decalată.....	până la 24 ore

Opțiuni / Părți componente / Комплектация

Multi-cooker – pressure cooker cu castron interior.....	1 buc.
Capac cu supapă de abur	1 buc.
Coș pentru pregătirea pe aburi	1 buc.
Pahar gradat	1 buc.
Sită	1 buc.
Lingură plată	1 buc.
Polonic	1 buc.
Coș pentru prăjirea în friteuză	1 buc.
Cartea cu "100 rețete"	1 buc.
Inel de etanșare de rezervă	1 buc.
Instrucțiuni de utilizare	1 buc.
Carte service	1 buc.
Cablu electric.....	1 buc.

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica designul, părțile componente și caracteristicile tehnice ale produsului pe parcursul perfecționării producției de mărfuri fără o anunțare suplimentară asupra modificărilor intervenite.

Construcția aparatului A1

1. Corpul aparatului.
2. Castron detașabil cu înveliș antiaderent.
3. Camera de lucru.
4. Panou de comandă cu ecran.
5. Bază cu picioare cauciucate.
6. Mânere pentru transportarea aparatului.
7. Cablu alimentare cu ștecher.
8. Capac detașabil.
9. Orificiu de evacuare a supapei de protecție.
10. Mânerul de blocare manuală a capacului.
11. Supapă de evacuare aburi cu carcasă de protecție.
12. 1Comutatorul supapei de evacuare aburi.
13. Inel de etanșare.
14. Mânerul capacului.
15. Coș pentru pregătire pe aburi.
16. Sită
17. Polonic.
18. Lingură pentru orez.

19. Pahar gradat.
20. Coș pentru pregătire în friteuză.
21. Coș pentru acumularea condensului (în spatele aparatului).

Panou de comandă A2

1. Buton de selectare a programului automat (a grupului de programe) de pregătire.
2. Butonul "COOK TIME" ("Timpul de pregătire") – selectarea timpului de pregătire.
3. Indicatorul timpului de pregătire. Reflectă timpul selectat pentru pregătire în programe automate ("FAST", "NORMAL", "SLOW").
4. Ecran. Reflectă numărătorul timpului de pregătire/ a pornirii decalate/ a încălzirii.
5. Butonul "TIMER / KEEP WARM" ("Amânare / Încălzire automată") – setarea timpului pentru funcția "Pornire decalată"; oprirea prealabilă a încălzirii automate.
6. Butonul "REHEAT/CANCEL" ("Încălzire/Anulare") – pornirea și oprirea funcției "Încălzire/ anularea setărilor anterioare/ oprirea funcției "Menținerea temperaturii" / oprirea programului de pregătire.
7. Butonul "MULTI-CHEF" ("Bucătar-șef") – selectarea programului de setare manuală a timpului de pregătire.
8. Butonul "+" – butonul pentru micșorarea valorii de timp în setarea pornirii decalate/ a timpului de pregătire.
9. Butonul "*" – butonul pentru creșterea valorii de timp în setarea pornirii decalate/ a timpului de pregătire.
10. Indicatorii pentru selectarea tipului de produs ("MEAT", "FISH", "VEGETABLES", "POULTRY") în grupurile de programe automate "STEAM" și "STEW".

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE EXPLOATAREA

Dezambalați atent produsul și scoateți-l din cutie, eliminând toate materialele de ambalare și autocleantele promoționale cu excepția autocleantelor cu numărul de serie.

Lipsa numărului de serie pe produs vă lipsește în mod automat de dreptul la deservire de garanție. Ștergeți corpul aparatului cu o țesătură umedă. Spălați vasul cu apă caldă cu săpun. Uscați minuțios. La prima utilizare este posibilă apariția unui miros străin, ceea ce nu indică la defecțiunea aparatului. În acest caz se recomandă curățarea aparatului (pag. 71).

⚠️ Atenție! Este interzisă folosirea aparatului care prezintă defecțiuni.

II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE**Înainte de prima conectare**

Amplasați aparatul pe o suprafață dreaptă orizontală astfel ca aburul fierbinte care iese din supapa de abur să nu pătrună sub tapete, acoperiri decorative, aparate electronice și alte obiecte sau materiale care pot suferi în urma umidității și a temperaturii ridicate.

Înainte de gătit asigurați-vă că părțile exterioare și interioare aparente ale oalei sub presiune nu sunt defectate, nu au ștrăburi și alte defecte. Nu se admite prezența unor obiecte străine între vase și elementul de încălzire.

Deschiderea/închiderea capacului

Aparatul este dotat cu un capac detașabil care în poziție închisă se îmbină ermetic cu corpul aparatului, fapt ce permite crearea unei presiuni mari în multi-cooker – pressure cooker. Atunci când presiunea din interiorul aparatului este mai mare decât presiunea atmosferică, capacul se blochează automat. În cazul în care după terminarea pregătirii capacul nu se deschide, în camera de lucru presiunea este foarte mare. Deschideți supapa de evacuare a aburului și așteptați normalizarea presiunii din aparat.

Pentru închiderea capacului lăsați-l în jos și întoarceți mânerul de blocare manuală în direcția acelor de ceasornic până la refuz.

Pentru deschiderea capacului întoarceți mânerul de blocare manuală în direcția inversă a acelor de ceasornic până la refuz și deschideți capacul de mâner.



ATENȚIE! Înainte de deschiderea capacului uitați-vă cu atenție ca supapa de evacuare a aburilor să fie deschisă și că din aceasta nu iese abur.

În timpul programului aparatul se înfierbântă! Evitați atingerea capacului metalic în timpul și după terminarea pregătirii. Deschideți capacul doar cu ajutorul mânerului.

Nu ridicați aparatul de mânerul de pe capac! Pentru ridicarea și transportarea aparatului folosiți mânerul de pe corpul acestuia.

Supapa de evacuare a aburilor

HIGH PRESSURE (KORKEAPAINE-asentoon, venttiili on kiinni) tai NORMAL PRESSURE (NORMAALI PAINE-asentoon, venttiili on aukki) valitset kettittimen toimitaa: kun venttiili on kiinni se toimii paine-lietänä, kun venttiili on aukki, se toimii monitoimikettimänä.



Höyryventtiilinvällyseleovika.

Kun ruuantaalittokorkeapaineella päättyy, höyryventtiili on avattava, jolloin paine kammiossa laskee.

După finalizarea programului de pregătire sub presiune înaltă este important să deschiideți supapa de evacuare a aburului pentru a normaliza presiunea din camera de lucru. În timpul pregătirii mănărilor care nu necesită un mare volum de lichide (pilaf etc.), supapa de evacuare a aburului poate fi deschisă imediat după finalizarea programului de pregătire. Dacă sub presiune înaltă sunt pregătite mâncăruri lichide și semilichide de genul pireului este necesar să așteptați 5-10 minute pentru ca aparatul să se răcească după care puteți deschide supapa. În caz contrar este posibilă evacuarea de lichid fierbinte împreună cu abur.



HUOMIO! Kun höyryventtiili avautuu ruuantaalon aikana tai päätyttyä, se voi päästää voimakkaan pystysuoran höyrysuuhkon. Ole varovainen!

Funcția "Pornire decalată"

Prin selectarea programului de pregătire automată, acesta vă permite decalarea procesului de pregătire pentru o perioadă de la 1 minut până 24 ore cu pasul de instalare de 1 minut (decalarea timpului implicit – 2 ore):

1. După setarea programului și timpului de pregătire apăsați butonul "TIMER / KEEP WARM". Ecran va apărea timpul pornirii decalate implicite. Indicatorul timpului în ore va clipi.
2. Prin apăsarea butoanelor setați timpul necesar în ore, apoi în minute (apăsând în mod repetat butonul "TIMER / KEEP WARM"). Pentru o modificare rapidă a timpului apăsați lung butonul "+" sau "-".
3. După câteva secunde de la finalizarea setării pornirii decalate cifrele de pe ecran nu vor mai clipi și va începe numărătorul inversă a timpului rămas până la începerea programului de pregătire.
4. Pentru anularea setărilor apăsați butonul "REHEAT/CANCEL".



Funcția "Pornire decalată" nu este valabilă pentru programele "FRY", "POPCORN", "BAKE" și în cazul utilizării funcției "Încălzire".

Nu se recomandă Nu se recomandă folosirea funcției "Pornire decalată" dacă rețeta conține ingrediente ușor alterabile (ouă, lapte proaspăt, carne, cașcaval etc).

În cazul setării timpului de pornire decalat trebuie să țineți cont că funcționarea programului selectat și numărătorul inversă a timpului de pregătire va începe doar după ce aparatul va atinge o temperatură și presiune corespunzătoare. Dacă pe ecran a fost setat 24 ore, atunci nu se va mai putea schimba valoarea minutelor.

Funcția "Menținerea temperaturii" (încălzire automată)

După terminarea programului de pregătire (anunțat prin emiterul unui semnal sonor și prin stingerea butonului indicatorului programului) se activează funcția de încălzire automată (pe ecran se va arăda timpul de încălzire cu pasul de instalare de 1 oră). Această funcție poate menține temperatura mâncărurilor gătite în limita 60–80°C pe parcursul a 8 ore.

Funcție de încălzire automată poate fi deconectată din timp prin apăsarea lungă a butonului "REHEAT/CANCEL": indicatorul butonului se va stinge, aparatul va trece în regim de așteptare. În caz de necesitate funcția de încălzire automată poate fi deconectată din timp prin apăsarea butonului "TIMER / KEEP WARM" (indicatorul butonului "REHEAT/CANCEL" se va stingea). Pentru reconfigurarea funcției de încălzire automată apăsați încă o dată butonul "TIMER / KEEP WARM".

Funcția de "Încălzire"

Permite încălzirea mâncărilor găsite până la temperatura de 60-80°C și de a menține fierbinte parcursul a 8 ore:

1. Turnați produsul în castron. Așezați castronul în corpul aparatului, verificați dacă castronul este așezat drept, fără înclinări și aeră strâns cu elementul de încălzire.
2. Închideți și blocați capacul. Fixați comutatorul supapei evacuare aburi în poziția de „HIGH PRESSURE” („PRESIUNE ÎNALTĂ”). Conectați aparatul la o sursă de alimentare.
3. Apăsați butonul "REHEAT / CANCEL". Se va aprinde indicatorul butonului, pe ecran se va aprinde numărătoarea inversă de încălzire cu pasul de instalare de 1 oră.
4. Pentru oprirea funcției de încălzire apăsați butonul "REHEAT / CANCEL" (indicatorul butonului se va stingea).

Sistemul de protecție al aparatului

Multi-cooker – pressure cooker REDMOND RMC-110E este dotat cu un sistem de protecție cu mai multe nivele. Dacă indicatorii de temperatură sau de presiune în camera de lucru a aparatului nu vor corespunde parametrilor necesari, sistemul va opri procesul de pregătire. Atunci când indicatorii vor reveni la normal, procesul de pregătire va fi reluat. Dacă acest lucru nu se va întâmpla, atunci un dispozitiv special va întrerupe alimentarea cu energie electrică și va opri, astfel, funcționarea aparatului.

Aparatul mai este dotat cu un sistem suplimentar de protecție pentru supraîncălzire în regimul "FRY" și "POPCORN". În cazul supraîncălzirii aparatul se întrerupe în mod automat după care necesită o răcire completă (aproximativ 15 minute) înainte de a porni unul din programele menționate mai sus. Dacă la a doua încercare de pornire a regimului "FRY" sau "POPCORN" pe ecran este afișat „HH”, atunci temperatura aparatului se menține mare, iar pornirea programului este blocată. Această restricție nu este valabilă pentru celelalte programe de pregătire.

Pregătirea mâncării sub presiune

În cazul supapei de presiune închise are loc ermetizarea camerei de lucru a aparatului, unde în procesul de încălzire crește și semnificativ o presiune mare. Fierberea apei și formarea aburului are loc la o temperatură care depășește 100°C, iar timpul de pregătire se reduce la mai mult de două ori. Aceasta în combinație cu accesul limitat de oxigen la mâncarea permite păstrarea unui conținut maxim de proprietăți calitative ale produselor.

Regulile de bază în pregătirea mâncărilor sub presiune :

- În castronul multi-cooker – pressure cooker este absolut necesar să fie apă sau alte tipuri de lichide (volumul minim de lichide – 2 pahare).
- Funcționarea aparatului sub presiune nu presupune prăjirea ingredientelor în ulei. Legumele mărunțite pot fi călțite folosind o cantitate nu prea mare de ulei sau de bulion pe fundul multi-cooker – pressure cooker în regimul "FRY" cu capacul deschis, după care turnați și restul ingredientelor, turnați lichidul, închideți capacul și gătiți în continuare sub presiune.
- Este interzisă umplerea castronului multi-cooker – pressure cooker cu ingrediente sau apă mai mult de 4/5 și nu mai puțin de 1/5 din volum. Este interzisă umplerea castronului cu produse și apă mai mult de 2/3 din volum. Pentru alimentele care cresc în volum pe parcursul procesului de fierbere sau care formează spumă (spanac, orez, leguminoase, macaroane etc.) – nu mai mult de 3/5 din volum pentru a evita astfel înfundarea supapei de evacuare a aburului.

i *Atenție: nerespectarea acestor reguli poate provoca deteriorarea serioasă a aparatului!*

Instrucțiuni generale de utilizare a programelor automate de pregătire

1. Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare distribuției-le uniform în castron.
2. Introduceți castronul în corpul aparatului. Verificați dacă castronul stă drept, nu este înclinat, aderă strâns cu elementul de încălzire.
3. Rotiți comutatorul supapei de evacuare aburi și selectați poziția necesară:
 - "HIGH PRESSURE" ("PRESIUNE ÎNALTĂ") – aparatul funcționează cu un pressure-cooker (pentru grupurile de programe "RICE/GRAIN", "SOUP", "BOLL", "JAM/DESSERT", "PILAF", "OATMEAL", "BEANS", "GAME");
 - "NORMAL PRESSURE" ("PRESIUNE NORMALĂ") – aparatul funcționează cu un multi-cooker (pentru grupurile de programe "FRY", "BAKE", "POPCORN").
4. Conectați aparatul la o sursă electrică.
5. Apăsați butonul corespunzător și selectați programul (grupuri de programe) necesar de pregătire și tipul produsului (pentru grupurile de programe "STEAM" și "STEAM"). Se va aprinde indicatorul butonului, pe ecran va începe să licărească valoarea timpului implicit (timpul de pregătire nu include și perioada de timp în care aparatul atinge temperatura și presiunea de lucru necesară).
6. Apăsând butonul "COOK TIME" selectați valoarea de timp necesară pentru pregătire ("FAST", "NORMAL", "SLOW").
7. Pentru a seta timpul pornirii decalate apăsați butonul "TIMER / KEEP WARM". Cuațoratorul butoanelor "+" și "-" setați valorile necesare de timp (pag. 69).
8. După câteva secunde de la finalizarea setării ecranul nu va mai licări, apoi va începe programul de pregătire. Numărătoarea inversă de funcționare a aparatului în acest program va începe după atingerea temperaturii și presiunii necesare în castron. În programul "POPCORN" numărătoarea inversă a timpului de pregătire nu este afișată.
9. În caz de necesitate opriți din timp funcția de încălzire automată (pag. 69).
10. Dacă ați gătit sub presiune atunci este important ca înainte de deschiderea capacului să deschideți cu atenție supapa de evacuare a aburului pentru a normaliza presiunea în camera de lucru.
11. Anularea tuturor setărilor efectuate sau întreruperea procesului de pregătire poate fi efectuat în orice etapă de pregătire prin apăsarea butonului "REHEAT/CANCEL".

Pregătirea orezului și altor tipuri de crupe (presiune înaltă)

Pentru pregătirea rapidă a orezului, hriștei, a terciurilor fărmicioase din crupe este prevăzut un grup de programe automate "RICE/GRAIN". Acesta include 3 variante de setări care pot fi selectate în funcție de rețetă, tipul produsului și de timpul de pregătire.

Timpul de pregătire implicit – 12 minute. Volumul ingredientelor fără lichide nu trebuie să depășească nivelul de 2/5 a građiei de pe interiorul castronului.

Pregătirea supelor (presiune înaltă)

Pentru pregătirea diverselor supe și supe-uri este prevăzut un grup de programe automate "SOUP". Acesta include 3 variante de setări care pot fi selectate în funcție de rețetă, tipul produsului și de timpul de pregătire. Timpul de pregătire implicit – 30 minute.

Volumul total al ingredientelor, inclusiv lichide, nu trebuie să depășească nivelul maxima građiei de pe interiorul castronului.

Fierbere (presiune înaltă)

Pentru fierberea cârnii, peștelui, legumelor, crenvurștilor, a compoturilor, pentru pregătirea piureurilor din fructe este prevăzut un grup de programe automate "BOLL". Acesta include 3 variante de setări care pot fi selectate în funcție de rețetă, tipul produsului și de timpul de pregătire. Timpul de pregătire implicit – 20 minute.

Volumul total al ingredientelor, inclusiv lichide, nu trebuie să depășească nivelul maxima građiei de pe interiorul castronului.

Prăjire (presiune normală)

În multi-cooker – pressure cooker REDMOND RMC-110E este prevăzut un program automat special "FRY" care permite pregătirea mâncărilor (carne, legume, fructe de mare) cu o presiune normală cu un adăos redus de ulei sau grăsimi. Timpul de pregătire implicit în programul "FRY" este de 20 minute. Pentru prăjirea în friteuza folosiți u șos special cu mâner detașabil (face parte din setul multi-cooker – pressure cooker).



ATENȚIE! Nu închideți capacul aparatului când gătiți în programul "FRY". În caz contrar poate fi declansat mecanismul de blocare automată a capacului (astfel nu ve-ți mai putea controla vizual procesul de prăjire, nu ve-ți putea amesteca sau întoarce ingredientele care se prăjesc). Dacă acest lucru s-a produs, atunci opriți procesul de pregătire, așteptați până când aparatul se va răci după care deschideți capacul. După aceasta puteți continua procesul de pregătire

Pregătirea dulceturilor, deserturilor (presiune înaltă)

Pentru pregătirea gemurilor, dulceturilor, a diverselor deserturi este prevăzut un grup de programe automate "JAM/DESSERT". Acesta include 3 variante de setări care pot fi selectate în funcție de rețetă, tipul produsului și de timpul de pregătire. Timpul de pregătire implicit – 22 minute. Volumul total al ingredientelor, inclusiv lichidele, nu trebuie să depășească nivelul maxima građiei de pe interiorul castronului.

Pregătirea pilafului (presiune înaltă)

Pentru pregătirea diverselor tipuri de pilaf este prevăzut un grup de programe automate "PILAF". Acesta include 3 variante de setări care pot fi selectate în funcție de rețetă, tipul produsului și de timpul de pregătire. Timpul de pregătire implicit – 20 minute. Volumul total al ingredientelor fără lichide nu trebuie să depășească nivelul 3/5a građiei de pe interiorul castronului.

Pregătirea terciurilor cu lapte (presiune înaltă)

Pentru pregătirea terciurilor cu lapte este prevăzut un grup de programe automate "OATMEAL". Acesta include 3 variante de setări care pot fi selectate în funcție de rețetă, tipul produsului și de timpul de pregătire.

Timpul de pregătire implicit – 5 minute. Volumul total al ingredientelor, inclusiv lichidele, nu trebuie să depășească nivelul 2/5a građiei de pe interiorul castronului.

Pregătirea terciurilor în multi-cooker – pressure cooker necesită folosirea laptelui pasteurizat cu un procent de grăsime redus.

- Pentru a preveni clocotirea laptelui și a obține rezultatul scontat se recomandă respectarea următorilor pași:
- să spălăți bine toate crupele cu bob mare (orez, hrișcă, grâu etc.) până când apa va rămâne curată;
 - înainte de preparare ungeți fundul castronului multi-cooker cu unt;
 - respectați cu strictețe proporțiile ingredientelor, cântărindu-le conform indicațiilor din cartea de rețete, creșterea sau micșorarea cantității ingredientelor se va efectua în mod proporțional;
 - în cazul folosirii laptelui integral se recomandă diluarea acestuia în proporție de 1:1 cu apă potabilă.

Particularitățile laptelui și a crupelor pot fi diferite datorită locului de proveniență sau producătorului, fapt care se reflectă uneori asupra rezultatelor pregătirii mâncărilor.

Pregătirea leguminoaselor (presiune înaltă)

Pentru pregătirea mazării, fasolei, lintei și a altor produse similare din culturile de leguminoase este prevăzut un grup de programe automate "BEANS". Acesta include 3 variante de setări care pot fi selectate în funcție de rețetă, tipul produsului și de timpul de pregătire. Timpul de pregătire implicit – 40 minute. Volumul total al ingredientelor fără lichide nu trebuie să depășească nivelul 3/5a građiei de pe interiorul castronului.

Coacere (presiune normală)

Pentru pregătirea pișcoturilor, tartarilor, budincilor, dar și pentru a coace carnea, peștele sau legumele este prevăzut un grup de programe automate "BAKE". Acesta include 3 variante de setări care pot fi selectate în funcție de rețetă, timpul produsului și de timpul de pregătire. Timpul de pregătire implicit – 30 minute. Volumul total al ingredientelor fără lichide nu trebuie să depășească nivelul 2/5a gradajiei de pe interiorul castronului.

Pregătirea vânatului (presiune înaltă)

Pentru pregătirea mâncărilor din vânat (carne uscată, a buciților mari de carne), dar și pentru fierberea pitfiei este prevăzut un grup de programe automate "GAME". Acesta include 3 variante de setări care pot fi selectate în funcție de rețetă, timpul produsului și de timpul de pregătire. Timpul de pregătire implicit – 30 minute. Volumul total al ingredientelor, inclusiv lichidele, nu trebuie să depășească nivelul 4/5a gradajiei de pe interiorul castronului.

Pregătirea popcornului (presiune normală)

Pentru pregătirea popcornului este prevăzut un program automat special "POPCORN".

1. Turnați boabele de popcorn (fără ambalaj, nu mai mult de 200 grame o dată) în castron.
2. Introduceți castronul în corpul aparatului, verificați dacă este poziționat corect, dacă nu este înclinat și dacă intră în contact cu elementul de încălzire. Închideți și blocați capacul.
3. Scoateți comutatorul supapei evacuare aburi trăgându-l în sus. Conectați aparatul la o sursă electrică.
4. Apăsăți butonul "POPCORN". Se va aprinde indicatorul butonului, peste câteva secunde pe ecran se va aprinde un indicator dinamic de încălzire și ca începe funcționarea programului. Numărătoarea inversă a timpului în acest program nu va fi afișată.
5. După expirarea timpului de pregătire aparatul va emite un semnal sonor iar pe ecran se va aprinde "0000".
6. Așteptați până când nu se vor mai auzi zgomotele de la popcorn din interiorul castronului, apoi deschideți capacul și scoateți castronul cu popcorn.

⚠ ATENȚIE! În timpul pregătirii popcornului aparatul se încinge! Fiți atenți! Folosiți mănușile de bucătărie!

Înăbușire (presiune înaltă)

Pentru pregătirea preparatelor prin înăbușire este prevăzut un grup de programe automate "STEW". Acesta include 12 variante de setări care pot fi selectate în funcție de rețetă, timpul produsului și de timpul de pregătire. Timpul de pregătire implicit depinde de tipul produsului ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH"). Volumul total al ingredientelor, inclusiv lichide, nu trebuie să depășească nivelul 4/5a gradajiei de pe interiorul castronului.

Pregătirea pe aburi (presiune înaltă)

Pentru pregătirea pe aburi a legumelor, peștelui, cărnii, a fructelor de mare, a mâncărilor dietetice și vegetariene, a mâncărilor pentru copii este prevăzut un grup de programe automate "STEAM". Acesta include 12 variante de setări care pot fi selectate în funcție de rețetă, timpul produsului și de timpul de pregătire. Timpul de pregătire implicit depinde de tipul produsului ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH").

Pentru pregătirea pe aburi a mâncărilor folosiți un coș special destinat în acest sens și o sită-suport (fac parte din setul multi-cooker – pressure cooker):

1. Turnați în castron 500 – 550 ml apă.
2. Pregătiți ingredientele conform cantităților indicate în rețete, distribuiți-le uniform în coș pentru prepararea pe aburi. Așezați castronul pe sită apoi puneți coșul deasupra.
3. Urmați indicațiile pct. 2–11 din secțiunea "Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate de pregătire" (pag. 70).

Programul "MULTI-CHEF" (presiune înaltă/ normală)

În cazul în care programele automate de pregătire nu permit crearea condițiilor necesare de pregătire a meniului pe care îl doriți, atunci vă puteți folosi de programul manual de setare "MULTI-CHEF". Acest program permite pregătirea mâncărilor atât la presiune înaltă, cât și la presiune joasă cu setarea timpului de pregătire în intervalele la 2 minute până la 99 minute cu pasul de setare de 1 minut. În acest program puteți pune în practică orice idee culinară. Timpul de setare implicit este de 10 minute.

Volumul total al ingredientelor, inclusiv lichidele, nu trebuie să depășească nivelul 4/5a gradajiei de pe interiorul castronului.

1. Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare conform rețetei. Distribuți-le uniform în castron și turnați apă.
2. Introduceți castronul în corpul aparatului, răsușiți-l un pic și asigurați-vă că acesta are contact cu elementul de încălzire. Închideți și blocați capacul.
3. Rotiți comutatorul supapei de evacuare aburi de pe capacul aparatului și selectați poziția necesară: „HIGH PRESSURE” („PRESIUNE ÎNALTĂ”) sau „NORMAL PRESSURE” („PRESIUNE NORMALĂ”). Conectați aparatul la o sursă electrică.
4. Apăsăți butonul «MULTI-CHEF». Se va aprinde indicatorul butonului, pe ecran va începe să licărească valoarea timpului implicit.
5. Cuajutorul butoanelor "+" și "-" setați timpul necesar de pregătire.
6. Urmați indicațiile pct. 7–11 din secțiunea "Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate de pregătire" (pag. 70).

III. OPȚIUNI SUPLIMENTARE

- Pregătirea mâncărilor pentru copii.
- Sterilizarea vaselor și a obiectelor de igienă personală.

IV. LISĂVARUSTEET

Accesoriile suplimentare pentru multi-cooker – pressure cooker pot fi achiziționate separat. Pentru mai multe detalii referitoare la sortimentele, achiziționare și compatibilitate cu modelul aparatului pe care îl dețineți vă puteți adresa distribuitorului oficial din țara dră.

RAM-CL1 – clește pentru scoaterea cu ușurință și în siguranță a alimentelor din castron. Nu alunecă și nu zgârie suprafața exterioară a vasului.
RHP-M01 – presă pentru prepararea sunții, ruladei și a altor delicatose din carne, a peștelui cu diverse mirodenii și ingrediente.

RAM-FB1 – coș pentru prăjire în friteuză cu mâner detașabil.
RB-AS23 – castron cu înveliș antiaderent DAIKIN® (Japonia), 5 litri. Învelișul antiaderent ceramic de înaltă calitate permite pregătirea mâncărilor cu un conținut minim de ulei și grăsimi, păstrând în același timp gustul natural al ingredientelor.

RB-C520 – castron cu înveliș ceramic, 5 litri. Spre deosebire de suprafețele antiaderente tradiționale ceramice este mai rezistentă la factorii cu acțiune mecanică.

RB-S520 – castron din oțel inoxidabil, 5 litri. Conținutul gata pregătit poate fi bătut cu mixerul direct în castron.

V. SFATURI REFERITOARE LA PREGĂTIRE**Timpul de pregătire recomandat pe aburi sub presiune**

Produs	Greutate, g / cant.	Cantitatea de apă, ml	Timpul de pregătire, min
Carne de porc / viță (file, tăiată cubulețe)	500	400/400	15/20
Carne oale (file, tăiată cubulețe)	500	500	25

Carne pasăre (tăiată cubulețe)	500	500	6
Perişoare/ pârljoale	500	500/500	15/15
Pește (file)	500	500	8
Fructe de mare (creveți fierți-congelate)	500	500/500	8
Cartofi (tăiați cubulețe)	500	500	8
Morcov (tăiat cubulețe)	500	500	8
Spectă (tăiați cubulețe)	500	500	12
Legume (proaspăt congelate)	500	500	3
Ouă pe aburi	5 buc.	500	4

Valorile prezentate în tabel poartă un caracter informativ și general. Acestea pot fi diferite față de valorile reale și depind în mare măsură de tipul concret de produs, de prospekția produsului, dar și preferințele dumneavoastră personale.

Tablel programelor de pregătire (setările de fabrică)

Grupurile de programe	Timpul de pregătire, min			Timpul implicit, min	Pornire declatată	Încălzirea mâncărilor	
	Mici	Medii	Mari				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	da	da	
SOUP	15	30	45	30	da	da	
BOIL	18	20	45	20	da	da	
FRY	20			—	—	da	
JAM/DESSERT	13	22	da	22	da	da	
PILAF	10	20	da	20	da	da	
OATMEAL	3	5	da	5	da	da	
BEANS	25	40	da	40	da	da	
BAKE	26	30	da	30	—	da	
GAME	15	30	45	30	—	da	
POPCORN	Se instalează automat			—	—	da	
STEW	Meat	30	da	50	40	da	da
	Vegetables	15	da	25	20	da	da
	Poultry	20	35	45	35	da	da
STEAM	Fish	15	20	30	20	da	da
	Meat	15	20	25	20	da	da
	Vegetables	6	10	15	10	da	da
MULTI-CHEF	Poultry	8	10	15	10	da	da
	Fish	10	15	20	15	da	da
MULTI-CHEF	Setarea se efectuează manual în limita cuprinsă între 2 minute până la 99 minute			—	—	da	

VI. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de curățare verificați că aparatul să fie deconectat de la priză electrică și să fie răcit complet. Folosiți o pălănie moale și soluții neabrazive pentru spălarea vaselor. Se recomandă curățarea aparatului imediat după folosire. Înainte de prima folosire sau pentru îndepărtarea mirosurilor neplăcute apăruite după

Întrebuințare se recomandă fierberea timp de 20 minute unei jumătăți de lămâie în programul "BOIL" cu supapa de evacuare aburi închisă.

I În timpul curățării aparatului este interzisă folosirea buretelui cu suprafață abrazivă și a substanțelor chimice agresive. Puhdistia runko tarpeen mukaan. Corpului aparatului poate fi curățat în funcție de necesitate.

Castronul trebuie curățat după fiecare utilizare a aparatului (poate fi spălat și în mașina de spălat vase). La sfârșit ștergeți suprafața externă a castronului cu o cârpă uscată.

Suprafața interioară a capacului trebuie curățată după fiecare utilizare a aparatului:

1. Ridicați capacul aparatului. În centru pe partea interioară se află un șurub de fixare. Ținând capacul deșurubați capacul (în sensul invers al acelor de ceasornic) și desprindeți cu acuratețe capacul de mânerul mecanismului articulat.
2. Curățați suprafața interioară a capacului și ștergeți-o cu o cârpă uscată.
3. Montați capacul la loc: aliniați orificiul din centru capacului cu șurubul de pe mânerul mecanismului articulat (mânerul de blocare a capacului trebuie să rămână deasupra) și, susținând capacul, înșurubați șurubul (în direcția acelor de ceasornic) până la refuz.

Pentru o curățare eficientă a suprafeței interioare a capacului aparatului vă recomandăm să scoateți mai întâi garnitura de etanșare și să demontați supapa de evacuare a aburilor.

Se recomandă curățarea supapei de evacuare a aburilor după fiecare utilizare a aparatului:

1. Scoateți comutatorul supapei de evacuare aburi de pe partea exterioară a capacului, ridicându-l în sus.
2. Deșurubați carcasa de protecție a supapei de evacuare aburi de pe partea interioară a capacului.
3. Spălați ambele părți ale supapei cu apă caldă curgătoare.
4. Înșurubați carcasa de protecție a supapei, montați la loc comutatorul supapei fixându-l printr-o apăsare ușoară.

Garnitura de etanșare, aflată pe partea interioară a capacului se recomandă să o spălați în funcție de necesitate: scoateți cu grijă garnitura, spălați-o și așezați-o la loc urmărind ca aceasta să rămână dreaptă, fără denivelări.

În timpul pregătirii mâncărurilor se formează un condens care se acumulează în coșul pentru condens aflat în partea din spate a aparatului. Trageți ușor coșul spre sine și scoateți-l. Vărsați condensul acumulat, spălați coșul și așezați-l la loc.

VII. ÎNAINTE DE A VĂ ADRESA UNUI CENTRU DE REPARAȚII

Mesaj pe ecran referitor la erori	Cauze posibile	Îndepărtarea defecțiunii
E1	Eroarea traductorului de presiune.	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Închideți ermetic capacul. Dacă problema persistă, atunci trebuie să vă deplasați la un centru de reparații autorizat.
E3	Defecțiuni în sistem, este posibilă defectarea circuitului imprimat sau a traductorului termic.	Adresați-vă unui centru de reparații autorizat.
E5	Supraîncălzirea aparatului.	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească.
E5	Overvarming	Koble apparatet fra netverk, vent på det blir kald.

Defecțiunea	Cauze posibile	Îndepărtarea defecțiunii
Nu se conectează.	Nu aveți curent electric.	Verificați tensiunea în rețeaua electrică.
Capacul nu este conectat ermetic cu corpul aparatului. În timpul pregătirii iese abur de sub capac.	Inelul de etanșare în capacul aparatului lipsește sau este strâmb aranjat.	Aranjați corect inelul de etanșare.
	Inelul de etanșare în capacul aparatului este murdar.	Curățați inelul de etanșare.
	Deformarea inelului de etanșare.	Înlocuiți inelul de etanșare cu altul nou.
Măncarea este pregătită prea mult timp.	Abateri în furnizarea cu energie electrică.	Verificați tensiunea în rețeaua electrică.
	Între castron și elementul de încălzire se află corpuri străine.	Îndepărtați corpurile străine.
	Castronul este așezat strâmb în corpul aparatului.	Aranjați castronul drept, fără înclinări.
	Elementul de încălzire este murdar.	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire.

VIII. OBLIGAȚII DE GARANȚIE


Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 2 ani de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanție producătorul se obligă să înlăture prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de rasamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data procurării este confirmată prin ștampila magazinului și semnătura vânzătorului pe talonul de garanție original. Prezenta garanție se recunoaște numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunea de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost dezasamblat și nu a fost defectat în rezultatul manipularii incorecte, precum și păstrată toată completarea produsului. Prezenta garanție nu se răspîndește asupra uzurii normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperiților ceramice și de teflon, garniturilor de etanșare etc.). Data fabricării dispozitivului poate fi găsită în numărul de serie, amplasat pe eticheta de identificare atașată pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Simbolurile 6 și 7 indică luna, 8 - anul de producere a dispozitivului.

Termenul de exploatare a produsului și termenul de valabilitate a garanției se calculează de la data vânzării sau de la data fabricării produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determinat).

Termenul de servire a aparatului stabilit de producător constituie 5 ani din momentul procurării cu condiție că exploatarea produsului este efectuată în corespundere cu instrucțiunea dată și standardele tehnice.



Amalajul, îndrumătorul utilizatorului, precum și aparatul este necesar de utilizat în conformitate cu programul local de prelucrare a deșeurilor. Nu aruncați astfel de produse împreună cu gunoii obișnuiți.

 Mielőtt használja a jelen készüléket, gondosan olvassa el a használati útmutatót és tájékoztatóként őrizze meg. A készülék helyes használata jelentősen hosszabbítja a szolgálati idejét.

BIZTONSÁGI TECHNIKA

A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a biztonsági technika és a készülék üzemeltetési szabályok követeléseinek be nem tartásával okozott megrongálódásokért.

- A készülék csak háztartási rendeltetésre szolgál. A készülék ipari vagy más használata a készülék megfelelő üzemeltetési szabályok megsértése.
- 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 hosszabbító 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.

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 csatlakozóaljzatból 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.

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.

HUN

- Ne állítsa a készüléket a puha felületre, ne takarja a működése során: ez a készülék túlhevüléséhez és megrongálódásához vezethet.
- A készülék a szabad levegőn történő üzemeltetése tilos: a készülék házába történő nedvesség vagy idegen tárgy jutása a súlyos rongálódásához vezethet.
- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy hálózattól szét van kapcsolva és teljesen lehűlt. Szigorúan tartsa be a készülék tisztítási útmutatóját. (80 oldal).

TILOS készülék házát vízbe vagy vízszugár alá helyezni!

- A termék nem használható a gyerekek, megfelelő tudással és tapasztalattal rendelkező emberek által, valamint a fizikailag, érzékelésileg és értelmileg korlátolt emberek által, ha nincsenek a biztonságukért felelős személyek figyelem alatt. Ne hagyja a gyerekeket figyelem nélkül a bekapcsolt készülék mellett.
- Tilos a készüléket önállóan javítani vagy a

szerkezetben módosítást elvégezni. Minden javítási és kezelési munka csak az illetékes szerviz elvégezheti. **A nem szakképezett munka a készülék rongálódásához, sérülésekhez és vagyon kárához vezethet.**

TARTALOM

I. AZ ÜZEMELTETÉS ELŐTT.....	75
II. ROTYOGTATÓ FAZÉK ÜZEMELTETÉSE	75
III. TOVÁBBI LEHETŐSÉGEK	77
IV. KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK.....	77
V. FŐZÉSI AJÁNLATOK.....	77
VI. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	77
VII. MIELŐTT A SZERVIZHEZ FORDULNA.....	77
VIII. JÓTÁLLÁSI KÖTELEZETTSÉGEK.....	78

Műszaki jellemzők

Tipus.....	RMC-M110E
Teljesítmény.....	900 W
Feszültség.....	220–240 V, 50 Hz
Az edény térfogata.....	5 l
Edény bevonat.....	Daikin® (Japán) tapadásálló
Kijelző.....	Digitális LED
Vezerlés típusa.....	elektronikus
védelmi rendszer.....	4-szintű:

- Nyomásszabályozó szelep
 - Hőmérséklet-érzékelő
 - Hőmérsékleti biztosíték
 - Fedél zár érzékelő
- Termék elkészültségét jelző hangjelzés..... van

Automatikus főzési üzemmódok

RICE/GRAIN (RIZS/GABONAFÉLÉK).....	3 üzemmód	BEANS (BABFÉLÉK).....	3 üzemmód
SOUP (LEVES).....	3 üzemmód	BAKE (SÜTEMÉNYEK).....	3 üzemmód
BOIL (FŐZÉS).....	3 üzemmód	GAME (VAD).....	3 üzemmód
FRY (SÜTÉS).....	1 üzemmód	POPCORN.....	1 üzemmód
JAM/DESSERT (DZSEM/DESSERT).....	3 üzemmód	STEW (PÁROLÁS).....	12 üzemmód
PILAF (PILAF).....	3 üzemmód	STEAM (GŐZ).....	12 üzemmód
OATMEAL (TEJES KÁSA).....	3 üzemmód	MULTI-CHEF (KONYHAFŐNÖK).....	1 üzemmód

Funkciók

Ételmelegítés.....	8 órán keresztül
Készlet melegen tartása (automatikus melegítés).....	8 órán keresztül
Automatikus melegítés előzetes kikapcsolása..... van
Késleltetett start.....	24 órán keresztül

Felszereltség

Multicooking-kukta beszerelt edénnyel.....	1 db.	Olajsütőben használandó kosár.....	1 db.
Gőzszelével ellátott fedél.....	1 db.	„100 recept” szakácskönyv.....	1 db.
Párolásra használandó konténer.....	1 db.	Tartalék O-gyűrű.....	1 db.
Mérőpohár.....	1 db.	Használati utasítás.....	1 db.
Rács.....	1 db.	Szervizkönyv.....	1 db.
Lapos kanál.....	1 db.	Hálózati csatlakozó kábel.....	1 db.
Merőkanál.....	1 db.		

A gyártó, a termékek fejlesztése során, további értesítés nélkül fenntartja a design változtatási jogot, a fetszereltség valamint a termék műszaki jellemzőinek változtatási jogát.

A készülékütpusfelépítése A1

- | | |
|--|---|
| 1. A készülék burkolata. | 12. Gőz leeresztő szelep kapcsoló. |
| 2. Tapadástgátló bevonattal ellátott kivehető edény. | 13. Tömítő O-gyűrű. |
| 3. Munkakamra. | 14. Fedél fogantyúja. |
| 4. Vezérlőpanel és kijelző. | 15. Pároláshoz használandó konténer. |
| 5. Váz gumirozót lábakkal. | 16. Rács. |
| 6. Hordozó fogantyúk. | 17. Merőkanál. |
| 7. Hálózati kábel csatlakozóval. | 18. Rizses kanál. |
| 8. A készülék levehető fedete. | 19. Mérőpohár. |
| 9. A biztonsági szelep kimenete. | 20. Olajsütő kosár. |
| 10. Fedélzár kézi kar. | 21. Kondenzátum gyűjtő tartály (a készülék hátsó paneljén). |
| 11. Gőz leeresztő szelep védőburkolattal. | |

Vezérlőpanel A2

1. Automatikus főzési üzemmód (üzemmód csoport) kiválasztó gomb.
2. „COOK TIME” gomb („Elkészítési idő” – az elkészítési idő kiválasztása).
3. Elkészítési idő indikátor. A kiválasztott elkészítési időt mutatja („FAST”, „NORMAL”, „SLOW”) automatikus üzemmodokban.
4. Kijelző. Az elkészítési, melegítési idő /késlettellett startidő/ visszazámlálást mutatja.
5. „TIMER / KEEP WARM” gomb („késletteltes/automatikus melegítés”) – „Késletteltes startidő” funkció ideje beállítása. Automatikus melegítés előzetes kikapcsolása.
6. „REHEAT / CANCEL” („Melegítés/törlés”) gomb – „Melegítés” funkció be- és kikapcsolása/összes elvégzett beállítás törlése/„Melegen tartás” funkció kikapcsolása/ főzési üzemmód megszakítása.
7. „MULTI-CHEF” („Konyhafőnök”) gomb – a főzési időkezi üzemmód beállítás kiválasztása.
8. „-” gomb – késletteltes start időérték csökkentése/főzési idő csökkentése.
9. „+” gomb – késletteltes start időérték növelése/főzési idő növelése.
10. Termékfajta kiválasztás indikátor („MEAT”, „FISH”, „VEGETABLES”, „POULTRY”) „STEAM” és „STEW” automatikus üzemmód csoportban.

I. AZ ÜZEMELTETÉS ELŐTT

Óvatosan csomagolja ki a készüléket és vegye ki a dobozból, távolítsa el minden csomagolóanyagot és reklámcímkeket, a sorozati számot tartalmazó címkén kívül. A készülékben lévő sorozati szám hinya automatikusan megfosztja azokat a jogokat, hogy jótállási szolgáltatást kapjon. Törölje meg a készülék házat nedves szövettel. Mossa meg a tányért meleg szappanos vízzel. Gondosan szárassa meg. Az első használatánál idegen illat keletkezhet, ami nem a készülék hibájának a következménye. Ebben az esetben tisztítsa a készüléket. (81 oldat).

⚠ Figyelje! A készülék használata bármilyen üzemmódban tilos.

II. ROTYOGTATÓ FAZÉK ÜZEMELTETÉSE

Az első bekapcsolás előtt

Állítsa a készüléket a szilárd egyenes vízszintes felületre úgy, hogy a gőzszelpről kimenő gőz ne kerüljen a tapetára, diszfederzetre, elektronikus gépre és más tárgyakra és anyagokra, amelyek a fokozott nedvesség vagy hőmérséklet miatt kárt szenvednek.

A készülék előtt győződjön meg arról, hogy a rotyogtató fazék külső és látható részeknél nincs rongálódása, letört darabja vagy más üzemzavarja. A tányér és melegítőelem között ne legyen idegen tárgy.

Fedél nyitás/zárás

Zárások a készülék fedele légmentesen illeszkedik a termék burkolatához, ami lehetővé teszi magas nyomás képződését a Multicooking-kuktaiban. Amikor a készülék belsejében a nyomás a légnomásnál magasabb lesz, a fedél automatikusan leblokkol. Abban az esetben, ha a főzés befejeztével a fedél erőfeszítés nélkül nem nyílik, a nyomás a munkakamrában még nagyon magas. Nyissa ki a gőzleeresztő szelepet és várja meg a magas kiegészültséget a készülékben. A fedél lezárásához eressze a fedelet a burkolatra és fordítsa a kézi zárokat óramutató irányában ütközésig.

A fedél nyitásához fordítsa a kézi zárokat óramutatóval ellentétes irányba ütközésig és a zár erősségességéig nyissa ki a fedelet.

⚠ Figyelje! A fedél nyitása előtt győződjön meg, hogy a gőzleeresztő szelep nyitva van, és onnan nem jön ki gőz. Működés közben a készülék felmelegszik! Főzés közben és annak befejeztével, ne nyúljon a fedél fölfelületéhez. A fedelet csak a zár karsségességével nyissa.

Ne emelje a készüléket a zár karál fogva! A készülék emeléséhez és hordozásához használja a burkolaton lévő fogakat.

Gőzleeresztő szelep

A REDMOND RMC-M110E Multicooking-kukta a fedélen elhelyezkedő gőzleeresztő szeleppel van ellátva. A gőzselepet kapcsoló „HIGH PRESSURE” („MAGAS NYOMÁS”) a szelep zárva) vagy „NORMAL PRESSURE” („NORMAL NYOMÁS”, a szelep nyitva) helyzetbeállítva, változtatni tudja a készülék működési elvét: zárt szeleppel a készülék kuktaként, nyitott szeleppel pedig multicooking-ként működik.

i A gőzleeresztő szelepkapcsoló technológiai holtjátéka nem számít hiányosságoknak.

Magasnyomású ételkészítés befejeztével a nyomás kiegyenlítéséhez ki kell nyitni a gőzleeresztő szelepet. A kis folyadékmennyiséget igénylő ételek készítésénél (pl. ill. és más), a gőzleeresztő szelepet közvetlenül az ételkészítési folyamat befejezte után ki lehet nyitni. Abban az esetben, ha folyékony vagy páros állapotú ételek készítenek magas nyomás alatt, a folyamat befejezte után várunk 5-10 percet, amíg a készülék lehűl, és csak ezután nyitjuk a gőzleeresztő szelepet. Ellenkező esetben a kicsapódó forró gőzzel forró folyadék csapódhat ki.

Magas nyomású ételkészítés befejeztével, a nyomás kiegyenlítését véget, ki kell nyitni a gőzleeresztő szelepet.

⚠ Figyelje! A gőzleeresztő szelep működés közbeni vagy után nyitásával, vertikálisan kicsapódó forró gőz felszabadulása lehetséges. Legyen óvatos!

„Startidő késletteltes” funkció

Az automata főzési üzemmódot választva, késletteltheti a startidőt 1 perccel és 24 óra tartományban 1 perces lépésközzel (az alapértelmezett késletteltesítési idő – 2 óra):

1. Az üzemmód és főzési idő kiválasztása után nyomja meg a „TIMER / KEEP WARM” gombot. A kijelzőn megjelenik a késletteltes ideje. Az időérték indikátor villogni fog.
2. A gomb megnyomásával állítsa be a szükséges óraértéket, majd a perccéteket (a „TIMER / KEEP WARM” gombot újra nyomva). A gyors időmódosításhoz tartassa lenyomva a „+” vagy „-” gombot.
3. Néhány másodpercet a késletteltes startidő beállítás után, a kijelzőn a számok villogása megszűnik és elkezdődik a beállított idő visszazámlálása.
4. A beállítások töröléséhez nyomja meg a „REHEAT / CANCEL” gombot.

i „Késletteltes start” funkció „FRY”, „POPCORN”, „BAKE” üzemmódokban, valamint „Melegítés” üzemmódban nem működik.

Ne ajánlott a késletteltes start funkció alkalmazása, ha a recept összetevőit gyorsan ráöntött termékekkel tartalmaz (tojás, tej, tejszín, hús, hal, sajt és más). A késletteltes start funkció idejének beállításakor vegye figyelembe, hogy az adott üzemmód és a visszazámlálás csak akkor kezdődik, amikor a készülék eléri az üzemi hőmérsékletet és nyomást.

Abban az esetben, ha az időzítőn 24 óra van beállítva, a perccéte módosítására nem lesz lehetőség.

„Melegen tartás” funkció (automatikus melegítés)

A főzési üzemmód befejeztével (amiről hangjelzéssel és az adott üzemmód indikátorának kihalásával) kapunk figyelmeztetést) bekapcsol az automatikus melegítés (a kijelzőn megjelenik a melegen tartás ideje 1-8 lépésközzel). Az adott funkció 8 órán keresztül tudja 60-80°C-on tartani a készülék hőmérsékletét.

Az automatikus melegítést a „REHEAT / CANCEL” gomb megnyomásával lehet leállítani: a gomb indikátora kialszik, a készülék készenléti állapotba megy át. Szükség esetén, megnyomva a „TIMER / KEEP WARM” gombot, az automatikus melegítés funkciót előzetesen is ki lehet kapcsolni (a „TIMER / KEEP WARM” gomb indikátora kialszik). Az automatikus melegítés funkció újraindításához, nyomja meg a „TIMER / KEEP WARM” gombot újra.

„Melegítés” funkció

Lehetővé teszi a hideg ételek 60-80°C-ra való felmelegítését és a forró állapot megőrzését 8 órán keresztül:

1. Rakja az ételt az edénybe, helyezze az edényt a készülékbe, győződjön meg, hogy az edény egyenesen van behelyezve és szorosan érintkezik a fűtőfellettel.
2. Zárja és blokkolja a készülék fedelét. A gőzleeresztő szelepet állítsa „HIGH PRESSURE” („MAGAS NYOMÁS”) helyzetbe. Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz.
3. Nyomja meg a „REHEAT / CANCEL” gombot. Kigyullad a gomb indikátora, a kijelzőn a melegítés időtartama visszazámlálása jelenik meg 1 óras lépésközzel.
4. A melegítés kikapcsolásához nyomja meg a „REHEAT / CANCEL” gombot (a gomb indikátora kialszik).

A készülék védelmi rendszere

A REDMOND RMC-M110E multicooking-kukta többszintű biztonsági rendszerrel van ellátva. Ételkészítés folyamán, ha a hőmérséklet és a nyomás munkakamrában meghaladják a szükséges értékeket, a főzési folyamat leáll addig, amíg ezek a paraméterek nem normalizálódnak. Ha adott idő alatt ez nem történik meg, a készülék működése teljesen leáll.

A készülék kiegészítő, a „FRY” és „POPCORN” üzemmód túlmelegedés elleni védelemmel is el van látva. Kritikus hőmérsékletnél a készülék leáll és csatlakozás lehűlés (kb. 15 perc) után tudja a készülék bármely üzemmódot újra indítani. Abban az esetben, ha a „FRY” és „POPCORN” üzemmód újraindításakor „JH” jelzés jelenik meg, a készülék hőmérséklete még magas és az adott üzemmód indítása blokkolt. Ez korlátozás a többi ételek üzemmodon nem érinti.

Főzés magas nyomásnál

Zárt gőzleeresztő szelepnél a készülék munkakamrája légmentesen lezár, és melegedés során magas nyomás keletkezik. 100°C-on felül a víz forrni kezd és gőz keletkezik, a főzési folyamat ideje több mint kétszeresére csökken. A készülék étel korlátolt oxigén hozzáféréssel együtt, ez lehetővé teszi az adott termékek maximális ízének megőrzését.

Magas nyomásnál történő főzés alapvető szabályai:

- A multicooking-kukta edénye alvazott kell, tartalmazzon (minimális mennyiség 2 mérőpohár).
- A készülék nyomás alatti működése nem foglalja magába a termékek sültését olajban. Szükség esetén kis mennyiségű olajban vagy húslevesben a multicooking-kukta alján „FRY” üzemmódban nyitott fedélnél párolhatja a termékeket, miután rakja be a többi összetevőt, töltsse fel megfelelő mennyiségű folyadékkal, zárja le a készülék fedelét és folytassa a főzést nyomás alatt.
- A multicooking-kukta edényét nem ajánlott feltölteni több mint 4/5 részig és kevesebb, mint 1/5 részig. Olyan összetevők fűzésénél, melyek forró vízben meggduzzadnak vagy habzanak (spenót, rizs, babfélék, tészta, mánti és más), a gőzselepet elszennyeződés végett, ne töltsse az edényt 3/5 színtnél magasabba.

i Ne felejtse: az adott szabályok megsértése súlyosan károsíthatja a készüléket!

Automatikus üzemmódok alkalmazásánál használandó alapvető szabályok

- Készítse elő (mérje le) a szükséges összetevőket, egyenletesen helyezze az edénybe.
- Helyezze az edényt a készülékbe, győződjön meg, hogy az edény egyenletesen van behelyezve és szorosan érintkezik a fűtőtesttel.
- Állítsa be a gőzleeresztő szelep kapcsolóját szükséges állásba:
 - „HIGH PRESSURE” („MAGAS NYOMÁS”) – a készülék kukákat működik („RICE / GRAIN”, „SOUP”, „BOIL”, „JAM / DESSERT”, „PILAF”, „OATMEAL”, „BEANS”, „GAME” üzemmódokban)
 - „NORMAL PRESSURE” („NORMÁL NYOMÁS”) – a készülék multicooking-ként működik („FRY”, „BAKE”, „POPCORN”)
- Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra.
- Megfelelő gomb megnyomásával, válassza ki a szükséges főzési üzemmódot (üzemmód csoportot) és termékfajtat („STEW” és „STEAM” üzemmód). Kigyullad a gomb indikátora, a kijelzőn villogni kezd az alapértelmezett beállított főzési időérték (a főzési idő nem foglalja magába a készülék megfelelő hőmérsékletre és nyomásra elérésére felhasználandó időt).
- A „COOK TIME” gombot nyomva, válassza ki a szükséges főzési időt („FAST”, „NORMAL”, „SLOW”).
- A készleteltett startidő beállításához, nyomja meg a „TIMER / KEEP WARM” gombot. A „+” és „-” gombokkal állítsa be a szükséges időt (75 oldal)
- Néhány másodpercet a beállítások végetvételé, a kijelző abbahagyja a villogást és elkezdődik a beállított üzemmód futása. Megfelelő hőmérséklet és nyomás eléréskor elkezdődik az adott üzemmód idejének visszaszámítása. „POPCORN” üzemmódban a főzési idő visszaszámítása nem jelenik meg.
- Szükség esetén előzetesen kapcsolja ki az automatikus melegítés funkciót (75 oldal)
- Abban az esetben, ha nyomás alatt főzött, a fedél kinyitását megelőzően a nyomás normalizálása céljából, óvatosan nyissa ki a gőzleeresztő szelepet.
- Az összes elvégzett beállítás törölését vagy a főzési folyamat megszakítását bármikor a „REHEAT / CANCEL” gomb megnyomásával végezheti el.

Rizs és más gabonafélék készítése (magas nyomás)

Rizs, hajdina és kásák gyors elkészítéséhez más gabonafélékből, használja a „RICE / GRAIN” automatikus üzemmódot, ahol 3 beállítás áll rendelkezésre és melyeket recept szerint, a felhasználandó termék fajtajától és elkészítési idejétől függően lehet kiválasztani. Az alapértelmezett elkészítési idő – 12 perc. Az összetevők térfogata víz nélkül nem lehet magasabb, mint a készülék belső falán megjelölt maximális szint 2/5-e.

Levesek készítése (magas nyomás)

Különböző levesek és krém-levesek készítéséhez „SOUP” automatikus üzemmód csoportbanbiztosítva, beleértve a 3 beállítást is, melyeket recept szerint, a felhasználandó termék fajtajától és elkészítési idejétől függően lehet kiválasztani. Az alapértelmezett elkészítési idő – 30 perc. Az összetevők összterfogata vízzel együtt nem lehet magasabb, mint a készülék belső falán megjelölt maximális szint.

Főzés (magas nyomás)

Hús, hal, zöldségfélék, virsli, kompótok főzéséhez, gyümölcsipürék készítéséhez „BOIL” automatikus üzemmód csoport van biztosítva, beleértve a 3 beállítást is, melyeket recept szerint, a felhasználandó termék fajtajától és elkészítési idejétől függően lehet kiválasztani. Az alapértelmezett elkészítési idő – 20 perc. Az összetevők összterfogata vízzel együtt nem lehet magasabb, mint a készülék belső falán megjelölt maximális szint.

Sütés (normál nyomás)

A REDMOND RMC-110E multicooking-kukta speciális „FRY” automatikus üzem-

mód van biztosítva, mely lehetővé teszi az ételkészítést (hús, zöldségek, baromfi, tengeri termékek) normál nyomásnál kevés olaj vagy zsír hozzáadásával. A „FRY” üzemmód alapértelmezett üzemideje 20 perc. Olajsütő alkalmazásánál használja a speciális kosarat lehetőleg fogóval (multicooking-kukta készlet tartalmazza).

i FIGYELEM! „FRY” üzemmódban ne zárja le a készülék fedelét. Ellenkező esetben lehetséges a fedél automatikus blokkolása (nem tudja vizuálisan kísérni a süti folyamatot, keverni vagy megfordítani a terméket). Ha mindez végül is megtörtén, állítsa le a süti folyamatot, várja meg amíg a készülék kihűl, nyissa ki a fedelét. Ezek után folytathatja az ételkészítést.

Dzsem, desszert készítése (magas nyomás)

Dzsem, lekvár, különböző desszertek készítéséhez használja a „JAM / DESSERT” üzemmódot, beleértve a 3 beállítást is, melyeket recept szerint, a felhasználandó termék fajtajától és elkészítési idejétől függően lehet kiválasztani. Az alapértelmezett elkészítési idő – 22 perc. Az összetevők összterfogata folyadékkal együtt nem lehet magasabb, mint a készülék belső falán megjelölt maximális szint.

Piláf készítése (magas nyomás)

Piláf készítéséhez használja a „PILAF” üzemmódot, beleértve a 3 beállítást is, melyeket recept szerint, a felhasználandó termék fajtajától és elkészítési idejétől függően lehet kiválasztani. Az alapértelmezett elkészítési idő – 20 perc. Az összetevők összterfogata folyadék nélkül nem lehet magasabb, mint a készülék belső falán megjelölt maximális szint 3/5-e.

- az összes gabonafélést alaposan mossa (rizs, hajdina, köles és másjárdig, amíg a víz nem lesz átlatosan)
- elkészítés előtt kenje be a készülék belső falát tejjel.
- Szigorúan tartsa be az arányokat, az összetevőket az adott receptkönyv szerinti receptek szerint mérve, az összetevők mennyiségének csökkentését vagy növelését csak arányosan lehet.
- magas zsírtartalmú tej használatakor ivóvízzel történő hígítását 1:1 arányban végezze.

A tej és gabonafélék tulajdonságai származási helyüktől és termelőtől függően változhatnak, ami esetenként kihatással van a főzés eredményére.

Babfélék készítése (magas nyomás)

Borsó, bab, lencse és más hasonló babfélék készítéséhez használja a „BEANS” automatikus üzemmód csoportot, beleértve a 3 beállítást is, melyeket recept szerint, a felhasználandó termék fajtajától és elkészítési idejétől függően lehet kiválasztani. Az alapértelmezett elkészítési idő – 40 perc. Az összetevők összterfogata folyadék nélkül nem lehet magasabb, mint a készülék belső falán megjelölt maximális szint 3/5-e.

Sütemények (normál nyomás)

Piskóták, piték, rakott tészták készítéséhez, valamint hús, hal és zöldségek sütéséhez használja a „BAKE” automatikus üzemmód csoportot, beleértve a 3 beállítást is, melyeket recept szerint, a felhasználandó termék fajtajától és elkészítési idejétől függően lehet kiválasztani. Az alapértelmezett elkészítési idő – 30 perc. Az összetevők összterfogata nem lehet magasabb, mint a készülék belső falán megjelölt maximális szint 2/5-e.

Vadak készítése (magas nyomás)

Vadak, (kemény hús, nagy húsdarabok és szárnyas), valamint kocsonya készítéséhez használja a „GAME” automatikus üzemmód csoportot, beleértve a 3 beállítást is, melyeket recept szerint, a felhasználandó termék fajtajától és elkészítési idejétől függően lehet kiválasztani. Az alapértelmezett elkészítési idő – 30 perc. Az összetevők összterfogata folyadékkal együtt nem lehet magasabb, mint a készülék belső falán megjelölt maximális szint 4/5-e.

Popcorn készítése (normál nyomás)

Popcorn készítéséhez használja a speciális automatikus „POPCORN” üzemmódot.

- Rakja a popcorn szemeket az edénybe (egy alkalommal csomagolás nélkül legfeljebb 200 gramm)

- Helyezze az edényt a készülékbe, győződjön meg, hogy az edény egyenletesen van behelyezve és szorosan érintkezik a fűtőtesttel. Zárja és blokkolja a készülék fedelét.
- Emelje le a gőzleeresztő szelep kapcsolóját. Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra.
- Nyomja meg a „POPCORN” gombot. Kinyulad a gomb indikátora, néhány másodpercet követően a kijelzőn dinamikus fűtés ikon jelenik meg és elkezdődik az adott üzemmód működése. Ebben az üzemmódban az üzemi idő visszaszámítása nem jelenik meg.
- Az elkészítési idő befejezte után hangjelzést hallhatunk és a kijelzőn „0000” jelenik meg.
- Várja meg, amíg az edényben a ropogás leáll, nyissa ki a készülék fedelét és vegye ki a kész popcornot.

⚠ FIGYELEM! Popcorn készítésekor a készülék alaposan felmelegszik! Legyen óvatos! Használati Jöggékszűtő.

Pörkölt (magas nyomás)

Pörkölt készítéséhez használja a „STEW” automatikus üzemmód csoportot, beleértve a 12 beállítást is, melyeket recept szerint, a felhasználandó termék fajtajától és elkészítési idejétől függően lehet kiválasztani. Az alapértelmezett elkészítési idő a kiválasztott termékfajtatól függ („MEAT”, „VEGETABLES”, „POULTRY”, „FISH”). Az összetevők összterfogata folyadékkal együtt nem lehet magasabb, mint a készülék belső falán megjelölt maximális szint 4/5-e.

Párolás (magas nyomás)

Zöldségfélék, hal, hús, tengeri termékek, diétás és vegetáriánus ételkészítéséhez használja a „STEAM” automatikus üzemmód csoportot, beleértve a 12 beállítást is, melyeket recept szerint, a felhasználandó termék fajtajától és elkészítési idejétől függően lehet kiválasztani. Az alapértelmezett elkészítési idő a kiválasztott termékfajtatól függ („MEAT”, „VEGETABLES”, „POULTRY”, „FISH”). Ételekpárolással történő készítéséhez, használja a speciális konténer és rácsot (a multicooking-kukta készlet tartalmazza):

- Töltsön az edénybe 300–350 ml vizet.
- Készítse elő a recept szerinti összetevőket, egyenletesen helyezze el a párolásra használható konténerbe. Helyezze a rácsot az edénybe, rakja rá a konténer.
- Kövesse „Az automatikus üzemmódban történő ételkészítés alapvető szabályai” fejezet 2–11 pontjaiban meghatározott utasításokat ([4.] oldal).

„KONYHAFŐNÖK” üzemmód (magas/normál nyomás)

Ha a felsorolt üzemmódok nem teszik lehetővé az eltervezett étel elkészítését, használhatja a kézi vezérlésű „MULTI-CHEF” beállítást. Ez a beállítás lehetővé teszi az ételek készítését úgy magas, mint normál nyomásnál is, az elkészítési idő 2-től 99 percig történő módosítás lehetőséggel 1 perces lépésközzel. Az adott üzemmódban Ön képes megvalósítani gyakorlatilag minden kulináris ötletet. Az alapértelmezett elkészítési idő – 10 perc.

Az összetevők összterfogata folyadékkal együtt nem lehet magasabb, mint a készülék belső falán megjelölt maximális szint 4/5-e.

- Mérje ki és készítsse elő a recept szerint az összetevőket. Rakja az edénybe, töltsse fel vízzel.
- Helyezze az edényt a készülékbe, kissé fordítsa el, győződjön meg, hogy az edény egyenletesen van behelyezve és szorosan érintkezik a fűtőtesttel. Zárja le és blokkolja a fedelét.
- Állítsa be a gőzleeresztő szelep kapcsolóját a készülék fedelénél szükséges helyzetbe: „HIGH PRESSURE” („MAGAS NYOMÁS”) vagy „NORMAL PRESSURE” („NORMÁL NYOMÁS”). Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra.
- Nyomja meg a „MULTI-CHEF” gombot. Kigyullad a gomb indikátora, a kijelzőn villogni kezd az alapértelmezett beállított főzési idő.
- Megnyomva a „+” és „-” gombot, állítsa be a szükséges főzési időt.
- Kövesse „Az automatikus üzemmódban történő ételkészítés alapvető szabályai” fejezet 7–11 pontjaiban meghatározott utasításokat.

III. TOVÁBBI LEHETŐSÉGEK

- Gyermek étel elkészítése
- Edény és személyes higiéniai tárgyak sterilizációja.

IV. KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK

A multicooking-kukta kiegészítő tartozékai külön megvásárolhatók. A tartozékválasztékkal, vásárlással és típus összeférhetőséggel kapcsolatos kérdésekben forduljon az országba béli hivatalos forgalmazóhoz.

RAM-CL1 – Csipesz az edény kényelmes és biztonságos eltávolításához. Nem csúszik és nem karcolja az edény belső felületét.

RHP-MD1 – Prés préselt sonka, gonyólyt hús és más különlegességek készítésére húsból, baromfiból, halból különböző fűszerek és töltőanyagok hozzáadásával.

RAM-FB1 – Kosár levehető fogóval olajsütéshez.

RB-A523 – 5 literes edény, DAIKIN® (Japán) tapadásálló bevonattal. A magas minőségű tapadásálló bevonat lehetővé teszi kis mennyiségű olaj vagy zsír használatát, így megőrízve a termék ízét.

RB-C520 – 5 literes edény kerámia bevonattal. A hagyományos tapadásálló bevonatoktól eltérően, a kerámia bevonat jobban ellenáll a mechanikai igénybevételnek.

RB-S520 – 5 literes rozsdamentes edény. A kész összetevőket turmixgéppel közvetlenül az edényben keverhetjük össze

V. FŐZÉSI AJÁNLATOK

Különböző termékek ajánlott párolási ideje nyomás alatt

Termék	Súly, g/ mennyiség	Vizmennyiség, ml	Elkészítési idő, perc
Sertéshús /marhahús (kockára vágva)	500	400 / 400	15 / 20
Báránhús (filé, kockára vágva)	500	500	25
Baromfi (filé, kockára vágva)	500	500	6
Húsgombóc / fasírt	500	500 / 500	15 / 15
Hal (filé)	500	500	8
Tenger gyümölcsei (garnélarák főtt és fagyasztott)	500	500 / 500	8
Burgonya (kockára vágva)	500	500	8
Sárgarépa (kockára vágva)	500	500	8
Cékla (kockára vágva)	500	500	12
Zöldségek (mélyfagyasztott)	500	500	3
Párolt tojás	5 db.	500	4

A táblázatban megjelölt értékek általánosak és ajánlati jellegűek. Eltérhetnek a valós értékektől, és tényleges termékajától, a termék frissességétől és személyes preferenciáitól függnek.

Főzési üzemmód összefoglaló táblázat (gyári beállítások)

Üzemmód csoportok	Elkészítési idő, perc			Alapértelmezett idő, perc	Késlettetett start	Ételmelegítés	
	Alacsony	Közepes	Magas				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	van	van	
SOUP	15	30	45	30	van	van	
BOIL	18	20	45	20	van	van	
FRY	20			–	–	van	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	van	van	
PILAF	10	20	30	20	van	van	
OATMEAL	3	5	10	5	van	van	
BEANS	25	40	60	40	van	van	
BAKE	26	30	35	30	–	van	
GAME	15	30	45	30	van	van	
POPCORN	Automatikusan állítandó			–	–	van	
STEW	Meat	30	40	50	40	van	van
	Vegetables	15	20	25	20	van	van
	Poultry	20	35	45	35	van	van
STEAM	Fish	15	20	30	20	van	van
	Meat	15	20	25	20	van	van
	Vegetables	6	10	15	10	van	van
MULTI-CHEF	Poultry	8	10	15	10	van	van
	Fish	10	15	20	15	van	van
MULTI-CHEF	Kézi beállítás 2-től 99 perccig			–	van	van	

VI. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Mielőtt a készülék tisztításához kezdene, győződjön meg, hogy a készülék a hálózatról le van kapcsolva és a készülék teljesen kihűlt. Használjon puha rongyot és kímélő tisztítószert. Ajánlott a készülék tisztítását használat után azonnal elvégezni. Első használat után vagy a használat utáni szagok eltávolításához, egy fél citromot 20 percen keresztül forraljunk „BOIL” üzemmódban zárt gőzleeresztő szeleppel.

Kemény vagy kaptató bevonatú szivacs, csiszolószekő és maró hatású anyag használata tilos.

A készülék burkolatát csak szükség esetén tisztítsa.

Az edényt minden használat után tisztítsa (mosogatógép használata engedélyezett), miután a külső felületet törölje szárazra.

A fedél belső felületét a készülék minden használata után tisztítsa meg:

- A belső felületén, közepén, rögzítő csavar található. A fedelet fogva, távolítsa el a csavart (az óramutatóval ellenkező irányban) és óvatosan váltsa le a fedelet a mechanizmusról.
- Tisztítsa meg a fedél felületét és törölje szárazra.
- Rakja vissza a fedelet: igazítsa a fedél közepén található lyukba a mechanizmus karján lévő csavart (a fedél blokkolását szolgáló kar fent kell, elhelyezkedjen) és a fedelet fogva, csavarja be a rögzítő csavart (óramutató irányába) utközésig.

A készülék fedél belső felülete hatékonyabb tisztításra célszerű, ajánljuk, előzetesen vegye le a tömítőgumit és szedje szét a gőzleeresztő szelepet.

Ajánljuk a gőzleeresztő szelepet a készülék minden használata után tisztítani:

- Felfelé húzva, távolítsa el a szelep kapcsolóját a fedél külső oldalán.
- Csavarja le a védőburkolatot a fedél belső felületén.
- Meleg vízzel mossa el a szelep mindkét részét.
- Csavarja helyére a szelep burkolatát, a szelep kapcsolóját könnyed nyomással rögzítse a fedél lévő foglalatába.

A fedél belső felületén található tömítőgyűrűt csak szükség esetén tisztítsa: óvatosan vegye le a tömítőgyűrűt, meleg vízzel mossa le, helyezze vissza helyére egyenletesen, ferdülés nélkül.

Ételkészítés közben kondenzátum képződik, mely a készülék hátsó részén elhelyezkedő konténerben gyűl össze. A konténert lefelé húzva, távolítsa el és öntse ki az összegyűlt vizet, helyezze a konténer vissza.

VII. MIELŐTT A SZERVIZHEZ FORDULNA

A kijelzőn látható hibajelzés	Lehetséges meghibásodások	A hiba elhárítása
E1	Nyomásérzékelő hiba.	Kapcsolja le a készüléket a hálózatról, várja meg amíg a készülék kihűl. Szorosan zárja le a fedelet. Ha probléma nem szűnik meg, forduljon a hivatalos szervizközpontoz.
E3	Rendszerhiba, lehetséges vezérlőkártya vagy fűtőelem meghibásodása	Forduljon a hivatalos szervizközpontoz.
E5	A készülék túlmelegedése	Kapcsolja le a készüléket a hálózatról, várja meg amíg a készülék kihűl.

HUN

Meghibásodás	Meghibásodás lehetséges oka	A meghibásodás elhárítása
Nem kapcsol be	Nincs hálózati feszültség	Ellenőrizze a hálózati feszültséget
A fedél nem légmentesen zár. Ételkészítés közben a fedél alól gőz jön ki.	A fedél tömítőgyűrű hiányzik vagy ferden van behelyezve.	Megfelelően helyezze be a tömítőgyűrűt
	Szennyezett tömítőgyűrű a készülékben	Tisztítsa meg a tömítőgyűrűt.
Az étel túl sokáig készül.	A tömítőgyűrű deformációja	Cserélje ki a tömítőgyűrűt
	Hálózati feszültség ingadozás	Ellenőrizze a hálózati feszültséget
	Az edény és a fűtést közé idegen tárgy került.	Távolítsa el az idegen tárgyat.
Az edény ferden van a készülékbe helyezve	Az edény ferden van a készülékbe helyezve	Helyezze az edényt a készülékbe egyenletesen.
	A fűtést szennyeződött	Kapcsolja le a készüléket a hálózatról, várja meg amíg a készülék kihűl. Tisztítsa meg a fűtőtestet.

VIII. JÓTÁLLÁSI KÖTELEZETTSÉGEK

A jelen készülékre a vásárlás napjától fogva 2 év jótállást biztosítjuk. A jótállási időtartam alatt a gyártó vállalja, hogy javítja, részt helyettesíti vagy az egész készüléket helyettesíti, hogy bármelyik gyári hibát elhárítja, amelyik az anyag vagy összeállítás nem elegendő minősége okozta. A jótállás csak akkor hatályba lép, ha a vásárlási dátumot az üzlet pecsétje és eladó aláírása igazolja az eredeti jótállási utalványon. A jelen jótállást csak akkor fogadjuk el, ha a készüléket a használati útmutató szerint használták, nem javították, nem szedték szét és nem rongálódott a helytelen kezelése során, valamint a készülék egész állagát megőrizte. A jelen jótállás nem terjed ki a készülék természetes elkopására és kiadási anyagokra (filter, lámpa, kerámiai és tefton felület, gimitómörítő, stb.)


A készülék működési ideje és a készülékkel kapcsolatos szavatossági kötelezettségeket az eladás vagy a gyártás időpontjától számítják (abban az esetben, ha az eladás időpontja nem állapítható meg).

A készülék gyártási ideje a sorozatszámmon található, mely a termék felületén található azonosító címkén van feltüntetve. A sorozatszám 13 jeltől áll, az és jelek a hónapot, a pedig a készülék gyártási évét jelentik.

A készülék a gyártó által meghatározott szolgálati ideje a vásárlás napjától fogva 5 év a mellett a feltétel mellett, hogy ha a készüléket a használati útmutató és alkalmazható technikai szabvány szerint használták.



A csomagolás, használati útmutató és a készülék újrahasznosítandó a hulladékátalagozásról szóló helyi programnak megfelelően. Ne dobjan ki olyan készüléket az általános házi hulladékkal.

 *Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и пазете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му.*

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Производителят не носи отговорност за неизправности, предизвикани от неспазване на изисквания за безопасност и правила по експлоатация на уреда.

- Уредът е предназначен само за домашна употреба. Промислено или друго използване на уреда е нарушение на правилата на експлоатация на уреда.
- Преди включване на уреда в електрическата мрежа, проверете дали напрежение на мрежа съвпада с номиналното напрежение на уреда (**виж технически характеристики или заводска табелка на уреда**).
- Използвайте удължител, отговарящ на консумирана мощност на уреда - несъответствие на параметри може да води до късо съединение или до възпламеняване на кабела.

- Включвайте уреда само в заземени контакти – това е задължително изискване за защита срещу поражение от електрически ток. Като използвате удължител, убедете се, че той е също заземен.

ВНИМАНИЕ! По време на работа на уреда корпуса му, чашата и металните детайли се нагряват! Бъдете внимателни! Използвайте кухненски ръкавици. Да избегнете рана от изгаряне от горящ пар, не се навеждайте върху уреда по време на откриване на капака.

- Изключвайте уреда от контакт след използване, а така също по време на почистване му или преместване. Извадете захранващия кабел със сухи ръце, дръжте го за щепсел, а не кабел.
- Не прекарвайте захранващия кабел в отвори за врата или близо до източници на топлина. Уверете се, че захранващия кабел не се завърта и не се превива, не контактира с остри предмети и ръбове на мебел.

Помнете: Случайна повреда на захранващия кабел може да води до повреда, които не съответстват на гаранционни условия, а така също до поражение от електрически ток. Повреден кабел трябва да бъде спешно заменен в сервизен център.

- Не слагайте уреда върху мека повърхност, не покривайте го по време на работа - това може да води до прегряване и повреда на уреда.
- Забранена е експлоатация на уреда на открито (на въздух) - попадане на влага или чужди предмети в корпуса на уреда може да води до сериозни повреждания му.
- Преди почитване на уреда убедете се, че той е изключен от електрическа мрежа и е изстинал напълно. Внимателно следвайте инструкции по почитване на уреда (стр. 84).

ЗАБРАНЕНО е потапяване корпуса на уреда във вода или поместване долу струя вода!

- Уредът не е предназначен за използване от деца, хора не притежаващи съответните

знания и опит, а така също с понижени физически, сетивни, умствени способности, ако те не са под надзор на лица, отговарящи за тяхната безопасност. Не оставяйте децата самите до включен уред.

- Забранен е самостоятелен ремонт на уреда или изменения на неговата конструкция. Всички работи по обслужване и ремонт на уреда трябва да се извършват от оторизиран сервизен център. **Непрофесионално извършена работа може да води до счупене на уреда, травми и повреди на имущество.**

СЪДЪРЖАНИЕ

I. ПРЕДИ ЗАПОЧВАНЕ НА ИЗПОЛЗВАНЕ	91
II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МУЛТИВАРКА	91
III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ	93
IV. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ	93
V. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ	93
VI. ЧИСТЕНЕ И ПОДДЪРЖКА	94
VII. ПРЕДИ ДА ПОЗВЪНИТЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР	94
VIII. ГАРАНЦИОННИ ЗАДЪЛЖЕНИЯ	94

Технически характеристики

Модел	RMC-M110E	Система на защита	на 4 нива:
Мощност	900 W	• клапан за регулиране на налягането	
Напрежение	220–240 V, 50 Hz	• датчик за температура	
Обем на чашата	5 л	• терморедпазител	
Покритие на чашата	незалепащо Daikin® (Япония)	• датчик за блокиране на капака	
Дисплей	светодиоден цифров	Звук сигнал за готовност на продукта	има
Вид на управлението	електронно		

Автоматични режими на готвене

RICE/GRAIN (ОРИЗ / ЗЪРНЕНИ ХРАНИ)	3 режима	BEANS (БОБОВИ ХРАНИ)	3 режима
SOUP (СУПА)	3 режима	BAKE (ПЕЧИВА)	3 режима
BOIL (ВАРЕНЕ)	3 режима	GAME (ДИВЕЧ)	3 режима
FRY (ПЪРЖЕНЕ / ДЪЛБОКО ПЪРЖЕНЕ)	1 режим	POPCORN (ПУКАНКИ)	1 режим
JAM/DESSERT (САДКО/ДЕСЕРТИ)	3 режима	STEAM (ЗАДУШЕНО)	12 режима
PILAF (ПИЛАФ)	3 режима	STEAM (ПАРА)	12 режима
OATMEAL (МЛЕЧНА КАША)	3 режима	MULTI-CHEF (ШЕФ-ГОТВАЧ)	1 режим

Функции

Подгряване на ястия	до 8 часа	Предварително изключване	на автоматичното подгряване	има
Поддържане на температурата	на готови ястия (автоматично подгряване)	Отложен старт		до 24 часа

Комплект

Комбиниран уред за бавно готвене - готвене под налягане, с поставена вътрешна чаша	1 бр.	Черпак	1 бр.
Капак с клапан за изпускане на парата	1 бр.	Кошница за дълбоко пържене	1 бр.
Контейнер за готвене на пара	1 бр.	Книга "100 рецепти"	1 бр.
Мерителна чаша	1 бр.	Резервен уплътнителен пръстен	1 бр.
Решетка	1 бр.	Ръководство за експлоатация	1 бр.
Плоска лъжица	1 бр.	Сервизна книжка	1 бр.
		Захранващ кабел	1 бр.

Прозводителят има право да прави промени в дизайна, комплектуването и в техническите характеристики на izdelieto в процеса на усъвършенстване на продукцията си, без да уведомява предварително за тези изменения.

Конструкция на модела A1

1. Корпус на уреда	12. Превключвател на клапана за изпускане на парата
2. Подвижна чаша с незалепащо покритие	13. Уплътнителен пръстен
3. Работна камера	14. Дръжка на капака
4. Панел за управление с дисплей	15. Контейнер за готвене на пара
5. Основа с гумени крачета	16. Решетка
6. Дръжки за пренасяне на уреда	17. Черпак
7. Мрежов кабел с щепсел	18. Лъжица за ориз
8. Подвижен капак на уреда	19. Мерителна чаша
9. Изходен отвор на защитния клапан	20. Кошница за дълбоко пържене
10. Ръчка за ръчно блокиране на капака	21. Контейнер за събиране на кондензата (на задния панел на уреда)
11. Клапан за изпускане на парата със защитен кожух	

Панел за управление A2

1. Бутони за избор на автоматичен режим (група режими) на готвене.
2. Бутон "Cook time" ("Време за приготвяне") – за избор на времето за приготвяне.
3. Индикатор на времето за приготвяне. Показва избраното време за приготвяне при автоматични режими (fast, normal, slow).
4. Дисплей. Показва отчитането на времето за приготвяне/ за отложен старт/ за подгряване.

5. Бутон "TIMER / KEEP WARM" ("Отлагане/ Автоматично подгряване") – настройка на времето за функцията "Отложен старт", предварително изключване на автоматичното подгряване.
6. Бутон "Reheat / Cancel" ("Подгряване / Отмяна") – включване и изключване на функцията "Подгряване" / отмяна на всички направени настройки / изключване на функцията "Поддържане на топлината" / прекъсване на режима на готвене.
7. Бутон "Multi-Chef" ("Шеф-готвач") – избор на режим за ръчна настройка на времето за приготвяне.
8. Бутон "+" – намаляване на стойността на времето за отложен старт / намаляване на времето за приготвяне
9. Бутон "-" – увеличаване на стойността на времето за отложен старт / увеличаване на времето за приготвяне
10. Индикатори за избор на вида на продукта (MEAT, FISH, VEG/ETABLES, POULTRY) в групите автоматични режими "STEAM" и "STEW".

I. ПРЕДИ ЗАПОЧВАНЕ НА ИЗПОЛЗВАНЕ

Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и пазете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му.

Внимателно разполагайте уреда и го извадете от кутия, премахнете всички опаковъчни материали и рекламни етикети, освен зелена със сериен номер.

Отсъствието на сериен номер върху izdelieto автоматично лишава Ви от правото на гаранционно обслужване. Протрийте корпуса на уреда с влажна кърпа. Измийте чашата с топла сапунена вода. Шателно изсушете. По време на първо използване възможно е появяване на чужда миризма, това не е следствие на неизправност на уреда. В такъв случай почиствайте уреда (стр. 84).

⚠ Внимание! Забранено е използване на уреда при каквито и да са неизправности.

II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МУЛТИВАРКА

Преди първо включване

Поставяте уреда върху твърда равна хоризонтална повърхност така, че излизаща от паров клапан гореща пара не докосвала до тапети, декоративни покрития, електронни уреди и други предмети или материали, които могат да пострадад от повишена влажност и температура.

Преди приготвяне уверете се, че външните и видимите вътрешни части на мултиварка нямат повреди и други дефекти. Между чашата и нагревателен елемент не трябва да бъдат странични предмети.

Отваряне/затваряне на капака

При затваряне капакът на уреда се съединява херметично с корпуса на уреда, което дава възможност в него да се създава високо налягане. Когато налягането в уреда е по-високо от атмосферното, капакът автоматично се блокира. Ако след приключване на готвенето капакът не се отваря лесно, това е знак, че налягането в работната камера е още твърде високо. Отворете клапана за изпускане на парата и изчакайте налягането в уреда да се нормализова. За да затворите капака, спуснете го и завъртете до упор ръчката за ръчно блокиране по посока на часовниковата стрелка.

За да отворите капака, завъртете до упор ръчката за ръчно блокиране по посока, обратна на часовниковата стрелка, и отворете капака, като го държите за дръжката.

⚠ ВНИМАНИЕ! Преди да отворите капака се уверете, че клапанът за изпускане на пара е отворен и от него не излиза пара.

По време на работа приборът се нагрява! Не докосвайте металната част на капака по време и след приключване на готвенето. Отваряйте капака само с помощта на дръжката.

Не вдигайте уреда за дръжката на капака! За вдигане и пренасяне на устройството използвайте само дръжките на корпуса му.

Клапан за изпускане на пара

Комбинираният уред за бавно готвене – готвене под налягане REDMOND RMC-M110E е снабден с клапан за изпускане на парата, разположен на капака. Чрез поставяне на клапана в позиция "HIGH PRESSURE" ("ВИСОКО НАЛЯГАНЕ", (клапанът е затворен) или "NORMAL PRESSURE" ("НОРМАЛНО НАЛЯГАНЕ", клапанът е отворен) може да се променя принципът на работа на уреда: при затворен клапан устройството работи като уред за готвене под налягане, а при отворен клапан – като уред за бавно готвене.

i **Технологичният луфт на превключвателя на клапана за изпускане на пара не е дефект.**

След приключване на готвенето под високо налягане трябва да се отвори клапанът за изпускане на парата за нормализиране на налягането в работната камера.

След приключване на готвенето под високо налягане трябва да се отвори клапанът за изпускане на парата за нормализиране на налягането в работната камера. При отворен на ястия, които не изискват големи количества течности (пилаф и т.н.), клапанът за изпускане на парата може да се отвори веднага след края на процеса на готвене. Ако под налягане се приготвят течни или подобни на пюре ястия, изчакайте 5-10 минути уредът да се охлади, и едва след това отворете клапана. В противен случай може да се получи изхвърляне на гореща течност заедно с излизащата пара.

⚠ ВНИМАНИЕ! При отваряне на клапана за изпускане на пара по време или след приключване на процеса на готвене е възможно силно вертикално изхвърляне на гореща пара. Внимавайте!

Функция "Отложен старт"

Когато изберете автоматичен режим на готвене, можете да зададете отлагане на старта му в диапазона от 1 минута до 24 часа със стъпка на регулиране от 1 минута (отлагане по подразбиране – 2 часа):

1. След избора на режим и време на приготвяне натиснете бутон "TIMER / KEEP WARM". На дисплея ще светне времето на отложени старт. Индикаторът със стойността на часа ще продължи да мига.
2. С натискане на бутон настройте нужната стойност на часа, после на минутите (като натиснете повторно бутон "TIMER / KEEP WARM"). За бърза промяна на значението натиснете и задържайте бутон "+" или "-".
3. Няколко секунди след края на настройката на времето на отложени старт цифрите на дисплея ще престанат да мигат и ще започне обратно отчитане на зададеното време.
4. За отмяна на настройките натиснете бутон "Reheat / Cancel".

i Функцията "Отложен старт" е недостъпна в режимите "FRY", "POPCORN", "BAKE", както и при използване на функцията "Подгряване".

Не се препоръчва използването на функцията за отложен старт, ако в рецептата се използват като съставки бързоразвалящи се продукти (яйца, мляко, сметана, месо, риба, сирене и т.н.).

При настройка на времето за отлагане на старта имайте предвид, че работата по зададения режим и началото на обратното отчитане на времето за приготвяне ще започне едва след като уредът достигне необходимата температура и налягане.

Ако на таймера са зададени 24 часа, няма да може да се измени значението на минутите.

Функция "Подгряване на топлината" (автоматично подгряване)

След приключване на режима на готвене (което се оповестява със звуков сигнал и изгасване на индикатора на бутон за режима) се включва автоматичното подгряване (на дисплея светва времето за подгряване със стъпка от 1 час). Тази функция може да поддържа температурата на готовото ястие в диапазона 60–80°C в продължение на 8 часа.

Автоматичното подгряване може да бъде прекъснато с натискане на бутон "Reheat / Cancel": индикаторът на бутон за изгасне и уредът ще в режим на готовност.

При необходимост функцията за автоматично подгряване може да се изключи предварително с натискане на бутон "TIMER / KEEP WARM" (индикаторът на бутон "Reheat / Cancel" ще изгасне). За да включите отново функцията за автоматично подгряване, натиснете отново бутон "TIMER / KEEP WARM".

Функция "Подгряване"

Дава възможност за затопляне на студено ястие до температура 60–80°C и за поддържането му в топло състояние в продължение на 8 часа.

1. Изсипете продукта в чашата, поставете я в корпуса на уреда, уверете се, че стои изправена, без накланяне, и плътно се допира до нагревателния елемент.
2. Затворете и блокирайте капака. Поставете превключвателя на клапана за изпускане на пара в позиция "HIGH PRESSURE" (ВИСОКО НАЛЯГАНЕ). Включете уреда към електрическата мрежа.
3. Натиснете бутон "Reheat / Cancel". Светва индикаторът на бутон, на дисплея се показва прякото отчитане на времето на затопляне със стъпка от 1 час.
4. За изключване на подгряването натиснете бутон "Reheat / Cancel" (индикаторът на бутон изгасва).

Система за защита на уреда

Комбиниранят уред за бавно готвене – готвене под налягане REDMOND RMC-M110E е снабден със система за защита на няколко нива. При готвене

под налягане процесът ще бъде спрял, ако показателите на температурата и налягането в работната камера превишат необходимите стойности, до момента, когато тези параметри не се върнат в нормата. Ако това не стане за известно време, уредът ще се изключи.

Уредът е снабден също така с допълнителна защита от прегряване в режимите "FRY" и "POPCORN". При критично нагряване устройството прекъсва готвенето и трябва да изстине напълно (например в продължение на 15 минути), преди да можете отново да използвате някой от гореспоменатите режими. Ако при опит за повторно пускане на режим "FRY" или "POPCORN" на дисплея се изведва "FH", това означава, че температурата на уреда е още висока и включването на режима е блокирано. Това ограничение не се отнася за другите режими на готвене.

Готвене на ястия под налягане

При затворен клапан за изпускане на парата, работната камера на уреда се херметизира и в процеса на нагряване се създава и се поддържа високо налягане. Кипването на водата и образуването на пара става при температура над 100°C, а времето за приготвяне е повече от два пъти по-кратко. В съчетание с ограничаване достъп на кислород в приготвяната храна, това дава възможност в продуктите да се запази максимално количество полезни свойства.

Основни правила за готвене на ястия под налягане:

- В чашата на уреда непременно трябва да има вода или някаква друга течност (най-малко 2 мерителни чаши).
- Забранено е използването на уреда под налягане за пържене на продукти с олио. При необходимост можете да пасирате нарязаните зеленчуци с малко количество олио или в бульон на дъното на уреда в режим "FRY" при отворен капак, след което да сложите останалите продукти, да добавите течност, да затворите капака и да продължите готвенето под налягане.
- Уредът трябва да се пълни с продукти и вода на не повече от 4/5 и не по-малко от 1/5 от обема на чашата. При варене на продукти, които могат да набъхват в гореща вода или отделят пяна (спанак, орис, бобови храни, макарони и т.н.), не пълнете чашата на повече от 3/5 от обема ѝ, за да не се запузи клапанът за изпускане на парата.

i Помнете: нарушаването на тези правила може да доведе до сериозна повреда на уреда!

Общи процедури при използване на автоматичните режими на готвене

1. Подгответе (измерете) необходимите съставки и ги разположете равномерно в чашата.
2. Поставете чашата в корпуса на уреда, уверете се, че стои изправена, без накланяне, и плътно се допира до нагревателния елемент.
3. Поставете превключвателя на клапана за изпускане на пара в необходимата позиция:
 - "HIGH PRESSURE" (ВИСОКО НАЛЯГАНЕ) – уредът работи като уред за готвене под налягане (за групата режими "RICE / GRAIN", «SOUP», «BOIL», «JAM / DESSERT», «PIZZA», «OATMEAL», «BEANS», «GAME»);
 - "NORMAL PRESSURE" (НОРМАЛНО НАЛЯГАНЕ) – уредът работи като уред за бавно готвене (за режимите «FRY», «BAKE», «POPCORN»);
4. Включете уреда към електрическата мрежа.
5. Изберете необходимия режим (група режими) на готвене и вида на продукта чрез натискане на съответния бутон (за група режими "STEAM" и "STEAM"). Индикаторът на бутон светва, на дисплея започва да мига зададеното по подразбиране значение на времето за приготвяне (времето за приготвяне не включва времето за достигане на необходимите температура и налягане).
6. Чрез натискане на бутон "Cook time" изберете необходимата стойност на времето за приготвяне (fast, normal, slow).
7. Задаването на времето за отложен старт става с натискане на бутон "Timer / Keep warm". С помощта на бутоните "+" и "-" задайте необходимата стойност на времето (стр. 82).

8. Дисплеят ще престане да мига няколко секунди след приключване на настройките и ще започне изпълнението на зададения режим. След като бъдат достигнати необходимата температура и налягане, ще започне обратното отчитане на времето за работа на уреда в дадения режим. В режима "POPCORN" не се показва обратно отчитане на времето за приготвяне.
9. При необходимост предварително изключете функцията за автоматично подгряване (стр. 82).
10. Ако сте готови под налягане, преди да отворите капака на уреда, внимателно отворете клапана за изпускане на парата, за да се нормализира налягането в работната камера.
11. 18-цифрните зададени настройки могат да бъдат отменени и процесът на готвене може да бъде прекъснат по всяко време с помощта на бутон "Reheat / Cancel".

Приготвяне на ориз и на други зърнени храни (под високо налягане)

За бързо приготвяне на ориз, елда, ронливи каши от зърнени храни е предвидена група автоматични режими "RICE/GRAIN", включваща 3 варианта настройки, които се избират в зависимост от рецептата, вида на продукта и времето за приготвяне. Време за приготвяне по подразбиране – 12 минути. Обемът на съставките без течността не трябва да превишава нивото на 2/5 от скалата от вътрешната страна на чашата.

Приготвяне на супи (под високо налягане)

За приготвяне на различни супи и крем-супи е предвидена група автоматични режими "SOUP", включваща 3 варианта настройки. Необходимият вариант се избира в зависимост от рецептата, вида на продукта и времето за приготвяне. Време за приготвяне по подразбиране – 30 минути. Общият обем на съставките, включително течността, не трябва да превишава максималното ниво на скалата на вътрешната повърхност на чашата.

Варене (под високо налягане)

За приготвяне на различни супи и крем-супи е предвидена група автоматични режими "SOUP", включваща 3 варианта настройки. Необходимият вариант се избира в зависимост от рецептата, вида на продукта и времето за приготвяне. Време за приготвяне по подразбиране – 20 минути. Общият обем на съставките, включително течността, не трябва да превишава максималното ниво на скалата от вътрешната страна на чашата.

Пържене (нормално налягане)

В комбинация уред REDMOND RMC-110E е предвиден специален автоматичен режим "FRY", който дава възможност да се приготви храна (месо, зеленчуци, птици, морски дарове) при нормално налягане с прибавяне на малко количество олио или мазнина. Времето за работа по подразбиране за режима "FRY" е 20 минути. За дълбоко пържене използвайте специалната кошница с подвижна дръжка (влиза в комплекта на комбинация уред).

⚠ ВНИМАНИЕ! При готвене в режим "FRY" не затваряйте капака на уреда. В противен случай може да се задейства защитната автоматична блокировка на капака (няма да можете да контролирате визуално процеса на пържене, да разбърквате или обръщате продукта). Ако това все пак се случи, спрете процеса на готвене, изчакайте уредът да изстине и отворете капака. След това готвенето може да продължи.

Приготвяне на сладка, десерти (под високо налягане)

За приготвяне на сладка, конфитюри, мармалади, различни десерти е предвидена група автоматични режими "JAM/DESSERT", включваща 3 варианта настройки. Необходимият вариант се избира в зависимост от рецептата, вида на продукта и времето за приготвяне. Време за приготвяне по подразбиране – 22 минути. Общият обем на съставките, включително течността, не трябва да превишава максималното ниво на скалата от вътрешната страна на чашата.

Приготвяне на пилф (под високо налягане)

За приготвяне на различни супи и крем-супи е предвидена група автоматични

режими "SOUP", включваща 3 варианта настройки. Необходимият вариант се избира в зависимост от рецептата, вида на продукта и времето за приготвяне. Време за приготвяне по подразбиране – 20 минути. Обемът на съставките без течността не трябва да превишава нивото на 3/5 от скалата от вътрешната страна на чашата.

Приготвяне на млечни каша (под високо налягане)

За приготвяне на различни супи и крем-супи е предвидена група автоматични режими "SOUP", включваща 3 варианта настройки. Необходимият вариант се избира в зависимост от рецептата, вида на продукта и времето за приготвяне. Обемът на съставките, включително течността, не трябва да превишава нивото на 2/5 от скалата от вътрешната страна на чашата. Време за приготвяне по подразбиране – 5 минути.

Приготвянето на каша в комбинирания уред предполага използване на нискомаслено пастъризирано мляко.

За да се избегне изкипяването на млякото и да се получи необходимия резултат се препоръчва да се извършат следните действия, преди да започне приготвянето:

- внимателно да се измиват всички зърнени храни (ориз, елда, просо и т.н.), докато водата не стане прозрачна;
- преди приготвяне да се смачка чашата на уреда с мляко;
- строго да се спазват пропорциите на съставките съгласно препоръките в приложената книга с рецепти, количеството на съставките да се намалява и увеличава само пропорционално;
- при използване на пълномаслено мляко да се разрежда с вода в пропорция 1:

Свойствата на млякото и зърнените храни може да се различават в зависимост от мястото на производство и производителя, което понякога се отразява на резултатите от готвенето.

Приготвяне на бобови храни (под високо налягане)

За приготвяне на грах, фасул, леща и други аналогични продукти от бобови храни е предвидена група автоматични режими "BEANS", включваща 3 варианта настройки. Необходимият вариант се избира в зависимост от рецептата, вида на продукта и времето за приготвяне. Време за приготвяне по подразбиране – 40 минути. Обемът на съставките без течността не трябва да превишава нивото на 3/5 от скалата от вътрешната страна на чашата.

Печене (нормално налягане)

За печене на бисквити, баници, запечени ястия, както и за запичане на месо, риба и зеленчуци е предвидена група автоматични режими "BAKE", включваща 3 варианта настройки. Необходимият вариант се избира в зависимост от рецептата, вида на продукта и времето за приготвяне. Време за приготвяне по подразбиране – 30 минути. Общият обем на съставките, включително течността, не трябва да превишава нивото на 2/5 от скалата от вътрешната страна на чашата.

Приготвяне на дивеч (под високо налягане)

За приготвяне на ястия от дивеч (тавърдо месо, големи късове месо и птици), както и за варене на пана, е предвидена група автоматични режими "GAME", включваща 3 варианта настройки, които могат да бъдат избрани в съответствие с рецептата, вида на продукта и времето за приготвяне. Време за приготвяне по подразбиране – 30 минути. Общият обем на съставките, включително течността, не трябва да превишава нивото от 4/5 от скалата от вътрешната страна на чашата.

Приготвяне на пуканки (нормално налягане)

За приготвяне на пуканки е предвиден специален автоматичен режим "POPCORN".

1. Изсипете зърната за пуканките (без опаковката, не повече от 200 грама на един път) в чашата.
2. Поставете чашата в корпуса на уреда, уверете се, че стои изправена, без накланяне, и плътно се допира до нагревателния елемент. Затворете и блокирайте капака.

3. Сваляте превключвателя на клапана за изпускане на пара, като го изтеглите нагоре. Включете уреда към електрическата мрежа.
4. Натиснете бутона "POPCORN". Светва индикаторът на бутона, след няколко секунди на дисплея светва динамичният знак за нагряване и започва готвенето в изборния режим. При този режим не се показва отчитане на времето на работа.
5. След приключване на времето за приготвяне се чува звук сигнал, а на дисплея светва "0000".
6. Изчакайте, докато не престанат да се чуват пукания в чашата, след което отворете капака и извадете чашата с готовите пуканки.



ВНИМАНИЕ! При приготвянето на пуканки уредът много се нагрява! Внимавайте! Използвайте кухненски ръкавици.

Задушаване (под високо налягане)

За приготвяне на ястия с използване на задушаване е предвидена група автоматични режими "STEW", включваща 12 варианта настройки. Необходимият вариант се избира в зависимост от рецептата, вида на продукта и времето за приготвяне. Стойността на времето за приготвяне по подразбиране зависи от вида на изборния продукт ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH").

Общият обем на съставките, включително течността, не трябва да превишава нивото от 4/5 от скалата от вътрешната страна на чашата.

Готвене на пара (под високо налягане)

За готвене на пара на зеленчуци, риба, месо, морски дарове, диетични и вегетариански ястия и детско меню е предвидена група автоматични режими "STEAM", включваща 12 варианта настройки. Необходимият вариант се избира в зависимост от рецептата, вида на продукта и времето за приготвяне. Стойността на времето за приготвяне по подразбиране зависи от вида на изборния продукт ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH").

За готвене на пара използвайте специалния контейнер и решетката (включени са в комплекта на комбинирания уред за бавно готвене - готвене под налягане).

Налейте в чашата 300–350 ml вода. Подгответе всички продукти според рецептата, разположете ги равномерно в контейнера за готвене на пара. Поставете решетката в чашата, а върху нея поставете контейнера.

Следвайте указанията в т. 2–11 от раздела "Общи процедури при използване на автоматичните програми" (стр. 82).

Режим "MULTI-CHEF" (високо/нормално налягане)

Ако предвидените автоматични режими не дават възможност за създаване на необходимия резултат за приготвяне на изисването от вас ястие, можете да използвате режима за ръчна настройка "MULTI-CHEF". Този режим позволява да се готви както под високо, така и при нормално налягане, със задаване на времето за приготвяне в диапазона от 2 до 99 минути със стъпка на регулиране от 1 минута. Използвайте този режим, ще можете да реализирате практически всяка кулинарна идея. Време за приготвяне по подразбиране – 10 минути.

Обемът на съставките, включително течността, не трябва да превишава нивото на 4/5 от скалата от вътрешната страна на чашата.

1. Измерете и подгответе съставките съгласно рецептата. Сложете ги в чашата и налейте вода.
2. Поставете чашата в корпуса на уреда, завъртете я леко, уверете се, че стои изправена, без накланяне, и плътно се допира до нагревателния елемент. Затворете и блокирайте капака.
3. Поставете превключвателя на клапана за изпускане на пара на капака на уреда в необходимото положение: "HIGH PRESSURE" ("ВИСОКО НАЛЯГАНЕ") или "NORMAL PRESSURE" ("НОРМАЛНО НАЛЯГАНЕ"). Включете уреда към електрическата мрежа.
4. Натиснете бутона "MULTI-CHEF". Светва индикаторът на бутона, на дисплея се извежда и започва да мига настроеното по подразбиране време за приготвяне.

5. С натискане на бутона "+" и "-" задайте необходимото време за приготвяне.
6. Следвайте указанията в т. 7–11 от раздела "Общи процедури при използване на автоматичните програми" (стр. 82).

III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

- Приготвяне на детска храна
- Стерилизация на съдове и предмети за лична хигиена

IV. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

Допълнителните аксесоари към комбинирания уред за бавно готвене - готвене под налягане се закупуват отделно. За повече информация относно техния асортимент, начин на закупуване и съвместимост с модела на вашия уред потърсете официалния дилър за вашата страна.

RAM-CL1 – щипка за комфортно и безопасно изваждане на чашата Не се плъга и не драска външната повърхност на съда.

RHP-M01 – преса за шунка. Предназначена е за приготвяне на шунка, руло и други деликатеси от месо, птици, риба с добавка на различни подправки и пълнители.

RAM-FB1 – кошница за дълбоко пържене с подвижна дръжка.

RB-A523 – чаша с незалепащо покритие DAIKIN® (Япония), 5 литра. Висококачественото незалепащо покритие дава възможност да се готви с минимално количество олио или мазнини, като се запазва естествения вкус на продуктите.

RB-C520 – чаша с керамично покритие, 5 литра. За разлика от традиционните незалепащи покрития, керамиката е по-устойчива на механични въздействия. RB-S520 – чаша от неръждаема стомана, 5 литра. Готовото съдържание може да се разбърква с блендер направо в чашата.

V. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Препоръчително време за приготвяне на продукти на пара под налягане

Продукт	Тегло, г / кол-во	Количество вода, ml	Време за приготвяне, мин
Свинско месо/ говеждо месо (филе, нарязано на кубчета)	500	400 / 400	15 / 20
Овнешко (филе, нарязано на кубчета)	500	500	25
Пилешко (филе, нарязано на кубчета)	500	500	6
Топчета от месо / кюфлета	500	500 / 500	15 / 15
Риба (филе)	500	500	8
Морски дарове (скарриди, варени и замразени)	500	500 / 500	8
Картофи (нарязани на кубчета)	500	500	8
Моркови (нарязани на кубчета)	500	500	8
Цвекло (нарязано на кубчета)	500	500	12
Зеленчуци (прясномраззамзени)	500	500	3
Яйце на пара	5 бр.	500	4

Дадените в таблиците стойности са общи и имат препоръчителен характер. Те могат да се отличават от реалните значения и зависят от конкретния вид на продукта, от това доколко е пресен и от вашите лични предпочитания.

Обща таблица на режимите за приготвяне (фабрични настройки)

Групи режими	Време за приготвяне, мин			Време по подзабриване, мин	Отложен старт	Подгряване на ястия	
	Кратко	Средно	Продължително				
RICE / GRAIN	8	12	16	12	има	има	
SOUP	15	30	45	30	има	има	
BOIL	18	20	45	20	има	има	
FRY			20		—	има	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	има	има	
PILAF	10	20	30	20	има	има	
OATMEAL	3	5	10	5	има	има	
BEANS	25	40	60	40	има	има	
BAKE	26	30	35	30	—	има	
GAME	15	30	45	30	има	има	
POPCORN	Настройва се автоматично				—	има	
STEW	Meat	30	40	50	40	има	има
	Vegetables	15	20	25	20	има	има
	Poultry	20	35	45	35	има	има
STEAM	Fish	15	20	30	20	има	има
	Meat	15	20	25	20	има	има
	Vegetables	6	10	15	10	има	има
MULTI-CHEF	Poultry	8	10	15	10	има	има
	Fish	10	15	20	15	има	има
		Настройва се ръчно в диапазона от 2 до 99 минути			—	има	има

VI. ЧИСТЕНЕ И ПОДДРЪЖКА

Към почистване на устройството може да се пристъпи едва след като е било изключено от електрическата мрежа и е напълно изстигнало. Използвайте мека кърпа и неабразивни средства за миене на съдове. Препоръчваме почистването на уреда да става веднага след използване. Преди първото използване или за отстраняване на миризми, препоръчваме след края на готвенето в продължение на 20 минути да се остави да ври вода с половинка лимон в режим "BOIL" при затворен клапан за изпускане на пара.

Забранено е използването на гъби с твърдо или абразивно покритие, на абразивни почистващи препарати и химически агресивни вещества. Корпусът на уреда трябва да се почиства според необходимостта. Чашата трябва да се почиства след всяко използване (може да се използва и съдомиялна машина), след което вътрешната ѝ повърхност да се подсуши. Вътрешната повърхност на капака се почиства след всяко използване на уреда:

- Отворете капака на уреда. В центъра му от вътрешната страна има фиксираща гайка. Като придържате капака, отвинтете гайката (в посока,

обратна на часовниковата стрелка), и внимателно отделете капака от лоста на шарнирния механизъм.

- Почистете вътрешната повърхност на капака и го избършете добре.
- Поставете капака на мястото му: изравнете отвора в центъра на капака с винта на лоста на шарнирния механизъм (лостът за блокиране на капака трябва да бъде отгоре), и, като придържате капака, затегнете до упор фиксиращата гайка.

За по-ефективно почистване на вътрешната повърхност на капака на уреда препоръчваме предварително да свалите уплътнителната гума и да разглобите клапана за изпускане на парата. Препоръчва се клапанът за изпускане на парата да се почиства след всяко използване на устройството.

- Свалете превключвателя на клапана от външната страна на капака, като го изтеглите нагоре.
- Отвинтете предпазния кожух от вътрешната страна на капака.
- Измийте двете части на клапана с топла вода.
- Завинтете кожуха на клапана на мястото му и с леко натискане фиксирайте превключвателя на клапана в гнездото на капака.

Уплътнителният пръстен от вътрешната част на капака трябва да се почиства в зависимост от необходимостта: внимателно сваляте пръстена, измийте го с топла вода и го поставете на мястото му, като внимавате да не се изкриви. По време на готвенето се образува конденз, който се събира в контейнера, разположен от задната част на корпуса на уреда. Дръпнете контейнера надолу, сваляте го, излейте събралата се вода и го поставете отново на мястото му.

VII. ПРЕДИ ДА ПОЗВЪНИТЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР

Съобщение за грешка на дисплея	Възможни неизправности	Отстраняване на грешката
E1	Грешка в датчика за налягане.	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Затворете плътно капака. Ако проблемът не бъде отстранен, обрънете се към авторизиран сервиз.
E3	Системна грешка, възможно е да се е повредила платка на управлението или на нагревателния елемент.	Обрънете се към оторизиран сервиз.
E5	Прегряване на уреда.	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине.


Неизправност	Възможна причина	Отстраняване на неизправността
Не се включва.	Прекъсване в електрическото захранване.	Проверете напрежението на електрическата мрежа.
Капака не се свалва херметично с корпуса на уреда.	Няма уплътнителен пръстен в капака на уреда или е поставен с изкривяване.	Поставете пръстена правилно.
	Уплътнителният пръстен на капака на уреда е замърсен.	Почистете пръстена.
	Деформация на уплътнителния пръстен.	Сменете пръстена с нов.

Ястието се готви прекалено дълго.	Прекъсване в електрическото захранване.	Проверете напрежението на електрическата мрежа.
	Между чашата и нагревателния елемент е попаднал чужд предмет.	Отстранете чуждия предмет.
	Чашата е поставена накриво в корпуса на уреда.	Поставете чашата изправена, без да е наклонена.
	Нагревателният елемент е замърсен.	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Почистете нагревателния елемент.

VIII. ГАРАНЦИОННИ ЗАДЪЛЖЕНИЯ

На дадено изделие предоставя се гаранционен срок 2 години от датата на закупуване. По време на гаранционен период производител е задължен да отстранява с ремонт, замяна на части или замяна на цялото изделие всякакви заводски дефекти, предизвикани от недостатъчно качество на материали или съглобяване. Гаранцията влиза в сила само в тоза случай, кога дата на закупуване е потвърдена с печат на магазина и подписа на продавач върху оригинала на гаранционен лист. Дадена гаранция е валидна само ако изделие беше използвано в съответствие с инструкция по експлоатация, не беше ремонтирано, разглобено и повредено като резултат на неправилно боравене, а така също е пазена пълна комплектност на изделието. Дадена гаранция не е валидна за нормално износване на изделие и консумативи (филтри, лампи, керамични и тefлонови покрития, гумени уплътнители и т.н.) Установен от производителят животът на уреда е 5 години от датата на закупуване го, при условие, че изделието се експлоатира в съответствие с дадена инструкция и приложими технически стандарти. Срокът на службата на изделието и срокът на действието на гарантийните задължения се изброяват от деня на продажбата или от датата на изработването на изделието (в случая, ако датата на продажбата не може да се определи). Датата на изготвянето на прибора може да се намери в серийния номер, разположен на идентификационния етикет върху корпуса на изделието. Серийният номер се състои от 13 знака. 6-ият и 7-ият знакове обозначават месеца, 8-ият – годината на произвеждането на уреда.

Опаковката, ръководството на потребителя, а така също и самият уред трябва да се използват с съответствие с местната програма по рециклиране на отпадъци. Не изхвърляйте такива изделия заедно с обикновени битови отпадъци.

 *Dříve než tento výrobek poprvé použijete, přečtěte si pozorně návod k jeho použití a návod pak uschovejte k pozdějšímu nahlédnutí. Správné používání přístroje výrazně prodlouží jeho životnost.*

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Výrobce nenese odpovědnost za poškození způsobená nedodržením požadavků na bezpečnostní opatření a pokynů k používání přístroje.

- Přístroj je určen výhradně k použití v domácnosti. Použití přístroje v průmyslu nebo jinde je porušením pravidel správného používání přístroje.
- Před zapojením přístroje do elektřiny si ověřte, zda napětí odpovídá jmenovitému napětí přístroje (**viz technická charakteristika nebo tovární štítek výrobku**).
- Použijte prodlužovací kabel, který vyhovuje příkonu přístroje – nevyhovující parametry by mohly způsobit zkrat nebo vznícení kabelu.
- Přístroj zapojte pouze do zásuvek s uzemněním – **je to základní ochrana před úrazem elektrickým proudem**. V případě používání prodlužovacího kabelu si ověřte, že má také uzemnění.

POZOR! Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají! Buďte opatrní! Používejte kuchyňské chňapky. Při otvírání víka přístroje se nad něj nenaklánějte, abyste se neopařili horkou párou.

- Po použití, při čištění nebo přemísťování přístroj vytáhněte ze zásuvky. Elektrický kabel vytahujte suchýma rukama, držte jej za zástrčku, nikoli za šňůru.
- Elektrickou šňůru nenatahujte skrz dveřní otvor ani v blízkosti zdrojů tepla. Dbejte na to, aby elektrická šňůra nebyla zamotaná nebo pokroucená a aby se nedotýkala ostrých předmětů, rohů a okrajů nábytku.

Pamatujte: Případné poškození elektrického kabelu může způsobit poruchy, na které se nevztahuje záruka, a také úraz elektrickým proudem. Poškozený elektrický kabel musí být bezodkladně opraven v servisu.

- Přístroj nepokládejte na měkký povrch, během chodu jej nezakrývejte, aby nedošlo k jeho přehřátí a poškození.
- Je zakázáno používat přístroj ve venkovním prostoru – voda nebo cizí předměty padající do zařízení jej mohou vážně poškodit.

- Před čištěním přístroje se ujistěte, zda je odpojen od elektrické sítě a zda zcela vychladl. Pečlivě dodržujte pokyny k čištění přístroje na (str. 89).

JE ZAKÁZÁNO ponořovat plášť přístroje do vody nebo jej dávat pod tekoucí vodu!

- Přístroj není určen k tomu, aby jej používaly děti, osoby bez odpovídajících znalostí a zkušeností nebo osoby s omezenými fyzickými, smyslovými či rozumovými schopnostmi, nejsou-li pod dohledem osob odpovídajících za jejich bezpečí. Nenechávejte děti bez dozoru v blízkosti zapnutého přístroje.
- Je zakázáno opravovat přístroj svépomocí nebo provádět konstrukční změny. Veškerá údržba a opravy musí být provedeny v autorizovaném servisu. **Oprava a údržba provedená nekvalifikovanou osobou může vést k poškození přístroje, úrazům a škodám na majetku.**

OBSAH

I. NEŽ ZÁČNETE PŘÍSTROJ POUŽÍVAT	85
II. POUŽITÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE	85
III. DALŠÍ MOŽNOSTI.....	86
IV. DODATEČNÉ VYBAVENÍ.....	86
V. RADY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ	86
VI. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA MULTIFUNKČNÍHO HRNCE	87
VII. NEŽ PŮJDETE DO OPRAVNY.....	87
VIII. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY.....	87

Technické charakteristiky

Model	RMC-M110E	Bezpečnostní systém.....	čtyři úrovně:
Příkon	900 W	• ventil regulací tlaku páry	
Napětí.....	220–240B, 50 Hz	• termický snímač	
Objem misky.....	5 l	• tepelná pojistka	
Povrch misky	nepřilnavý Daikin® (japonsko)	• senzor blokování víka	
Displej	LED, digitální	Zvukový signál při ukončení vaření	je k dispozici
Typ ovládání	elektronický		

Automatické režimy vaření

RICE/GRAIN (RÝŽE/KROUPY).....	3 režimy	BEANS (LUŠTĚNINY).....	3 režimy
SOUP (POLEVKA).....	3 režimy	BAKE (PEČENÍ).....	3 režimy
BOIL (VÁŘENÍ).....	3 režimy	GAME (ZVĚŘINA).....	3 režimy
FRY (SMAŽENÍ/FRITOVÁNÍ).....	1 režim	POPCORN (POPCORN).....	1 režim
JAM/DESSERT (DŽEM/DEZERTY).....	3 režimy	STEAM (DUŠENÍ).....	12 režimů
PILAF (PILAF).....	3 režimy	STEAM (V PÁŘE).....	12 režimů
OATMEAL (MLEČNÁ KAŠE).....	3 režimy	MULTI-CHEF (SEFKUCHAŘ).....	1 režim

Funckce

Zahřátí jídla.....	do 8 hodin
Udržení teploty hotových jídel (automatické ohřívání)	do 8 hodin
Předčasné vypnutí automatického ohřívání.....	je k dispozici
Odozvený start	do 24 hodin

Kompletace

Multifunkční tlakový hrnec s instalovanou dovnitř miskou.....	1 ks.	Naběračka	1 ks.
Víko s parním ventilem	1 ks.	Koš na fritování.....	1 ks.
Nádobka na vaření v páře (pařák).....	1 ks.	Kniha 100 receptů.....	1 ks.
Odměrný pohár.....	1 ks.	Rezervní těsnící kroužek.....	1 ks.
Mřížka.....	1 ks.	Návod k použití.....	1 ks.
Plochá lžička.....	1 ks.	Servisní knížka.....	1 ks.
		Napájecí kabel.....	1 ks.

▮ Výrobce má právo provádět změny designu, kompletace a rovněž i změnu technických parametrů během dokončení své produkce bez předěžného oznámení takových změn.

Složení multifunkčního tlakového hrnce A1

1. Kostra přístroje.
2. Snimatelná miska s nepřilnavým povrchem.
3. Pracovní komora.
4. Ovládací panel s displejem.
5. Základ s pogumovanými nožičkami.
6. Rukojeti pro přenášení přístroje.
7. Napájecí kabel s zástrčkou.
8. Snimatelné víko přístroje.
9. Výstupní otvor pojistného ventilu.
10. Páka ručního blokování víka.
11. Parní ventil s ochranným krytem.
12. Přepínač parního ventilu.
13. Těsnící kroužek.
14. Rukojeť víka.
15. Nádobka na vaření v páře (pařák).
16. Mřížka.
17. Naběračka.
18. Lžice na rýži.
19. Odměrný pohár.
20. Koš na fritování.
21. Nádobka na kondenzát (na zadním panelu přístroje)

Ovládací panel A2

1. Tlačítka pro výběr automatického režimu (skupiny režimů) vaření.
2. Tlačítko «COOK TIME» («Doba vaření») – nastavení doby vaření.
3. Indikátor doby vaření. Ukazuje zvolenou Vámi dobu vaření v automatických režimech („FAST“, „NORMAL“, „SLOW“).

- Displej. Zobrazuje odpočítávání doby vaření / odloženého startu/ Zahřátí jídla.
- Tlačítko «TIMER / KEEP WARM» («Odložení startu / Automatické ohřívání») – nastavení časových hodnot pro funkci «Odložení startu»; Předčasné vypnutí automatického ohřívání.
- Tlačítko «REHEAT/CANCEL» («Zahřátí/Zrušení») – zapnutí a vypnutí funkce Zahřátí / Zrušení všech zadaných nastavení / vypnutí funkce «Udržení teploty» / přerušení režimu vaření.
- Tlačítko «MULTI-CHEF» («Šéfkuchař») – výběr režimu manuálního nastavení doby vaření.
- Tlačítko «←» – snížení časových hodnot odloženého startu / snížení doby vaření.
- Tlačítko «→» – zvýšení časových hodnot odloženého startu / zvýšení doby vaření.
- Indikátory výběru :

I. NEŽ ZAČNETE PŘÍSTROJ POUŽÍVAT

Přístroj opatrně rozbalte a vyjměte jej z krabice, odstraňte obalový materiál a reklamní nálepky, s výjimkou nálepek se sériovým číslem. Není-li na přístroji sériové číslo, automaticky nemáte nárok na záruční servis. Před přístrojem otevřete vlnku úterku. Nádoby vymyjte teplou vodou se saponátem. Vše pečlivě osušte. Při prvním používání je možné, že ucítíte nepříjemný zápach – ten však není způsoben závadou na přístroji. V takovém případě přístroj očistěte, (str. 89).

⚠ Upozornění! Ne zakazáno přístroj používat, je-li na něm jakákoliv závada.

II. POUŽITÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE

Před prvním zapojením

Přístroj položte na pevný, rovinný a vodotěsný povrch tak, aby horká pára, která vychází z parního ventilu, nedopadala na tapetu, dekorativní látky, elektronické přístroje a jiné předměty či materiály, které by mohly trpět v důsledku působení zvýšené vlhkosti a teploty.

Před vařením se ujistěte o tom, že vnější a viditelné vnitřní části multifunkčního hrnce nejsou poškozeny, otlučeny či jinak poškozeny. Mezi nádobou a topným tělesem nesmí být žádné cizí předměty.

Otevření/zavření víka

Víko se zavárá hermeticky a pevně se spojuje s kotrskou výrobkou, což dovoluje zvětšovat a udržovat vysoký tlak uvnitř multifunkčního tlakového hrnce. Kdy tlak uvnitř přístroje přesáhne atmosférický, bude víko automaticky zablokováno. V případě, když se po skončení vaření víko neotvírá bez jakéhokoliv úsilí, to znamená, že je ještě tlak v pracovní komoře stále vysoký. Otevřete parní ventil a čekajte až se tlak v přístroji normalizuje.

Chcete-li zavřít víko, sklopte ho a přesuňte páku ručního blokování víka směrem chodu hodinových ručiček až do krajní polohy.

Chcete-li otevřít víko, přesuňte páku ručního blokování víka proti směru chodu hodinových ručiček až do krajní polohy a otevřete víko pomocí rukojeti.

⚠ POZOR! Než otevřete víko, zjistěte, že parní ventil je otevřen a nejde z něho pára.

Během provozu se přístroj zahřívá! Nedotýkejte se kovové části víka v průběhu a hned po ukončení procesu vaření. Otevřete víko pouze pomocí rukojeti.

Nevezdejte přístroj za rukojet na víku! K tomu účelu, pro zvednutí a přenesení přístroje, použijte rukojet pro přenesení přístroje na jeho kotle.

Parní ventil

Multifunkční tlakový hrnc REDMOND RMC-M110E je vybaven parním ventilem, který je umístěn na víku. Přepnutím parního ventilu do režimu „HIGH PRESSURE“ („VYSOKÝ TLAK“, ventil je zavřen) či „NORMAL PRESSURE“ („NORMÁLNÍ TLAK“, ventil je otevřen) můžete měnit princip fungování přístroje: když je ventil zavřen funguje přístroj jako tlakový hrnc, když je ventil otevřen funguje přístroj jako multifunkční hrnc.

i Technologická mezera přepínače parního ventilu není jeho závadou.

Po ukončení procesu vaření v režimu vysokého tlaku je třeba otevřít parní ventil pro normalizaci tlaku v pracovní komoře.

Po ukončení vaření pod vysokým tlakem otevřete ventil páry, aby tlak v provozním hrnci se normalizoval. Při přípravě jídel, která nepatříbuji velkého objemu tekutiny (guláš a pod.), ventil páry můžete otevřít ihned po ukončení procesu vaření. Pokud pod tlakem se varila tekutá jídla nebo pyré, je třeba počkat 5-10 minut, aby přístroj vychladl, jen potom otevřete ventil. Jinak vařící tekutina může vyhnít spolu s párou.

⚠ POZOR! Při otevření parní ventilu v průběhu či po ukončení procesu vaření může dojít k silnému vertikálnímu úniku horké páry. Buďte opatrní!

Funkce odložení startu

Automatický režim vaření Vám dovoluje nastavit čas odložení startu v rozsahu nastavení od 1 minuty až do 24 hodin s postupem nastavení a 1 minuta (předvolená doba odložení startu – 2 hodiny):

- Po výběru režimu a doby vaření stlačte tlačítko «TIMER / KEEP WARM». Na displeji se zobrazí doba odloženého startu. Časový spínač začne blikat. Stlačením tlačítka nastavíte potřebné hodnoty po minutové hodnoty (opětivým stlačením tlačítka «TIMER / KEEP WARM»). Pro zrychlenou změnu časových hodnot přidržíte tlačítko «+» či «-».
- Po ukončení nastavení času odložení startu za několik vteřin čísla na displeji přestanou blikat a začne zpětně odpočítávání nastaveného času.
- Zrušit vykonaná nastavení můžete stlačením tlačítka «REHEAT/CANCEL».

i *Funkce odložení startu není v režimech «FRY», «POPCORN», «BAKE» k dispozici, stejně jako i při použití funkce «Zahřátí».*

Neodporujeme se používat funkce odložení startu, obsahuje-li recept rychle se kazící potraviny (vejce, čerstvé mléko, smetana, maso, ryba, sýry apod.).

Při nastavení času odložení startu je třeba si uvědomovat, že se uvedený režim spustí a odpočet času začne pouze po dosažení přístrojem potřebné provozní teploty a tlakové úrovně.

Pokud na časovém spínači byly nastaveny 24-hodinové časové hodnoty, pak není možné změnit nastavení minutových hodnot.

Funkce udržení teploty hotových jídel (automatické ohřívání)

Po ukončení režimu vaření (oznámi to zvukový signál a zhasnutí indikátoru tlačítka režimu) zapne se automatické ohřívání (Na displeji se zobrazí čas ohřívání s postupem nastavení 1 hodina). Tato funkce umožňuje udržovat teplotu hotového jídla v rozsahu 60-80°C během 8 hodin.

Přeruší automatické ohřívání můžete stlačením tlačítka «REHEAT/CANCEL»: indikátor tlačítka zhasne, přístroj se přepne do režimu spánku (stand-by).

V případě potřeby můžete funkci automatického ohřívání vypnout stlačením tlačítka «TIMER / KEEP WARM» (indikátor tlačítka «REHEAT/CANCEL» zhasne). Opětivým stlačením tlačítka «TIMER / KEEP WARM» můžete zase zapnout funkci automatického ohřívání.

Funkce «Zahřátí jídel»

DaUmožňuje ohřát chladné jídlo na teplotu 60–80°C a udržovat teplotu hotového jídla během 8 hodin:

- Přeložte potraviny do misky, umístěte misku do přístroje. Přesvědčte se, že miska je umístěna přímo, bez zešikmání a těsně styká s topným tělesem.
- Zavřete a zablokuje víko. Posuňte přepínač parního ventilu do polohy „HIGH PRESSURE“ („VYSOKÝ TLAK“). Připojte zařízení do elektrické sítě.
- Stlačte tlačítko «REHEAT/CANCEL». Rozsvítí se indikátor tlačítka, na displeji se zobrazí přímé odpočítávání času zahřátí s postupem nastavení 1 hodina.
- Vypnutí funkce

Bezpečnostní systém přístroje

Multifunkční tlakový hrnc REDMOND RMC-M110E je vybaven víceúrovňovým bezpečnostním systémem. Pokud v průběhu procesu vaření v režimu tlaku hodnoty teploty nebo tlaku v pracovní komoře překročí požadované hodnoty,

bude proces vaření přerušeno do té doby, dokud se tyto parametry nevrátí do normálu. V tom případě, že za určitý čas se tak nestane, přístroj úplně přestane fungovat.

Taky je přístroj vybaven dodatečnou ochranou proti přehřátí v režimech «FRY» a «POPCORN». Když úroveň předchozí bude kriticky, přístroj přeruší proces vaření. Musíte nechat přístroj úplně vychladnout (přibližně 15 minut), než budete moci využít jakýkoliv ze zmíněných režimů opětovně. Pokud při opětovném spuštění režimu «FRY» nebo «POPCORN» se na displeji objeví nápis „HH“, pak to znamená, že je teplota v přístroji stále vysoká a zapnutí tohoto režimu je zablokováno. Toto omezení se netýká jiných režimů vaření.

Vaření jídla pod tlakem

Při zavřeném parním ventilem se pracovní komoře přístroje hermetizuje. V této komoře při ohřevu se zvětšuje a udržuje vysoká úroveň tlaku. Při teplotách nad 100°C voda vše a tvoří se pára, pak doba vaření se zkracuje téměř dvojnásobně. V kombinaci s omezeným přístupem kyslíku k vařenému jídlu všechny tyto faktory přispívají k zachování v potravinách maximálního počtu užitečných vlastností.

Základní pravidla vaření pod tlakem:

- V misce multifunkčního tlakového hrnce vždy musí být voda nebo jakákoliv jiná tekutina (minimálně 2 dmněrné poháry).
- Funkce vaření pod tlakem však nedovoluje smáčení potravin v oleji. V případě potřeby můžete osmažit nakrájenou zeleninu v malém objemu oleje nebo vyvaru na dně multifunkčního tlakového hrnce v režimu «FRY» s otevřeným víkem. Potom položte ostatní potraviny, přidejte tekutinu, zavřete přístroj a můžete vařit pod tlakem dále.
- Objev nádob multifunkčního tlakového hrnce dovoluje již zaplňovat potravinami a vodou maximálně na 4/5 a minimálně na 1/5 celkového objemu misky. U potravin, které při vaření nabobtnají ve vroucí vodě nebo se při jejich vaření objevuje pěna (špenát, rýže, lístičiny, těstoviny, středosájské manty apod.), dbejte o to, aby se všechny ingredience nacházely maximálně na 3/5 celkového objemu misky. Jinak by mohlo dojít k ucpání parního ventilu.

i *Pamatujte si: porušení těchto pravidel může vést k vážné poruše přístroje!*

Všeobecný postup při použití automatických režimů vaření

- Připravte (odměřte) potřebné ingredience podle receptu a uložte je rovnoměrně do misky.
- Umístěte misku do kostry přístroje. Přesvědčte se, že miska je umístěna přímo, bez zešikmání a těsně styká s topným tělesem.
- Posuňte přepínač parního ventilu do žadoucí polohy:
 - „HIGH PRESSURE“ („VYSOKÝ TLAK“) – přístroj funguje jako tlakový hrnc (pro skupiny režimů «RICE/GRAIN», «SOUP», «BOLL», «JAM/DESSERT», «PI-LAF», «OATMEAL», «BEANS», «GAME»);
 - „NORMAL PRESSURE“ („NORMÁLNÍ TLAK“) – přístroj funguje jako multifunkční hrnc (pro režimy «FRY», «BAKE», «POPCORN»).
- Připojte zařízení do elektrické sítě.
- Stlačením odpovídajícího tlačítka zvolte žadoucí režim (skupinu režimů) vaření a typ potravin (pro skupiny režimů «STEWS» a «STEAM»). Rozsvítí se indikátor tlačítka, na displeji začnou blikat automaticky zadané časové hodnoty doby vaření (odpočet doby vaření začíná pouze po dosažení přístrojem potřebné provozní teploty a tlakové úrovně).
- Stlačením tlačítka «COOK TIME» vyberte si potřebné časové hodnoty doby vaření („FAST“, „NORMAL“, „SLOW“).
- Nastavit čas odložení startu můžete stlačením tlačítka «TIMER / KEEP WARM». Pomocí tlačítek «+» a «-» nastavte žadoucí časové hodnoty (str. 87).
- Po ukončení nastavení času odložení startu za několik vteřin displej přestane blikat a zapne se zadaný režim. Po dosažení potřebné provozní teploty a tlakové úrovně začne přístroj zpětně odpočítávání času fungování přístroje v tomto režimu. V režimu «POPCORN» se zpáteční odpočítávání doby vaření nezobrazuje.

- V případě potřeby předčasně vypněte funkci automatického ohřívání. (str. 87).
- Pokud jste vařili v režimu pod tlakem, pak než otevřete víko přístroje, opravte otevřené parní ventily pro normalizaci tlaku v pracovní komoře.
- Zrušit vykonaná nastavení nebo přerušit proces vaření můžete kdykoliv stlačením tlačítka «REHEAT/CANCEL».

Vaření ryže a jiných krup (vysoký tlak)

Pro rychlé vaření ryže, pohanky, sypkých kaší je k dispozici skupina automatických režimů «RICE/GRAIN», která má 3 varianty nastavení. Tato nastavení si můžete zadávat ve shodě s receptem, typem potravinářského produktu a dobou vaření. Předvolená doba vaření je 12 minut.

Objem ingreience bez tekutiny nesmí překračovat úroveň 2/5 rysky na vnitřním povrchu misky.

Příprava polévek (vysoký tlak)

Pro vaření různých polévek a krémových polévek je k dispozici skupina automatických režimů «SOUP», která má 3 varianty nastavení. Tato nastavení si můžete zadávat ve shodě s receptem, typem potravinářského produktu a dobou vaření. Předvolená doba vaření je 30 minut.

Ceklový objem ingreience včetně tekutiny nesmí překračovat maximální úroveň rysky na vnitřním povrchu misky.

Vaření (vysoký tlak)

Pro vaření masa, ryby, zeleniny, párků, kompotů, přípravu zeleninových pyré je k dispozici skupina automatických režimů «BOWL», která má 3 varianty nastavení. Tato nastavení si můžete zadávat ve shodě s receptem, typem potravinářského produktu a dobou vaření. Předvolená doba vaření je 20 minut.

Ceklový objem ingreience včetně tekutiny nesmí překračovat maximální úroveň rysky na vnitřním povrchu misky.

Smažení (normální tlak)

V multifunkčním tlakovém hrnci REDMOND RMC-110E je k dispozici speciální automatický režim «FRY», který Vám umožní vaření jídla (maso, zeleninu, drůbež, dary moře) za normální tlakové úrovně s dodáním určitého množství oleje nebo tuku. Předvolená doba fungování režimu «FRY» trvá 20 minut. Na smažení je fritovací olej, pro fritování, použijte speciální koš se snímatelnou rukojetí (je součástí sady multifunkčního tlakového hrnce).

⚠ POZOR! Za vaření v režimu «FRY» nezavírejte víko přístroje, jinak se může spustit automatické bezpečnostní blokování víka (nebudete mít možnost vizuálně kontrolovat proces smažení, pomíchávat nebo převracet potraviny). Pokud se tak stalo, přerušete proces vaření, počkejte, až se přístroj vychladne a otevřete víko. Potom můžete pokračovat vaření.

Vaření džemů, dezertů (vysoký tlak)

Pro vaření džemů, zavařenin, povidel, rýžových dezertů je k dispozici skupina automatických režimů «JAM/DESSERT», která má 3 varianty nastavení. Tato nastavení si můžete zadávat ve shodě s receptem, typem potravinářského produktu a dobou vaření. Předvolená doba vaření je 22 minut. Ceklový objem ingreience včetně tekutiny nesmí překračovat maximální úroveň rysky na vnitřním povrchu misky.

Příprava pilafu (vysoký tlak)

Pro přípravu rýžových druhů pilafu je k dispozici skupina automatických režimů «PILAF», která má 3 varianty nastavení. Tato nastavení si můžete zadávat ve shodě s receptem, typem potravinářského produktu a dobou vaření. Předvolená doba vaření je 20 minut. Objem ingreience bez tekutiny nesmí překračovat úroveň 3/5 rysky na vnitřním povrchu misky.

Příprava mléčných kaší (vysoký tlak)

Pro přípravu různých mléčných kaší je k dispozici skupina automatických režimů «OATMEAL», která má 3 varianty nastavení. Tato nastavení si můžete zadávat ve shodě s receptem, typem potravinářského produktu a dobou vaření. Ceklový objem ingreience včetně tekutiny nesmí překračovat úroveň 2/5 rysky na vnitřním povrchu misky. Předvolená doba vaření je 5 minut.

Při přípravě kaší v multifunkčním tlakovém hrnci se předpokládá použití pasteurizovaného mléka s malou tučností.

Abyste měkče nevyvařilo a aby bylo dosaženo žádoucích výsledků, doporučujeme se před vařením vykonat následující opatření:

- důkladně umýt všechny celozrnné kroupy (ryže, pohanka, jáhly apod.), až voda nebude čista;
- před přípravou jídla natřít misku multifunkčního hrnce máslem;
- přísně dodržovat poměry, odměňující složky podle doporučení z knihy receptů (kuchařky), snižovat či zvyšovat množství ingreience přibližně a velmi uměřeně;
- používejte-li plynuté mléko, je třeba ho rozředit plynou vodou v poměru 1:1.

Vlastnosti mléka a kroup se v závislosti od jejich původu a výrobci mohou lišit, což se občas odráží na výsledcích procesu vaření.

Příprava luštěnin (vysoký tlak)

Pro přípravu hrachu, fazole, čočky a jiných analogických luštěnin je k dispozici skupina automatických režimů «BEANS», která má 3 varianty nastavení. Tato nastavení si můžete zadávat ve shodě s receptem, typem potravinářského produktu a dobou vaření. Předvolená doba vaření je 40 minut. Objem ingreience bez tekutiny nesmí překračovat úroveň 3/5 rysky na vnitřním povrchu misky.

Pečení (normální tlak)

Pro pečení pískotů, kvasicinových koláčů, námpů, a rovněž pro zapečení masa, ryby a zeleniny je k dispozici skupina automatických režimů «BAKE», která má 3 varianty nastavení. Tato nastavení si můžete zadávat ve shodě s receptem, typem potravinářského produktu a dobou vaření. Předvolená doba vaření je 30 minut. Ceklový objem ingreience nesmí překračovat úroveň 2/5 rysky na vnitřním povrchu misky.

Příprava drůbeže (vysoký tlak)

Pro přípravu jidel z drůbeže (tvrdého masa, velkých kusů masa a drůbeže) a taky pro přípravu aspiku je k dispozici skupina automatických režimů «GAME», která má 3 varianty nastavení. Tato nastavení si můžete zadávat ve shodě s receptem, typem potravinářského produktu a dobou vaření. Předvolená doba vaření je 30 minut. Ceklový objem ingreience včetně tekutiny nesmí překračovat úroveň 4/5 rysky na vnitřním povrchu misky.

Příprava popcornu (normální tlak)

- Pro přípravu popcornu je k dispozici speciální automatický režim «POPCORN».
- Přeložte kufříček na popcorn (bez balení, maximálně 200 gramů najednou) do misky.
 - Umístěte misku do kostry zařízení. Přesvědčte se, že miska je umístěna přímo, bez zešikmení a těsně styká s topným tělesem. Zavřete a zablokujte víko.
 - Posuňte přepínač parního ventilu do žádoucí polohy směrem nahoru. Připojte zařízení do elektrické sítě.
 - Stlačte tlačítko «POPCORN». Rozsvítí se indikátor tlačítka, pak se za několik vteřin na displeji zobrazí dynamické označení procesu. Zaháří a přístroj začne fungovat v zadaném režimu vaření. Odpočítávání času fungování přístroje se v tomto režimu nezobrazuje.
 - Ukončení doby vaření oznámí zvukový signál a na displeji se zobrazí označení „0000“.
 - Počkejte, až už nebudou žádná cvaknutí uvnitř misky, potom otevřete víko a vyndejte misku s již hotovým popcornem.

⚠ POZOR! V průběhu přípravy popcornu se přístroj silně zahřívá! Buďte opatrní! Použijte kuchařské čiapky.

Dušení (vysoký tlak)

Pro přípravu jídel pomocí procesu dušení je k dispozici skupina automatických režimů «STEAM», která má 12 variant nastavení. Tato nastavení si můžete zadávat ve shodě s receptem, typem potravinářského produktu a dobou vaření. Předvolená doba vaření závisí na zvoleném typu potravin («MEAT», «VEGETABLES», «POULTRY», «FISH»). Ceklový objem ingreience včetně tekutiny nesmí překračovat úroveň 4/5 rysky na vnitřním povrchu misky.

Vaření v páře (vysoký tlak)

Pro vaření v páře zeleniny, ryby, masa, darů moře, dietetických a vegetariánských jídel, dětského menu je k dispozici skupina automatických režimů «STEAM». Tato nastavení si můžete zadávat ve shodě s receptem, typem potravinářského produktu a dobou vaření. Předvolená doba vaření závisí na zvoleném typu potraviny («MEAT», «VEGETABLES», «POULTRY», «FISH»).

Na vaření v páře použijte speciální nádobu a mřížku-podstavec (je součástí sady multifunkčního tlakového hrnce):

- Nalejte do misky 300–350 ml vody.
- Odměňte a připravte potravinu podle receptu, rovnoměrně je uložte do nádoby na vaření v páře (pařáku). Umístěte do misky mřížku, pak umístěte na ni nádobu.
- Postupujte podle návodů z čl. 2–11 části Všeobecný postup při použití automatických režimů vaření (str. 87).

Režim «MULTI-CHEF» (vysoký/normální tlak)

Pokud automatické režimy přípravy jídla, které jsou k dispozici v tomto přístroji, nevyhovují určitému procesu vaření a nevytvářejí potřebné podmínky pro přípravu jídla, které chcete uvařit, můžete použít režim ručního nastavení «MULTI-CHEF». Dovoluje vařit jak při vysokém tak i při normálním tlaku s zadanými časovými hodnot v rozmezí od 2 až na 99 minut s postupem nastavení 1 minuta. Tento režim Vám umožní realizovat prakticky všechny Vaše kulinářské nápady. Předvolená doba vaření je 10 minut.

Ceklový objem ingreience včetně tekutiny nesmí překračovat úroveň 4/5 rysky na vnitřním povrchu misky.

- Odměňte a připravte potřebné ingreience podle receptu, uložte je do misky a nalejte vodu.
- Umístěte misku do kostry zařízení, trochu ji otočte. Přesvědčte se, že miska je umístěna přímo, bez zešikmení a těsně styká s topným tělesem. Zavřete a zablokujte víko.
- Posuňte přepínač parního ventilu na víku přístroje do žádoucí polohy: «HIGH PRESSURE» («VYSOKÝ TLAK») nebo «NORMAL PRESSURE» («NORMÁLNÍ TLAK»). Připojte zařízení do elektrické sítě.
- Stlačte tlačítko «MULTI-CHEF». Rozsvítí se indikátor tlačítka, na displeji se zobstazí a začnou blikat automaticky zadané časové hodnoty doby vaření.
- Stlačením tlačítka «» a «←» nastavíte žádoucí časové hodnoty doby vaření.
- Postupujte podle návodů z čl. 7–11 části Všeobecný postup při použití automatických režimů vaření (str. 87).

III. DODATEČNÉ MOŽNOSTI

- Příprava dětské výživy
- Sterilizace nádobí a předmětů osobní hygieny

IV. DODATEČNÉ VYBAVENÍ

Dodatečné vybavení pro multifunkční hrnci si můžete pořídit zvlášť. Ohledně otázek sortimentu, příslušení a kompatibility s tímto modelem multifunkčního hrnce obraťte se na oficiálního dealera pro Vaši zemi.

RAM-CL1 – Kolečko jsou určeny na vhodné vytahování misky z multifunkčního hrnce. Neklouzají a neškrábou vnější povrch nádoby.

RHP-M01 – Šunkovar. Šunkovar je určen na přípravu šunky, rolád a jiných lahůdek z masa, drůbeže s přidáním různých koření a náplní.

RAM-FB1 – Koš na fritování se snímatelnou rukojetí.

RB-AS23 – miska s nepřilnavým povrchem DAIKIN® (japonsko), 5 litrů. Vysoké kvalitní nepřilnavý povrch umožňuje vaření s použitím minima oleje a tuků a zachovává přirozenou chuť potraviny.

RB-CS20 – miska s keramickým povrchem, 5 litrů. Na rozdíl od tradičních nepřilnavých povrchů je keramika odolnější proti mechanickému poškození.

RB-S520 – miska z nerezové oceli, 5 litrů. Je vhodná na používání v ní mixéru. Můžete přelom v ní vylehat míkrem hotové jídlo.

V. RADY PŘI VAŘENÍ

Doporučený čas vaření v páře pro různé potraviny v páře pod tlakem

Produkt	Hmotnost, g / množství		Objem vody, ml	Doba vaření, min
Vepřové / hovězí (filet, kocky)	500	400/400		15/20
Skopové (filet, kocky)	500	500		25
Kufecí (filet, kocky)	500	500		6
Karbanátek / kotlety	500	500/500		15/15
Ryba (filet)	500	500		8
Dary moře (krevety vařené a mražené)	500	500/500		8
Brambory (kocky)	500	500		8
Mrkev (kocky)	500	500		8
Řepa (kocky)	500	500		12
Zelenina (Zerstvě mražená)	500	500		3
Vejce v páře	5 ks.	500		4

Je třeba brát v úvahu, že uvedené v tabulce hodnoty mají charakter všeobecný, jsou to hodnoty pouze doporučené. Mohou se lišit od realních, což závisí na kvalitě konkrétního potravinářského výrobku, na jeho čerstvosti, stejně jako i na Vašich chuťových preferencích.

Souhrnná tabulka programů vaření (výrobní nastavení)

Skupina režimů	Doba vaření, min			Automaticky nastavený čas, min	Odložení start	Zahřátí jídla
	Malá	Střední	Větší			
RICE/GRAIN	8	12	16	12	je k dispozici	je k dispozici
SOUP	15	30	45	30	je k dispozici	je k dispozici
BOIL	18	20	45	20	je k dispozici	je k dispozici
FRY			20		–	je k dispozici
JAM/DESSERT	13	22	je k dispozici	22	je k dispozici	je k dispozici
PILAF	10	20	je k dispozici	20	je k dispozici	je k dispozici
OATMEAL	3	5	je k dispozici	5	je k dispozici	je k dispozici

BEANS	25	40	je k dispozici	40	je k dispozici	je k dispozici	
BAKE	26	30	je k dispozici	30	–	je k dispozici	
GAME	15	30	je k dispozici	30	je k dispozici	je k dispozici	
POPCORN	Automatické nastavení				–	je k dispozici	
STEW	Meat	30	je k dispozici	50	40	je k dispozici	je k dispozici
	Vegetables	15	je k dispozici	25	20	je k dispozici	je k dispozici
	Poultry	20	je k dispozici	45	35	je k dispozici	je k dispozici
	Fish	15	je k dispozici	30	20	je k dispozici	je k dispozici
STEAM	Meat	15	je k dispozici	25	20	je k dispozici	je k dispozici
	Vegetables	6	je k dispozici	15	10	je k dispozici	je k dispozici
	Poultry	8	je k dispozici	15	10	je k dispozici	je k dispozici
	Fish	10	je k dispozici	20	15	je k dispozici	je k dispozici
MULTI-CHEF	Ruční nastavení, zadává se v rozptěti 2 až na 99 minut			–	je k dispozici	je k dispozici	

VI. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištením přístroje přesvědčte se, že je odpojen od elektrické sítě a úplně vychladl. Používejte měkké tkaniny a nebrusné prostředky na mytí nádobí. Doporučujeme provádět čištení přístroje hned po používání. Před prvním použitím či pro odstranění zápachů po vaření doporučujeme se během 20 minut vyvařit půlku citrónu v režimu «BOIL». Parní ventil přitom musí být zavřen. Během čištení se zakazuje použití brusných hub, brusných prostředků a chemicky agresivních látek.

Kostru přístroje čistíte jen v případě potřeby.

Misku se doporučuje čistit po každém použití přístroje. Taky si k tomu můžete používat myčku nádobí. Po ukončení čištení nasucho otřete vnější povrch misky. Vnitřní povrch misky čistíte po každém použití přístroje:

- Otevřete víko přístroje. Uprostřed vnitřní strany víka se nachází upevňovací matice. Přidržte víko a odšroubujte matici (proti směru hodinové ručičky), pak opatrně odstraňte víko od páky kloubového mechanismu.
- Očistěte vnitřní povrch misky a otřete ho nasucho.
- Namontujte víko na místo: vyrovnejte otvor ve středu víka se šroubem páky kloubového mechanismu (páka blokování víka musí být nahore), pak přidržte víko a zašroubujte matici (po směru hodinové ručičky) až do krajní polohy.

Pro neefektivnější čištení vnitřního povrchu víka přístroje se doporučuje napřed vyndat těsnící kroužek a rozebrat parní ventil.

Parní ventil je třeba čistit po každém použití přístroje:

- Lehkým potahnutím směrem nahoru odstraňte přepínač ventilu na vnější straně víka.
- Odšroubujte ochranný kryt na vnitřní straně víka.
- Vymyjte obě části ventilu teplou vodou.
- Namontujte kryt ventilu na místo a upevněte ho. Přepínač ventilu lehkým přitlačáním upevněte a zajištěte v lůžku víka.

Těsnící kroužek na vnitřní části víka je třeba čistit jen v případě potřeby: opatrně ho vyndejte, omyjte teplou vodou a namontujte na místo – přím a bez zešklepení. Během vaření se vytváří kondenzát, který se zhromažďuje v nádobce umístěné v zadní části kostry přístroje. Zatáhnete nádobku směrem dolů a odstraňte ji. Vylejte nahromaděnou vodu a vraťte nádobku zpět na místo.

VII. NEŽ SE OBRÁTÍTE NA SERVISNÍ STŘEDISKO

Chybové hlášení na displeji	Možné poruchy	Odstranění chyby
E1	Chyba snímače tlaku.	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte ho vychladnout. Pevně zavřete víko. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
E3	Systémová chyba, možnost selhání řídicí desky resp. ohřívacího prvku (topného tělesa).	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
E5	Přehřátí přístroje.	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte ho vychladnout.

CZE

Porucha	Možná příčina	Odstranění chyby
Nezaplněná se.	Chyba napájení od elektrické sítě.	Zkontrolujte napětí v elektrické síti.
Víko se nezavírá pevně. Během vaření uniká pára mimo víko.	Ve víku přístroje chybí těsnící kroužek resp. není utlačen správně (např. s zešklepením). Těsnící kroužek ve víku přístroje je zašpiněný. Deformace těsnícího kroužku.	Uložte těsnící kroužek správně. Očistěte kroužek. Vyměňte kroužek za nový.
Vaření trvá příliš dlouho.	Přerušení napájení v elektrické síti. Mezi miskou a ohřívacím prvkem (topným tělesem) se nachází cizí předmět. Miska uvnitř přístroje nebyla umístěna přímo (umístěna s zešklepením). Topné těleso (ohřívací prvek) je zašpiněný.	Zkontrolujte napětí v elektrické síti. Odstráňte cizí předmět. Umístěte misku přímo, aby nedocházelo k zešklepení. Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte ho vychladnout. Očistěte topné těleso (ohřívací prvek).

VIII. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY


Na tento výrobek se vztahuje záruka po dobu 2 roky od data jeho zakoupení. Výrobce se zavazuje po dobu záruční lhůty odstranit opravou, výměnou součástí nebo výměnou celého výrobku veškeré výrobní závady, které byly způsobeny nedostatečnou kvalitou materiálu nebo montáží. Záruka nabývá účinnosti pouze v případě, že datum koupě je potvrzeno razítkem prodejny a podpisem prodávajícího na originálním záručním listě. Tuto záruku lze uplatnit pouze v případě, že výrobek byl používán v souladu s návodem k použití, nebyl opravován, nebyl rozmontován ani nebyl poškozen v důsledku nesprávné manipulace a zůstal kompletní. Tato záruka se nevztahuje na přirozené opotřebení výrobku a na spotřební materiál (filtry, žárovky, keramické a teflonové povrchy, gumová těsnění apod.).

Doba použití výrobku a doba platnosti záručních závazků k němu se počítají od data prodeje nebo od data výroby (pokud datum prodeje není možné zjistit). Datum výroby přístroje je možné nalézt v sériovém čísle na identifikační nálepce na trupu výrobku. Sériové číslo se sestává z 13 symbolů, a symboly označují měsíc, symbol – rok výroby.

Životnost přístroje stanovená výrobcem činí 5 let ode dne jeho zakoupení s podmínkou, že výrobek je používán v souladu s těmito pokyny a příslušnými technickými normami.



Obal, návod k použití a také samotný přístroj je nutno likvidovat v souladu s místním programem zpracování odpadu. Tyto výrobky nevyhazujte společně s běžným komunálním odpadem.

 Zanim zaczniesz korzystać z danego urządzenia, uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją, by móc sięgnąć po nią w razie potrzeby. Odpowiednie użytkowanie urządzenia znacznie przedłuży okres jego działania.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane w wyniku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz zasad użytkowania urządzenia.

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Wykorzystywanie go w przemyśle lub w inny sposób stanowi naruszenie zasad prawidłowej eksploatacji urządzenia.
- 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 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.

UWAGA! Podczas pracy urządzenia jego korpus, 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.

Pamiętaj: przypadkowe uszkodzenie przewodu zasilającego może doprowadzić do usterek, 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 korpusu 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 (page 98).

ZABRANIA SIĘ zanurzać obudowę urządzenia w wodzie lub umieszczać go pod strumieniem wody!

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci, osoby bez odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, a także osoby z ograniczoną sprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową, chyba że będą one przebywały pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Trzymaj z dala od dzieci.
- Zabrania się dokonywać naprawę urządzenia we własnym zakresie lub wprowadzania zmian w jego budowie. Wszystkie prace związane z obsługą i naprawą urządzenia powinien dokonywać autoryzowane centrum serwisowe. Prace wykonane nieprofesjonalnie mogą spowodować awarię urządzenia.

SPIS TREŚCI

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA	91
II. OBSŁUGA URZĄDZENIA	91
III. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE	92
IV. AKCESORIA DODATKOWE	92
V. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW	92
VI. OBSŁUGA URZĄDZENIA	94
VII. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO	94
VIII. WARUNKI GWARANCJI	94

Charakterystyka techniczna

Model	RMC-M110E
Moc	900 W
Napięcie.....	220–240 V, 50 Hz
Pojemność miski.....	5 l
Pokrycie miski.....	powłoka antyadhezyjna ceramiczna DAIKIN® (Japonia)
Wyświetlacz.....	cyfrowy, LED
Typ sterowania.....	elektroniczny
System ochronny.....	4-poziomowy: <ul style="list-style-type: none"> • zawór regulowania ciśnienia • czujnik temperatury • bezpiecznik temperatury • czujnik blokowania pokrywy
Sygnał dźwiękowy o gotowości produktu	jest

Automatyczne tryby gotowania

RICE/GRAIN (RYŻ/KASZE).....	3 tryby
SOUP (ZUPA).....	3 tryby
BOIL (GOTOWANIE).....	3 tryby
FRY (SMAŻENIE/FRYTUR).....	1 tryb
JAM/DESSERT (KONFITURA/DESER).....	3 tryby
PILAF (PILAW).....	3 tryby
OATMEAL (KASZA MLECZNA).....	3 tryby
BEANS (ROŚLINY STRĄCZKOWE).....	3 tryby
BAKE (WYPIEKANIE).....	3 tryby
GAME (DZICZYŻNA).....	3 tryby
POPCORN (PRAŻONA KUKURYDZA).....	1 tryb
STEW (DUSZENIE).....	12 trybów
STEAM (NA PARZE).....	12 trybów
MULTI-CHEF (SZEF KUCHNI).....	1 tryb

Funkcje

Ogrzewanie potraw	do 8 godzin
Podtrzymanie temperatury gotowych potraw (podgrzewanie automatyczne) , do 8 godzin	
Wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego	jest
Opóźniony start.....	do 24 godzin

Zestaw

Multicooker-szybkowar ze wstawioną wewnątrz miską.....	1 szt.
Pokrywa z zaworem parowym.....	1 szt.
Pojemnik do gotowania na parze.....	1 szt.
Miarka.....	1 szt.
Siatka.....	1 szt.
łyżka płaska.....	1 szt.
Chochla.....	1 szt.
Koszki do smażenia we fryturze.....	1 szt.
Książka «100 przepisów kulinarnych».....	1 szt.
Zapasowy pierścień uszczelniający.....	1 szt.
Instrukcja użytkownika.....	1 szt.
Książeczka serwisowa.....	1 szt.
Przewód zasilający.....	1 szt.

Producent ma prawo do wniesienia zmian w designie i zestawie wyrobu, a także do zmiany charakterystyki technicznej w procesie doskonalenia swojej produkcji bez dodatkowego zawiadomienia o tych zmianach.

Budowa modelu A1

1. Obudowa urządzenia.
2. Wymonowana miska z powłoką antyadhezyjną ceramiczną.
3. Komora robocza.
4. Panel sterowania z wyświetlaczem.
5. Podstawa z nóżkami gumowanymi.
6. Uchwyty do przenoszenia urządzenia.

7. Przewód zasilający z wtyczką.
8. Zdejmowana pokrywa urządzenia.
9. Otwór wyjściowy zaworu zabezpieczającego.
10. Dźwignia ręcznego blokowania pokrywy.
11. Zawór wypuszczania pary z ostoną ochronną.
12. Przelicznik zaworu wypuszczania pary.
13. Pierścieni uszczelniający.
14. Uchwyt pokrywy.
15. Pojemnik do gotowania na parze.
16. Siatka.
17. Chochla.
18. Łyżka do ryżu.
19. Miarka.
20. Kosz do smażenia we fryturze.
21. Pojemnik do zbierania skroplin (na tylnym panelu urządzenia).

Panel sterowania A2

1. Przycisk wyboru trybu automatycznego (grupy trybów) gotowania.
2. Przycisk «COOK TIME» («CZAS GOTOWANIA») – wybór czasu gotowania.
3. Lampka kontrolna czasu gotowania. Pokazuje wybrany czas gotowania w trybach automatycznych (FAST, NORMAL, SLOW).
4. Wyświetlacz pokazuje odliczenie czasu gotowania / opóźnionego startu / podgrzewania.
5. Przycisk «TIMER / KEEP WARM» («ODŁOŻONY CZAS / PODGRZEWANIE AUTOMATYCZNE») – nastawienie czasu dla funkcji «OPÓŹNIONY START»; wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego.
6. Przycisk «REHEAT/CANCEL» («ODGRZEWANIE/ANULUJ») – włączenie i odłączenie funkcji «ODGRZEWANIE/ANULOWANIE» wszystkich dokonanych nastawień/ odłączeń funkcji «POTRZYMYWANIE CIEPŁA»/ przerwanie trybu gotowania.
7. Przycisk «MULTI-CHEF» («SZEŃ KUCHNI») – wybór trybu ręcznego nastawienia czasu gotowania.
8. Przycisk «←» – zmniejszenie czasu opóźnionego startu/ zmniejszenie czasu gotowania.
9. Przycisk «+» – zwiększenie czasu opóźnionego startu / zwiększenie czasu gotowania.
10. Lampki kontrolne wyboru typu produktu (MEAT, FISH, VEGETABLES, POULTRY) w grupach trybów automatycznych «STEAM» («NA PARZE») i «STEW» («DUSZENIE»).

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Ostrożnie rozpakuj urządzenie i wyjmij je z pudełka, zdejmij wszystkie opakowania i naklejki reklamowe, za wyjątkiem naklejki z numerem seryjnym.

Brak numeru seryjnego na urządzeniu powoduje automatyczne pozbawienie gwarancji producenta.

Przerzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką. Przemyj miskę ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Pierwszym użyciu może pojawić się nieprzyjemny zapach, nie świadczy to jednak o uszkodzeniu urządzenia. W takim przypadku należy przeczyszczyć urządzenie (page 99).

Uwaga! Nie należy używać urządzenia, jeśli zostały w nim stwierdzone jakiegokolwiek uszkodzenia.

II. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem

Postaw urządzenie na równej poziomej powierzchni tak, aby wychodząca przez zawór gorąca para nie trafiała na tapetę, powłoki dekoracyjne, urządzenia elektryczne oraz inne przedmioty lub materiały, które mogą zostać uszkodzone wskutek podwyższonej wilgotności i temperatury.

Przed gotowaniem upewnij się, że zewnętrzne i widoczne wewnętrzne elementy multicookera nie mają żadnych uszkodzeń, odprysków i innych wad. Międy miską i płytą grzewczą nie powinny znajdować się żadne przedmioty.

Otwarcie/zamknięcie pokrywy

Po zamknięciu pokrywa urządzenia szczelnie łączy się z obudową wyrobu, co pozwala podnosić ciśnienie w multicookerze – szybkowarze. Gdy ciśnienie wewnątrz urządzenia jest wyższe od atmosferycznego, pokrywa jest automatycznie blokowana. Jeżeli po zakończeniu gotowania pokrywa nie otwiera się bez wysiłku, to znaczy, że ciśnienie w komorze roboczej jest jeszcze zbyt wysokie. Otwórz zawór wypuszczania pary i poczekaj na normalizowanie ciśnienia w urządzeniu.

Aby zamknąć pokrywę opuść ją i obróć dźwignię ręcznego blokowania w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do oporu. W celu otwarcia pokrywy obróć dźwignię ręcznego blokowania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do oporu i otwórz pokrywę za uchwyty.

UWAGA! Przed otwarciem pokrywy upewnij się, że zawór wypuszczania pary jest otwarty i para z niego nie wychodzi.

Podczas działania urządzenie nagrzewa się! Nie dotykaj do metalowej części pokrywy w procesie i po zakończeniu gotowania. Otwieraj pokrywę tylko za uchwyty.

Nie podnoś urządzenia za uchwyty na pokrywie! Do podnoszenia i przeniesienia urządzenia korzystaj z uchwytu na jego obudowie.

Zawór wypuszczania pary

Multicooker-szybkowar REDMOND RMC-M110E jest wyposażony w zawór wypuszczanie pary, który znajduje się w pokrywie. Ustawiając przelicznik zaworu w pozycji „HIGH PRESSURE” (Zawór jest zamknięty) lub „NORMAL PRESSURE” (Zawór jest otwarty) można zmieniać zasadę działania urządzenia: przy zamkniętym zaworze urządzenie działa jako szybkowar, przy otwartym zaworze – jako multicooker.

Uwaga! TLuz technologiczny przelicznika zaworu wypuszczanie pary nie jest niesprawnością

Po zakończeniu gotowania pod wysokim ciśnieniem należy otworzyć zawór wypuszczania pary w celu normalizacji ciśnienia w komorze roboczej.

Po zakończeniu gotowania pod wysokim ciśnieniem należy otworzyć zawór wypuszczania pary w celu normalizacji ciśnienia w komorze roboczej. Podczas przygotowania potraw, nie wymagających dużej ilości pary (pilaw itd.), zawór wypuszczania pary można otworzyć od razu po zakończeniu procesu gotowania. Jeśli pod ciśnieniem gotowane są potrawy płynne lub przelicy, należy poczekać 5–10 minut, żeby urządzenie wystygło, i dopiero po tym otworzyć zawór. Inaczej możliwy jest wyrzut gorącego płynu wraz z wychodzącą parą.

UWAGA! Po otwarciu zaworu wypuszczanie pary podczas lub po zakończeniu procesu gotowania możliwy jest mocny pianowy wyrzut gorącej pary. Bądź ostrożny

Funkcja «Opóźniony start»

Po wybraniu automatycznego trybu gotowania, możesz nastawić czas jego opóźnionego startu w zakresie od 1 minuty do 24 godzin z dokładnością nastawienia 1 minuta (opóźniony start domyślnie – 2 godziny):

1. Po wybraniu trybu i czasu gotowania nacisnij przycisk «TIMER / KEEP WARM». Na wyświetlaczu wyświetli się czas opóźnionego startu. Lampka kontrolna godzin będzie migotała.
2. Naciskając przyciski nastaw potrzebny ilość godzin, następnie – minut (ponownie naciskając przycisk «TIMER / KEEP WARM»). W celu szybkiej zmiany wartości nacisnij i utrzyjmy odpowiedni przycisk «+» lub «-».
3. Kilka sekund po zakończeniu nastawienia czasu opóźnionego startu cyfry na wyświetlaczu przestaną migotać i rozpocznie się wstępne odliczenie nastawionego czasu.
4. Aby anulować nastawienia nacisnij przycisk «REHEAT/CANCEL».

Uwaga! Funkcja «Opóźniony start» jest niedostępna w trybach «FRY», «POPCORN», «BAKE» oraz przy użyciu funkcji «Ogrzewanie».

Nie jest zalecane używanie funkcji opóźnionego startu, jeśli przepis zawiera produkty szybko psujące się (jajka, świeże mleko, śmietanka, mięso, ryba, ser itd.).

Podczas nastawiania czasu opóźnionego startu uwzględnij to, że działanie wprowadzonego trybu i odliczanie wsteczne czasu gotowania rozpocznie się tylko od momentu osiągnięcia przez urządzenie wymaganej temperatury i ciśnienia.

Jeżeli czasomierz jest nastawiony na 24 godziny, to zmiana ilości minut jest niemożliwa.

Funkcja «PODTRZEMANIA CIĘPŁA» (podgrzewanie automatyczne)

Po zakończeniu trybu gotowania (o czym zawiadania sygnał dźwiękowy i zgaśnięcie lampki kontrolnej przycisku trybu) włącza się podgrzewanie automatyczne (na wyświetlaczu wyświetla się czas podgrzewania z dokładnością 1 godziny). Dana funkcja może podtrzymywać temperaturę gotowego dania w zakresie 60–80°C w ciągu 8 godzin.

Przerwać podgrzewanie automatyczne można poprzez naciśnięcie przycisku «REHEAT/CANCEL». Lampka kontrolna przycisku zgasnie, urządzenie przejdzie do trybu oczekiwania.

W razie potrzeby można zawsze odłączyć funkcję podgrzewania automatycznego poprzez naciśnięcie przycisku «TIMER / KEEP WARM» (lampa kontrolna przycisku «REHEAT/CANCEL» zgaśnie). Aby ponownie włączyć funkcję podgrzewania automatycznego, naciśnij przycisk «TIMER / KEEP WARM» powtórnie.

Funkcja «Odgrywanie»

Pozwala odgrzać zimne danie do temperatury 60–80°C i podtrzymywać go w stanie gorącym w ciągu 8 godzin:

1. Przetłó produkt do misy, wstaw ją do obudowy urządzenia, upewnij się, że misa ściśle przylega do elementu grzejnego.
2. Zamknij i zablokuj pokrywę. Nastaw przelącznik zaworu wypuszczania pary w pozycji «HIGH PRESSURE». Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
3. Naciśnij przycisk «REHEAT/CANCEL». Zapali się lampka kontrolna przycisku, na wyświetlaczu rozpocznie się bezpośrednie odliczanie czasu odgrzewania z dokładnością 1 godziny.
4. Aby wyłączyć podgrzewanie naciśnij przycisk «REHEAT/CANCEL» (lampa kontrolna przycisku zgaśnie).

Systemy zabezpieczenia urządzenia

Multicooker-szybkoar REDMOND RMC-M110E jest wyposażony w wielopozomowy system zabezpieczenia. Podczas gotowania pod ciśnieniem, jeżeli wskaźniki temperatury lub ciśnienia w komorze roboczej przekroczą wymagane wartości, proces gotowania będzie wstrzymany, dopóki parametry te nie wrócą do normy. Jeżeli w określonym czasie to nie nastąpi, urządzenie całkowicie przestanie działać.

Urządzenie wyposażone jest również w dodatkowe zabezpieczenie od przegrzania w trybach «FRY» i «POPCORN». Przy krytycznym nagrzaniu się urządzenie przerywa gotowanie i powinno całkowicie wystygnąć (mniej więcej w ciągu 15 minut), zanim ponownie można będzie użyć jakiegokolwiek z wymienionych trybów gotowania. Jeżeli podczas próby ponownego uruchomienia trybu «FRY» lub «POPCORN» na wyświetlaczu wyświetli się „HH”, oznacza to, że temperatura urządzenia jest jeszcze wysoka i włączenie trybu jest zablokowane. Dane ograniczenie nie dotyczy pozostałych trybów gotowania.

Gotowanie posiłków pod ciśnieniem

Przy zamkniętym zaworze wycisja pary następuje uszczelnienie komory roboczej urządzenia, gdzie w procesie nagrzewania wzrasta i utrzymuje się wysokie ciśnienie. Zagotowanie wody i powstawanie pary następuje przy temperaturze powyżej 100°C, a czas gotowania zmniejsza się ponad dwa razy. W połączeniu z ograniczonym dostępem tlenu do gotowanego pożywienia pozwala to zachować w produktach maksymalną ilość pożytecznych właściwości.

Podstawowe zasady gotowania posiłków ciśnieniem:

- W misie multicookera-szybkoar obowiązkowo powinna być woda lub jakikolwiek inny płyn (minimum, 2 miarki).
- Działanie urządzenia pod ciśnieniem nie przewiduje smażenia produktów

na tłuszczu. W razie potrzeby możesz obsmażyć pokrojone warzywa w niewielkiej ilości tłuszczu lub w bulionie na dnie multicookera-szybkoar w trybie «FRY» z otwartą pokrywą, następnie pozostałe produkty, dodać płynu, zamknąć urządzenie i gotować dalej pod ciśnieniem.

- Pojemnik multicookera-szybkoar należy napełniać produktami i wodą nie więcej niż 4/5 i nie mniej 1/5 objętości misy. Podczas gotowania produktów, które mogą pęcznieć w gorącej wodzie lub tworzyć pianę (szpinak, ryż, rośliny strączkowe, makaron, mąki itd.), nie napełniaj misy ponad 3/5 jego objętości, aby nie zatkał się zawór parowy.

i Pamiętaj: naruszenie danych zasad może doprowadzić do poważnego uszkodzenia urządzenia!

OGÓLNY TRYB DZIAŁANIA PRZY UŻYCIU AUTOMATYCZNYCH TRYBÓW GOTOWANIA

1. Przygotuj (odmierź) potrzebne składniki, równomiernie rozłóż je w misie.
2. Wstaw misę do obudowy urządzenia, upewnij się, że ściśle przylega on do elementu grzejnego.
3. Nastaw przelącznik zaworu wypuszczania pary w potrzebnej pozycji:
4. «HIGH PRESSURE» – urządzenie działa jako szybkoar (dla grup trybów «RICE/GRAIN», «SOUP», «BOIL», «JAM/DESSERT», «PILAF», «OATMEAL», «BEANS», «GAME»);
5. «NORMAL PRESSURE» – urządzenie działa jako multicooker (dla trybów «FRY», «BAKE», «POPCORN»);
6. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
7. Poprzez naciśnięcie właściwego przycisku wybierz potrzebny tryb (grupę trybów) gotowania i rodzaj produktu (dla grupy trybów «TEW» i «STEAMs»). Zapali się lampka kontrolna przycisku, na wyświetlaczu zacznie migotać nastawiona domyślnie wartość czasu gotowania (czas gotowania nie włącza okresu osiągnięcia przez urządzenie wymaganej temperatury i ciśnienia).
8. Naciśnij przycisk «COOK TIME» wybierz niezbędny czas gotowania (FAST, NORMAL, SLOW).
9. Aby zadać czas opóźnionego startu, naciśnij przycisk «TIMER / KEEP WARM». Przyciskami «» i «←» nastaw potrzebną wartość czasu (str. 93).
10. Kilka sekund po zakończeniu nastawie wyświetlacz przestanie migotać i rozpocznie się wykonanie zadanego trybu. Po osiągnięciu niezbędnej temperatury i ciśnienia rozpocznie się wsteczne odliczenie czasu działania urządzenia w danym trybie. W trybie «POPCORN» wsteczne odliczenie czasu gotowania nie jest odzwierciedlane.
11. W razie potrzeby zawsze odłącz funkcję podgrzewania automatycznego.
12. Jeżeli gotowałeś pod ciśnieniem, przed otwarciem pokrywy urządzenia ostrożnie otwórz zawór wypuszczania pary, aby normalizować ciśnienie w komorze roboczej.
13. Anulować wszystkie zadane nastawienia lub przerwać proces gotowania można na dowolnym etapie przyciskiem «REHEAT/CANCEL».

Gotowanie ryżu i innych kasz (wysokie ciśnienia)

Do szybkiego gotowania ryżu, kaszy gryczanej, innych kasz na szybko przewidziana jest grupa trybów automatycznych «RICE/GRAIN», włączająca 3 warianty nastawień, które można wybierać zgodnie z przepisem kulinarnym, rodzajem produktu i czasem gotowania. Domyślny czas gotowania – 12 minut. Objętość składników bez płynu nie powinien przekraczać poziomu 2/5 podziatki na wewnętrznej powierzchni misy.

Gotowanie zup (wysokie ciśnienie)

Do gotowania różnorodnych zup i zup-przecierów przewidziana jest grupa trybów automatycznych «SOUP», włączająca 3 warianty nastawień, które można wybierać zgodnie z przepisem kulinarnym, rodzajem produktu i czasem gotowania. Domyślny czas gotowania – 30 minut. Objętość składników, łącznie z płynem, nie powinna przekraczać poziomu maksymalnego na podziatce na wewnętrznej powierzchni misy.

Gotowanie (wysokie ciśnienie)

Do gotowania mięsa, ryb, warzyw, parówek, kompotów, przygotowania przecierów

owocowych przewidziana jest grupa trybów automatycznych «BOIL», włączająca 3 warianty nastawień, które można wybierać zgodnie z przepisem kulinarnym, rodzajem produktu i czasem gotowania. Domyślny czas gotowania – 20 minut. Ogólna objętość składników, łącznie z płynem, nie powinna przekraczać maksymalnego poziomu na podziatce na wewnętrznej powierzchni misy.

Smażenie (normalne ciśnienie)

W multicookerze-szybkoar REDMOND RMC-110E przewidziany jest specjalny tryb automatyczny «FRY», który pozwala gotować jedzenie (mięso, warzywa, drób, owoce morza) przy normalnym ciśnieniu z dodaniem pewnej ilości masła lub tłuszczu. Domyślny czas działania trybu «FRY» wynosi 20 minut. Do smażenia wie fryturze używaj specjalnego koszyka ze zdejmowanym uchwytem (wchodzi w skład multicookera-szybkoar).

⚠ UWAGA! Nie zamykaj pokrywy urządzenia podczas gotowania w trybie «FRY». W przeciwnym wypadku możliwe jest zadziałanie automatycznej blokady zabezpieczającej pokrywę (nie będziesz mieć możliwości wzrokowo kontrolować procesu smażenia, mieszania lub przewracania produktów). Jeżeli jednak to nastąpiło, wstrzymaj proces gotowania, poczekać, dopóki urządzenie nie wystygnie i otwórz pokrywę. Następnie gotowanie możesz kontynuować.

Gotowanie konfitur, deserów (wysokie ciśnienie)

Do gotowania konfitur, powięd, dżemów, różnych deserów przewidziana jest grupa trybów automatycznych «JAM/DESSERT», włączająca 3 warianty nastawień, które można wybierać zgodnie z przepisem kulinarnym, rodzajem produktu i czasem gotowania. Domyślny czas gotowania – 22 minuty. Ogólna objętość składników, łącznie z płynem, nie powinny przekraczać maksymalnego poziomu na podziatce na wewnętrznej powierzchni misy.

Gotowanie pilawu (wysokie ciśnienie)

Do gotowania różnych rodzajów pilawu przewidziana jest grupa trybów «PILAF», włączająca 3 warianty nastawień, które można wybierać zgodnie z przepisem kulinarnym, rodzajem produktu i czasem gotowania. Domyślny czas gotowania – 20 minut. Objętość składników bez płynu nie powinna przekraczać poziomu 3/5 podziatki na wewnętrznej powierzchni misy.

Gotowanie kasz mącznych (wysokie ciśnienie)

Do gotowania różnych kasz mącznych przewidziana jest grupa trybów automatycznych «OATMEAL», włączająca 3 warianty nastawień, które można wybierać zgodnie z przepisem kulinarnym, rodzajem produktu i czasem gotowania. Ogólna objętość składników, łącznie z płynem, nie powinna przekraczać poziomu 2/5 podziatki na wewnętrznej powierzchni misy. Domyślny czas gotowania – 5 minut.

Gotowanie kasz w multicookerze-szybkoarze przewiduje używanie mleka pasteryzowanego o małej zawartości tłuszczu.

W celu uniknięcia wygotowania się mleka i uzyskania pożądanego wyniku, zalecane jest przed gotowaniem wykonanie następujących działań:

- dokładnie przepłukać wszystkie kasze zbożowe (ryż, kasza gryczana, kasza jaglana itp.), dopóki woda nie będzie czysta;
- przed gotowaniem nasmarować misę multicookera masłem;
- ściśle przestrzegać proporcji, odmierzając składniki zgodnie z zaleceniami książką przepisów kulinarnych, zmniejszając lub zwiększając ilość składników tylko proporcjonalnie;
- jeżeli używasz mleka pełnotłustego rozcieńcz go wodą pitną w proporcji 1:1. Właściwości mleka i kasz mogą różnić się w zależności od miejsca pochodzenia i producenta, co czasem odbija się na wynikach gotowania.

Gotowanie roślin strączkowych (wysokie ciśnienie)

Do gotowania grochu, fasoli, soczewicy i innych analogicznych roślin strączkowych przewidziana jest grupa trybów automatycznych «BEANS», włączająca 3 warianty nastawień, które można wybierać zgodnie z przepisem kulinarnym, rodzajem produktu i czasem gotowania. Domyślny czas gotowania – 40 minut. Objętość składników bez płynu nie powinna przekraczać poziomu 3/5 podziatki na wewnętrznej powierzchni misy.

Wypiekanie (normalne ciśnienie)

Do wypiekania biszkoptów, ciast, zapiekaneł oraz do zapiekania mięsa, ryb i warzyw przewidziana jest grupa trybów automatycznych «BAKE», włączająca 3 warianty nastawień, które można wybierać zgodnie z przepisem kulinarnym, rodzajem produktu i czasem gotowania. Domyślny czas gotowania – 30 minut. Ogólna objętość składników nie powinna przekraczać poziomu 2/5 podziatki na wewnętrznej powierzchni miski.

Gotowanie dziczyzny (wysokie ciśnienie)

Do gotowania dań z dziczyzny (twardego mięsa, dużych kawałków mięsa i drobiu) oraz do gotowania galarety mięsnej przewidziana jest grupa trybów automatycznych «GAME», włączająca 3 warianty nastawień, które można wybierać zgodnie z przepisem kulinarnym, rodzajem produktu i czasem gotowania. Domyślny czas gotowania – 30 minut. Ogólna objętość składników, łącznie z płynem, nie powinna przekraczać poziomu 4/5 podziatki na wewnętrznej powierzchni miski.

Gotowanie prażonej kukurydzy (normalne ciśnienie)

Do gotowania prażonej kukurydzy przewidziany jest specjalny tryb automatyczny «POPCORN».

- Przetóż ziarną do prażonej kukurydzy (bez opakowania, nie więcej niż 200 gramów na raz) do miski.
- Wstaw misę do obudowy urządzenia, upewnij się, że posiada on ściśnięty kontakt z elementem grzejnym. Zamknij i zablokuj pokrywę.
- Zdejmij przełącznik zaworu wypuszczanie pary, pociągając go do góry. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
- Naciśnij przycisk «POPCORN». Zapali się lampka kontrolna przycisku, po kilku sekundach na wyświetlaczu wyświetli się dynamiczny symbol nagrzewania i rozpocznie się działanie w wybranym trybie gotowania. Odliczenie czasu działania w danym trybie nie jest odzwierciedlane.
- Po zakończeniu czasu gotowania zabrzmi sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu wyświetli się „0000”.
- Poczekaj, dopóki nie zakończy się potrzebaskiwanie wewnątrz miski, następnie otwórz pokrywę i wyjmij misę z gotową prażoną kukurydzą.

i UWAGA! Podczas gotowania prażonej kukurydzy urządzenie silnie nagrzewa się! Bądź ostrożny! Używaj rękawic kuchennych.

Duszenie (wysokie ciśnienie)

Do gotowania dań duszonych przewidziana jest grupa trybów automatycznych «STEW», włączająca 12 wariantów nastawień, które można wybierać zgodnie z przepisem kulinarnym, rodzajem produktu i czasem gotowania. Domyślny czas gotowania zależy od wybranego rodzaju produktu («MEAT», «VEGETABLES», «POULTRY», «FISH»).

Ogólna objętość składników, łącznie z płynem, nie powinna przekraczać poziomu 4/5 podziatki na wewnętrznej powierzchni miski.

Gotowanie na parze (wysokie ciśnienie)

Do gotowania na parze warzyw, ryb, mięsa, owoców morza, potraw dietetycznych i wegetariańskich, menu dziecięcego przewidziana jest grupa trybów automatycznych «STEAM», włączająca 12 wariantów nastawień, które można wybierać zgodnie z przepisem kulinarnym, rodzajem produktu i czasem gotowania. Domyślny czas gotowania zależy od wybranego rodzaju produktu («MEAT», «VEGETABLES», «POULTRY», «FISH»).

Do gotowania dań na parze korzystaj ze specjalnego pojemnika i siatki podstawki (wchodzą w skład multicookera-szybkowara):

- Nalej do miski 300–350 ml wody.
- Przygotuj wszystkie produkty zgodnie z przepisem kulinarnym, równomierne rozłóż w pojemniku do gotowania na parze. Wstaw do miski kratkę, postaw na niej pojemnik.
- Kieruj się wskazówkami p. 2–11 w rozdziale «Ogólny tryb działania przy użyciu automatycznych trybów gotowania» (str. 94).

Tryb «MULTI-CHEF» (wysokie/normalne ciśnienie)

Jeżeli przewidziane tryby automatyczne nie pozwalają stworzyć warunków

niezbędnych do gotowania wybranego przez ciebie dania, można skorzystać z trybu ręcznego nastawiania «MULTI-CHEF». Pozwala on gotować potrawy zarówno pod wysokim ciśnieniem, jak również przy normalnym ciśnieniu z nastawieniem czasu gotowania w zakresie od 2 do 99 minut z dokładnością do 1 minuty. W danym trybie możesz zrealizować praktycznie każdą ideę kulinarną. Domyślny czas gotowania – 10 minut.

Ogólna objętość składników, łącznie z płynem, nie powinna przekraczać poziomu 4/5 podziatki na wewnętrznej powierzchni miski.

- Odmierz i przygotuj składniki zgodnie z przepisem kulinarnym. Wtóż je do miski, zalej wodą.
- Wstaw misę do obudowy urządzenia, trochę pokręć, upewnij się, że misa stoi równo, bez skosów i ściśle przylega do elementu grzejnego. Zamknij i zablokuj pokrywę.
- Przełącz przełącznik zaworu wypuszczanie pary w pokrywce urządzenia do niezbędnego położenia („HIGH PRESSURE” lub „NORMAL PRESSURE”). Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
- Naciśnij przycisk «MULTI-CHEF». Zapali się lampka kontrolna przycisku, na wyświetlaczu zapali się i zacznie migotać nastawiony domyślnie czas gotowania.
- Naciskając na przyciski «+» i «-», nastaw potrzebny czas gotowania.
- Kieruj się wskazówkami p. 7–11 w rozdziale «Ogólny tryb działania przy użyciu automatycznych trybów gotowania» (str. 94).

III. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE

- Gotowanie żywności dziecięcej
- Sterylizacja naczyń i przedmiotów higieny osobistej

IV. AKCESORIA DODATKOWE

Aksesoria dodatkowe do multicookera-szybkowara są do nabycia oddzielnie. Odnośnie ich asortymentu, nabycia i zgodności z modelem twojego urządzenia zwróć się do oficjalnego dealera w twoim kraju.

RAM-CL1 – szczypec do wygodnego i bezpiecznego wyjmowania miski. Nie ślizgają się i nie pozostawiają rys na zewnętrznej powierzchni miski.

RHP-M01 – naczynie do przygotowania szynki, rolad i innych delikatosów mięsnych, drobiowych, rybnych z dodatkiem przypraw i napelniaczy.

RAM-FB1 – koszyk do smażenia w fryturze ze zdejmowanym uchwytem.

RB-AS23 – misa z powłoką antyadhezyjną DAIKIN® (Japonia), 5 litrów. Wysokogatunkowa powłoka antyadhezyjna pozwala gotować z użyciem minimum oleju i tłuszczów, zachowując naturalny smak produktów.

RB-CS20 – misa z powłoką ceramiczną, 5 litrów. W odróżnieniu od tradycyjnych powłok antyadhezyjnych, ceramika jest bardziej odporna na oddziaływania mechaniczne.

RB-S520 – misa ze stali nierdzewnej, 5 litrów. Gotową zawartość można ubijać blenderem bezpośrednio w misie.

V. PORADY DO GOTOWANIA**Zalecany czas gotowania produktów na parze pod ciśnieniem**

Produkt	Waga, g / ilość	Ilość wody, ml	Czas gotowania, min
Wieprzowina / wotowina (połędwica, pocięta w kostki)	500	400/400	15/20
Baranina (połędwica, pocięta w kostki)	500	500	25
Kura (połędwica, pocięta w kostki)	500	500	6

Pulpecki/kotlety	500	500/500	15/15
Ryba (filet)	500	500	8
Owoce morza (krewetki gotowane mrożone)	500	500/500	8
Ziemniaki (pocięte w kostki)	500	500	8
Marchew (pocięta w kostki)	500	500	8
Buraki (pocięte w kostki)	500	500	12
Warzywa (świeżo zamrożone)	500	500	3
Jajko na parze	5 szt.	500	4

Przytoczone w tabeli wartości są ogólne i mają charakter zaleceń. Mogą one różnić się i zależą od konkretnego rodzaju produktu, jego świeżości i twoich preferencji.

Tabela zbiorcza trybów gotowania (nastawienia fabryczne)

Grupy trybów	Czas gotowania, min			Czas domyślny, min	Odłożony start	Odgrzewanie dania	
	Male	Średnie	Duże				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	jest	jest	
SOUP	15	30	45	30	jest	jest	
BOIL	18	20	45	20	jest	jest	
FRY	20			–	–	jest	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	jest	jest	
PILAF	10	20	30	20	jest	jest	
OATMEAL	3	5	10	5	jest	jest	
BEANS	25	40	60	40	jest	jest	
BAKE	26	30	35	30	–	jest	
GAME	15	30	45	30	jest	jest	
POPCORN	Jest nastawiany automatycznie			–	–	jest	
STEW	Meat	30	40	50	40	jest	jest
	Vegetables	15	20	25	20	jest	jest
	Poultry	20	35	45	35	jest	jest
STEAM	Fish	15	20	30	20	jest	jest
	Meat	15	20	25	20	jest	jest
	Vegetables	6	10	15	10	jest	jest
MULTI-CHEF	Poultry	8	10	15	10	jest	jest
	Fish	10	15	20	15	jest	jest
MULTI-CHEF	Jest nastawiany ręcznie w zakresie od 2 do 99 minut			–	jest	jest	

POL

VI. CZYSZCZENIE I OBSŁUGA

Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło. Używaj miękkiej tkaniny i nieściernych środków do mycia naczyń. Radzimy czyścić urządzenie bezpośrednio po użyciu. Przed pierwszym użyciem lub w celu usunięcia obcych zapachów po gotowaniu zalecamy przez 20 minut gotować potowę cytryny w trybie «BOIL» przy zamkniętym zaworze wyjścia pary.

Zabronione jest używanie gąbek z powłoką szorstką lub ścierną, ściernych środków czyszczących i substancji agresywnych chemicznie.

Obudowę urządzenia czyść w miarę potrzeb.

Misę czyść po każdym użyciu (można użyć do tego zmywarki), następnie wytrzyj powierzchnię zewnętrzną do sucha.

Wewnętrzną powierzchnię pokrywy czyść po każdym użyciu urządzenia:

1. Otwórz pokrywę urządzenia. W środku na jej stronie wewnętrznej znajduje się nakrętka ustalająca. Przytrzymując pokrywę, odkręć nakrętkę (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara) i ostrożnie oddziel pokrywę od dźwigni mechanizmu przegubowego.
2. Oczyszczaj powierzchnię pokrywy i wytrzyj ją do sucha.
3. Załóż pokrywę na miejsce, połącz otwór w środku pokrywy z gwintem na dźwigni mechanizmu przegubowego (dźwignia blokowania pokrywy powinna znajdować się z góry) i przytrzymując pokrywę, zakręć nakrętkę ustalającą (zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara) do oparu.

W celu bardziej efektywnego czyszczenia powierzchni wewnętrznej pokrywy urządzenia zalecamy wstępnie zdjąć gumę uszczelniającą i rozebrać zawór wypuszczania pary.

Czyszczenie zaworu wypuszczanie pary zalecamy przeprowadzać po każdym użyciu urządzenia:

1. Zdejmij przelotnik zaworu z zewnętrznej strony pokrywy, pociągając go do góry.
2. Odkręć osłonę zabezpieczającą na wewnętrznej stronie pokrywy.
3. Przemyj obie części zaworu ciepłą wodą.
4. Przykręć osłonę zaworu na miejsce, przelotnik zaworu zamocuj w gnieździe pokrywy przez lekkie naciśnięcie.

Pierścien uszczelniający na wewnętrznej części pokrywy czyść w miarę potrzeb: ostrożnie zdejmij pierścień, przemij ciepłą wodą i wstaw na miejsce – równo i bez skosów.

Podczas gotowania jedzenia powstają skropliny, które zbierają się w pojemniku, znajdującym się w tylnej części korpusu urządzenia. Pociągając pojemnik do dołu, zdejmij go, złej zgromadzoną wodę i wstaw pojemnik na miejsce.

VII. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO

Komunikat o błędzie na wyświetlaczu	Możliwe niesprawności	Usunięcie błędu
E1	Błąd czujnika ciśnienia.	Odkład urządzenie od źródła zasilania, niech wystygnie. Szczelnie zamknij pokrywę. Jeżeli problemu nie udało się usunąć, zwróć się do autoryzowanego punktu serwisowego.
E3	Błąd systemowy, możliwe jest uszkodzenie płyty sterowania lub elementu grzejnego.	Zwróć się do autoryzowanego punktu serwisowego.
E5	Przegrzanie urządzenia.	Odkład urządzenie od źródła zasilania, niech wystygnie.

Usterka	Możliwa przyczyna	Usunięcie błędu
---------	-------------------	-----------------

Nie włącza się.	Brak zasilania w sieci elektrycznej.	Sprawdź napięcie w sieci elektrycznej.
Pokrywa nieszczelnie łączy się z obudową urządzenia. Podczas gotowania spod pokrywy wychodzi para.	Nie ma pierścienia uszczelniającego w pokrywie urządzenia lub jest on ustawiony ze skosem.	Wstaw pierścień prawidłowo.
	Pierścień uszczelniający w pokrywie urządzenia jest brudny.	Oczyszcz pierścień.
Danie gotuje się zbyt długo.	Deformacja pierścienia uszczelniającego.	Zamień pierścień na nowy.
	Przerwy zasilania w sieci elektrycznej.	Sprawdź napięcie w sieci elektrycznej.
	Między misą a elementem grzejnym znajduje się obcy przedmiot.	Usuń obcy przedmiot.
	Misa w obudowie urządzenia jest wstawiona ze skosem.	Wstaw misę równo, bez skosów.
	Element grzejny jest zabrudzony.	Odkład urządzenie od źródła zasilania, niech wystygnie. Oczyszcz element grzejny.

VIII. WARUNKI GWARANCJI

Dany produkt objęty jest 2-letnią gwarancją liczoną od daty zakupu. W ciągu całego okresu gwarancyjnego producent zobowiązuje się do usunięcia wad fabrycznych (spowodowanych nieodpowiednią jakością materiałów lub błędem w produkcji urządzenia) poprzez naprawę, wymianę części lub całego urządzenia. Gwarancja nabiera mocy tylko wówczas, jeśli data zakupu potwierdzona jest pieczętką sklepu i podpisem sprzedawcy na karcie gwarancyjnej. Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia, które były używane zgodnie z instrukcją obsługi, nie były naprawiane, nie były rozkładane na części oraz nie były uszkodzone wskutek nieprawidłowego użytkowania, a także urządzenia które posiadają komplet akcesoriów. Gwarancja nie obejmuje zwykłego zużycia eksploatacyjnego urządzenia oraz takich elementów jak filtry, żarówki, pokrycia ceramiczne i teflonowe, uszczelki, itp.


Okres eksploatacji wyrobu i czas trwania zobowiązań gwarancyjnych na niego są odliczane od dnia sprzedaży lub od daty produkcji wyrobu (w przypadku, gdy określenie daty sprzedaży jest niemożliwe).

Datę produkcji przyrządu można znaleźć w numerze seryjnym, położonym na naklejce identyfikacyjnej na korpusie wyrobu. Numer seryjny składa się z 13 znaków. 6-y i 7-y znaki oznaczają miesiąc, 8-y – rok produkcji urządzenia.

Ustalony przez producenta okres użytkowania urządzenia wynosi 5 lat od dnia jego kupna pod warunkiem, że urządzenie użytkowane jest zgodnie z niniejszą instrukcją i obowiązującymi normami technicznymi.



Po zakończeniu okresu użytkowania opakowanie, instrukcję użytkowania, a także samo urządzenie należy oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie należy wyrzucać tego typu wyrobów wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego.

 Πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή αυτή διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης της και φυλάξτε το εγχειρίδιο αυτό για μελλοντική αναφορά. Η σωστή χρήση της συσκευής θα παρατείνει σημαντικά τον χρόνο ζωής της.

ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημιές που προκλήθηκαν από τη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους κανόνες χρήσης.

- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση μόνο. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη χρήση της συσκευής αποτελεί παραβίαση των κανόνων της σωστής χρήσης του προϊόντος.
- 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.

- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζες με γείωση, **αυτή είναι μια υποχρεωτική απαίτηση για την προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας**. Χρησιμοποιώντας ένα καλώδιο προέκτασης βεβαιωθείτε ότι και αυτό έχει μια σύνδεση γείωσης.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά τη λειτουργία της συσκευής το περίβλημά του, το μπολ και τα μεταλλικά μέρη θερμαίνονται! Να είστε προσεκτικοί! Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου. Για να αποφευχθούν τα εγκαύματα από τον καυτό ατμό μην λυγίζετε πάνω από τη συσκευή όταν το καπάκι είναι ανοικτό.

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση καθώς και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή της μετακίνησης. Αφαιρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας με στεγνά χέρια κρατώντας το από το βύσμα και όχι από το ίδιο το καλώδιο.
- Μην περνάτε το καλώδιο από ανοίγματα

GRC

στις πόρτες ή κοντά σε πηγές θερμότητας. Προσέχετε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην συστρέφεται και να μην διπλώνεται, να μην έρχεται σε επαφή με αιχμηρά αντικείμενα, γωνίες και άκρες των επίπλων.

Να θυμάστε: τυχαία βλάβη στο καλώδιο ρεύματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργίες οι οποίες δεν συμμορφώνονται με τους όρους εγγύησης και επίσης μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία. Ένα κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος απαιτεί επείγουσα αντικατάσταση σε ένα κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μια μαλακή επιφάνεια, μη την σκεπάζετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και δυσλειτουργία της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στον ύπαιθρο, η επαφή του εσωτερικού της συσκευής με υγρασία ή ξένα αντικείμενα μπορεί να προκαλέσει σοβαρές φθορές στη συσκευή.

• Πριν τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο και έχει κρυώσει εντελώς. Να ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής (σελ. 102).

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βυθίζετε τη συσκευή μέσα στο νερό ή να την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό!

- Το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά, άτομα χωρίς την κατάλληλη γνώση και εμπειρία, καθώς και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, εκτός αν είναι υπό την εποπτεία των προσώπων που είναι υπεύθυνα για την ασφάλειά τους. Μην αφήνετε τα παιδιά χωρίς επιτήρηση κοντά στην ενεργοποιημένη συσκευή.
- Απαγορεύεται να επισκευάζετε οι ίδιοι ή να επιφέρετε αλλαγές στον μηχανισμό της συσκευής. Όλες οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να

εκτελούνται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Αντιεπαγγελματικώς εκτελούμενη εργασία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και υλικές ζημιές.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ	105
II. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΥΧΥΤΡΑΣ	105
III. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ	107
IV. ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	108
V. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ	108
VI. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	108
VII. ΠΡΙΝ ΕΠΙΚΟΙΝΩΗΣΕΤΕ ΜΕ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ	108
VIII. ΕΓΓΥΣΗ	109

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο	RMC-M110E
Ισχύς	900 W
Τάση	220-240 V, 50 Hz
Χωρητικότητα μπουλάκι	5 λίτρα
Επίστρωση του μπουλάκι	Αντικαθλητική DAIKIN® (ταπανιά)
Οθόνη	Ψηφιακή LED
Τύπος ελέγχου	Ηλεκτρονικός
Σύστημα προστασίας	4-επίπεδο:

- Βαλβίδα ελέγχου πίεσης
 - Αισθητήρας θερμοκρασίας
 - Ασφάλεια θερμοκρασίας
 - Αισθητήρας μπλοκαρίσματος σκεπάσματος
- Ακουστικό σήμα στο τέλος μαγειρέματος Υπάρχει

Αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος

RICE / GRAIN (ΡΥΖΙ / ΑΛΦΙΤΑ)	3 λειτουργίες
SOUP (ΣΟΥΠΑ)	3 λειτουργίες
BOIL (ΒΡΑΣΙΜΟ)	3 λειτουργίες
FRY (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ)	1 λειτουργία
JAM/DESSERT (ΤΖΕΜ / ΕΠΙΔΟΡΤΙΑ)	3 λειτουργίες
PILAF (ΠΙΛΑΦΙ)	3 λειτουργίες
OATMEAL (ΧΥΛΟΣ ΓΑΛΑΤΟΣ)	3 λειτουργίες
BEANS (ΟΣΠΡΙΑ)	3 λειτουργίες
BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)	3 λειτουργίες

GAME (ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ)	3 λειτουργίες
POPCORN (POPCORN)	1 λειτουργία
STEAM (ΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ)	12 λειτουργίες
STEAM (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)	12 λειτουργίες
MULTI-CHEF (ΣΕΦ)	1 λειτουργία

Λειτουργίες

Αναθέρμανση πιάτων	έως 8 ώρες
Διατήρηση θερμοκρασίας μαγειρεμένων πιάτων (αυτόματη ζέσταση)	έως 8 ώρες
Προκαταρκτικό σήραγμα αυτόματης ζέστασης	υπάρχει
Καυστερήση έναρξης	έως 24 ώρες

Κομπλέ

Πολυβράστη-Χύτρα ταχύτητας με μπουλάκι	1 τεμ.
Σκέπασμα με βαλβίδα ατμού	1 τεμ.
Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό	1 τεμ.
Μεζούρα	1 τεμ.
Σχάρα	1 τεμ.
Επίπεδο κουτάλι	1 τεμ.
Κουτάλα	1 τεμ.
Καλάθι για τηγάνισμα στι λάδι	1 τεμ.
Το βιβλίο «100 συνταγές»	1 τεμ.
Συμπυκνωτικό ελαστικό δαχτύλιο	1 τεμ.
Οδηγίες χρήσης	1 τεμ.
Βιβλιόριο εξυπηρέτησης	1 τεμ.
Καλώδιο τροφοδοσίας	1 τεμ.

Κατασκευαστής δικαιούται να τροποποιεί το σχεδιασμό, το κομπλέ καθώς και τις τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος λόγω βελτίωσης του προϊόντος χωρίς προειδοποίηση σχετικά με αυτές τις τροποποιήσεις.

Σύστημα της συσκευής

1. Κορμί της συσκευής.
2. Αφαρζόμενο μπουλάκι με αντικαθλητική επίστρωση.
3. Θάλαμος εργασίας.
4. Πίνακας ελέγχου με οθόνη.
5. Βάση με καουτσούκ πόδια.
6. Λαβές μεταφοράς της συσκευής.
7. Το καλώδιο ρεύματος και το φις.
8. Αφαρζόμενη σκέπασμα της συσκευής.
9. Τρύπα της βαλβίδας ασφαλείας.
10. Μοχλός μπλοκαρίσματος του σκεπάσματος με το χέρι.
11. Βαλβίδα ατμού με προστατευτικό σκέπασμα.
12. Ιδακόπητη της βαλβίδας ατμού.
13. Συμπυκνωτικό ελαστικό δαχτύλιο.
14. Χειρούλι του σκεπάσματος.
15. Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό.
16. Σχάρα.
17. Κουτάλα.
18. Κουτάλι για το ρύζι.
19. Μεζούρα.
20. Καλάθι για τηγάνισμα στο λάδι.
21. Δοχείο συλλογής συμπυκνωμάτων (στο πίσω μέρος της συσκευής).

Πίνακας ελέγχου

1. Κομπι επιλογής της αυτόματης λειτουργίας (ομάδας λειτουργιών) μαγειρέματος.
2. Κομπι «COOK TIME» («χρόνος μαγειρέματος»), επιλογή του χρόνου μαγειρέματος.
3. Ο δείκτης του χρόνου μαγειρέματος. Δείχνει τον επιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος σε αυτόματες λειτουργίες («FAST», «NORMAL», «SLOW» / «ΓΡΗΓΟΡΗ», «ΚΑΝΟΝΙΚΗ», «ΑΡΓΗ»).
4. Οθόνη. Δείχνει το χρόνο μαγειρέματος / καυστερημένης έναρξης

/αναθέρμανση.

5. Κομπι «TIMER / KEEP WARM» («Καυστερήση / Αυτόματη ζέσταση») καθορισμός χρόνου για λειτουργίες «Καυστερήση έναρξης», προκαταρκτική απενεργοποίηση αυτόματης ζέστασης.
6. Κομπι «Reheat / Cancel» («Αναθέρμανση/Ακυρώση») – ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της λειτουργίας «Αναθέρμανση» / Ακυρώση όλων των ρυθμίσεων σας / Ακυρώση της λειτουργίας «Διατηρή ζέστον» / Διακοπή της λειτουργίας μαγειρέματος.
7. Κομπι «MULTI-CHEF» («ΣΕΦ») – επιλογή της λειτουργίας χειροκίνητου καθορισμού του χρόνου μαγειρέματος.
8. Κομπι «←» για να μειώσετε την αξία του χρόνου καυστερημένης έναρξης / για να μειώσετε το χρόνο μαγειρέματος.
9. Κομπι «→» για να αυξήσετε την αξία του χρόνου καυστερημένης έναρξης / για να αυξήσετε το χρόνο μαγειρέματος.
10. Δείκτης επιλογής τύπου προϊόντος («meat», «fish», «vegetables», «poultry» / «ΚΡΕΑΣ», «ΨΑΡΙ», «ΛΑΧΑΝΙΚΑ», «ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ») σε ομάδες αυτόματων λειτουργιών «STEAM» και «STEAM».

I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Ανοίξτε προσεκτικά την συσκευασία και εξάγετε το προϊόν από το κουτί, αφαιρέστε όλα τα συσκευαστικά υλικά και διαφημιστικά αυτοκόλλητα εκτός από το αυτοκόλλητο που με σειριακό αριθμό. Η απουσία του σειριακού αριθμού στο προϊόν αυτόματα σας στερεί από τα δικαιώματά για την εγγύησή του. Σκουπίστε το περιβλήμα της συσκευής με ένα υγρό πανί. Πλύνετε το μπουλάκι με ζεστό νερό και σαπούνι. Στεγνώστε το καλά. Κατά την πρώτη χρήση υπάρχει πιθανότητα εμφάνισης μιας περιεργής οσμής που δεν οφείλεται σε διαλειτοουργία της συσκευής. Στην περίπτωση αυτή καθαρίστε την συσκευή (σελ. 102).

⚠ Προσοχή! Απαγορεύεται να χρησιμοποιείτε την συσκευή όταν έχει οποιαδήποτε διαλειτοουργία.

GRC

II. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΥΧΥΤΡΑΣ

Πριν από την πρώτη ενεργοποίηση

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια οριζόντια επίπεδη επιφάνεια, έτσι ώστε ο καυτός ατμός που βγαίνει από τη βαλβίδα ατμού να μην έρχεται σε επαφή με την ταπετσαρία, διακοσμητικά επιχρίσματα, ηλεκτρονικές συσκευές και άλλα αντικείμενα ή υλικά τα οποία ενδέχεται να υποστούν ζημιές από την υψηλή υγρασία και τη θερμοκρασία. Πριν από το μαγείρεμα βεβαιωθείτε ότι τα εξωτερικά και ορατά εσωτερικά μέρη της συσκευής δεν έχουν μηχανικές φθορές, διαρροές και άλλα ελαττώματα. Μεταξύ του μπουλάκι και του θερμοκρασίου στοιχείου δεν πρέπει να βρίσκονται άλλα αντικείμενα.

Πώς ανοίγετε / κλείνετε το σκέπασμα

Όταν το κλεινείτε, το σκέπασμα ερμητικά συνδέεται με το κορμί της συσκευής, πράγμα που επιτρέπει στο Πολυβράστη-Χύτρα ταχύτητας να εγχέεται υψηλή πίεση. Όταν η πίεση είναι πάνω από την ατμοσφαιρική μέσα στην συσκευή, το σκέπασμα κλειδώνει αυτόματα. Αν μετά το μαγείρεμα το σκέπασμα δεν ανοίγει χωρίς καμία προσπάθεια, συνεπώς, η πίεση στο θάλαμο είναι πολύ υψηλή. Ανοίξτε τη βαλβίδα ατμού και να περιμένετε την ομαλοποίηση της πίεσης στη συσκευή.

Για να κλείσετε το σκέπασμα κατεβάζετε το και γυρίζετε το χειροκίνητο μοχλό κλειδώματος προς τα δεξιά μέχρι να σταματήσει.

Για να ανοίξετε το σκέπασμα, γυρίζετε το χειροκίνητο μοχλό κλειδώματος προς τα αριστερά και ανοίξτε το από τη λαβή.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Πριν το άνοιγμα του σκεπάσματος βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα ατμού είναι ανοικτή και δεν έχει ατμό από εκεί. Την ώρα της λειτουργίας η συσκευή ζεσταίνεται! Μην αγγίζετε το μεταλλικό μέρος του σκεπάσματος κατά τη διάρκεια και μετά το

μαγείρεμα. Ανοίγεται το σκέπασμα αποκλειστικά από τη λαβή. Μην ανασκώσετε τη συσκευή από τη λαβή στο σκέπασμα! Για να σηκώσετε και να μεταφέρετε το μηχανήμα υπάρχουν λαβές στο κορμί της συσκευής.

Βαλβίδα ατμού

Η συσκευή Πολυβράστη-Χύτρα ταχύτητας REDMOND RMC-M110E είναι εξοπλισμένη με βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού, το οποίο βρίσκεται στο σκέπασμα. Όταν θέτετε τον διακόπτη της βαλβίδας στην θέση "HIGH PRESSURE" ("ΥΨΗΛΗ ΠΙΕΣΗ", βαλβίδα κλειστή) ή "NORMAL PRESSURE", ("ΚΑΝΟΝΙΚΗ ΠΙΕΣΗ", βαλβίδα ανοικτή), μπορείτε να αλλάξετε την αρχή της λειτουργίας της συσκευής: με την κλειστή κλειστή η συσκευή λειτουργεί ως χύτρα ταχύτητας, με ανοικτή βαλβίδα - ως πολυβράστη.

i Τεχνολογική σπασμωδική κίνηση του διακόπτη της βαλβίδας ατμού δεν αποτελεί δυσλειτουργία.

Μετά το μαγείρεμα υπό υψηλή πίεση πρέπει να ανοίξετε τη βαλβίδα ατμού για την εξομάλυνση της πίεσης στο θάλαμο.

Μετά το μαγείρεμα σε υψηλή πίεση πρέπει να ανοίξετε τη βαλβίδα εκροής ατμού για την εξομάλυνση της πίεσης στο θάλαμο. Κατά το μαγείρεμα τα πιάτα που δεν απαιτούν μεγάλη ποσότητα υγρού (πλάφι, κ.λπ.), τη βαλβίδα εκροής ατμού μπορείτε να ανοίξετε αμέσως μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος. Αν υπό πίεση μαγειρεύονται υγρά ή πουρεωδή πιάτα, να περιμένετε 5-10 λεπτά για να κρυώσει η συσκευή, και μόνον ύστερα να ανοίξετε τη βαλβίδα. Αλλιώς δυνατό το ριζικό θερμό υγρού μαζί με εκκρόση ατμό.

! ΠΡΟΣΟΧΗ! Όταν ανοίξετε τη βαλβίδα ατμού κατά τη διάρκεια ή στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος μπορεί να γίνει κάποιη εκτόξευση θερμού ατμού. Να είστε προσεκτικοί!

Λειτουργία «Καθυστερήση έναρξης»

Με την επιλογή αυτόματης ρύθμισης μαγειρέματος μπορείτε να ορίσετε την καθυστέρηση έναρξης από 1 λεπτό έως 24 ώρες σε βήμα 1 λεπτό (καθυστερήση από προεπιλογή είναι 2 ώρες).

1. Μετά την επιλογή της ρύθμισης και του χρόνου μαγειρέματος πατήστε το πλήκτρο «TIMER / KEEP WARM». Η οθόνη θα δείξει την καθυστέρηση έναρξης. Η ώρα αναβοσβήνει.
2. Πατώντας τα κουμπιά επιλέξετε την επιθυμητή τιμή ώρας, και ύστερα τα λεπτά (πάλι πατώντας το «TIMER / KEEP WARM»). Για να αλλάξετε γρήγορα την τιμή, πατήστε και κρατήστε πατημένο το «+» ή «-».
3. Λίγα δευτερόλεπτα μετά τον καθορισμό της ώρας καθυστέρησης έναρξης ψηφία στην οθόνη θα σταματήσουν να αναβοσβήνουν και θα αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου.
4. Για να ακυρώσετε τις ρυθμίσεις, πατήστε το κουμπί «Reheat / Cancel».

i Η λειτουργία «Καθυστερήση έναρξης» δεν είναι διαθέσιμη για προγράμματα «FRY», «POPCORN», «BAKE», καθώς και κατά τη χρήση της «Αναθέρμανσης». Δεν συνιστάται η χρήση της καθυστερημένης έναρξης, αν η συνταγή περιέχει ως συστατικά ευπαθή τρόφιμα (γαγά, γάλα, κρέμα γάλακτος, κρέας, ψάρια, τυρί, κ.α.). Όταν ρυθμίσετε το χρόνο καθυστέρησης έναρξης, να έχετε κατά νου ότι η λειτουργία της επιβλεπόμενης ρύθμισης και η έναρξη της αντίστροφης μέτρησης του χρόνου μαγειρέματος θα αρχίσει μόνο μετά η συσκευή να φτάσει απαιτούμενη θερμοκρασία και πίεση. Αν επιλέξετε τις 24 ώρες, είναι αδύνατη η αλλαγή λεπτών.

Λειτουργία «Διατήρηση θερμοκρασίας» (αυτόματη ζέστανση)

Στο τέλος της λειτουργίας μαγειρέματος (που αποδεικνύεται με ηχητικό σήμα συναγερμού και αβήμονο του δείκτη λειτουργίας) ενεργοποιείται η αυτόματη ζέστανση (η οθόνη δείχνει την ώρα της ζέστανσης με βήμα 1 ώρα). Αυτή η λειτουργία είναι σε θέση να διατηρήσει τη θερμοκρασία του τελικού πιάτου στο εύρος 60-80°K για 8 ώρες.

Μπορείτε να διακόψετε την αυτόματη ζέστανση πατώντας το «Reheat/Cancel»: δείκτης του κουμπιού θα σβήσει, η συσκευή θα μεταβεί σε λειτουργία αναμονής.

Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να απενεργοποιήσετε την αυτόματη ζέστανση προκαταβολικά πατώντας το «TIMER / KEEP WARM» (θα σβήσει δείκτης του «Reheat/Cancel»). Για να ενεργοποιήσετε ξανά την αυτόματη ζέστανση, πατήστε εκ νέου το κουμπί «TIMER / KEEP WARM».

Λειτουργία «Αναθέρμανση»

Σας επιτρέπει να ζεσταθεί το κρύο πιάτο έως τη θερμοκρασία 60-80°K και να το διατηρήσει σε θερμή κατάσταση έως 8 ώρες:

1. Τοποθετήστε το προϊόν στο μπόλ, τοποθετήστε το μέσα στη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι στάθηκε σωστά, χωρίς στρεβλώσεις και είναι σε επαφή με το θερμοκτικό στοιχείο.
2. Κλείστε και κλειδώστε το σκέπασμα. Ρυθμίστε τη βαλβίδα ατμού σε θέση «HIGH PRESSURE» («ΥΨΗΛΗ ΠΙΕΣΗ»). Συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
3. Πατήστε το κουμπί «Reheat/Cancel». Θα ανάψει ο δείκτης του κουμπιού, η οθόνη θα μετρήσει το χρόνο θέρμανσης με βήμα 1 ώρα.
4. Για να απενεργοποιήσετε την αναθέρμανση, πατήστε το κουμπί «Reheat/Cancel» (δείκτης του κουμπιού θα σβήσει).

Σύστημα προστασίας συσκευής

Πολυβράστη-Χύτρα ταχύτητας REDMOND RMC-M110E είναι εξοπλισμένη με πολυεπίπεδο σύστημα ασφαλείας. Κατά το μαγείρεμα υπό πίεση, εάν η μετρήσιμη θερμοκρασία ή η πίεση στον θάλαμο θα υπερβάνουν τις επιθυμητές τιμές, η διαδικασία μαγειρέματος διακόπτεται μέχρι αυτές οι παράμετροι να επανέλθουν σε κανονικές τιμές. Αν για κάποιο χρονικό διάστημα δεν θα επανέλθουν, η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί εντελώς.

Η συσκευή είναι επίσης εξοπλισμένη με μια πρόσθετη θερμική προστασία για προγράμματα «FRY» και «POPCORN». Κατά την κρισιμή θέρμανση η συσκευή διακόπτεται το μαγείρεμα και πρέπει να κρυωθεί εντελώς (περίπου για 15 λεπτά) πρώτου να μπορούσατε να χρησιμοποιήσετε οποιαδήποτε από αυτά τα προγράμματα και πάλι. Αν προσπαθήσατε να ξαναρχίσετε τα προγράμματα «FRY», ή «POPCORN» και στην οθόνη εμφανίζεται «HH», τότε η θερμοκρασία της συσκευής εξακολουθεί να είναι υψηλή και το πρόγραμμα κλειδώθηκε. Ο περιορισμός αυτός δεν ισχύει για άλλα προγράμματα μαγειρέματος.

Μαγείρεμα υπό πίεση

Όταν η βαλβίδα ατμού είναι κλειστή, ο θάλαμος εργοστασίου της συσκευής είναι σφραγισμένος, όπου κατά τη θέρμανση αντλείται και διατηρείται υψηλή πίεση. Το νερό βράζει και ο ατμός σχηματίζεται με θερμοκρασία πάνω από 100°K και χρόνος μαγειρέματος μειώνεται περισσότερο από δύο φορές. Σε συνδυασμό με την περιορισμένη πρόσβαση του οξυγόνου προς το φαγητό αυτό σας επιτρέπει να συντηρήσετε το μέγιστο αριθμό ωφέλιμων ουσιών στο προϊόν.

Βασικοί κανόνες μαγειρέματος υπό πίεση:

- Στο μπόλ πολυβράστη-χύτρας ταχύτητας πρέπει να υπάρχει νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό (τουλάχιστον 2 μεζούρες).
- Η λειτουργία υπό πίεση δεν περιλαμβάνει τηγνάσιμο φαγητού σε λάδι. Εάν θέλετε, μπορείτε να τηγανίσετε ψυλοκομμένα λαχανικά σε λίγο λάδι ή ζυμό στο βάθος του πολυβράστη-χύτρας ταχύτητας με πρόγραμμα «FRY» και με το σκέπασμα ανοικτό, στη συνέχεια, βάλτε τα υπολοίπα τρόφιμα, προσθέστε υγρό, κλείστε τη συσκευή και συνεχίστε το βράσιμο υπό πίεση.
- Ο όγκος του πολυβράστη-χύτρας ταχύτητας θα πρέπει να συμπληρωθεί με τρόφιμα και νερό όχι περισσότερο από 4/5 και όχι λιγότερο από το 1/5 του όγκου του μπόλ. Όταν μαγειρεύετε τρόφιμο που μπορεί να διογκωθεί σε ζεστό νερό ή να αφαιρέσει αρώμα (πομάκι, ριζί, όσπρια, ζυμαρικά, σαλάχια, κλπ.), μην γεμίσετε το μπόλ πάνω από τα 3/5 του όγκου του ώστε να μην φράξει τη βαλβίδα ατμού.

όγκου του ώστε να μην φράξει τη βαλβίδα ατμού.

i Θυμηθείτε: η παραβίαση αυτών των κανόνων μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρή βλάβη στη συσκευή!

Κοινές διαδικασίες χρήσης αυτόματων λειτουργιών μαγειρέματος

1. Προετοιμάστε (μετρήστε) τα απαραίτητα συστατικά για να τα τοποθετήσετε ομοιόμορφα στο μπόλ.
2. Τοποθετήστε το μπόλ μέσα στη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι στάθηκε σωστά, χωρίς στρεβλώσεις και είναι σε επαφή με το θερμοκτικό στοιχείο.
3. Ρυθμίστε τη βαλβίδα ατμού στην κατάλληλη θέση:
 - «HIGH PRESSURE» («ΥΨΗΛΗ ΠΙΕΣΗ») - η συσκευή λειτουργεί ως χύτρα ταχύτητας (για ομάδες προγραμμάτων «RICE/GRAIN», «SOUP», «BOL», «JAM/DESSERT», «PIZZA», «OATMEAL», «BEANS», «GAME»).
 - «NORMAL PRESSURE» («ΚΑΝΟΝΙΚΗ ΠΙΕΣΗ») - η συσκευή λειτουργεί ως πολυβράστη (για προγράμματα «FRY», «BAKE», «POPCORN»).
4. Συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
5. Πατήστε το κατάλληλο κουμπί για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία (ομάδα λειτουργιών) μαγειρέματος και τον τύπο του προϊόντος (για την ομάδα λειτουργιών «STEW» και «STEAM»). Θα ανάψει δείκτης του κουμπιού, στην οθόνη θα αναβοσβήνει η προεπιλεγμένη τιμή του χρόνου μαγειρέματος (χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει το χρόνο που απαιτείται για να φτάσει η συσκευή στις απαραίτητες θερμοκρασίες και πίεση).
6. Πατήστε το κουμπί «COOK TIME» και επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος («FAST», «NORMAL», «SLOW / «ΓΡΗΓΟΡΗ», «ΚΑΝΟΝΙΚΗ», «ΑΡΓΗ»).
7. Για να καθορίσετε την καθυστερημένη έναρξη, πατήστε το κουμπί «TIMER / KEEP WARM». Χρησιμοποιήστε το «+» και «-» για να ρυθμίσετε την επιθυμητή τιμή του χρόνου.
8. Λίγα δευτερόλεπτα μετά τον καθορισμό, η οθόνη θα σταματήσει να αναβοσβήνει και να αρχίσει η λειτουργία που επιλέξατε. Μετά την επίτευξη της απαιτούμενης θερμοκρασίας και πίεσης, θα αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου λειτουργίας σε αυτό το πρόγραμμα. Στο πρόγραμμα «POPCORN» η αντίστροφη μέτρηση χρόνου μαγειρέματος δεν εμφανίζεται.
9. Εάν είναι απαραίτητο, απενεργοποιήστε από πριν την αυτόματη ζέστανση.
10. Εάν μαγειρεύατε υπό πίεση, πριν το άνοιγμα του σκέπασματος της συσκευής προσεκτικά να ανοίξετε την βαλβίδα ατμού για να ομοιοποιηθεί η πίεση στο θάλαμο.
11. Για ακύρωση όλων των ρυθμίσεων ή για να σταματήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος σε οποιοδήποτε στάδιο πατήστε το κουμπιού «Reheat/Cancel».

Φτιάξιμο του ρυζιού και άλλων άλιπτων (υψηλή πίεση)

Για γρήγορο μαγείρεμα του ρυζιού, του μαυροσίτου, εύθρυπτων χυλών από άλιπτα υπάρχει μία ομάδα αυτόματων λειτουργιών «RICE/ GRAIN», που περιέχει 3 είδη ρυθμίσεων που μπορούν να επιλεγούν ανάλογα με τη συνταγή, το είδος προϊόντος και του χρόνου μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 12 λεπτά. Όγκος συστατικών χωρίς υγρό δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2/5 της κλίμακας πάνω στην εσωτερική επιφάνεια του μπόλ.

Φτιάξιμο σουπών (υψηλή πίεση)

Για να μαγειρεύετε διάφορες σούπες και σούπες-ποπόλες προβλέπεται μία ομάδα από αυτόματες λειτουργίες «SOUP», η οποία περιλαμβάνει 3 είδη ρυθμίσεων που μπορούν να επιλεγούν ανάλογα με τη συνταγή, το είδος προϊόντος και του χρόνου μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 30 λεπτά.

Συνολικός όγκος συστατικών, συμπεριλαμβανομένων των υγρών, δεν πρέπει να υπερβαίνει το μέγιστο επίπεδο της κλίμακας πάνω στην εσωτερική επιφάνεια του μπλ.

Βράσιμο (υψηλή πίεση)

Για να μαγειρεύετε κρέας, ψάρι, λαχανικά, αλλαντικά, κομπόστες, πουρέ από φρούτα προβλέπεται μία ομάδα από αυτόματες λειτουργίες «BOIL», η οποία περιλαμβάνει 3 είδη ρυθμίσεων που μπορούν να επιλεγούν ανάλογα με τη συνταγή, το είδος προϊόντος και του χρόνου μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 20 λεπτά.

Συνολικός όγκος συστατικών, συμπεριλαμβανομένων των υγρών, δεν πρέπει να υπερβαίνει το μέγιστο επίπεδο της κλίμακας πάνω στην εσωτερική επιφάνεια του μπλ.

Τηγάσιμα (κανονική πίεση)

Στον πολυβράστη-χύτρα ταχύτητας REDMOND RMC-110 προβλέπεται ειδική αυτόματη λειτουργία «FRY», η οποία σας επιτρέπει να μαγειρεύετε φαγητά (κρέας, λαχανικά, πουλερικά, θαλασσινά) υπό κανονική πίεση με προσθήκη λίγου λαδιού ή λίπους. Από προεπιλογή, ο χρόνος μαγειρέματος της «FRY» είναι 20 λεπτά. Για τηγάσιμα στο λάδι χρησιμοποιήστε ειδικό καλάθι με αφαιρούμενη λαβή (παρέχεται στο κομπλέ του πολυβράστη-χύτρας ταχύτητας).

ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην κλείσετε το σκέπασμα της συσκευής κατά το μαγείρεμα στη λειτουργία «FRY». Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκαλέσει την αυτόματη κλείδωση ασφαλείας σκεπάσματος (δεν θα είστε σε θέση να παρακολουθείτε οπτικά τη διαδικασία τηγάσιμου, να ανακατέψετε ή στριφογυρίσετε το φαγητό). Εάν αυτό έχει όμως συμβεί, σταματήστε τη διαδικασία μαγειρέματος, περιμένετε μέχρι η συσκευή να κρυώσει και να η ανοίξετε. Μετά από αυτό μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

Φτιάξιμο μαρμελάδας, επιδόρπων (υψηλή πίεση)

Για να μαγειρεύετε μαρμελάδα, τζέμι, γλυκά, διάφορα επιδόρπια προβλέπεται μία ομάδα από αυτόματες λειτουργίες «JAM/DESSERT», η οποία περιλαμβάνει 3 είδη ρυθμίσεων που μπορούν να επιλεγούν ανάλογα με τη συνταγή, το είδος προϊόντος και του χρόνου μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 22 λεπτά. Συνολικός όγκος συστατικών, συμπεριλαμβανομένων των υγρών, δεν πρέπει να υπερβαίνει το μέγιστο επίπεδο της κλίμακας πάνω στην εσωτερική επιφάνεια του μπλ.

Φτιάξιμο πιλαφίου (υψηλή πίεση)

Για να μαγειρεύετε διάφορα είδη πιλαφίου προβλέπεται μία ομάδα από αυτόματες λειτουργίες «PILAF», η οποία περιλαμβάνει 3 είδη ρυθμίσεων που μπορούν να επιλεγούν ανάλογα με τη συνταγή, το είδος προϊόντος και του χρόνου μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 20 λεπτά. Όγκος συστατικών χωρίς υγρό δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 3/5 της κλίμακας πάνω στην εσωτερική επιφάνεια του μπλ.

Φτιάξιμο χυλού γάλακτος (υψηλή πίεση)

Για να μαγειρεύετε διάφορους χυλούς γάλακτος προβλέπεται μία ομάδα από αυτόματες λειτουργίες «OATMEAL», η οποία περιλαμβάνει 3 είδη ρυθμίσεων που μπορούν να επιλεγούν ανάλογα με τη συνταγή, το είδος προϊόντος και του χρόνου μαγειρέματος. Συνολικός όγκος συστατικών, συμπεριλαμβανομένων των υγρών, δεν πρέπει να υπερβαίνει εσωτερικά τα 2/5 της κλίμακας πάνω στην εσωτερική επιφάνεια του μπλ. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 5 λεπτά.

Μαγείρεμα χυλού στον πολυβράστη-χύτρα ταχύτητας προβλέπει τη χρήση του παστεριωμένου γάλακτος με χαμηλά λιπαρά.

Για να απορύγετε το βρόσιμο του γάλακτος και να λάβετε το επιθυμητό αποτέλεσμα, συστήνεται πριν το μαγείρεμα να κάνετε τα εξής:

- πλένετε καλά όλα τα ολκικά αλέσους δημητριακά (ρύζι, μπουροπάρα, κερχί, κλπ.), μέχρι το νερό να γίνει διαυγές,

- πριν το μαγείρεμα να αλείψετε το μπλ με βούτυρο,
- διατηρείτε αυστηρά αναλογία κλιμάκας, μετράνετα τα συστατικά σύμφωνα με συνταγές από το συνοδευόμενο βιβλίο μαγειρικής, μειάνετε ή αυξάνετε τον αριθμό των συστατικών μόνον κατ'αναλογία,
- όταν χρησιμοποιείτε το πλήρες γάλα, να το αραιώνετε με πόσιμο νερό σε αναλογία 1:1.

Ιδιότητες του γάλακτος και των άλιφων μπορούν να διαφέρουν ανάλογα με τον τόπο προέλευσης και τον κατασκευαστή, πράγμα που μερικά φορές επηρεάζει τα αποτελέσματα του μαγειρέματος.

Φτιάξιμο όσπρων (υψηλή πίεση)

Για να μαγειρεύετε μπιζέλια, φασόλια, φακές και άλλα όσπρια προβλέπεται μία ομάδα από αυτόματες λειτουργίες «BEANS», η οποία περιλαμβάνει 3 είδη ρυθμίσεων που μπορούν να επιλεγούν ανάλογα με τη συνταγή, το είδος προϊόντος και του χρόνου μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 40 λεπτά. Όγκος συστατικών χωρίς υγρό δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 3/5 της κλίμακας πάνω στην εσωτερική επιφάνεια του μπλ.

Ψήσιμο (κανονική πίεση)

Για το ψήσιμο μπακλαβών, πιττών, φαγητών κασαρόλας, και για ψήσιμο κρέατος, ψαριών και λαχανικών προβλέπεται μία ομάδα από αυτόματες λειτουργίες «BAKE», η οποία περιλαμβάνει 3 είδη ρυθμίσεων που μπορούν να επιλεγούν ανάλογα με τη συνταγή, το είδος προϊόντος και του χρόνου μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 30 λεπτά. Όγκος συστατικών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2/5 της κλίμακας πάνω στην εσωτερική επιφάνεια του μπλ.

Φτιάξιμο πουλερικών (υψηλή πίεση)

Για μαγείρεμα πιάτων από πουλερικά (σκληρό κρέας, μεγάλα κομμάτια κρέατος και πουλερικών), καθώς και για το μαγείρεμα ζετέ από κρέας προβλέπεται μία ομάδα από αυτόματες λειτουργίες «GAME», η οποία περιλαμβάνει 3 είδη ρυθμίσεων που μπορούν να επιλεγούν ανάλογα με τη συνταγή, το είδος προϊόντος και του χρόνου μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 30 λεπτά. Συνολικός όγκος συστατικών, συμπεριλαμβανομένων των υγρών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 4/5 της κλίμακας στην εσωτερική επιφάνεια του μπλ.

Φτιάξιμο του Ποπ κορν (κανονική πίεση)

Για φτιάξιμο του ποπ κορν προβλέπεται η ειδική αυτόματη λειτουργία «POPCORN».

1. Βάλτε το καλαμποκι σε σπόρους για ποπ κορν (χωρίς συσκευασία, όχι πάνω από 200 γραμμάρια στο στιγμίο) στο μπλ.
2. Τοποθετήστε το μπλ μέσα στο κορμί, βεβαιωθείτε ότι στάθηκε σωστά, χωρίς στρεβλώσεις και είναι σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο. Κλείστε και μπλοκάρτε το σκέπασμα.
3. Αφαιρέστε το διάκνητή της βαλβίδας ατμού τραβώντας το προς τα πάνω. Συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
4. Πατήστε το κομπι «POPCORN». Θα ανάψει δείκτης και σε μερικά δευτερόλεπτα η οθόνη θα εμφανίσει δυναμικό εικονίδιο ζέστασης και θα αρχίσει να εργάζεται για την επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος. Η χρονική μέτρηση αυτής της λειτουργίας δεν εμφανίζεται.
5. Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη θα δείξει "0000".
6. Περιμένετε μέχρι να σταματήσουν να αναπνέουν μέσα στο μπλ, ύστερα ανοίξτε το σκέπασμα και αφαιρέστε το μπλ με έτοιμο ποπ κορν.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά το μαγείρεμα του ποπ κορν η συσκευή ζεσταίνεται! Να είστε προσεκτικοί! Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου.

Κοκκίνισμα (υψηλή πίεση)

Για μαγείρεμα πιάτων με κοκκίνισμα προβλέπεται μία ομάδα από αυτόματες λειτουργίες «STEAM», η οποία περιλαμβάνει 12 είδη ρυθμίσεων που μπορούν να επιλεγούν ανάλογα με τη συνταγή, το είδος προϊόντος και του χρόνου μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή εξαρτάται από τον τύπο του προϊόντος («MEAT», «VEGETABLES», «POULTRY», «FISH» / «KPEAZ», «LAXANIKAKA», «ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ», «ΨΑΡΙΑ»).

Συνολικός όγκος συστατικών, συμπεριλαμβανομένων των υγρών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 4/5 της κλίμακας στην εσωτερική επιφάνεια του μπλ.

Μαγείρεμα στον ατμό (υψηλή πίεση)

Για να μαγειρεύετε στον ατμό λαχανικά, ψάρι, κρέας, θαλασσινά, λαχανικά και πιάτα για χορτοφάγους και από παιδικό μενού προβλέπεται μία ομάδα από αυτόματες λειτουργίες «STEAM», η οποία περιλαμβάνει 12 είδη ρυθμίσεων που μπορούν να επιλεγούν ανάλογα με τη συνταγή, το είδος προϊόντος και του χρόνου μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή εξαρτάται από τον τύπο του προϊόντος («MEAT», «VEGETABLES», «POULTRY», «FISH» / «KPEAZ», «LAXANIKAKA», «ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ», «ΨΑΡΙΑ»).

Για μαγείρεμα στον ατμό χρησιμοποιήστε το ειδικό δοχείο και το σχάρα (περιλαμβάνονται στον κομπλέ του πολυβράστη-χύτρας ταχύτητας).

1. Γεμίστε το μπλ με 300-350 χιλ. νερό.
2. Προετοιμάστε όλα τα προϊόντα σύμφωνα με τη συνταγή, απλώστε τα ομοιόμορφα στο δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό. Βάλτε στο μπλ τη σχάρα, τοποθετήστε το δοχείο μέσα στο μπλ.
3. Ακολουθήστε τις οδηγίες στις παρ. 2-11 του τμήματος «Κοινές διαδικασίες χρήσης αυτόματων λειτουργιών μαγειρέματος» (σελ. 100).

Λειτουργία «MULTI-CHEF» (υψηλή / κανονική πίεση)

Εάν οι καθορισμένες αυτόματες λειτουργίες δεν επιτρέπουν να δημιουργήσετε τις απαραίτητες συνθήκες για το μαγείρεμα των πιάτων που είχατε προγραμματίσει, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία μη αυτόματου συντομοκού «MULTI-CHEF». Σας επιτρέπει να μαγειρέσετε φαγητό τόσο σε υψηλή όσο και σε κανονική πίεση με καθορισμό του χρόνου μαγειρέματος στο φάσμα από 2 έως 99 λεπτά με βήμα 1 λεπτό. Σε αυτή τη λειτουργία θα είστε σε θέση να υπολογίσετε σχεδόν κάθε γαστρονομική ιδέα. Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 10 λεπτά. Συνολικός όγκος συστατικών, συμπεριλαμβανομένων των υγρών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 4/5 της κλίμακας στην εσωτερική επιφάνεια του μπλ.

1. Μετρήστε και ετοιμάστε συστατικά σύμφωνα με την συνταγή. Βάλτε τα στο μπλ, βάλτε νερό.
2. Τοποθετήστε το μπλ στη συσκευή, γυρίστε λίγο, βεβαιωθείτε ότι το μπλ στάθηκε σωστά, χωρίς στρεβλώσεις και είναι σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο. Κλείστε και κλειδώστε το σκέπασμα.
3. Βάλτε τη βαλβίδα ατμού στο σκέπασμα της συσκευής στην κατάλληλη θέση: «HIGH PRESSURE» («ΨΗΗ ΠΙΕΣΗ») ή «NORMAL PRESSURE» («ΚΑΝΟΝΙΚΗ ΠΙΕΣΗ»). Συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
4. Πατήστε το κομπι «MULTI-CHEF». Θα ανάψει δεικτής, η οθόνη θα αρχίσει να αναβοσβήνει ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή.
5. Πατήστε το «+» και «-» για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
6. Ακολουθήστε τις οδηγίες στις παρ. 7-11 του τμήματος «Κοινές διαδικασίες χρήσης αυτόματων λειτουργιών μαγειρέματος» (σελ. 100).

III. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ

- Φτιάξιμο φαγητού για βρέφη
- Αποστείρωση γυάλινων ακεών και προϊόντων προσωπικής υγιεινής

GRC

IV. ΠΡΟΑΙΡΗΤΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Πρόσθετα εξαρτήματα για τον πολυβραστήρα-χύτρα ταχύτητας μπορούν να αγοραστούν ξεχωριστά. Σχετικά με την ποικιλία τους, την απόκτηση και τη συμβατότητα με το μοντέλο της συσκευής σας επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο στη χώρα σας.

RAM-CL1 – λαβίδα για άνετη και ασφαλή αφαίρεση του μπολ. Δεν γλιστράει και δεν βλάπτουν την εξωτερική επιφάνεια του δοχείου.

RHP-M01 – ζαμπορτάχτης. Πιεστήριο για μαγείρεμα του ζαμπόν, ρουλέ και άλλων λγχουδιών από κρέας, πουλερικά, ψάρια με μπαχαρικά και άλλα γεύματα.

RAM-FB1 – κομπλέ από μικρά δοχεία γιαουρτού (4 τεμ.) με δείκτες στα καπάκια.

RB-A523 – μπολ με αντικολητικό DAIKIN® (Ιαπωνία), 5 λίτρα. Υψηλής ποιότητας αντικολητική επιστρώση επιτρέπει να μαγειρεύετε χρησιμοποιώντας ελάχιστα έλαια και λιπαρά, διατηρώντας τη φυσική γεύση τροφίμων.

RB-C520 – μπολ με κεραμική επιστρώση 5 λίτρα. Αντίθετα από παραδοσιακές αντικολητικές επιστρώσεις, κεραμικές είναι πιο ανθεκτικές σε μηχανική επίδραση.

RB-S520 – μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα, 5 λίτρα. Έτοιμο περιεχόμενο μπορεί να χυτηθεί με μπλέντερ στο ίδιο μπολ.

V. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό διαφόρων προϊόντων

Προϊόν	Βάρος, γρ/αρ., τεμ.	Ποσότητα νερού, χιλ.	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
Φυλέτο χοιρινό / βοδινό (σε κύβους 1,5-2 εκ.)	500	400/400	15/20
Φυλέτο αρνί (σε κύβους 1,5-2 εκ.)	500	500	25
Φυλέτο κοτόπουλο (σε κύβους 1,5-2 εκ.)	500	500	6
Κεφτεδάκια/κεφτετές	500	500/500	15/15
Ψάρι (φυλέτο)	300	500	8
Κοκτέιλ από θαλασσινά (κατεψυγμένα)	300	500/500	8
Πατάτες (κομμένες σε 4 τεμάχια)	500	500	8
Καρότα (σε κύβους 1,5-2 εκ.)	500	500	8
Παντζάρι (κομμένο σε 4 κομμάτια)	500	500	12
Λαχανικά (κατεψυγμένα)	500	500	3
Αλυγό στον ατμό	5 τεμ.	500	4

Τιμές στον πίνακα είναι κοινά και είναι συμβουλευτικού χαρακτήρα. Μπορεί να διαφέρουν από τις πραγματικές τιμές και εξαρτώνται από το συγκεκριμένο τύπο του προϊόντος, τη φρεσκάδα του και τις προσωπικές προτιμήσεις σας.

Πίνακας προγραμμάτων μαγειρέματος (ρυθμίσεις εργοστασίου)

Ομάδες Λειτουργιών	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά			Χρόνος από προεπιλογή, λεπτά	Καθαστερημένη έναρξη	Αναθέρμανση	
	Μικρός	Μεσαίος	Μέγας				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	ναι	ναι	
SOUP	15	30	45	30	ναι	ναι	
BOIL	18	20	45	20	ναι	ναι	
FRY	20				--	ναι	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	ναι	ναι	
PILAF	10	20	30	20	ναι	ναι	
OATMEAL	3	5	10	5	ναι	ναι	
BEANS	25	40	60	40	ναι	ναι	
BAKE	26	30	35	30	--	ναι	
GAME	15	30	45	30	ναι	ναι	
POPCORN	Καθορίζεται αυτομάτως				--	ναι	
STEW	Meat	30	ναι	50	40	ναι	ναι
	Vegetables	15	ναι	25	20	ναι	ναι
	Poultry	20	ναι	45	35	ναι	ναι
	Fish	15	ναι	30	20	ναι	ναι
STEAM	Meat	15	ναι	25	20	ναι	ναι
	Vegetables	6	ναι	15	10	ναι	ναι
	Poultry	8	ναι	15	10	ναι	ναι
MULTI-CHEF	Fish	10	ναι	20	15	ναι	ναι
MULTI-CHEF	Καθορίζεται με το χέρι στο φάσμα από 2 έως 99 λεπτά				--	ναι	ναι

VI. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα και έχει πλήρως κρυώσει. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί και μη διαβρωτικά καθαριστικά. Σας συνιστούμε να καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση. Πριν την πρώτη χρήση ή για αφαίρεση μυρωδιάς μετά το μαγείρεμα συνιστούμε να βράσετε εντός 20 λεπτών 1/2 λεμονίου στη λειτουργία «BOIL» με κλειστά βαλβίδια ατμού.

Μην χρησιμοποιείτε σκληρό σφουγγάρι, ή διαβρωτικά καθαριστικά ή με χημικά δραστικές ουσίες.

Το κομμάτι της συσκευής καθαρίστε, όπως απαιτείται. Το μπολ καθαρίστε μετά από κάθε χρήση (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το πλυντήριο πιάτων) και στη συνέχεια ακουσίστε την εξωτερική επιφάνεια.

Το εσωτερικό του σκεπάσματος καθαρίστε μετά από κάθε χρήση:

1. Ανοίξτε το σκέπασμα της συσκευής. Στο κέντρο στην εσωτερική πλευρά βρίσκεται το παξιμάδι που φιξάρει. Κρατώντας το σκέπασμα, ξεβιδώστε το παξιμάδι (αριστερόστροφα), ήπια διαχωρίστε σκέπασμα από το μόνλο μηχανισμού άρθρωσης.
2. Καθαρίστε το εσωτερικό του σκεπάσματος και ακουσίστε καλά.
3. Βάλτε το σκέπασμα στη θέση του: ευθυγραμμίστε την οπή στο κέντρο του σκεπάσματος με τη βίδα στο το μόνλο μηχανισμού άρθρωσης (μολύβι μολυβιού του σκεπάσματος θα είναι στην κορυφή), και κρατώντας το σκέπασμα, σφίξτε το παξιμάδι (δεξιόστροφα) μέχρι να σταματήσει.

Για πιο αποτελεσματικό καθαρισμό της εσωτερικής επιφάνειας του σκεπάσματος συσκευής, συνιστάται να αφαιρέσετε το συμπνευματικό ελαστικό και να βγάλετε τη βαλβίδα ατμού.

Καθαρισμός της βαλβίδας ατμού συνιστάται μετά κάθε χρήση:

1. Αφαιρέστε το διακόπτη της βαλβίδας στην εξωτερική πλευρά του σκεπάσματος τραβώντας το προς τα επάνω.
2. Αφαιρέστε προστατευτικό σκέπασμα στην εσωτερική πλευρά του σκεπάσματος.
3. Ξεπλένετε με το ζεστό νερό τα δύο μέρη της βαλβίδας.
4. Βιδώστε το σκέπασμα της βαλβίδας στη θέση του, το διακόπτη της βαλβίδας βάλτε στην τρύπα με ελαφρύ πάτημα.

Συμπνευματικό ελαστικό στην εσωτερική πλευρά του σκεπάσματος καθαρίστε όπως απαιτείται: αφαιρέστε προσεκτικά το δαχτυλίδι, πλένετε με ζεστό νερό τοποθετήστε σωστά χωρίς να ακούβετε.

Κατά το μαγείρεμα δημιουργείται η συμπνευμάτι που συσσωρεύεται στο δοχείο που βρίσκεται στο πίσω μέρος του κορμιού. Τραβώντας το δοχείο προς τα κάτω, αφαιρέστε, αδειάστε το νερό που μαζεύεται και βάλτε το δοχείο στη θέση του.

VII. ΠΡΙΝ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΕΤΕ ΜΕ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Μήνυμα σφάλματος στην οθόνη	Πιθανά προβλήματα	Αντιμετώπιση προβλήματος
E1	Σφάλμα αισθητήρα πίεσης.	Αποσυνδέστε τη συσκευή, αφήστε το να κρυώσει. Κλείστε το σκέπασμα. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης.
E3	σφάλμα του συστήματος, μπορεί να βλάψει πίνακα ελέγχου ή θερμομικρο στοιχείο.	Επικοινωνήστε με κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης.
E5	Υπερβάρθρωση της συσκευής	Αποσυνδέστε τη συσκευή, αφήστε να κρυώσει.

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση προβλήματος
Δεν ενεργοποιείται.	Δεν υπάρχει παροχή ρεύματος.	Ελέγξτε την παροχή ρεύματος.

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση προβλήματος
Το σκέπασμα ερμητικά συνδέεται με το κορμί της συσκευής. Κατά το μαγειρέμα ατμός βγαίνει από το σκέπασμα.	Συμπτωκωτικό ελαστικό στο σκέπασμα δεν έχει η σταθική στραβά.	Τοποθετήστε το ελαστικό σωστά.
	Συμπτωκωτικό ελαστικό στο σκέπασμα είναι βρώμικο.	Καθαρίστε το ελαστικό.
	Παραμόρφωση συμπτωκωτικού ελαστικού.	Ανταλλάξτε το ελαστικό με καινούργιο.
Το πιάτο μαγειρεύεται πολύ καιρό.	Διακοπές τάσης του ρεύματος.	Ελέγξτε την παροχή ρεύματος.
	Μεταξύ μπολ και του θερμαντικού στοιχείου έχει ξένο αντικείμενο.	Αφαιρέστε ξένο αντικείμενο.
	Το μπολ στο κορμί της συσκευής σταθική στραβά.	Τοποθετήστε το μπολ σωστά, όχι στραβά.
	Θερμαντικό στοιχείο είναι βρώμικο	Αποσυνδέστε τη συσκευή, αφήστε το να κρυώσει. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο.



Την συσκευασία, τις οδηγίες χρήσης καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να τα απορρίψετε σύμφωνα με το τοπικό πρόγραμμα ανακύκλωσης. Μην διαθέτετε τέτοια προϊόντα μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.

VIII. ΕΓΓΥΗΣΗ

Για το προϊόν αυτό παρέχεται εγγύηση για διάστημα 2 χρόνια από την ημερομηνία απόκτησης. Κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης ο κατασκευαστής υποχρεούται δια μέσου επισκευής, αντικατάστασης εξαρτημάτων ή αντικατάστασης όλου του προϊόντος να διορθώσει οποιαδήποτε κατασκευαστικά ελλείμματα που προκλήθηκαν από την ανεπαρκή ποιότητα των υλικών ή της συναρμολόγησης. Η εγγύηση μπαίνει σε ισχύ μόνον σε περίπτωση εάν η ημερομηνία απόκτησης είναι θεωρημένη με σφραγίδα του καταστήματος και την υπογραφή του πωλητή στην γνήσια κάρτα εγγύησης. Η παρούσα εγγύηση θεωρείται αποδεκτή μόνον σε περίπτωση εάν το προϊόν έχει χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, δεν έχει υποστεί επισκευές, δεν έχει αποσυναρμολογηθεί και δεν έχει φθαρεί ως αποτέλεσμα λάνθασμένης διαχείρισης και επίσης αν έχει διατηρηθεί όλο το σετ του προϊόντος. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει την φυσιολογική φθορά του προϊόντος και αναλώσιμα υλικά (φίλτρα, λαμπάκια, κεραμικές ή τεφλόν επιστρώσεις, λαστιχένιες φλάντζες κ.α.).

Η διάρκεια ζωής του προϊόντος και η διάρκεια των υποχρεώσεων από εγγύηση υπολογίζονται από την ημερομηνία της πώλησης ή την ημερομηνία κατασκευής του προϊόντος (στην περίπτωση που δεν μπορεί να καθοριστεί η ημερομηνία της πώλησης).

Την ημερομηνία κατασκευής της συσκευής μπορείτε να βρείτε στο σειριακό αριθμό, που βρίσκεται στην ετικέτα αναγνώρισης στον κορμό του προϊόντος. Ο σειριακός αριθμός αποτελείται από 13 ψηφία. Ο 6ος και ο 7ος χαρακτήρες δηλώνουν το μήνα, ο 8ος - το έτος της κατασκευής της συσκευής.

Καθορισμένη από τον κατασκευαστή διάρκεια ζωής της συσκευής είναι 5 χρόνια από την ημερομηνία απόκτησης της υπό τον όρο, ότι η χρήση του προϊόντος συμμορφώνεται με τις παρούσες οδηγίες χρήσης και εφαρμοστές τεχνικές προδιαγραφές.



Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavuzu dikkatli okuyunuz ve danışma kitabı olarak saklayınız. Cihazın doğru bir şekilde kullanılması, ömrünü uzatır.

GÜVENLİK TEDBİRLERİ

Üretici, güvenlik tekniği ve cihazın ömür kurallarının ihlalinden kaynaklanan hasara uğramasında hiç bir sorumluluk kabul etmez.

- Cihaz sadece evsel kullanım için tahsis edilmiştir. Cihazın sanayi veya diğer amaçla kullanılması, iş bu kullanma kılavuzunda öngörülen kurallara aykırı sayılır.
- Cihazın elektrik ağına bağlanırken, ağın gerilim ile cihazın itibari geriliminin birbirine uygun olduğundan emin olunuz. **(teknik özelliklerine veya fabrikanın ürün tablosuna bakınız).**
- Cihazın kullanılan voltaja uygun uzatma kablosunu kullanınız. Aksi durumlarda parametrelerin uygunsuzluğu kısa devreyi yada kablonun yanmasına sebep olabilir.
- Cihazı sadece topraklanmış prizlere sokunuz. **Bu kural, elektrik akımın zararından korunması açısından zorunludur.** Uzatma

kablosu kullanırken, uzatma kablosunda topraklanmış olduğundan emin olunuz.

DİKKAT! Cihaz çalışırken bunun gövdesi, kabı ve metal parçalar ısınır! Dikkat ediniz! Mutfak eldivenleri kullanınız. Sıcak buhardan yanık oluşmasını önlemesi için, cihazın kapağını açarken üzerine eğilmeyiniz.

- Cihazın kullanılmadan sonra, temizleme veya taşıma sırasında prizden çıkarınız. Elektrik kablosunu kuru elle çıkarınız, kablodan değil fişten tutunuz.
- Elektrik besleme kablosunu, kapı boşluğu ya da ısı kaynakların yakınında çekmeyiniz. Elektrik kablosunun bükülmesine ve katlanmasına, keskin cisimlerle, mobilyanın köşelerle ve kenarlarla temas etmemesine dikkat ediniz.

Unutmayınız ki: elektrik besleme kablosunun kazayen bozulması, garanti kapsamına girmeyen aksaklıklara ve elektrik akımından oluşan hasarlara sebep olabilir. Bozulmuş elektrik kablosu, acil olarak servis merkezinde değiştirilmelidir.

- Cihazı yumuşak yüzeyine yerleştirmeyiniz,

çalışma sırasında üzerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınmaya uğrar ve bozulabilir.

- Cihazın açık havada kullanılmayınız; cihazın içine nem yada yabancı cisimleri kaçabilir. Bu durum da cihazın bozulmasına yol açar.
- Cihazı temizlemeden önce, elektrik ağından ayrılmış olduğuna ve tamamen soğuduğundan emin olunuz. Cihaz temizleme ile ilgili kurallara takip ediniz. (sayfa 105).

Cihazın gövdesinin suyun içine daldırılması ya da suyun akışına doğru yerleştirmesi YASAKTIR!

- Cihaz; çocuklar, yeterince bilgi ve tecrübeye sahip olmayan kişiler, fiziksel, duyum ve zihinsel engelli kişiler tarafından kesinlikle kullanılmamalıdır. Bu durumda cihaz, yukarıda belirtilen şahısların güvenliğinden sorumlu kişinin huzurunda kullanılabilir. Cihaz açıkken yanında bulunan çocukları gözetimsiz bırakmayınız.
- Cihazın kendi başına tamir edilmesi yada cihazın konstruksiyonunda modifikasyon

yapılması YASAKTIR. Bakım ve tamirat ile ilgili tüm işler sadece yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır. **Profesyonel olmayan işler cihazın bozulmasına, travm oluşmasına ve ürünün zarar görmesine yol açabilir.**

İÇERİĞİ

I. SÖMÜRÜ BAŞLAMADAN ÖNCE	103
II. MULTİ PİŞİRİCİNİN ÇALIŞTIRILMASI	103
III. EK OLANAKLARI	104
IV. AKSESUARLAR	104
VI. PİŞİRME İLE İLGİLİ TAVSİYELER	104
VI. BAKIM VE TEMİZLİK	105
VII. SERVİS MERKEZİNE BAŞVURMADAN ÖNCE	105
VIII. GARANTİ YÜKÜMLÜLÜKLERİ	106

Teknik özellikler

Model	RMC-M110E
Güç	900 W
Gerilim	220-240V, 50hz
Hazne hacmi	5 litre
Pişirme haznesinin kaplaması	yapışmaz kaplama DAIKIN® (Japonya)
Ekran	LED
Buhar tahliye	sökülebilir
Cihazın kontrolü	elektroniktir
Emniyet sistemi	4 seviyeli:
• Basınç ayar valfi	
• Isı sensörü	
• Termal sigorta	
• Kapak kilidi sensörü	
Pişirme işlemi tamamlandığında sinyal sesi	var

Otomatik pişirme programları

RICE/GRAIN (PİRİNÇ/TAHILLAR)	3 mod
SOUP (ÇORBA)	3 mod
BOIL (HAŞLAMA)	3 mod
FRY (KIZARTMA)	1 mod
JAM/DESSERT (REÇEL/TATLILAR)	3 mod
PILAF (PİLAV)	3 mod
OATMEAL (SÜTLÜ MAMA)	3 mod
BEANS (BAKLAGİLLER)	3 mod
BAKE (HAMUR İŞLERİ)	3 mod
GAME (AV ETİ)	3 mod
POPCORN (MISIR PATLATMA)	1 mod
STEW (YAVAŞ PİŞİRME)	12 mod
STEAM (BUHAR)	12 mod
MULTI-CHEF (AŞÇIBAŞI)	1 mod

Fonksiyonlar

Yemeklerin ısıtılması	8 saate kadar
Otomatik sıcak tutma	8 saate kadar
Sıcak tutma modunun ön kapatma özelliği	var
"Ertelenen başlangıç"	24 saate kadar

Ürün parça listesi

Çok fonksiyonlu basınçlı pişirici ve içine yerleştirilmiş haznesi	1 adet
Buhar tahliye valfı kapak	1 adet
Buharlı pişirme haznesi	1 adet
Ölçme kabı	1 adet
İzgaraya	1 adet
Düz kaşık	1 adet
Kepeçe	1 adet
Derin yağda kızartma sepeti	1 adet
"100 tarif" adlı kitapçık	1 adet
Yedek lastik conta	1 adet
Kullanma kılavuzu	1 adet
Servis kitapçığı	1 adet
Enerji kablosu	1 adet

Üretici, önceden haber vermesiz tasarımlar, tedarik değişiklikleri ve ürün geliştirme sırasında ürünün teknik özelliklerinde değişiklikleri yapma hakkına sahiptir.

Cihazın tanıtımı A1

1. Cihazın dış gövdesi
2. Yapışmaz kaplamalı hazne
3. Pişirme alanı
4. Ekranlı kontrol paneli
5. Lastik ayaklı taban
6. Cihaz taşıma sapları
7. Fişli elektrik kablosu
8. Cihazın sökülebilir kapağı
9. Emniyet valfinin çıkış deliği
10. Manüel kilitleme kapak sürgüsü
11. Koruma kılıfı buhar tahliye valfi
12. Buhar tahliye valfinin ayak sürgüsü
13. Lastik conta
14. Kapak sapı
15. Buharlı pişirme kabı
16. Izgaraya
17. Kepeçe
18. Pirinç kaşığı
19. Ölçme kabı
20. Derin yağda kızartma sepeti
21. Yoğunlaşmış su haznesi (cihazın arka tarafında yer alır)

Kontrol paneli A2

1. Otomatik pişirme programı (programları) seçme düğmesi.
2. "COOK TIME" düğmesi ("Pişirme süresi") – pişirme süresinin ayarlanması.
3. Pişirme süresinin göstergesi. Otomatik programlarda seçilmiş pişirme süresini gösterir ("FAST", "NORMAL", "SLOW").
4. **LED ekran.** Pişirme / ertelenmiş başlangıç/ısıtma süresinin sayımını gösterir.
5. "TIMER / KEEP WARM" ("Ertelene / Otomatik sıcak tutma") – "Başlangıç erteleme" fonksiyonu için zaman ayarlanması; Otomatik sıcak tutma modunun ön kapatması.
6. **"REHEAT/CANCEL" ("Isıtma/İptal")** – "Isıtma" fonksiyonunun açılması ve kapatılması / yapılmış ayarların iptali / Sıcak tutma fonksiyonunun kapatılması / pişirme programının durdurulması.
7. **"MULTI-CHEF"** düğmesi ("Aşçıbaşı") – pişirme sürecinin manüel ayar modunun seçilmesi.

8. "-" düğmesi – pişirme veya başlangıç erteleme süresi ayarlandığında değerin azaltılması için kullanılır.
9. "+" düğmesi – pişirme veya başlangıç erteleme süresi ayarlandığında değeri artırılması için kullanılır.
10. "STEAM" ve "STEW" otomatik program gruplarında besin türü seçme göstergesi ("MEAT", "FISH", "VEGETABLES", "POULTRY").

I. SÖMÜRÜ BAŞLAMADAN ÖNCE

Ürünü dikkatli bir şekilde açınız ve kutudan çıkarınız. Tüm ambalaj malzemeleri ve reklam yapıştırmaları çıkarınız (seri numarasını taşıyan yapıştırmalar hariçinde).

Ürüne ait seri numaranın bulunmaması, otomatik olarak garanti servisi hakkınızı yok eder.

Cihaz gövdesini ıslak mendil ile siliniz. Kabı ılık sabunlu su ile yıkayınız. İyice kurutunuz. İlk kullanımı sırasında, cihazın arızalı olduğundan kaynaklanmayan yabancı kokusu oluşabilir. Bu durumda cihazı temizlemeniz gerekir. (sayfa 112).

⚠ Dikkat! Her türlü arızaların bulunduğu sürece cihazın kullanılmasını yasaktır

II. MULTI PİŞİRİCİNİN ÇALIŞTIRILMASI

İlk çalıştırmdan önce

Cihazı sert ve düz yatağı yüzeyine yerleştiriniz. Buhar valfinden çıkan sıcak buhar; duvar kağıdını, dekoratif kaplamasını, elektronik cihazlarına ve diğer neme ve sıcağa dayanıklı olmayan eşyaların üzerine sıçramasını ve dikkat ediniz. Pişirmeden önce, multi pişiricinin dış ve görünür iç parçalarını hasarlı ve kuruşlu olmadığından emin olunuz. Kapı ile ısıtıcı unsurların arasında hiç bir yabancı cisim bulunmamalıdır.

Kapağın açılması/kapanması

Kapak kapatıldığında cihazın gövdesi ile sızdırmaz biçimde birleşmesi sayesinde, pişiricinin içinde yüksek basınç elde edilir. Cihazın içindeki basınç atmosfer basıncından daha yüksek olduğu zaman kapak otomatik olarak bloke olur. Pişirme işlemi bittikten sonra kapağı açmaktaki zorlanıyorsanız, pişirme alanında basınç hala çok yüksek demektir. Buhar tahliye valfini açınız ve hava basıncının normal seviyesine inmesini bekleyiniz.

Kapağın kapanması için onu cihaz üzerine koyup ve manüel kilitleme sürgüsünü saat yönünde sonuna kadar çeviriniz.

Kapağın açılması için manüel kilitleme sürgüsünü saat yönünün tersine sonuna kadar çeviriniz ve kapağı sapından tutarak açınız.

⚠ DİKKAT! Kapağı açmadan önce buhar tahliye valfi açık olduğundan ve içinden buhar çıktığından emin olunuz.
Çalışma süresince cihaz ısıtır! Pişirme süresince ve bitiminde kapağın metal parçasına dokunmayınız. Kapağı ancak sapından tutarak açınız.
Cihazı kapağın sapından tutarak kaldırmayınız! Cihazın kaldırılması ve taşınması için gövdesi üzerinde bulunan sapları kullanınız.

Buhar tahliye valfi

REDMOND RMC-M110E düdüklü tencere/çok fonksiyonlu pişirici kapağında yer alan buhar tahliye valfi ile donatılmıştır. Valfin ayar düğmesini "HIGH PRESSURE" ("YÜKSEK BASINÇ", valf kapalıdır) veya "NORMAL PRESSURE" ("NORMAL BASINÇ", valf açıktır) konumuna getirilerek cihazın çalışma prensibi değiştirilebilir: valf kapalı konumda iken cihaz düdüklü tencere modunda çalışır, valf açık iken cihaz çok fonksiyonlu pişirici olarak çalışır.

i Buhar tahliye valfinin ayar düğmesinin teknik başlığı arıza değildir. Yüksek basınç altında pişirme bittiğinde pişirme alanında basınç normale dönmeye için buhar tahliye valfinin açılması gerekir. Yüksek basınç altında pişirme işlemi bittiğinde pişirme alanında basınç normale dönmeye için buhar tahliye valfinin açılması gerekir. Büyük miktarda su eklenmesi gerektiğinde yemekler (plav, vb.) buhar tahliye valfi pişirme işlemi bittikten hemen sonra açılabilir. Eğer basınç altında pişen yemekler sıvı veya püre şeklindeyse pişikten sonra buhar tahliye valfini açmadan önce 5–10

dakika cihazın soğumasını beklemeniz gerekir. Aksi takdirde çıkan buharla birlikte sıcak sıvının güçlü çıkışı mümkündür.

⚠ DİKKAT! Pişirme süresince veya bitiminde buhar tahliye valfi açıldığında sıcak buharın güçlü dökülmesi mümkündür. Dikkat ediniz!

"Ertelenen başlangıç" fonksiyonu

Otomatik pişirme programını seçerken pişirme işleminin 1 dakikadan 24 saate kadar 1'er dakikalık adımlar ile başlangıç zamanını erteleyebilirsiniz (varsayılan erteleme süresi 2 saattir).

1. Pişirme programı ve süresini seçtikten sonra "TIMER / KEEP WARM" düğmesine basınız. Ekranda başlangıç erteleme zamanı gösterilecektir. Saat göstergesi yanıp sönecektir.
2. Düğmeye basarak istenilen saat değerini ayarlayınız; ardından "TIMER / KEEP WARM" düğmesine tekrar basarak dakika değerini giriniz. Zaman değerlerinin hızı değişmesi için "+" veya "-" düğmelerine basılı tutunuz.
3. Ertelene zamanının ayarı yapıldıktan birkaç saniye sonra ekranda rakamların yanıp sönmeye durur ve ayarlanmış sürenin geri sayımı başlar.
4. Yapılmış ayarların iptali için "REHEAT/CANCEL" düğmesine basınız.

i "FRY", "POPCORN" ve "BAKE" programlarında, ayrıca "Isıtma" fonksiyonu kullanıldığında "Başlangıç erteleme" fonksiyonu mevcut değildir. Yemek tarifi çok buzulan gıdalara (yumurta, süt, kaymak, et, balık, peynir, vb.) içeriyorsa, başlangıç erteleme fonksiyonunun kullanılmasını tavsiye edilmez. Başlangıç erteleme zamanı ayarlandıktan seçilmiş program cihazı ısıtma sıcaklığı ve basınca ulaştıktan sonra başlayacağı göz önünde tutulmalıdır. Zamanlayıcı 24 saate ayarlanmış ise, dakika değeri değiştirilemez.

"Sıcak tutma" fonksiyonu (otomatik sıcak tutma)

Sinyal sesi ve program düğmesinin göstergesinin sönmeye programın sona erdiğini bildirir. Ardından sıcak tutma fonksiyonu devreye girer (ekranda sıcak tutma süresi 1'er saatlik adımlar ile gösterilir). Bu fonksiyon, hazır yemeğin sıcaklığını 8 saat boyunca 60–80°C derece civarında tutar. Sıcak tutma fonksiyonu "REHEAT/CANCEL" düğmesine basarak durdurulabilir. Düğmenin göstergesi söner ve cihaz bekleme moduna geçer. Gerekirse, sıcak tutma fonksiyonunu "TIMER / KEEP WARM" düğmesine basarak önceden devre dışı bırakabilirsiniz. "REHEAT/CANCEL" düğmesinin göstergesi söner. Sıcak tutma fonksiyonunu tekrar devreye almak için, "TIMER / KEEP WARM" düğmesine tekrar basınız.

Isıtma fonksiyonu

Bu fonksiyon sayesinde sopuk yemeklerin 60–80°C dereceye kadar ısıtılması ve bu sıcaklıkta 8 saat boyunca tutulması mümkündür:

1. Pişirme haznesine malzemeleri koyup hazneyi cihazın gövdesine yerleştirdiğinizde düğün bir şekilde cihazın içine oturdüğundan ve ısıtma elemanı ile temas halinde olduğundan emin olunuz.
2. Kapağı kapatıp kilitletiniz. Buhar tahliye valfinin ayar düğmesini "HIGH PRESSURE" ("YÜKSEK BASINÇ") konumuna getiriniz. Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız
3. "REHEAT/CANCEL" düğmesine basınız. Düğmenin göstergesi yanar; ekranda 1'er saatlik adımlar ile ısıtma süresinin sayımı başlar.
4. Isıtmayı durdurmak için "REHEAT/CANCEL" düğmesine basınız (düğmenin göstergesi söner).

Cihazın emniyet sistemleri

REDMOND RMC-M110E düdüklü tencere/çok fonksiyonlu pişirici çok seviyeli emniyet sistemi ile donatılmıştır. Basınç altında pişirildiğinde pişirme alanında sıcaklık veya basınç değerleri gerekli parametrelerden daha yüksek olduğunda, sistem, değerler düzeleneye kadar emniyet durdurur. Belirli bir aralık içerisinde değerler düzelmeyince halde cihazın çalışması tamamen durur. Ayrıca, cihazınız "FRY" ve "POPCORN" programlarında çalıştığında aşırı ısınmaya karşı ek bir emniyet sistemi ile donatılmıştır. Aşırı ısınma meydana geldiğinde cihaz pişirme sürecini durdurur; yukarıda belirtilen modların birinin tekrar kullanılmasını için cihaz tamamen soğumalı (yaklaşık 15 dakika boyunca). "FRY" veya "POPCORN" programlarının birini tekrar başlattığınızda ekranda "HH"

göstergesi yandıysa, cihazın sıcaklığı hala yüksektir ve programın çalışması bloke edilmiştir. Bu sorunlara, diğer pişirme programları için geçerli değildir.

Basınç altında pişirme

Buhar tahliye valfı kapalı konumda olduğunda, çalışma haznesi hava geçirmeye hale gelir ve pişirme süresince basınç yüksek seviyede sabit tutulur. Suyun kaynaması ve buharın oluşması 100°C derece üzerinde gerçekleşir; pişirme süresi ise iki kat daha kısa olur. Pişirilen yemeğe sıvı oksijen erişimi ile birlikte kısa pişirme süreleri sayesinde besinlerin faydaları çok daha iyi korunur.

Basınç altında pişirmenin genel kuralları:

- Pişirme süresince cihazın haznesinde muhakkak su veya diğer sıvılar bulunmalı (en az 2 ölçme kabi kadar).
- Cihazın basınç altında çalışması besinlerin yağda kızartılması için uygun değildir. Gerekliğinde, "FRY" programında haznenin içine biraz yağ veya et suyu ekleyerek kapak açık olması koşulu ile doğranmış sebze sote kızartılabilir; ardından kalan malzemeleri ve sıvıyı ekleyerek cihazın kapakını kapatıp basınç altında pişirmeye devam edebilirsiniz.
- Pişirme haznesi hacminin 4/5'ünden fazla veya 1/5'inden az su ve malzeme ile doldurulmamalı. Haşlama esnasında sıcak suda kabaran veya köpüren gıdalar ile (spanak, pirinç, baklagiller, makarna, mantı, vb) buhar tahliye valfinin tıkanmasını için hazneyi hacminin 3/5'ünden fazla doldurmayınız.

i Unutmayınız: talimatlara uymama cihazın bozulmasına yol açabilir!

Otomatik programların kullanımı süresince atılacak genel adımlar

1. Gerekli malzemeleri ölçüp hazırlayın ve pişirme haznesine düz şekilde koyunuz.
2. Hazneyi cihazın gövdesine yerleştirdiğinizde düzgün bir şekilde oturduğundan ve ısıtma elmanı ile temas halinde olduğundan emin olunuz.
3. Buhar tahliye valfini istediğiniz konuma getiriniz:
- "HIGH PRESSURE" ("YÜKSEK BASINÇ") – cihaz düdüklü tencere modunda çalışır ("RICE/GRAIN", "SOUP", "BOIL", "JAM/DESSERT", "PILAF", "OATMEAL", "BEANS", "GAME" programlarında);
- "NORMAL PRESSURE" ("NORMAL BASINÇ") – cihaz çok fonksiyonlu pişirici olarak çalışır ("FRY", "BAKE", "POPCORN" programlarında);
4. Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.
5. İlgili düğmeye basarak istediğiniz pişirme programını (program grubunu) ve gıda çeşidini ("STEAM" ve "STEAM" programlarında) seçiniz. Düğmenin göstergesi yanar, ekranda varsayılan olarak ayarlanmış pişirme süresinin değeri yanıp söner. (Cihazın gerekli sıcaklığı ve basınca ulaşması için harcadığı süre pişirme süresine dâhil değildir).
6. "Cook time" düğmesine basarak istediğiniz pişirme süresinin değerini giriniz ("FAST", "NORMAL", "SLOW").
7. Başlangıç erteleme süresini ayarlamak için "Timer / Keep warm" düğmesine basınız, "+" ve "-" düğmelerini kullanarak gerekli zaman değerini giriniz (*sayfa 106*).
8. Ayar yapıldıktan birkaç saniye sonra ekran söner ve ayarlanmış pişirme programı otomatik olarak başlar. Gerekli sıcaklığı ve basınca ulaşıldıktan sonra, cihazın seçilen programda çalışacağı sürenin geri sayımı başlar. "POPCORN" programında pişirme süresinin geri sayımı ekranda gösterilmez. Gerekliğinde otomatik sıcak tutma fonksiyonunu önceden devre dışı bırakınız (*sayfa 106*).
9. Eğer pişirme basınç altında yapıldıysa, cihazın kapakını açmadan önce çalışma haznesinde basınçın düşmesi için buhar tahliye valfini dikkatlice açınız.
11. "REHEAT/CANCEL" düğmesinin yardımıyla her aşamada yapılmış ayarları iptal edilebilir veya pişirme süreci durdurulabilir.

Pirinç ve diğer tahılların pişirilmesi (yüksek basınç)

Pirinç, kara buğday ve diğer tahılları hızlı bir şekilde pişirmek için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneği içeren "RICE/GRAIN" otomatik

program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi 12 dakikadır.

Sıvısız malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan ısıtılmanın 2/5'sinden fazla olmamalı.

Çorba pişirme (yüksek basınç)

Çeşitli çorba ve pürelere pişirmek için tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneği içeren "SOUP" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi 30 dakikadır.

Sıvı dâhil olmak üzere malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan ısıtılmanın maksimum çığzısını aşmamalıdır.

Haşlama (yüksek basınç)

Et, balık, sebze, sosis ve kompostonun haşlanması ve meyve pürelерinin hazırlanması için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneği içeren "BOIL" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi 20 dakikadır.

Sıvı dâhil olmak üzere malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan ısıtılmanın maksimum çığzısını aşmamalıdır.

Kızartma (normal basınç)

REDMOND RMC-M110E düdüklü tencere/çok fonksiyonlu pişiricide, az miktarda bitkisel yağ havansal yağ ekleyerek yemeklerin (et, sebze, kümes hayvanları, deniz ürünleri) normal basınçta pişirilmesi için "FRY" özel otomatik programı öngörülmüştür. "FRY" programının varsayılan çalışma süresi 20 dakikadır. Derin yağda kızartmak için sökülebilen saplı özel sepeti kullanınız (cihaz ile birlikte teslim edilir).

⚠ DİKKAT! "FRY" programında pişirme süresince cihazın kapakını kapatmayınız. Aksi halde kapakın otomatik kilitleme mekanizması etkinleşebilir (kızartma sürecinin gızetimi, malzemenin karıştırılması veya çevrilmesi mümkün olmayacaktır). Böyle bir olay meydana geldiğinde pişirme sürecini durdurunuz, cihazı soğumasını bekleyip kapakını açınız. Daha sonra pişirme sürecine devam edebilirsiniz.

Reçel ve tatlı pişirme (yüksek basınç)

Reçel, bulama, marmelat, çeşitli tatlıları hazırlamak için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneği içeren "JAM/DESSERT" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi 22 dakikadır. Sıvı dâhil olmak üzere malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan ısıtılmanın maksimum çığzısını aşmamalıdır.

Pilav pişirme (yüksek basınç)

Pilav çeşitlerini pişirmek için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneği içeren "PILAF" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi 20 dakikadır. Sıvısız malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan ısıtılmanın 3/5'ünden fazla olmamalı.

Sütlü mama pişirme (yüksek basınç)

Çeşitli sütlü mamaların pişirilmesi için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneği içeren "OATMEAL" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi 20 dakikadır. Sıvı dâhil olmak üzere malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan ısıtılmanın 2/5'inden fazla olmamalı. Varsayılan pişirme süresi 5 dakikadır.

Çok fonksiyonlu pişiricide mamaların hazırlanması pastörize az yağlı sütlün kullanılmasını öngörür. Sütlün çikimesini önlemek ve istenilen sonuç almak için pişirmeye başlamadan önce aşağıda belirtilen işlemlerin yapılması tavsiye edilir:

- Tam tahılları, su duru olana kadar özenle yıkayınız (pirinç, karabuğday, buğday vb.);
 - Pişirmeden önce pişirme haznesini tereyağı ile yağlayınız.
 - Malzemeleri süzerek cihaz ile birlikte teslim edilen kartı kitapçığında belirtilen oranlara uyunuz. Malzeme miktarı ancak oranlı bir şekilde azaltılabilir veya artırılabilir.
 - Tam yağlı sütlü kullandığınızda 1:1 oranında su ile karıştırınız.
- Süt ve tahılların özellikleri, üretim yerine ve üretilmeye göre pişirme sonuçları etkileyebilecek kadar değişebilir.

Baklagillerin pişirilmesi (yüksek basınç)

Nohut, fasulye, mercimek ve baklagillerin diğer çeşitlerini pişirmek için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneği içeren "BEANS" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi 40 dakikadır. Sıvısız malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan ısıtılmanın 3/5'ünden fazla olmamalı.

Hamur işleri (normal basınç)

Bisküvi, börek, güveç, güveçte et, balık ve sebze pişirmek için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneği içeren "BAKE" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi 30 dakikadır. Genel malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan ısıtılmanın 2/5'inden fazla olmamalı.

Av eti (yüksek basınç)

Av hayvanları etinden (serit et, büyük parçalanmış hayvanlar/kuşlar) yemekleri yapmak, ayrıca etli jöle pişirmek için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 3 ayar seçeneği içeren "GAME" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi 30 dakikadır. Sıvı dâhil olmak üzere genel malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan ısıtılmanın 4/5'ünden fazla olmamalı.

Mısır patlatma (normal basınç)

Mısır patlatma için özel otomatik "POPCORN" programı öngörülmüştür.

1. Mısır tanelerini hazneye koyunuz (ambalajsız; bir defada 200 gram geçmeyecek şekilde).
2. Pişirme haznesini cihaza yerleştiriniz, düzgün yerleştirdiğiniz ve ısıtma elmanı ile temas halinde olduğundan emin olunuz. Kapakı kapatıp kilitleyiniz.
3. Buhar tahliye valfinin ayar düğmesini yukarıya doğru çekerek çıkartınız. Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.
4. "POPCORN" düğmesine basınız. Düğmenin göstergesi yanacaktır. Birkaç saniye sonra ekranda ısıtma simgesi yanar ve seçilmiş programın pişirme işlemi başlar. Bu programda pişirme süresinin sayımı gösterilmez.
5. Pişirme süresi sona erdiğinde sinyal sesi duyulur ve ekranda "0000" simgesi yanar.
6. Haznenin içinde mısır patlama sesinin bitmesini bekleyiniz. Daha sonra kapakı açıp hazır patlamış mısır etli dolu hazneyi çıkartınız.

⚠ DİKKAT! Pişirme esnasında cihaz çok ısınır! Dikkatli olun! Mutlak eldivenli kullanınız.

Yavaş pişirme (yüksek basınç)

Yıyeceklerin yavaş pişirilmesi için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 12 ayar seçeneği içeren "STEAM" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi kullanaçığımız yıyecek türüne bağlıdır ("MEAT", "VEGETABLES", "P OULTRY", "FISH"). Sıvı dâhil olmak üzere genel malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan ısıtılmanın 4/5'ünden fazla olmamalı.

Buharda pişirme (yüksek basınç)

Sebze, balık, et, deniz ürünleri, diyet, vejetaryen ve çocuk yemeklerini buharda pişirmek için, tarif, gıda çeşidi ve pişirme süresine göre 12 ayar seçeneği içeren "STEAM" otomatik program grubu öngörülmüştür. Varsayılan pişirme süresi kullanaçığımız yıyecek türüne bağlıdır ("MEAT", "VEGETABLES", "POULTRY", "FISH"). Buharda pişirme için özel kabi ve altlık izgarayı kullanınız (cihaz ile birlikte teslim edilir).

1. Hazneye 300–350 ml su koyunuz.
2. Yemek tarifine göre bütün malzemeleri hazırlayıp, düz şekilde buharda pişirme kabına koyunuz. Hazneyi izgaraya yerleştirip, üzerine kabi koyunuz.
3. "Otomatik programın kullanımı süresince atılacak genel adımlar" bölümündeki 2–11 paragrafa belirtilen talimatlara uyunuz (*sayfa 107*).

"MULTI-CHEF" programı (yüksek/normal basınç)

Eğer öngörülmüş otomatik programlar planladığınız yemek için gerekli koşulları oluşturamıyorsanız, etle ayarlı "MULTI-CHEF" programını kullanabilirsiniz. Bu programda pişirme işlemi, yüksek veya normal basınç altında, 2 dakika ile 99 dakika zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile etle ayarlanabilir. Bu program

sayesinde neredeyse tüm açılıklar hünelerinizi gerçekleştirebilirsiniz. Varsayılan pişirme süresi 10 dakikadır.

Sıvı dâhil olmak üzere genel malzeme miktarı haznenin iç yüzeyinde bulunan ıskalların 4/5'ünden fazla olmamalı.

1. Tarife göre malzemeleri ölçüp hazırlayınız. Hazneye koyup su ekleyiniz.
2. Hazneyi cihaza yerleştiriniz, hafifçe sağa sola döndürerek tam yerleştiğinden ve ısıtma elemanı ile temas halinde olduğundan emin olunuz. Kapağı kapatıp kilitleyiniz.
3. Kapak üstünde bulunan buhar tahliye valfinin ayar düğmesini istenilen konuma getiriniz: "HIGH PRESSURE" ("YÜKSEK BASINÇ") veya "NORMAL PRESSURE" ("NORMAL BASINÇ"). Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.
4. "MULTI-CHEF" düğmesine basınız. Düğmenin göstergesi yanar, ekranda varsayılan pişirme süresi yapıp sönmeye başlar.
5. "+" veya "-" düğmelerine basarak istediğiniz pişirme süresini ayarlayınız.
6. "Otomatik programların kullanımı süresince atılacak genel adımlar" bölümündeki 7-11 paragrafa belirtilen talimatlara uyunuz (sayfa 107).

III. EK ÖZELLİKLER

- Çocuk yemeklerinin yapılması
- Tabak ve kişisel hijyen nesnelerinin sterilizasyonu

IV. AKSESUARLAR

Düdüklü tencere / çok fonksiyonlu pişirici için tamamlayıcı aksesuarları ayrı olarak satın alabilirsiniz.

Çeşitleri, satın alma işlemi ve cihazınızın modeline uyumluluğu hakkında bilgi almak için ülkenizde bulunan Yetkili Servisimiz ile bağlantı kurunuz.

RAM-CL1 – rahat ve güvenli şekilde haznenin çıkartılması için kullanılan maşa. Kaymaz ve haznenin dış yüzeyini çizmez.

RHP-M01 – jambon presi. Et, kümes hayvanlar ve balık gibi malzemelerin baharatlı ve dođru malzemeli jambon, rulo ve diğer enfes yemeklerin yapılması için kullanılan pres.

RAM-FB1 – sökülebilen saplı derin yağda kızartma sepeti

RB-A523 – yapışmaz kaplamalı hazne (DAIKIN® kaplaması (Japonya), 5 litrelik. Yüksek kaliteli yapışmaz kaplama, en az miktarda sıvı ve katı yağlar kullanılarak yemeklerin doğal lezzetini koruyacak şekilde pişirmesini sağlar.

RB-C520 – seramik kaplamalı hazne, 5 litrelik. Geleneksel yapışmaz kapmalardan farklı olarak, seramik kaplama mekanik etkilerle daha dayanıklıdır.

RB-S520 – pastanmaz çelik hazne, 5 litrelik. Hazır malzeme haznenin içinde blender ile çırpılabilir.

V. PİŞİRME TAVSİYELERİ

Farklı gıdaların buharda pişirilmesi için tavsiye edilen pişirme süreleri

Gıda maddeleri	Ağırlık, gr / adet	Su miktarı, ml	Pişirme süresi, dakika
Dana filetosu (kuşbaşı halinde)	500	400 / 400	15 / 20
Kuzu filetosu (kuşbaşı halinde)	500	500	25
Tavuk filetosu (kuşbaşı halinde)	500	500	6
Köfte	500	500 / 500	15 / 15
Balık filetosu	500	500	8

Karides (temizlenmiş, haşlanmış ve dondurulmuş)	500	500 / 500	8
Patates (küp şeklinde doğranmış)	500	500	8
Havuç (küp şeklinde doğranmış)	500	500	8
Pancar (küp şeklinde doğranmış)	500	500	12
Sebze (dondurulmuş)	500	500	3
Buharda pişmiş yumurta	5 adet	500	4

Tabloda belirtilmiş değerler tahmini olup tavsiye niteliğini taşımaktadır. Gerçek değerler, farklılık göstermek ile birlikte belirli yemek malzemesi çeşidine, tazeliliğine ve kullanıcının özel tercihlerine bağlıdır.

Pişirme programlarının karma tablosu (fabrika ayarları)

Program grupları	Pişirme süresi, dakika			Varsayılan pişirme süresi, dakika	Erteleme süresi, dakika	Sıcak tutma	
	Kısa	Orta	Uzun				
RICE/GRAIN	8	12	16	12	var	var	
SOUP	15	30	45	30	var	var	
BOIL	18	20	45	20	var	var	
FRY	20			–	–	var	
JAM/DESSERT	13	22	30	22	var	var	
PILAF	10	20	30	20	var	var	
OATMEAL	3	5	10	5	–	var	
BEANS	25	40	60	40	var	var	
BAKE	26	30	35	30	–	var	
GAME	15	30	45	30	var	var	
POPCORN	Otomatik olarak ayarlanır			–	–	var	
STEW	Meat	30	40	50	40	var	var
	Vegetables	15	20	25	20	var	var
	Poultry	20	35	45	35	var	var
	Fish	15	20	30	20	var	var
STEAM	Meat	15	20	25	20	var	var
	Vegetables	6	10	15	10	var	var
	Poultry	8	10	15	10	var	var
	Fish	10	15	20	15	var	var
MULTI-CHEF	2 dakika ile 99 dakika zaman aralığında manuel ayarlanır			–	var	var	

V. TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazın temizliğine başlamadan önce, tamamen soğudundan ve elektrik şebekesinden kesildiğinden emin olunuz. Cihazın temizlenmesi için yumuşak bir bez ve buluşık deterjanı kullanınız. Cihazın kullanımdan hemen sonra temizlenmesi tavsiye edilir.

İlk kullanımdan önce veya pişirmenin sonucunda oluşan kokuların giderilmesi için yarım limonun "BOIL" programında buhar tahliye valfi kapalı konumda iken 20 dakika kaynatılması tavsiye edilir.

Temizleme için sert veya aşındırıcı kaplamalı süngerlerin, aşındırıcı ve agresif kimyasal maddelerin kullanılması yasaktır.

Cihazın gövdesinin temizliği ihtiyaca göre yapılır. Pişirme haznesinin temizliğini her kullanımdan sonra yapınız (buluşık makine-sinde yıkanabilir). Temizledikten sonra haznenin dış yüzeyi kurulanmalı.

Kapağın iç yüzeyini cihazın her kullanımdan sonra temizleyiniz:

1. Cihazın kapağını açınız. Kapağın iç kısmının ortasında sabitleme somunu bulunur. Kapağı tutarak somunu saat yönünün tersine sökünüz ve yavaşça kapağı menteşeli mekanizmanın sürgüsünden ayırınız.
2. Kapağın iç yüzeyini temizleyip kurulaınız.
3. Kapağı yerine takınız: kapağın ortasında bulunan deliği menteşeli mekanizmanın sürgüsünün vidası ile birleştiriniz (kapak kilitleme sürgüsü yukarıda bulunmalı) ve kapağı tutarak sabitleme somununu saat yönüne vidalayarak sıkıştırınız.

Kapağın iç yüzeyini daha etkin şekilde temizlemek için lastik contayı söküp buhar tahliye valfinin sökülmesi tavsiye edilir.

Buhar tahliye valfinin temizliğinin cihazın her kullanımdan sonra yapılması tavsiye edilir:

1. Kapağın dış yüzeyinde bulunan buhar tahliye valfinin ayar düğmesini yukarıya çekerek çıkartınız.
2. Kapağın iç yüzeyinde bulunan buhar tahliye valfinin koruma kılıfını sökünüz.
3. Buhar tahliye valfinin iki parçasını ılık su ile yıkayınız.
4. Valfin kılıfını yerine vidalayın, valfin ayar düğmesini kapağa yerine takip hafifçe bastırarak sabitleyiniz.

Kapağın iç yüzeyinde bulunan lastik contanın temizliği ihtiyaca göre yapılır: contayı yavaşça çıkartıp, ılık su ile yıkayınız. Daha sonra contayı düzgün şekilde yerine takınız.

Pişirme esnasında oluşan yoğunlaşmış su cihazın arka kısmında bulunan haznedo tplanır. Yoğunlaşmış su haznesini aşağıya doğru iterek yavaşça ayırınız, toplanmış suyu döküp yerine takınız.

VII. SERVİSE BAŞVURMADAN ÖNCE

Ekranda hata bildirisi	Olası sebebi	Hata sebebinin giderilmesi
E1	Basınç sensörünün hatası.	Cihazı elektrik şebekesinden kesip, soğumasını bekleyiniz. Problem giderilmiyor ise yetkili servise başvurunuz.
E3	Sistem hatası, kontrol paneli veya ısıtma elemanı bozulmuş olabilir.	Yetkili servise başvurunuz.
E5	Cihazın aşırı ısınması	Cihazı elektrik şebekesinden kesip, soğumasını bekleyiniz.

Anıza	Olası sebepleri	Hata sebebinin giderilmesi
Cihaz çalışmıyor.	Şebeke elektrigi yoktur.	Şebekeden gelen elektrigi kontrol ediniz.

Kapak, hava sızdırmayacak şekilde cihazın gövdesi ile bitişmiyor. Pişirme süresince kapağın altından buhar çıkıyor.	Kapak contası eksik veya yanlış monte edildi.	Contayı doğru monte ediniz.
	Kapak contası kirlidir.	Kapak contasını temizleyiniz.
	Kapak contası deforme olmuş.	Kapak contasını yenileyiniz.
Yemek aşırı yavaş pişiyor.	Elektrik şebekesinde problem var.	Şebekeden gelen elektriği kontrol ediniz.
	Pişirme haznesi ile ısıtma elemanı arasına yabancı nesne girmiştir.	Yabancı nesneyi çıkartınız.
	Pişirme haznesi cihaz gövdesine tam yerleşmedi.	Pişirme haznesini cihaz gövdesine tam olarak yerleştiriniz.
	Isıtma elemanı kirlidir.	Cihazı elektrik şebekesinden kesip soğumasını bekleyiniz. Isıtma elemanını temizleyiniz.

VIII. GARANTİ YÜKÜMLÜLÜKLERİ

Bu ürün için, satın alındığı tarihten başlamak üzere 2 yıl süreli garanti süresi öngörülmüştür. Garanti süresi içinde üretici; her türlü fabrika hatası, kalitesiz malzemeler ya da montaj hatası ile ilgili arızalar çıkması halinde ilgili parçaların tamir yada değiştirim ya da cihazı tamamen değiştirme yükümlülüğünü üzerine alır. Garanti, satın alma tarihi mağazanın mühür ile ve orijinal garanti kuponunda satıcının imzası ile onaylandığı takdirde yürürlüğe girer. İş bu garanti; ürün kullanma kılavuzuna uygun olarak kullanıldığı, tamir edilmediği, sökülmediği, hatalı davranıştan dolayı hasara uğramadığı ve takımının içeriği tamamen muhafaza edildiği zamanda kabul edilir. İş bu garanti, ürünün doğal yıpranması ve sarf malzemelerini kapsamamaktadır (filter, ampül, seramik ve teflon kaplamalar, sıkılaştırıcı parçası gibi).

Mamulün hizmet ömrü ve ona ait garanti yükümlülüklerinin geçerlilik süresi, satış tarihi veya (satış tarihi belirlenemezse) cihazın üretim tarihinden başlamakta.

Cihazın üretim tarihi, mamul gövdesi üzerindeki tanıma etiketinde yer alan seri numarasında bulunur. Seri numarası 13 işareten oluşur. ve işaret ayı, işaret cihazın üretim yılını gösterir.

Üretici tarafından belirlenen ürün ömrü boyu, satın alındığı tarihten itibaren 5 yıldır (ürün çalıştırılması, iş bu kullanma kılavuzunda belirlenen talimatlara ve diğer ilgili teknik standartlara uygun olması halinde).

! *Ambalaj, kullanma kılavuzu ve cihazı, yerel atıklar işleme programına göre işledikten sonra yararlanmalıdır. Bu tür ürünleri diğer evsel atıklarla birlikte atmayınız.*

• إخراج الجهاز من بريزة الكهرباء بعد استخدامه واثاء تنظيفه أو نقله. انتشل السلك الكهربائي بيدين جافين وإمسكه بالفيشة ليس بالسلك.

• لا مدّ سلك التغذية الكهربائية في فتحات الأبواب أو بقرب من اجهزة التسخين. تأكد ألا يتلوى السلك الكهربائي ولا ينطوى ولا يلامس الأشياء الحادة والزوايا وحواف الأثاثات.

اذكر: يمكن الإضرار الصديفي لكابل التغذية الكهربائية أن يادّي إلى الخلال التي لا تطابق ظروف الضمان وكذلك إلى الضربة الكهربائية. يتطلب الكابل الكهربائي المتضرر تغييرا عاجلا في مركز الخدمة.

• لا ضع الجهاز على السطح الناعم، لا غطّيه إثناء العمل - هذا قد يادّي إلى تجاوز حد التسخين وعطل الجهاز.

• يمنع استخدام الجهاز في الهواء الطلق - وقوع الماء أو المواد الغريبة داخل جسم الجهاز قد يادّي إلى أعطله الخطيرة.

• قبل تنظيف الجهاز تأكد من قطع التيار عنه وأنه برد تماما. اتبع تعليمات تنظيف الجهاز بالضبط (الصفحة 114).

⚠ قبل استخدام الجهاز إقرأ تعليمات استخدامه بانتباه وأحفظها بمثابة الدليل. يمدد استخدام الجهاز الصحيح مدة خدمته كثيرا.

تدابير الأمن

لا يتحمل الصانع المسؤولية عن الأضرار تتسبب من عدم مراعاة متطلبات السلامة وقواعد استخدام الجهاز.

• يقصد الجهاز للإستخدام المنزلي فقط. إستخدام الجهاز الصناعي أو الأخر هو مخالفة القواعد لإستخدام الجهاز المقرر.

• قبل اتصال الجهاز بالشبكة الكهربائية تأكد أن يناسب جهدها بالجهد الإسمي لتغذية الجهاز (أنظر المواصفات التقنية أو لوحة الشركة المصنعة للمنتج).

• استخدم سلك التوصيل المصمم لقدرة الجهاز المستهلكة - قد يادّي عدم تناسب البارامترات إلى إنقطاع التيار أو التهاب الكابل.

• لا اتصل الجهاز إلا بمأخذ مؤرّضة - هذا هو مطالبة الحماية من الضربة الكهربائية. اذا استخدم سلك التوصيل فتأكد أنه مؤرّض كذلك.

إنّباه! يتسخن جسم الجهاز والقدرة والأجزاء المدنية إثناء العمل! احذر! استخدم قفافيز الطبخ. لا انحن على الجهاز عند فتح الغطاء من أجل تجنب السمط عن البخار الحار.

يمنع غمس جسم الجهاز في الماء أو وضعه تحت تدفق الماء!

- لا يتعين الجهاز لاستخدام من قبل الأطفال والأشخاص الذين ليس لهم معومات وجبرة لازمة وكذلك المعوقين حركيا، حسيا وعقليا إلا اذا كانوا تحت مراقبة الأشخاص الذين يكونون مسؤوليين عن أمنهم. لا أترك أطفال بدون المراقبة بقرب من الجهاز المشغل.

- يمنع إصلاح الجهاز المستقل أو إدخال التغييرات في تصميمه. من الضروري أن يفعل مركز الخدمة المخول كافة الأعمال الخاصة بالخدمة والإصلاح. قد يادّي العمل غير الصحيح إلى عطل الجهاز، إصابات وإضرار الأملاك.

المقدمة

- I. قبل بدء الاستخدام.
- II. استخدام جهاز طبخ متعدد الوظائف.
- III. مكالمات أهلية.
- IV. ملحقات إضافية.
- V. توصيات العناية بالطبخ.
- VI. صيانة النظيفة متعددة الطبخ.
- VII. قبل مراجعة إلى مركز الخدمة.
- VIII. إلتزامات الضمان.

المواصفات الفنية

- موديل: RMC-M110E
قدرة: 900 واط
جهد: 220-240 فولت
حجم القدرة: 5 لترات
طلاء القدرة: مع التوصيل مع الإلتصاق بها (Daikin® الياباني)
شاشة العرض: الرقمية بالصمامات الضوئية
نوع الإذاعة: إلكتروني
منظومة الحماية: بأربعة المستويات:
- صمام تنظيم الضغط
 - مستشعر درجة الحرارة
 - قابس الوصلة القابلة للإلتصاق
 - مستشعر قفل الغطاء
- إشارة صوتية عن استعداد الجاهل. يوجد

أنظمة الطبخ الأوتوماتيكية

- RICE / GRAIN (أرز أبيض) 3 أنظمة
SOUP (شوربة). 3 أنظمة
BOIL (سلق). 3 أنظمة
FRY (في الزيت الغزير).
JAM / DESSERT (مرببات-حلويات).
PLAF (أرز تخم).
OATMEAL (صعيدة حلبية).
BEANS (فول).
BAKE (خبز).
GAME (لحم).
POPCORN (عشاش).
STEW (دسلة).
STEAM (بخار).
MULTI-CHEF (رئيس الطباخة).
وظائف
تدفئة الأواني
محافظة درجة الحرارة لأواني الجاهزة (التسخين الأوتوماتيكي).
التعطيل للمسحوق للتسخين الأوتوماتيكي.
إلتداء المؤخر.
حتى 8 ساعات
حتى 8 ساعات
لا يوجد
حتى 24 ساعة

الظلم

- قدر الضغط متعدد الوظائف مع القدرة الموضوعة فيه. قطعة واحدة
الغطاء بصمام البخار. قطعة واحدة
صحن الطبخ على البخار. قطعة واحدة
كأس القياس. قطعة واحدة
مصعب. قطعة واحدة
ملفحة مقطعة. قطعة واحدة
معرفة. قطعة واحدة
سلة القلي في الزيت الغزير. قطعة واحدة
الكتاب "100 وصفة". قطعة واحدة
حلقة منع التسرب التبدلية. قطعة واحدة

- تعليمات الإستخدام. قطعة واحدة
كتاب الضمان والخدمة. قطعة واحدة
سلك التغذية الكهربائية. قطعة واحدة
الصانع الحق في تغيير التصميم والظلم وكذلك في مواصفات المنتج تقنية خلال تحسين منتجاته بدون الإلتزام بالإخطار الخاص بهذه التغييرات.

تكوين الموديل A1

1. جسم الجهاز.
2. القدرة القابلة للتدوير مع الغطاء مع الإلتصاق بها.
3. حبيوة السلك.
4. لوحة التحكم مع شاشة العرض.
5. القاعدة بأقدام مطاطية.
6. مغناطيس لحمل الجهاز.
7. سلك الطاقة مع القشة.
8. غطاء الجهاز القابل للتدوير.
9. منضخ الصمام الواسي.
10. درع لغطاء الغطاء اليدوي.
11. صمام أخراج البخار مع غطاء الأمان.
12. منضخ صمام أخراج البخار.
13. حلقة منع التسرب.
14. مغناطيس الغطاء.
15. صحن الطبخ على البخار.
16. مصعب.
17. معرفة.
18. ملفحة الأرز.
19. كأس القياس.
20. سلة القلي في الزيت الغزير.
21. حلقة الماء المتكثف (على الجدار الخلفي للجهاز).

لوحة التحكم A2

1. زررد الأختيار لنظام الطبخ الأوتوماتيكي (جماعة الأظفة).
2. الزر "COOK TIME" (وقت الطبخ) - اختيار وقت الطبخ.
3. مؤشر وقت الطبخ. يغير إلى وقت الطبخ المختار في الأنظمة الأوتوماتيكية ("NORMAL", "FAST", "SLOW").
4. شاشة العرض. تشرح عد وقت الطبخ الإلتداء المؤخر أ تدفئة.
5. الزر "TIMER / KEEP WARM" (تأخير/تسخين أوتوماتيكي) - تحديد الوقت لوظيفة "الإلتداء المؤخر".
التعطيل للمسحوق للتسخين الأوتوماتيكي.
6. الزر "REHEAT / CANCEL" (تدفئة/إلغاء) - تشغيل وتعطيل وظيفة التدفئة أ إلغاء جميع الأوضاع
تعطيل الوظيفة "محافظة درجة الحرارة" أ إيقاف نظام الطبخ.
7. الزر "MULTI-CHEF" (رئيس الطباخة) - اختيار النظام لتحديد وقت الطبخ اليدوي.
8. الزر " " - تنظيم وقت الإلتداء المؤخر أ تغيير وقت الطبخ.
9. الزر " " - تزييد وقت الإلتداء المؤخر أ تزييد وقت الطبخ.
10. مؤشرات الأختيار نوع الجاهل ("MEAT", "FISH", "VEGETABLES", "POULTRY", "STEAM") في جماعات الطمازين الأوتوماتيكيين "STEAM" و "STEW".

I. قبل بدء الإستخدام

افتح المنتج بحيطه وأخرجه من الصندوق. أمط كافة مواد العزم وعلامات الإعلان الملصقة باستثناء العلامة الملصقة التي تحتوي على الرقم المستلصق للمنتج بحيطه وأخرجه من الصندوق. أمط كافة مواد العزم وعلامات الإعلان الملصقة باستثناء العلامة الملصقة التي تحتوي على الرقم المتسلسل.

عدم الرقم المتسلسل على الجهاز بحرككم من حق عمدة الضمان لتلقيها.

تنظف جسم الجهاز بقماش نظيف. غسل القدرة بإمأة الدافئ الصابوني. جفف بقدة. عند الإستخدام الأول قد تظهر الراتحة الغريبة وهي ليست نتيجة لعطل الجهاز. في هذه الحالة نظف الجهاز (الصفحة 114).

⚠ إلتداء! يمنع استخدام الجهاز في ظروف أي عمل

7. أضعف الزر "TIMER / KEEP WARM" لتبديد وقت الإنباء المأمور. حدد الوقت البرزيم الزر "4" و " (الصفحة 112).
8. بعد بعض التوليف بعد انتهت، تبديد البرامترات تتوقف شائعة العرض عن إياض ويبدأ الجهاز العمل في النظام المحدد. يبدأ العد التنازلي لوقت عمل الجهاز في هذا النظام بعد بلوغ درجة الحرارة والضغط اللازمة. لا يبرز العد التنازلي لوقت الطبخ في النظام "POPCORN".
9. عند الضرورة وضع وظيفة التسخين الأوتوماتيكي مسبقاً (الصفحة 112).
10. طبخت يمكنك أن تعطل وظيفة التسخين الأوتوماتيكي مسبقاً بضغط الزر "TIMER / KEEP WARM" (سوف يبعث مؤشر الزر "Reheat / Cancel"، أضعف الزر "TIMER / KEEP WARM" مرة أخرى لتسغل وظيفة التسخين الأوتوماتيكي من جديد.
11. يمكنك إلغاء جميع الإعدادات المهيئة أو قطع عملية الطبخ في أية مرحلة بواسطة زر "REHEAT / CANCEL".

طبخ الأرز والحبوب الأخرى (الضغط العالي)

توجد جماعة الأظفة الأوتوماتيكية "RICE / GRAIN" لطبخ سريع لأرز وسعيد من الحنطة السوداء وصنادل حنة من حبوب. فيها 3 أنواع من الإعدادات التي يمكنك أن تختارها حسب الوصفة، نوع الحاصل ووقت الطبخ. يكون وقت الطبخ المحدد 12 دقيقة.

من المستحيل أن يجاوز حجم المكونات بدون السائل المستوي 2/5 في المدرج في سطح القدرة الداخلي.

طبخ الشوربات (الضغط العالي)

توجد جماعة الأظفة الأوتوماتيكية "SOUP" لطبخ شوربات مختلفة طويلاً هروسة. فيها 3 أنواع من الإعدادات التي يمكنك أن تختارها حسب الوصفة، نوع الحاصل ووقت الطبخ. يكون وقت الطبخ المحدد 30 دقيقة.

من المستحيل أن يجاوز حجم المكونات ضمنه السائل المستوي المدرج الأقصى في سطح القدرة الداخلي.

سلق (الضغط العالي)

توجد جماعة الأظفة الأوتوماتيكية "BOIL" لتسلق اللحم والسمك والخضار وسجوق وخشخاش وطبخ الفواكه الهروسة. فيها 3 أنواع من الإعدادات التي يمكنك أن تختارها حسب الوصفة، نوع الحاصل ووقت الطبخ. يكون وقت الطبخ المحدد 20 دقيقة.

من المستحيل أن يجاوز حجم المكونات ضمنه السائل المستوي المدرج الأقصى في سطح القدرة الداخلي.

قلي (الضغط العالي)

في قدر الضغط متعدد الوظائف RMC-M110E يوجد جهاز الأوتوماتيكي الخاص "FRY" الذي يسمح بطبخ اللحم وخضار ووجاه والطعمة بحرية، نحرز الضغط العالي بعد إضافة بعض الزيت أو الدهن. يكون وقت عمل النظام المحدد 20 دقيقة، للقلي في الزيت الغزير استخدم التسلة الخاصة مع ضبط قبال لزوح (يوجد في طقم الجهاز).

إنشاء! لا ألق غطاء الجهاز خلال الطبخ في النظام "FRY". ولا يمكن تشغيل قفل الغطاء الأوتوماتيكي الوافي إلا يمكنك أن ترافق عملية القلي بعناية، نحرز الأوتوبك (الحاصل). إذا حدث فأوقف عملية الطبخ، انتظر حتى يبرد الجهاز وفتح الغطاء. بعد ذلك تستطيع استمرار الطبخ.

طبخ مريات وحلويات (الضغط العالي)

توجد جماعة الأظفة الأوتوماتيكية "JAM / DESSERT" لطبخ مريات وحسين فواكه ومربات وحلويات مختلفة. فيها 3 أنواع من الإعدادات التي يمكنك أن تختارها حسب الوصفة، نوع الحاصل ووقت الطبخ. يكون وقت الطبخ المحدد 20 دقيقة.

من المستحيل أن يجاوز حجم المكونات ضمنه السائل المستوي المدرج الأقصى في سطح القدرة الداخلي.

طبخ الأرز بلحم (الضغط العالي)

توجد جماعة الأظفة الأوتوماتيكية "PILAF" لطبخ الأرز بلحم من الوانج مختلفة. فيها 3 أنواع من الإعدادات التي يمكنك أن تختارها حسب الوصفة، نوع الحاصل ووقت الطبخ. يكون وقت الطبخ المحدد 20 دقيقة.

من المستحيل أن يجاوز حجم المكونات بدون السائل المستوي 3/5 في المدرج في سطح القدرة الداخلي.

طبخ العصائد الحلبية (الضغط العالي)

توجد جماعة الأظفة الأوتوماتيكية "OATMEAL" لطبخ عصائد حلبية مختلفة. فيها 3 أنواع من الإعدادات التي يمكنك أن تختارها حسب الوصفة، نوع الحاصل ووقت الطبخ.

من المستحيل أن يجاوز حجم المكونات ضمنه السائل المستوي 2/5 في المدرج في سطح القدرة الداخلي. يكون وقت الطبخ المحدد 5 دقائق.

يقصد طبخ العصائد في قدر الضغط متعدد الوظائف استخدام الحليب المبستر يحتوي على دهنية قليلة.

الوظيفة "محافظة الحرارة" (التسخين الأوتوماتيكي)

بعد انتهاء نظام الطبخ (التي يبلغ عدد الإبرادة الصوتية والمؤثر الصوتي كرز الظاه) يبغسل التسخين الأوتوماتيكي (يبرز وقت التسخين مع العظومة ساعة واحدة على شائعة العرض). من الممكن أن تعاطف هذه الوظيفة درجة الحرارة لتول الجاهز في نطاق "60-80 °C" خلال 8 ساعات.

يمكنك أن تعطل التسخين بواسطة زر "Reheat / Cancel"، يبعث مؤشر الزر وينتقل الجهاز إلى نظام الانتظار عند الضرورة يمكنك أن تعطل وقت وظيفة التسخين الأوتوماتيكي مسبقاً بضغط الزر "TIMER / KEEP WARM" (سوف يبعث مؤشر الزر "Reheat / Cancel"، أضعف الزر "TIMER / KEEP WARM" مرة أخرى لتسغل وظيفة التسخين الأوتوماتيكي من جديد.

وظيفة "تدفئة"

سواء أن يبدأ النظام البريد حتى درجة الحرارة "60-80 °C" ويحافظه حاراً خلال 8 ساعات،

1. ضع الحاصل في القدرة لإعطاها في جسم الجهاز، تأكد أنها تقف بصورة مستوية بدون التواء، وتلاصق عنصر التسخين لها.
2. إغلق وأوقف الغطاء، ضع مفتاح صمام أخراج البخار في حالة "HIGH PRESSURE" (الضغط العالي) (اصل الجهاز بالثابتة الكورباتية).
3. أضعف الزر "REHEAT / CANCEL"، ينتبث مؤشر الزر، يبرز عند وقت التدفئة بالخطوة ساعة واحدة.
4. أضعف الزر "REHEAT / CANCEL" لتعطيل التدفئة (سوف يبعث مؤشر الزر).

منظومة حماية الجهاز

قدر الضغط متعدد الوظائف RMC-M110E مجهز بمنظومة الحماية متعددة المستويات. عند طبع تحت الضغط إذا تجاوزت دلائل درجة الحرارة أو الضغط في جيرة المربرات المطلوبة سوف توقف عملية الطبخ حتى هذه البرامترات يرجع إلى الأرقام العادية. إذا لم يحدث هذا في الوقت المين فيوقف عمل الجهاز تمام.

الجهاز له الحماية الأوتوماتيكية من التسخين الزائد في النظام "POPCORN" و "FRY"، يبغسل الطبخ عند التسخين العظير ومن الضروري أن يبرد ملامح (10 دقائق تقريباً) قبل أن تستخدم استخدام أي من الأظفة المذكورة مرة ثانية. إذا برز "HH" على شائعة العرض عند محاولة تشغيل المكرر للنظام "FRY" و "POPCORN" فيمضي أن تكون درجة الحرارة للجهاز عالية ويصح تشغيل النظام. لا يتعلق هذا التبديد بأدنية الضغط الباقية.

طبخ الطعام تحت الضغط

عندما يكون صمام أخراج البخار مغلقاً تتحكم جيرة العمل للجهاز التي يضاهف ويحافظ الضغط العالي فيها، بغلي الماء، ويتغير عند درجة الحرارة أعلى من 100°C. أما وقت الطبخ فيختصر أكثر من مرتين. في مزيج مع دخول الأكسجين المحدد إلى النظام المطبوع يسمح هذا أن يحافظ المقدار المناسب للحواص للمزيد في الحواص.

الوقود الأساسية الخاصة بطبخ الطعام تحت الضغط:

- لا بد أن يوجد الماء، على سائل آخر في قدرة الجهاز (على الأقل 2 كأساً للقياس).
- لا يقصد عمل الجهاز تحت الضغط في الطعام في الزيت. عند الضرورة يمكنك أن تقلي الخضار المنظومة بالقليل من الزيت أو بالزيت على قاعدة الجهاز في النظام "FRY" والغطاء، متوقع لم ضع الحواص الأخرى، أصف السائل، إغلق الجهاز وأطبخ تحت الضغط بعد.
- لا يجوز أن يملأ غطاء الجهاز والحاصل و الماء أكثر من 3/4 وأقل من 1/2 من حجم القدرة. عند سلق الحواص التي قد تنتفخ في الماء الجار، أو تفرز الرغوة (سابع، إصاح، فول، مكرونة، شوربات) لا يملأ أكثر من 3/3 من حجمها أو ينسد صمام البخار.

أكثر قد تأتي معالفة القواعد هذه إلى حلال الجهاز.

نظام الأفعال العام عند استخدام أنظمة الطبخ الأوتوماتيكية

1. استعد (الشيء) المكونات الزائدة، فيها في القدرة بصورة منظمة.
2. إيدل القدرة في جسم الجهاز، تأكد أنها تقف بصورة مستوية بدون التواء وتلاصق عنصر التسخين لها.
3. ضع مفتاح صمام أخراج البخار في الحالة اللازمة.
4. ضع مفتاح صمام الأظفة "HIGH PRESSURE" (الضغط العالي) - يعمل الجهاز كقدر الضغط (الجماعات الأظفة "RICE / GRAIN", "SOUP", "BOIL", "JAM / DESSERT", "PILAF", "OATMEAL", "BEANS", "GAME", "NORMAL PRESSURE" الضغط العالي) - يعمل الجهاز كجماعة متعددة الوظائف (الأظفة "FRY", "BAKE", "POPCORN").
5. لتعمل الجهاز بالثابتة الكورباتية.
6. اخرج نظام الحماية (أظفة) الضغط ونوع الحاصل (جماعة الأظفة "STEW" و "STEAM") بواسطة ضغط الزر المناسب، ينتبث مؤشر الزر، يبعث وقت الطبخ المحدد (لا يتصل وقت الطبخ فترة بوع درجة الحرارة والمنظومة اللازمة).
6. اخرج وقت الطبخ اللازم ("FAST", "NORMAL", "SLOW") بواسطة ضغط الزر "COOK TIME".

II. إستخدام جهاز طبخ متعدد الوظائف

قبل التشغيل الأول

ضع الجهاز على سطح المسطح الجانبي الأفقي آلا يقع البخار الخارج من صمام البخار على ورق الجدران والطلاء الإزخرفية والابنية الإكزوكوتية وغيرها من الأظفة أو المواد التي قد تتألمن من الرطوبة والحرارة العالية.

قبل طبع تأكد أن أوجه المرار، أماكن منغلقة وغيرها من خلال، يجب أن لا تكون مغروير بين القدرة وعنصر التسخين.

فتح الإغلاق الغطاء

عند اطلاق يتصل غطاء الجسم للفتح مسبقاً (تلاًصقاً ما بعد وسعاً أو يضاهف الضغط العالي في قدر الضغط متعدد الوظائف، عندما يكون الضغط داخل الجهاز أعلى من الضغط الجوي فيقف الغطاء بصورة أوتوماتيكية. إذا ما افتتح الغطاء دون الجهد في انتهاء الطبخ فيمضي أن يكون الضغط في جيرة الماء عالية جداً وإفتح صمام أخراج البخار وانتظر حتى اصبح الضغط في الجهاز عادياً.

لإغلاق الغطاء ازره وإدرك قدر الضغط اليدوي بإنتاجه عقارب الساعة حتى يتوقف.

توجد أضعف الزر أثناء قذف الفرق اليدوي معاكساً لحركة عقارب الساعة حتى يتوقف وإفتح الغطاء، يقبضه.

إنشاء! قبل فتح الغطاء، تأكد أن ينتفخ صمام البخار ولا يخرج البخار منه.

ينتمي الجهاز خلال عمله إلى ألس جزة الضغط، المدي خلال في انتهاء الطبخ، لا إفتح الغطاء إلا يقبضه.

لا أخرج الجهاز يقبض الغطاء. استخدم مقابض الجسم لرفع وحمل الجهاز.

صمام أخراج البخار

توجد ضغط متعدد الوظائف RMC-M110E مجهز بصمام أخراج البخار الذي يقع على الغطاء، يوضع مفتاح الصمام في حالة "HIGH PRESSURE" (الضغط العالي) (الصمام مغلق) و "NORMAL" (الضغط العالي) (الضغط العالي) (الصمام مفتوح). يمكن أن تغير مبدأ عمل الجهاز، عندما يكون الصمام مغلقاً فيعمل الجاهز كقدر الضغط، عندما يكون الصمام مفتوحاً فيعمل الجاهز كدرجة متعددة الوظائف.

لا تعثر القرعة التكنولوجية فمفتاح صمام أخراج البخار خلال.

بعد انتهاء الطبخ تحت الضغط الغطاء يجب عليك أن تفتح صمام أخراج البخار لتنظيف الضغط في جيرة العمل.

بعد انتهاء عملية الطهي تحت ضغط مرتفع حتى صمام البخار حتى عند تعديل الضغط في فضاء الطبخ، عند طبع اطلاق لا تتسلب كيريات من السائل (الأرز بالجمعة وغيرها) يمكن فتح صمام البخار مباشرة بعد انتهاء عملية الطهي. عند طبع اطلاق سائلة أو على شكل المنجوس تحت الضغط فيجب عندما الانتظار 10-5 دقائق حتى يبرد الجهاز، لم لا يقع الصمام إلا بعد ذلك، في الصورة المعاكسة هناك خطر قذف السائل الحامي مع البخار المتدفق.

إنشاء! عندما تفتح صمام أخراج البخار خلال أو بعد انتهاء الطبخ يمكن أن يخرج البخار الجاهز بصورة شديدة عمودية، كن حذراً!

الوظيفة "إنباء مؤخر"

عندما تنتهي نظام الطبخ الأوتوماتيكي تستطيع أن تحدد تأخير إنباءه في الظاهر من دقيقة واحدة إلى 24 ساعة مع الجيرة 1 دقيقة (التأخير الافتراضي - ساعات).

1. بعد اختيار نظام وقت الطبخ أضعف الزر "TIMER / KEEP WARM" يبرز وقت الإنباء المؤخر على شائعة العرض وسوف يوضع مؤشر عدد الساعات.
2. حدد الساعة اللازمة بواسطة الضغط على الأزرار على حدة الدقائق (أضعف الزر "TIMER / KEEP WARM" مرة أخرى، لتغير الأرقام بصورة سريعة أضعف أو استمر اسماك الزر " و " -".
3. بعد بعض التوليف بعد انتهاء، تبديد البرامترات تتوقف شائعة العرض عن إياض ويبدأ الجهاز العمل في النظام المحدد.
4. لإلغاء البرامترات المحددة إضعف الزر "REHEAT / CANCEL".

الوظيفة "إنباء المؤخر" مهيئة في الأظفة "BAKE", "POPCORN", "FRY"، وكذلك عند استخدام الوظيفة "دمية".

لا ينصح استخدام وظيفة الإنباء المؤخر إذا استخدمت الأظفة المائلة للتلف (إياض وحليب وقشدة وحمك وسعد وجبن ورائج كمشوات في الوصفة).

عندما تحدث وقت تأخير إنباءه، قد يعين إلا يبدأ النظام المين والعد التنازلي لوقت الطبخ لا بعد بلوغ درجة الحرارة والضغط اللازمة.

إذا حدث 14 ساعة في العداد فلا تستطيع أن تغير الدقائق.

من المنصوح أن تعمل الامداد التالية قبل الطبخ تاليا لتبخير الضغط وتبقيد أن تبلغ النتيجة اللازمة:

- غسل جميع المكونات (الرز، حبوب الصويا، السمك، عريش الدخن الخ) بصوص دقيقة حتى يصبح الماء صافيا.
- قبل الطبخ ادهن قدره الجهاز بالزبدة.
- تليق الطيب والحب وفن المكونات حسب الوصفات من كتاب الطبخ للمنتج، لا تخضر أو ود مقدار المكونات إلا بالنسبة؛
- إذا تستخدم الجليب الكامل أزرجه ماء، بالشئ 1:1
- قد تختلف حواس الطيب والحليب ومعتقفا بالأمل والمناجع واما ويؤثر على نتائج الطبخ أحيانا.

طبخ الفول (الضغط العالي)

توجد جماعة الأنظمة الأوتوماتية "BAKE" لطبخ الحبوب والفاصوليا والبعدس وغيرها من الفول. فيها 3 أنواع من الإعدادات التي يمكنك أن تختارها حسب الوصفة، نوع الحاصل ووقت الطبخ، يكون وقت الطبخ المحدد 30 دقيقة. من المستحيل أن يجاوز حجم المكونات بدون السائل المنسوب 5/4 على المدرج في سطح القدرة الدائلي.

تحميم (الضغط العادي)

توجد جماعة الأنظمة الأوتوماتية "BAKE" لتحميم بقشما، فطائر، شوي اللحم والسك والخيار. فيها 3 أنواع من الإعدادات التي يمكنك أن تختارها حسب الوصفة، نوع الحاصل ووقت الطبخ، يكون وقت الطبخ المحدد 30 دقيقة. من المستحيل أن يجاوز حجم المكونات المنسوب 5/2 على المدرج في سطح القدرة الدائلي.

طبخ الدجاج (الضغط العالي)

توجد جماعة الأنظمة الأوتوماتية "GAME" لطبخ أنواع الدجاج (عم صلب، قطع كبيرة من لحم ودجاج) وكذلك سلق حساء مهلم. فيها 3 أنواع من الإعدادات التي يمكنك أن تختارها حسب الوصفة، نوع الحاصل ووقت الطبخ، يكون وقت الطبخ المحدد 30 دقيقة. من المستحيل أن يجاوز حجم المكونات ضمنه السائل المنسوب 4/5 على المدرج في سطح القدرة الدائلي.

طبخ الفشار (الضغط العادي)

يوجد النظام الأوتوماتيكي الخاص "POPCORN" لطبخ الفشار.

1. غيب الحبوب للفشار (مردود المردود لا أكثر من 200 جرام في المرة الواحدة) في القدرة.
 2. أدخل القدرة في قسم الجهاز، تأكد أنها تقف بصورة مستوية بدون التواء، وتلاصق عنصر التسخين تماما، أسفل وأعلى العطاء.
 3. أترع صناع حجاب اخراج البخار بوساطة جره إلى فوق. اتصل الجهاز بالشبكة الكهربائية.
 4. أضغط الرزر "POPCORN"، يندب مؤثر الرزر. بعد بعض الثواني يبرز ريز التسخين الديناميكي على شاشة العرض.
 5. ويبدأ الجهاز العمل في نظام الطبخ المختار، لا يبرز عد وقت العمل في هذا النظام.
 6. بعد انتهاء وقت الطبخ تدوي الإشارة الصوتية ويبرز "0000" على شاشة العرض.
- انتظر حتى يتوقف لفترات داخل القدرة لم فتح العطاء، وأخرج القدرة مع الفشار الجاهز.
- ⚠️ إنشأه! يحسن الجهاز جدا علاج طبخ الفشار، كن حذرا! استخدم قفاير الطبخ.

ARE

تسيك (الضغط العالي)

توجد جماعة الأنظمة الأوتوماتية STEW لطبخ استخدام التسيك. فيها 12 نوعا من الإعدادات التي يمكنك أن تختارها حسب الوصفة، نوع الحاصل ووقت الطبخ، وتعلق وقت الطبخ المحدد نوع الحاصل المختار ("MEAT"، "VEGETABLES"، "POULTRY"، "FISH").

من المستحيل أن يجاوز حجم المكونات ضمنه السائل المنسوب 5/4 على المدرج في سطح القدرة الدائلي.

طبخ على البخار (الضغط العالي)

توجد جماعة الأنظمة الأوتوماتية "STEAM" لطبخ البخار والسمك واللحم والأطعمة البحرية والوايان الحمية والوايان نباتية وأطعمة الأفضال. فيها 12 نوعا من الإعدادات التي يمكنك أن تختارها حسب الوصفة، نوع الحاصل ووقت الطبخ، وتعلق وقت الطبخ المحدد نوع الحاصل المختار ("MEAT"، "VEGETABLES"، "POULTRY"، "FISH").

استخدم الصحن الخاص وضيق حامل (ضمن قطع الجهاز) لطبخ على البخار:

1. آسك 300-350 مغرام من الماء، في القدرة.
2. اسند جميع المكونات حسب الوصفة وضيقها بصورة مستوية في صحن الطبخ على البخار، أنصب المصعب في القدرة.
3. اتبع التعليمات المشار إليها في البنود 1-2 لتفصل "نظام الأضال العام عند استخدام أنظمة الطبخ الأوتوماتيكية" (الصفحة 112).

النظام "FEHC-ITLUM" (الضغط العادي/العالي)

إذا ما سمحت الأنظمة الأوتوماتيكية الموجودة أن يخلق الظروف اللازمة لطبخ لون مرغوب فيمكنك أن تستخدم نظام الضغط "MULTI-CHEF". يسمح أن تطبخ الطعام عند الضغط العالي والضغط العادي وتحدد وقت الطبخ في النطاق من 2 إلى 99 دقيقة مع الخطوة دقيقة واحدة. في هذا النظام يمكنك أن تحقق أية أفكار الطبخ ويكون وقت الطبخ المحدد 10 دقائق.

من المستحيل أن يجاوز حجم المكونات ضمنه السائل المنسوب 5/4 على المدرج في سطح القدرة الدائلي.

1. قبل ولتعدد مكونات وفقا للوصفة صحيا في القدرة، آسك الماء.
2. أدخل القدرة في قسم الجهاز، ادر قليلا، تأكد أنها تقف بصورة مستوية بدون التواء، وتلاصق عنصر التسخين تماما، أسفل وأعلى العطاء.
3. فتح عتاق صناع اخراج البخار في الحالة اللازمة "NORMAL PRESSURE"/"HIGH PRESSURE" (الضغط العالي أو الضغط العادي). اتصل الجهاز بالشبكة الكهربائية.
4. أضغط الرزر "MULTI-CHEF"، يندب مؤثر الرزر، يبرز على شاشة العرض ويبدأ وقت الطبخ المحدد.
5. حدد الوقت اللازم ب ضغط الرزير "0" و "1" و "2" و "3" و "4" و "5" و "6" و "7" و "8" و "9" و "10" لتفصل "نظام الأضال العام عند استخدام أنظمة الطبخ الأوتوماتيكية" (الصفحة 112).

III. إمكانيات إضافية

- طبخ الأطعمة الأفضال
- تطعيم الصحن وأصدة الصحة الشخصية

VI. لوائح إضافية

يمكنك أن تشري لوائح إضافية لتقدر الضغط متعدد الوظائف على الفراد، وفتح أسئلة متعلقة بتشكيلة متنوعة وإشراء، ومطابقها بمؤدلي جهازك إلى الكوكب الخنسد في بلادك.

RAM-CL1	ملاحظات لإخراج الأبخار الدائم والمرحج، لا تراقب ولا تعديش سطح الوعاء الدائلي.
RHP-M01	جهاز طبخ الجيوسون، مكبس لطبخ الجيوسون ولتلات وغيرها من الأطعمة شوية من لحم ودجاج وسمك مع إضافة قفاير وأملا.
RAM-FB1	سلة القلي في الغزير مع مقبض قابل لثرج.
RB-A523	القدرة مع ملاء عتاج للمواد من الاضافات، DAIKIN® (اليابان)، 5 لترات. يسمح طلاء عتاج المواد من الاضافات أن تطبخ بإستخدام قفلا من الرزت الدجون وتحافظ ذوق الطعام الطبيعي.
RB-C520	القدرة مع الطلاء العربي، 5 لترات. خلافا لطلاء عادي عتاج للمواد من الاضافات يكون طلاء عربي أكثر ثباتا لتأثيرات ميكانيكية.
RB-S520	القدرة المنصوعة من فولاد لا يصدأ. يمكنك أن تخفي المحتويات الجاهزة بالمؤلف في القدرة مباشرة.

V. توصيات خاصة بطبخ

أوقات المنصوح لطبخ الطعام تحت الضغط

حاصل	وزن، غراما/مقدار	مقدار الماء، ميغرام	وقت الطبخ، دقائق
لحم خنزير، لحم بغري (مع متن ذبينة، مقطوعة كأكباب)	500	400 / 400	15 / 20
الحم الصالح (لحم متن ذبينة، مقطوعة كأكباب)	500	500	25
دجاج (لحم متن ذبينة، مقطوعة كأكباب)	500	500	6
كرات لحم مفرومة/أضلاع	500	500 / 500	15 / 15
سمك (متن ذبينة)	500	500	8
أطعمة بحرية (برافيت مسلوقة وجمعدة)	500	500 / 500	8
بظايس (مقطوع كأكباب)	500	500	8
جزر (مقطوع كأكباب)	500	500	8

بجبر (مقطوع كأكباب)	500	500	12
خضار (سريعة لتجميد)	500	500	3
أبيض على البخار	500	5 ودحات	4

تكون أرقام الجبول عامة وإستشارية، قد تختلف عن أرقامه وتعلق بالبيع الخاص للماصل، طرماة وتفضيلات الشخصية.

الجدول المنجمل لأنظمة الطبخ (إعدادات المصنع)

جماعة الأنظمة	وقت الطبخ، دقائق			الوقت المحدد، دقائق	إعداد مؤخر الطعام	تدفئة لون
	قصير	متوسط	أكثر			
RICE / GRAIN	8	12	16	12	نعم	نعم
SOUP	15	30	45	30	نعم	نعم
BOIL	18	20	20	45	نعم	نعم
FRY	20	20			---	نعم
JAM / DESSERT	13	22	30	22	نعم	نعم
PILAF	10	20	30	20	نعم	نعم
OATMEAL	3	5	10	5	نعم	نعم
BEANS	25	40	60	40	نعم	نعم
BAKE	26	30	35	30	--	نعم
GAME	15	30	45	30	نعم	نعم
POPCORN	يحدد بصورة أوتوماتيكية			--	نعم	نعم
STEW	Meat	30	40	50	40	نعم
	Vegetables	15	20	25	20	نعم
	Poultry	20	35	45	35	نعم
	Fish	15	20	30	20	نعم
STEAM	Meat	20	25	20	20	نعم
	Vegetables	6	10	15	10	نعم
	Poultry	8	10	15	10	نعم
	Fish	10	15	20	15	نعم
MULTI-CHEF	يحدد بصورة يدوية في النطاق من 2 إلى 99 دقيقة			--	نعم	نعم

IV. تنظيف وصيانة

قبل أن تبدأ تنظيف الجهاز تأكد أنه المقطع من الشبكة الكهربائية وبرد تماماً. استخدم فاشما ناعما ووسائل غير كاشطة لغسل الصحن. ننصح أن تنظيف الجهاز فوراً بعد استخدامه. قبل الاستخدام الأول أو الإزالة البروائح بعد الطبخ ننصح أن نغلي نصف الليبونة خلال 20 دقيقة في الظلم "BOLL" وضام إخراج البخار مغلق.

يتم استخدام كسندتات مع الظلام الخشن الكاشط. ووسائل التنظيف الكاشط والمواد الصابرة.

نظف جسم الجهاز على قدر العاجي.

نظف القدرة بعد كل الاستخدام (يمكنك أن تستخدم غسالة الأطباق)، أسطحها الخارجي جافة.

نظف سطح الغطاء الداخلي بعد كل استخدام الجهاز:

- افتح غطاء الجهاز. توجد الصامولة المثبتة في وسطه على الجانب الداخلي. فك الصامولة (معاكسا لحركة عقارب الساعة) وأنت ماسك بالغطاء، لم إغسل الغطاء من ذراع الجهاز المفصل بدقة.
- نظف سطح الغطاء الداخلي وأسفكه جاف.
- ضع الغطاء في مكانه: اتصل الفتحة في وسط الغطاء بملوك ذراع الجهاز المفصل (يجب أن يكون ذراع قفل الغطاء من فوق)، أسك الغطاء، وأربط الصامولة المثبتة (باتجاه عقارب الساعة) حتى تتوقف.
- ننصح أن نترع الشريط المطاطي لمنع التسرب وفك صمام إخراج البخار مسكاً كي يكون تنظيف سطح الغطاء الداخلي أكثر فعالية.

ننصح أن نتنظف صمام إخراج البخار بعد كل استخدام الجهاز:

- أزوع غطاء صمام إخراج البخار على جانب الغطاء الخارجي بواسطة جره إلى فوق.
 - فك الغطاء الأمامي على جانب الغطاء الداخلي.
 - غسل جرنلي بماء الساخن.
 - أربط غطاء الصمام في مكانه، ثبت مفتاح الصمام في قابس الغطاء بضغط خفيف.
- نظف حلقه منع التسرب على قسم الغطاء الداخلي على قدر العاجي: أزوع الحلقة بدقة. غسل باله، الساخن وضع في مكانها بصورة مستوية وبدون التواء.

خلال طبخ الطعام يتكثف الماء، في العملية تقطع في القسم الخلفي للجهاز. أزوع العلبة بواسطة جرهما إلى تحت، صب لثاء المجموع وضع العلبة في مكانها.

II.V. قبل توجيه إلى مركز الخدمة

إشارة الغطاء على شاشة العرض	أعطال محتملة	إزالة الخطأ
E1	غطاء مستعصر الضغط	أقطع الجهاز من الشبكة الكهربائية. إسمح له أن يبرد. أظف الغطاء، فاشما. إذا بقيت المشكلة فوجه أي مركز الخدمة المقوس.
E3	غطاء المنظومة، يمكن تعطيل لوحة التحكم أو عنصر التسخين.	وجه أي مركز الخدمة المقوس.
E5	تسخين الجهاز الزائد	أقطع الجهاز من الشبكة الكهربائية، إسمح له أن يبرد.

عطل	سبب محتمل	إزالة العطل
لا يشغل	ليست طاقة في الشبكة الكهربائية.	راقب جهد الشبكة الكهربائية.
لا يتصل الغطاء بصمم الجهاز تماماً يخرج البخار من الغطاء خلال الطبخ.	ليست حلقة منع التسرب في غطاء الجهاز أو وضعت التواءاً	ضع الحلقة بصورة صحيحة.
	توسخت حلقة منع التسرب في غطاء الجهاز.	نظف الحلقة.
	تشويه حلقة منع التسرب.	استبدالها بحلقة جديدة.

نظف الغطاء الداخلي بعد كل استخدام الجهاز:	نظف القدرة بعد كل الاستخدام (يمكنك أن تستخدم غسالة الأطباق)، أسطحها الخارجي جافة.	نظف جسم الجهاز على قدر العاجي.
افتح غطاء الجهاز. توجد الصامولة المثبتة في وسطه على الجانب الداخلي. فك الصامولة (معاكسا لحركة عقارب الساعة) وأنت ماسك بالغطاء، لم إغسل الغطاء من ذراع الجهاز المفصل بدقة.	نظف القدرة في جسم الجهاز بصورة غير مستوية.	ضع القدرة بصورة مستوية بلا التواء.
نظف سطح الغطاء الداخلي وأسفكه جاف.	نوصح عنصر التسخين	أقطع الجهاز من الشبكة الكهربائية. إسمح له أن يبرد. نظف عنصر التسخين.

VIII. إلتزامات الضمان

يقدم الضمان لهذا الجهاز لمدة سنتين (2) منذ يوم الشرائه، خلال فترة الضمان يلتزم المصانع أن يزيل منطقة الإصلاح، بتدليل الأجراء أو استبدال المنتج كنه أو أخطاء تصعيبة نسبت من سي، جودة المواد أو التجميع. لا يوضح الضمان نافذا إلا في حالة إليات تاريخ البيع بضمن المحل التجاري وتوقيع البائع على قسيمة الضمان الأصلية.

عمر الخدمة للجهاز وصلاحيه الإلتزامات التأمين من تاريخ البيع أو من تاريخ انتاج الجهاز (إذا تثبتت تاريخ البيع غير محتمل).

من الممكن أن تجد تاريخ انتاج الجهاز في الرقم المتسلسل وهو في العلامة الظرفية على جسم المنتج. يتكون الرقم المتسلسل من 13 رموز يدل الرمز السادس (6) والرمز السابع (7) على الشهر والرمز (8) التامن على عام الإنتاج للجهاز.

لا يعترف هذا الضمان إلا إذا استخدمت الجهاز حسب تعليمات الاستخدام، في صلح مع ذلك التجميع وؤ يغير بسبب الحلقه غير الصحيحة وكذلك حفظ مجموعات المنتج لمدة لا يتشال هذا الضمان الاستهلاكي الطبيعي للمنتج وقلواد المستهلكة (مرشحات ومصابيح وظلام خزني وطلوري والحلقات المطاطية وأج).

من الضروري أن نتنظف الحيرة ودليل للمستخدم وكذلك الجهاز نفسه حسب البرنامج المحلي الخاص بمعالجة النفايات. لا أظف هذه المنتجات مع النفايات المنزلية العادية.

دستور حتمی برای جلوگیری از برق گرفتگی است. به هنگام استفاده از سیم سیار، مطمئن شوید که سیم سیار نیز دارای نول می باشد.

توجه! بدنه، مخزن و قسمت‌های فلزی دستگاه به هنگام کار داغ می شوند! مواظب باشید. از دستکشهای آشپزی استفاده کنید. برای اجتناب از سوختگی با بخار داغ موقع باز کردن درپوش بر روی دستگاه خم نشوید.

- پس از استفاده و همچنین به هنگام تمیز کردن و یا جابجایی، دستگاه را از پریز بکشید. دوشاخه برق را با دستهای خشک بگیرید و از پریز بکشید. به هنگام کشیدن از برق، دو شاخه را بگیرید و نه سیم را.

- سیم برق را از روزنه در و یا نزدیک منابع گرما عبور ندهید. مواظب باشید که سیم دستگاه نیچد، تا نشود، با وسایل تیز، گوشه ها و همچنین لبه های مبلمان تماس نداشته باشد.

به خاطر داشته باشید: آسیب اتفاقی کابل برق می تواند منجر به خساراتی شود که جزء موارد گارانتی نیستند و همچنین ممکن است منجر به برق گرفتگی شود. کابل آسیب دیده باید بلافاصله در مرکز خدمات جایگزین شود.

⚠ قبل از این که از این دستگاه استفاده کنید، راهنمای استفاده از آن را به دقت بخوانید و آن را به عنوان دفترچه راهنما نزد خود نگه دارید. استفاده درست از دستگاه به میزان قابل توجهی طول عمر دستگاه را افزایش می دهد.

اقدامات امنیتی

تولید کننده در قبال صدماتی که در نتیجه عدم رعایت دستورات امنیتی و راهنمای استفاده از دستگاه پیش می آید، مسئولیتی ندارد.

- این دستگاه فقط برای استفاده در منزل پیش بینی شده است. استفاده صنعتی و یا هر گونه استفاده دیگر از این دستگاه نقض قوانین استفاده مطلوب از دستگاه است.

- قبل از به برق زدن دستگاه، دقت کنید، تا شدت جریان شبکه برق با شدت جریان مورد نیاز دستگاه یکی باشد (رجوع شود به ویژگیهای فنی یا جدول کارخانه دستگاه).

- از سیم سیار متناسب با شدت جریان مورد نیاز دستگاه استفاده کنید. عدم تناسب پارامترها می تواند منجر به اتصالی و یا آتش گرفتن کابل شود.
- دستگاه را فقط به پریزهایی که سیم نول هم دارند (بعضی از پریزها سه تا سیم دارند) وصل کنید. این

تعمیرات باید توسط مرکز مجاز سرویس دهی انجام شود. کار غیر حرفه ای ممکن است منجر به خرابی دستگاه شود.

محتوی

128	I. قبل از شروع استفاده از دستگاه.
128	II. استفاده از چند گانه پز
129	III. امکانات تکمیلی
129	IV. نوبورات تکمیلی
130	V. نوبسه عالی برای تهیه غذا
130	VI. نگهداری از دستگاه پشت چند منظوره.
130	VII. قبل از مراجعه به مرکز سرویس
130	VIII. نگهداری خدمات

ویژگیهای فنی

RMC-M110E	مدل
900 وات	قدرت
220-240 وات، 50 هرتز	شدت جریان
5 لیتر	حجم مخزن
Daikin® (ژاپن)	روکش مخزن
دجیتال	صفحه نمایش
الکترونیک	نوع هدایت
4 سطحی	سیستم محافظت

- سوپای تنظیم فشار
 - سنسور حرارت
 - فیوز حرارتی
 - سنسور بلوک کردن درپوش
- سیگنال صوتی به هنگام آماده شدن غذا

برنامه های اتوماتیک پخت غذا

3 رژیم	RICE/GRAIN (برنج / حبوبات)
3 رژیم	SOUP (سوپ)
3 رژیم	BOIL (آب جوش)
1 رژیم	FRY (تعمیر کردن)
3 رژیم	JAM/DESSERT (مربا / دسر)
3 رژیم	PILAF (پلو)
3 رژیم	OATMEAL (اوبریج)
3 رژیم	BEANS (لوبیا / بافتو)
3 رژیم	BAKE (پخت نان)
3 رژیم	GAME (کوکوت پرده)
1 رژیم	POPCORN (ذرت بو داده)
12 رژیم	STEW (پخت آرام یا مقدار کمی روغن)
12 رژیم	STEAM (پخت با بخار)
1 رژیم	MULTI-CHEF (سرآشپز)

دستورات

8 ساعت	گرم نگه داشتن غذا
8 ساعت	حفظ حرارت غذای آماده
وجود دارد	قطع پیشاپیش گرم نگه داشتن غذا
تا 24 ساع	استارت به تعویق افتاده

• دستگاه را در سطح نرم قرار نکنید. به هنگام کار دستگاه، آن را نپوشانید - این امر می تواند منجر به گرم شدن بیش از حد دستگاه و آسیب دیدن آن شود.

• استفاده از دستگاه در هوای آزاد ممنوع است - ورود رطوبت یا اجسام خارجی به داخل بدنه دستگاه ممکن است منجر به صدمات جدی به دستگاه شود.

• قبل از تمیز کردن دستگاه مطمئن شوید که دستگاه از شبکه برق جدا و کاملاً سرد شده است. دستورات راهنمای تمیز کردن دستگاه را به دقت رعایت کنید (اصفحه 119).

فرو بردن دستگاه در آب و یا نگه داشتن آن در زیر جریان آب ممنوع است!

• این دستگاه برای استفاده کودکان، افراد بدون اطلاعات و تجربه مربوطه و همچنین افراد با محدودیتهای فیزیکی، فکری و حسی پیش بینی نشده است. بچه ها را بدون مراقبت در کنار دستگاه روشن رها نکنید.

• تعمیر خود سرانه و یا ایجاد تغییرات در دستگاه ممنوع است. همه امور مربوط به خدمات و

تجهیزات جانبی

چند گانه پر، زودپز یا مخزن نصب شده در داخل آن.....	عدد 1
درب یا سوپاپ بخار.....	عدد 1
کانترول برای بخار غذا در بخار.....	عدد 1
اسکان پیاده.....	عدد 1
کفک سیمی.....	عدد 1
کفکهای.....	عدد 1
ملاقه.....	عدد 1
سید سبز سرخ کردن سیب زمینی.....	عدد 1
کتاب 100 نسخه.....	عدد 1
حلقه چابک‌زین کپک کهنه.....	عدد 1
راهنمای استفاده.....	عدد 1
کتاب خدمات.....	عدد 1
سیم اتصال به برق.....	عدد 1

تولید کننده قط، برادر، یا بهبود محصولات تولیدی خود، تغییراتی در طراحی، قطعات، و همچنین ویژگیهای فنی محصولات خود ایجاد کند و در این مورد اطلاع رسانی نکند.

ساختار مدل A1

- بدنه دستگاه
- مخزن قابل برداشت با روکش نئوپن
- مخزن
- پایه هدایت سفید هاشم
- پایه دستگاه با پایه های استیک
- دسته‌های برقی جالبیجی دستگاه
- کانیل برق یا دوشاخه
- دریوش قابل برداشت دستگاه
- سوزاخ خروجی سوپاپ اطمینان
- اهرم بلوکه کردن دستی درپوش
- کانیل خروج بخار یا روکش محافظ
- کتاب سوپاپ خروج بخار
- حلقه کپک کهنه
- دستگیره دریوش
- طرف برای پخت غذا یا بخار

- نور سیمی
- ملاقه
- کانیل برای برنج
- اسکان پیاده
- سیدی برای سرخ کردن سیب زمینی در فریتوریوه
- ظرفی برای جمع آوری رسوبات (در بالای عبیجی دستگاه)

تولید فرمای A2

- دکمه های انتخاب نوع رژیم اتوماتیک (گروه رژیمهای) پخت و پر.
- دکمه "COOK TIME" (زمان پخت) – انتخاب زمان پخت.
- شاخص زمان پخت. زمان انتخابی پخت و پر در رژیمهای اتوماتیک ("FAST", "NORMAL", "SLOW") را نشان می دهد.
- دکمه نمایش فشارزمان پخت / استارت به تعویق افاده / گرم نگه داشتن غذای آماده یا نشان می دهد.
- دکمه "TIMER / KEEP WARM" (به تعویق انداختن / گرم نگه داشتن) - تعیین زمان برای دستور "استارت" یا تعویق افاده "REHEAT/CANCEL".
- دکمه "REHEAT/CANCEL" (گرم نگه داشتن / لغو) - / روشن و خاموش کردن دستور "گرم نگه داشتن" / لغو همه تنظیمات انجام ندهد / قطع دستور "گرم نگه داشتن" / قطع برنامه پخت.
- دکمه "MULTI-CHEF" (سرآشپز) - انتخاب رژیم تنظیم دستی زمان پخت و پر.
- دکمه "M" - کاهش میزان زمان استارت تعویقی / کاهش زمان پخت.
- دکمه "A" - افزایش میزان زمان استارت تعویقی / افزایش زمان پخت.
- شاخص انتخاب نوع ماده غذای ("MEAT", "FISH", "VEGETABLES", "POULTRY" در "STEAM" و "STEW" در گروههای رژیم اتوماتیک)

I. قبل از شروع استفاده از دستگاه

بسته بندی دستگاه به پر آرامش باز کنید و دستگاه را از جعبه در آورید. همه وسایل بندی و برجسپهای لیفیات را به اشتباهی زمین سری دور کنید.

عدم وجود شارژ سری پر روی دستگاه به صورت اتوماتیک شما را از حد ختم کارتنی معروم می کند.

بدنه دستگاه را با پارچه نرموخت پاک کنید. دستور مخزن را با آب صابون گرم بشویید. به دقت آن را خشک کنید.
سופخ استفاده برای اولین بار ممکن است دستگاه بو بدهد که دلیل غراب بودن آن نیست. در این صورت دستگاه را نیز کنید (اصفحه 119).

⚠وجه! استفاده از دستگاه با هر گونه نقص ممنوع است.

II. استفاده از چند گانه پر

قبل از اولین روشن کردن

دستگاه را روی سطح سخت و افقی مسطح قرار دهید که بخار داغ خروجی از سوپاپ بخار به کاغذ دیواریه، دکورهای منزل، دستگهای الکترونیکی و موارد دیگر و یا موادی که می توانند در اثر رطوبت پلا و یا حرارت آسیب ببینند، نخورد.

قبل از پخت دستگاه باید به بخشهای خارجی و قابل دیدن چندانگه پر آسیب دیدگی، فاصله و یا نقص ندادید. بند مخزن و قسمت گرم کننده دستگاه هیچ گونه شوه، خارسی آنجا نباید وجود باشد.

باز / بستن دریوش

به هنگام بسته بودن دریوش دستگاه با بدنه دستگاه به صورت کپک بسته می شود که این امر امکان تولید فشار بالا در چندانگه پرزودپز را می دهد. وقتی فشار در داخل دستگاه بیش از فشار اسیفر است، دریوش به صورت اتوماتیک بلوکه می شود. اگر پس از پایان پخت غذا درپوش به راحتی باز نمی شود، یعنی فشار در داخل دستگاه زیاد به بالاست. سوپاپ خروج بخار را باز کنید و منتظر نرمال شدن فشار در دستگاه بمانید.

برای بستن دریوش، آن را بازگردید و اهرم دستی را در جهت عقربه های ساعت تا انتها ادامه دهید.

برای باز کردن دریوش، اهرم دستی را در خلاف جهت عقربه های ساعت تا انتها ادامه دهید و با استفاده از دستگیره دریوش را باز کنید.

توجه! قبل از بازکردن دریوش مطمئن شوید که سوپاپ خروج بخار باز است و بخار از آن خارج می شود. به هنگام کار، دستگاه گرم می شود؛ در طول مدت کار دستگاه و پس از آن به قسمت فلزی دریوش دست نزنید. دریوش را فقط با کرفتن دستگیره آن باز کنید.

دستگاه را با کرفتن دستگیره آن بلند نکنید؛ برای بلند کردن و انتقال آن فقط از دستگیره های روی بدنه آن استفاده کنید.

سوپاپ خروج بخار

چند گانه پر – زودپز RMC-M110E REDMOND مجهز به سوپاپ خروج بخار است که در روی دریوش دستگاه واقع است. با گذاشتن کپک سوپاپ در حالت "HIGH PRESSURE".

(فشار بالا – سوپاپ بسته) یا "NORMAL PRESSURE" (فشار نرمال – سوپاپ باز) می توان اصل کار دستگاه را تغییر داد؛ به هنگام بسته بودن سوپاپ، بخار به عنوان پخت و پر، به هنگام باز بودن سوپاپ – به عنوان پخت و پر کار می کند.

i

با بودن کولرکوبی کپک سوپاپ خروج بخار نشانده خرابی دستگاه نیست.

پس از پایان پخت غذا حالت فشار بالا خروجی است. سوپاپ خروج بخار را برای نرمال شدن وضعیت فشار در مخزن باز کرد. به هنگام تهیه غذاهایی که نیاز به مقدار زیادی مایعات دارند (زنب و غیره) سوپاپ خروج بخار را می توان باافاصله پس از پایان پروسه پخت باز کرد. اگر مایعات یا غذاهای پوره ای شکل تحت فشار تهیه می شوند، لازم است 5 – 01 دقیقه بود تا دستگاه سرد شود و فقط پس از این سوپاپ را باز کنید. در غیر این صورت امکان ریختن مایع داغ همراه با بخار در حال خروج وجود دارد.

⚠

پس از پایان پخت غذا یا فشار بالا است سوپاپ خروج بخار را برای نرمال کردن فشار در داخل دستگاه باز کرد.

توجه! موقع باز کردن سوپاپ خروج بخار به هنگام کار دستگاه و یا پس از پایان کار، احتمال خروج شدید بخار داغ وجود دارد. احتیاط کنید.

دستور "استارت تعویقی"

پس از انتخاب برنامه اتوماتیک پخت شما می توانید استارت آن را از 1 دقیقه تا 24 ساعت به تعویق بیندازید. این تنظیم پس از 1 دقیقه می تواند انجام شود. زمان تنظیمی خود دستگاه 2 ساعت است.

- پس از انتخاب رژیم و زمان پخت، دکمه "TIMER / KEEP WARM" را فشار دهید. زمان استارت به تعویق افاده روی صفحه نمایش دیده می شود. نمایشگر تعداد ساعات چشمک خواهد زد.

- با فشار بر دکمه تعداد ساعت و یا یک بار دیگر فشار تعداد دقیق مورد نظر را تعیین کنید. برای تغییر سریع دکمه های مثبت (+) و منفی (-) از فشار داده دراید.

- چند ثانیه پس از اتمام تعیین زمان استارت تعویقی اعداد روی صفحه نمایش از چشمک زدن باز می آیند. و فشارش معکوس زمان تعیین شده شروع می شود.

- برای لغو برنامه داده شده دکمه "REHEAT/CANCEL" را فشار دهید. دستور "استارت تعویقی" در برنامه های "BAKE", "POPCORN" و همچنین به هنگام استفاده از دستور "گرم نگه داشتن" لغو می شود.

دستور استفاده "استارت تعویقی" برای غذاهایی که مواد زیاد فاسد نمی (خم مرغ، مرغ، خامه، گوشت، ماست، پنیر و غیره) دارنده توصیه می شود.

به هنگام تعیین زمان تعویق استارت در نظر بگیرید که کار برنامه داده شده و شروع فشارش معکوس فقط از لحظه رسیدن دستگاه به دما و فشار لازم شروع می شود.

اگر روی تایمر زمان 24 ساعت تعیین شده است در این صورت تعداد قابلی را می توان تغییر داد.

دستور "گرم نگه داشتن اتوماتیک غذا"

پس از پایان رژیم پخت غذا (که دستگاه سیگنال می دهد و نشانگر دکمه رژیم خاموش می شود) دستور گرم نگه داشتن غذا روشن می شود (روی صفحه نمایش زمان گرم نگه داشتن با فاصله 1 ساعت روشن می شود). این دستور می تواند دمای غذای آماده شده را به مدت 8 ساعت در فاصله حدود 60 – 80 درجه سانتی گراد نگه دارد.

برای کرفتن دستور "گرم نگه داشتن اتوماتیک آماده" می توان دکمه "REHEAT / CANCEL" را فشار داد؛ نشانگر دکمه خاموش می شود و دستگاه به حالت انتظار می رود. در صورت نیاز می توان قبل از این دستور گرم نگه داشتن غذای آماده را با یا فشار دکمه "TIMER / KEEP WARM" قطع کرد (نشانگر دکمه "REHEAT/CANCEL" خاموش می شود). برای روشن کردن مجدد دستور گرم نگه داشتن غذای آماده، مجدداً دکمه "TIMER / KEEP WARM" را فشار دهید.

دستور "گرم کردن و گرم نگه داشتن غذای آماده"

این دستور امکان می دهد فشار سرد را تا دمای 06 – 08 درجه سانتی گراد گرم، و غذا را در این دما به مدت 8 ساعت نگه داشت؛

- غذا را داخل مخزن قرار دهید و مخزن را داخل دستگاه بگذارید. مطمئن شوید که مخزن درست قرار داده و کاملاً با قسمت گرم کننده درامی است.
- دریوش را ببندید و آن را کپک کنید. سوپاپ خروج بخار در حالت "HIGH PRESSURE" (فشار بالا) قرار دهید. دستگاه را به برق بزنید.
- دکمه "REHEAT / CANCEL" را فشار دهید. نشانگر دکمه روشن می شود. روی صفحه نمایش زمان تنظیمی گرم کردن با فاصله 1 ساعت نشان داده خواهد شد.
- برای خاموش کردن این دستور دکمه "REHEAT / CANCEL" را فشار دهید (نشانگر دکمه خاموش خواهد شد).

سیستم محافظت از دستگاه

چند گانه پر – زودپز REDMOND RMC-M110E مجهز به سیستم چند سطحی محافظت از دستگاه است. به هنگام قطع غذا تحت فشار، اگر فشارهای نامعادل دما یا فشار در مخزن کار بیش از حد مورد نظر باشد، یا یازکنش این پارامترها به میزان قابل قبول، پروسه پخت متوقف خواهد شد. اگر این اتفاق در مدت زمان مشخص نیفتد (یاگذاشت پارامترها به حالت نرم) در این صورت دستگاه کلا خاموش خواهد شد.

هندسی دستگاه در برنامه های "POPCORN" و "FRY"؛ مجهز به سیستم لگنهایی حفاظتی در برابر گرم شدن بیش از حد است. در صورت گرم شدن صاف، دستگاه کار پخت را متوقف می کند و قبل از این که صاف نتواند، هر کدام از برنامه های مذکور را استفاده کنید. دستگاه باید سرد شود (تقریباً در مدت 15 دقیقه)، اگر به هنگام روشن کردن برنامه های "FRY" و "POPCORN" روی صفحه نمایش علامت "HH" روشن شد، یعنی دمای دستگاه هنوز بالاست و روشن کردن دستگاه امکان پذیر می باشد. این محدودیت شامل تمام برنامه های دیگر پخت می باشد.

پخت غذا تحت فشار

در صورت بسته بودن سوپاپ خروج بخار، مخزن داخل دستگاه کپک می شود که در پروسه گرم شدن فشار تولید می شود و فشار بالا حیط می شود. به جوش آمدن آب و تشکیل بخار در دمای بیش از 100 درجه انتقال می افتد و زمان پخت بیش از دو برابر کاهش می یابد. شرایط محدودیت رسیدن استیکوز به غذای درحال آماده شدن، امکان حفظ بیشترین میزان مواد غذایی مفید را می دهد.

مهمترین دستورات پخت غذا تحت فشار:

- در مخزن دستگاه چندانگه پر: زودپز، حتماً باید آب و یا مایع دیگری (مداخل) 2 اسکان پیمانه ای) وجود داشته باشد.
- کار دستگاه تحت فشار برای سرخ کردن کپسب سینی نشده است. در صورت ضرورت، شما می توانید مواد غذایی خورد شده را در فشار کپسب روغن و چندانگه پر زودپز یا رژیم "FRY" را دریوش باز سرخ کنید. سپس مواد دیگر را اضافه کرد، مایع اضافه کرد، دستگاه را بست و غذا را تحت فشار تهیه نمود.

- حجم چغنه گانه پر - زودپز یا باید با مواد غذایی و آب کمتر از **4 پرت** و **1.5 لیتر** حجم مخزن پر کرد. در صورت آب یز کردن مواد غذایی که در آب داغ افزایش حجم می دهند یا کف تولید می کنند، (سفتاج، بونج، لوبیا یا فافلا، ماکارونی و غیره) برای جلوگیری از سته شدن سوپاپ بخار، بیش از **3.5** لیتر حجم مخزن را پر نکنید.

یهد باید داشته باشید: نقش این قوانین می تواند باعث خرابی جدی دستگاه شود!

ترتیب کلی کارها به هنگام استفاده از برنامه های اتوماتیک پخت

1. مواد ازج را متناسب با غذای مورد نیاز انتخاب کنید و آماده کنید. آنها را به طور یکسان داخل مخزن (در داخل دستگاه) قرار دهید.
2. مخزن را در داخل دستگاه قرار دهید. مطمئن شوید که مخزن درست و بدون پستی بلندی قرار دارد یا قسمت کرم کننده دستگاه به طور کامل قرار دارد.
3. کلید سوپاپ بخار و پودر را در وضعیت مورد نظر قرار دهید:
 - HIGH PRESSURE (با فشار بالا) - دستگاه به عنوان زودپز کار می کند. برای گروه رژیمهای "RICE", "SOUP", "GRAIN", "OATMEAL", "PILAF", "JAM/DESSERT", "BOIL", "GAME", "BEANS", "NORMAL PRESSURE" (با فشار نرمال) - دستگاه به عنوان چغنه چغنی (برای رژیمهای "FRY", "POPCORN", "BAKE") کار می کند.
4. دستگاه را به برق بزنید.
5. با فشار دکمه مربوطه (زودپز مناسب گروه رژیمها) پخت غذا و نوع غذا (گروه رژیمهای "STEAM", "STEW") را انتخاب کنید. روی صفحه، تایمر/ زمان تعیین شده روشن می شود. (زمان پخت شامل زمان رسیدن دستگاه به دما و فشار ازج می باشد).
6. با فشار دکمه مربوطه "COOK TIME", "FAST", "NORMAL" میزبان زمان مورد نیاز پخت را انتخاب کنید (با "SLOW", برای دادن زمان تعویق استارت، که "TIMER / KEEP WARM" را فشار دهید. با استفاده از دکمه های "++" و "–" زمان فزود یا کم تعیین کنید. (اصفحه 118).
8. چند ثانیه پس از تعیین تنظیمها چشمک زدن نمایش همایش متوقف می شود و انجام رژیم داده شده شروع می شود. پس از رسیدن به حرارت و فشار ازج، فشار ششاموس زمان کار دستگاه در این رژیم شروع می شود. در رژیم "NROCCPO" (میزبان معکوس زمان پخت نمایش داده می شود).
9. در صورت نیاز می توان پیشاپیش دستور گرم گمه داشتن غذا را خاموش کرد. (اصفحه 117).
10. اگر پخت غذا تحت فشار انجام شده است، ازج یا فلز از کردن دروب دستگاه، برای نرمال کردن فشار داخل دستگاه، با احتیاط سوپاپ بخار پخت را باز کنید.
11. با استفاده از دکمه "REHEAT/CANCEL" در هر مرحله می توان تمام تنظیمات انجام شده را لغو و با متوقف بود.

تهیه برنج یا غلات (فشار بالا)

برای تهیه سریع برنج یا کدکه سیاه، کدکه مواد دانه یا حبوبات، گروه برنامه های اتوماتیک "RICE / GRAIN" که شامل 3 نوع تنظیم است، در نظر گرفته شده است. که می توان متناسب با دستور پخت، نوع غذا و زمان پخت انتخاب کرد.

زمان انتخابی کارخانه - 12 دقیقه.

حجم مواد غذایی بدون مایعات نباید بیش از 5/2 حجم در نظر گرفته شده در سطح مخزن باشد.

تهیه سوپ (فشار بالا)

برای تهیه سوپهای مختلف و سوپ - پودر، روی سوپ اتوماتیک "SOUP" که شامل 3 واریانت تنظیم است، بیش شده است. که می توان متناسب با دستور پخت، نوع غذا و زمان پخت انتخاب کرد.

زمان انتخابی کارخانه - 30 دقیقه است.

حجم مواد غذایی به تنظیم مایعات نباید بیش از حداکثر حجم در نظر گرفته شده در سطح داخلی مخزن باشد.

آب یز (فشار بالا)

برای آب یز کردن گوشت، ماهی، سوسیس، کمیپوت و تهیه پیوره های مواد گروه رژیم اتوماتیک "BOIL" که شامل 3 نوع تنظیم است، بیش شده است. که می توان متناسب با دستور پخت، نوع غذا و زمان پخت انتخاب کرد.

زمان انتخابی کارخانه - 20 دقیقه است.

حجم کلی مواد غذایی به تنظیم مایعات نباید بیش از حداکثر حجم در نظر گرفته شده در سطح داخلی مخزن باشد.

سرخ کردن (فشار نرمال)

در چند گانه پر - زودپز RMC-M110E REDMOND رژیم اتوماتیک مخصوص "FRY" بیش شده است که اجازه غذاهای خشک، برسی، مرغ و غذاهای دریایی را در فشار نرمال با افزودن مقداری چربی می دهد. زمان کار تعیین

شده کارخانه برای رژیم "FRY" 20 دقیقه می باشد. برای سرخ کردن مرغ، مرغ قهوه ای، اسید یا دسته قابل برداشت (جزء مجموعه چند گانه پر - زودپز) می شود استفاده کنید.

نوعه! در صورت پخت با رژیم "FRY" دروب دستگاه را بلندید. در غیر این صورت ممکن است سیستم محافظتی اتوماتیک بلوک کردن بد عمل نماید (اما نمی توانید با چلیم پیورمه سرخ کردن را می گویید، مواد غذایی را هم بریزید و با آنها را زیر و رو کنید. و هر حال اگر آن اتفاق افتاد، پیورمه پخت با توقف باشد. زمان پخت بیش یعنی شده - 22 دقیقه است. حجم کلی مواد غذایی با مایعات نباید بیش از حداکثر حجم مخزن در سطح داخلی باشد.

تهیه پولو (فشار بالا)

برای تهیه انواع مختلف پولو، گروه رژیمهای "PILAF" شامل 3 نوع تنظیم بیش شده است. که می توان متناسب با دستور پخت، نوع غذا و زمان پخت انتخاب کرد.

زمان انتخابی کارخانه - 20 دقیقه است.

حجم مواد غذایی بدون مایعات نباید بیش از 3.5 حجم در نظر گرفته شده در سطح داخلی مخزن باشد.

تهیه کتله های شیر (فشار بالا)

برای تهیه انواع مختلف کتله های شیر، گروه رژیمهای اتوماتیک "OATMEAL" شامل 3 نوع تنظیم، بیش شده است، که که می توان متناسب دستور پخت، نوع غذا و زمان پخت انتخاب کرد.

حجم کلی مواد غذایی با مایعات نباید بیش از 2.5 حجم در نظر گرفته شده در سطح داخلی مخزن باشد.

زمان انتخابی کارخانه - 5 دقیقه است.

تهیه کتله های شیر در چندگانه پر - زودپز تایمراند استفاده از شیر پاستوریزه با چربی است.

برای پریشی از بخار شدن شیر و گرفتن نتیجه دلخواه، روشهای زیر توصیه می شود:

- حبه حوت هنگام کدکمال کهنج، کدکه سیاه آرزو، و انجام ویزان و غیره) را تا شفاف شدن آب بنویسید؛
 - قبل از استفاده، مخزن چند گانه پر را با روغن زیتون چرب کنید؛
 - تناسب مواد صغری را به مدت رعایت کنید، به هنگام اندازه گیری متناسب با دستور پخت، کم و یا زیاد کردن مواد متناسب با هم انجام دهید؛
 - به هنگام استفاده از شیر چرب آن را با آب نمائید تا تناسب 1:1 رقیق کنید؛
- ویزگیهای شیر و حبوبات می توانند بسته به محل تولید و تولید کننده آنها متفاوت باشند. که گاهی اوقات بر روی نتیجه غذای پخت شده تاثیر می گذارد.

تهیه لوبیا، فافلا، عدس و کلا حبوبات (فشار بالا)

برای تهیه نغود، لوبیا، عدس و دیگر مواد، گروه رژیمهای اتوماتیک "BEANS" که شامل 3 نوع تنظیمات است، بیش شده است. که می توان متناسب با دستور پخت، نوع غذا و زمان پخت انتخاب کرد.

زمان انتخابی کارخانه - 40 دقیقه است.

حجم مواد غذایی بدون مایعات نباید بیش از 3.5 حجم در نظر گرفته شده در سطح داخلی مخزن باشد.

پخت سیسکویت، پیراشکی و ایتالمه (فشار معمولی)

برای پخت مواد غذایی مثل سیسکویت، پیراشکی و همچنین برای پخت پودر نون با دمای بالا، گوشت، ماهی و سریشجات، گروه رژیمهای اتوماتیک "BAKE" که شامل 3 نوع تنظیمات است، بیش شده است. که می توان متناسب با دستور پخت، نوع غذا و زمان پخت انتخاب کرد.

زمان انتخابی کارخانه - 30 دقیقه است.

حجم کلی مواد غذایی قابل کارهای نباید بیش از 2.5 حجم در نظر گرفته شده در سطح داخلی مخزن باشد.

تهیه گوشت پزنده (فشار بالا)

برای تهیه انواع غذا از گوشت بردگان (گوشت گاو، گوسفند، کتله های بزرگ گوشت و گوشت پرزنده) و همچنین برای آب یز کردن کتله پاچه، گروه رژیمهای اتوماتیک "GAME" که شامل 3 نوع تنظیمات است، بیش شده است. که می توان متناسب با دستور پخت، نوع غذا و زمان پخت انتخاب کرد.

زمان انتخابی کارخانه - 30 دقیقه است.

حجم کلی مواد غذایی با مایعات نباید بیش از 4.5 حجم در نظر گرفته شده در سطح داخلی مخزن باشد.

تهیه ذرت پوداده و چس قیل (فشار نرمال)

برای تهیه چس قیل رژیم اتوماتیک "POPCORN" بیش شده است.

1. غله (معمولاً ذرت) را در مخزن قرار دهید. (بسته بودن بندی و کمتر از 200 گرم در هر بار).
2. ظرف را در داخل دستگاه قرار دهید. مطمئن شوید که طرف با قسمت گرم کننده دستگاه، به طور کامل تماس دارد.
3. درویش را بسته و کپک کنید.
4. با کلیدین کلید سوپاپ بخار خروج فرغ است. سوپاپ را درازروید، دستگاه را به دور وصل کنید.
5. دکمه "POPCORN" را فشار دهید. نشانگر، فشار، کدکه روشن خواهد شد. پس از چند ثانیه روی صفحه نمایش علامت دینامیک گرم کردن روشن می شود و کار پخت برنامه انتخابی شروع می شود. فشارش زمان برنامه در این رژیم نشان داده می شود.
6. پس از پایان زمان پخت سیگنال صوتی ای منتشر می شود و روی صفحه نمایش، علامت "0000" روشن می شود.
7. تا به صدا درآمدن ساعت کار در داخل مخزن منتظر بمانید، سپس سوپاپ دستگاه را بلندید و مخزن را با ذرت آماده فر آورید.



توجه! به هنگام پخت ذرت، دستگاه به شدت داغ می شود! مایعات بایدید و از دستکش های آتشزنه استفاده کنید.

پخت با مقدار کم روغن (فشار بالا)

برای پخت غذا با استفاده از این روش، گروه رژیمهای اتوماتیک "STEW" بیش شده است که شامل 12 واریانت تنظیمی است. که می توان متناسب دستور پخت، نوع غذا و زمان پخت انتخاب کرد.

میزان زمان پخت بیش شده بستگی به نوع غذای انتخاب شده دارد: "VEGETABLES", "MEAT", "FISH", "POULTRY" دارد.

حجم کلی مواد غذایی با مایعات نباید بیش از 4.5 حجم در نظر گرفته شده در سطح مخزن باشد.

پخت در بخار (فشار بالا)

برای پخت سریشجات، ماهی، گوشت، غذاهای دریایی، غذاهای افراد رژیم های غذایی خاص و غذای همه ها، گروه رژیمهای اتوماتیک "STEAM" بیش شده است که شامل 12 نوع تنظیمات است. که می توان متناسب با دستور پخت، نوع غذا و زمان پخت انتخاب کرد. میزان زمان پخت بیش شده بستگی به نوع ماده غذایی انتخاب شده (MEAT", "VEGETABLES", "FISH", "POULTRY" دارد.

برای تهیه غذا یا بخار از طرف مخزن، روش زیر اتوماتیک (جزء مجموعه دستگاه چند گانه پر - زودپز) است:

1. مواد از 350-300 میلی لیتر آب در این مخزن و سریشجات (جزء مجموعه دستگاه چند گانه پر - زودپز) است.
2. همه مواد را مطابق دستور طبع آماده کنید. غذا را به صورت یکسان برای پخت در ظرف در بخار قرار دهید. شبکه را در مخزن دستگاه قرار دهید. ظرف غذا را روی آن قرار دهید.
3. از دستورات بند 2-11 ترتیب کلی کارها به هنگام استفاده از رژیمهای اتوماتیک پخت پیروی کنید. (اصفحه 118)

رژیم "MULTI-CHEF" (فشار بالا / نرمال)

اگر رژیمهای پیشی شده اتوماتیک اجازه ایجاد شرایط مورد نیاز پخت مورد نظر شما را می دهند، می توان از رژیم تنظیم دستس "MULTI-CHEF" استفاده کنید. این رژیم تهیه تهیه غذا چه با فشار بالا و چه با فشار نرمال با تنظیم زمان پخت به میزان 2 و 99 دقیقه، با فاصله زمانی 1 دقیقه را می دهد. در این رژیم شما می توانید تقریباً هر ایده ای را عملی کنید. زمان انتخابی کارخانه - 10 دقیقه است.

حجم کلی مواد غذایی با مایعات نباید بیش از 4.5 حجم در نظر گرفته شده در سطح داخلی مخزن باشد.

1. مواد از متناسب با غذای مورد نیاز آماده کنید. آنها را داخل مخزن (در داخل دستگاه) قرار دهید.
2. ظرف را در داخل دستگاه قرار دهید. کمی آن را چرب کنید. مطمئن شوید که طرف با قسمت گرم کننده دستگاه بدون پستی بلندی و به طور کامل تماس دارد. درویش را بلندید و آن را کپک کنید.
3. کلید سوپاپ بخار خروج فرغ در حالت مورد نظر قرار دهید "HIGH", "NORMAL PRESSURE", "PRESSURE" (فشار بالا یا فشار پایین). سپس دستگاه را به برق بزنید.
4. دکمه "MULTI-CHEF" را فشار دهید. نشانگر کدکه روشن می شود، روی صفحه نمایش زمان پخت بیش شده در دستورات بند 7-11 ترتیب کلی کارهای به هنگام استفاده از رژیمهای اتوماتیک پخت پیروی کنید. (اصفحه 118).
5. بر روی کتله های "++" و "--" فشار دهید و زمان مورد نظر خود را تعیین کنید.
6. از دستورات بند 7-11 ترتیب کلی کارهای به هنگام استفاده از رژیمهای اتوماتیک پخت پیروی کنید. (اصفحه 118).

III. امکانات تکمیلی

- تهیه نهای گوشت
- استریلیزه کردن ظروف غذا و وسایل بهداشت شخصی

IV. تجهیزات تکمیلی

تجهیزات تکمیلی دستگاه چند گانه پر - زودپز را می توان جداگانه خریداری نمود. برای اطلاعات بیشتر در مورد انواع و نام آنها و همچنین تهیه و فروش قابل اعتماد، به دستگاه شما به نمایندگی رسمی این شرکت در کشور خود مراجعه فرمایید.

RAM-CL1 - ابزار مخصوص برای کاشت و دراز کردن زیتون و امن مخزن داخل دستگاه. این ابزار برسی خورد و قسمت بیرونی مخزن را خنده داری نمی کند.

- RHP-M01** - زامبون ساز، برسی برای پزی، فایمپو، رولت و غذاهای لذیذ دیگر از گوشت، مرغ، ماهی یا افزودن دوبه و افزودنی های دیگر.
- RAM-FB1** - سبب برای سرخ کردن در فریتوز به دسته قابل برداشت.
- RB-A523** - مخزن با روکش نچسب DAIKIN® (ژاپن)، 5 لیتر، این روکش با کیفیت بالا اجازه تهیه غذا با استفاده از حداقل چربی و حفظ مزه طبیعی غذا را می دهد.
- RB-C520** - مخزن با روکش کرامیک، 5 لیتر، بر خلاف پوششهای نسوز سنتی دیگر، کرامیک در برابر آسیب و طریه مقاوم تر است.
- RB-S520** - ظرف ساخته شده از فولاد زنگ نزن، 5 لیتر، مواد آماده شده را می توان مستقیماً از مخلوط کن داخل این ظرف ریخت.

V. توصیه هایی برای تهیه غذا

زمان توصیه شده برای تهیه غذا در بخار تحت فشار

غذا	وزن به گرم و یا تعداد	حجم آب به میلی لیتر	زمان پخت به دقیقه
گوشت خوک / گاو (فیله، تکه تکه های گوشت)	500	400 / 400	15 / 20
گوشت گوسفند (فیله، تکه تکه های گوشت)	500	500	25
گوشت مرغ (فیله، تکه تکه های گوشت)	500	500	6
کوبیده ریزه / کشت	500	500 / 500	15 / 15
ماهی (فیله)	500	500	8
غذاهای دریای (میگو آبیژ - منجمد)	500	500 / 500	8
سبب زمینی (خورد شده به صورت مکعب)	500	500	8
هویج (خورد شده به صورت مکعب)	500	500	8
چغندر (خورد شده به صورت مکعب)	500	500	12
سبزیجات (تاز پزخده)	500	500	3
تخم مرغ در بخار	5 عدد	500	4

اعداد جدول کم هستند و فقط جنبه توصیه ای دارند، این اعداد ممکن است از اعداد واقعی متفاوت باشند و بستگی به نوع غذایمان دارد و همچنین سلاقی شخصی شما دارند.

جدول جامه رژیمهای پخت غذا (تنظیمات کارخانه)

کود رژیمها	زمان طبخ به دقیقه			کرم
	زیاد	متوسط	کم	
RICE / GRAIN	12	16	8	هست
SOUP	30	45	15	هست
BOIL	20	45	18	هست
FRY	20			-
JAM / DESSERT	30	22	13	هست

PILAF	10	20	30	20	هست
OATMEAL	3	5	10	5	هست
BEANS	25	40	60	40	هست
BAKE	26	30	35	30	-
GAME	15	30	45	30	هست
POPCORN	به صورت اتوماتیک تنظیم می شود				
STEW	Meat	30	40	50	40
	Vegetables	15	20	25	20
	Poultry	20	35	45	35
	Fish	15	20	30	20
STEAM	Meat	15	20	25	20
	Vegetables	6	10	15	10
	Poultry	8	10	15	10
	Fish	10	15	20	15
MULTI-CHEF	به صورت دستی از 2 تا 99 دقیقه تنظیم می شود				

VI. نگهداری از دستگاه پخت چند منظوره

قبل از شروع به بیز کردن دستگاه، مطمئن شوید که دستگاه از برق جدا شده است، و گاملا خشک شده است، از یک پکت استمال نرم و وسایل غیر ساییده برای شستن ظروف استفاده کنید. توصیه می شود که دستگاه را بلافاصله پس از استفاده بیز کنید، قبل از استفاده برای بار اول یا برای این بیز بردن بوی غذا پس از استفاده توصیه می شود 20 دقیقه و با نصف یک عدد لیمو یا رژیم "BOIL" یا سوپا بسته برای خروج بخار پوشانید.

استفاده از اسکلر یا روکش زبر، مواد بیز کننده زبر و مواد شیمیایی ضد منوع است.

بدنه دستگاه بسته به نیاز می تواند بیز کنید.

مخزن داخلی دستگاه را بعد از هر بار استفاده بیز کنید (می توان از ماشین ظرف شویی نیز استفاده کرد) پس از آن سطح بیرونی آن را به صورت خشک کنید.

سطح داخلی دریا را هر بار پس از استفاده از دستگاه بیز کنید.

- درپ دستگاه را باز کنید، در مرکز و در سمت داخلی آن مهره فیکس کننده ای وجود دارد، درپوش را نگه دارید و مهره را با زاکسید (بر خلاف عقربه های ساعت)، و با احتیاط درپوش را از مهره مکانیزم لولایی جدا کنید.
- سطح داخلی درپ را بیز کنید و به صورت خشک آن را پاک کنید.
- درپ را در محل آن قرار دهید. سوپاخ مرکزی درپوش را با پیچ روی مهره مکانیزم لولایی تطبیق دهید (مهره بلوک کردن درپوش باید از بالا فرار بگیرد) و درپوش را نگه دارید و مهره فیکس کننده را تا آخر ببندید (در جهت عقربه های ساعت).
- برای بیز کردن بهتر سطح داخلی درپوش دستگاه توصیه می شود واتر کبیک کننده را در درپوش و سوپاخ خروج بخار را از هم باز کنید.
- بیز کردن سوپاخ خروج بخار پس از هر بار استفاده توصیه می شود.
- با کشیدن کبیک سوپاخ در سطح داخلی درپوش آن را در درپوش.
- روکش محافظتی را در قسمت داخلی درپوش باز کنید.
- هر دو طرف سوپاخ را با آب گرم بشویید.

9. روکش محافظتی را به جای خود ببندید، کبیک سوپاخ را با فشار کمی در آنباشه درپوش فیکس کنید. حلقه کبیک کننده را در قسمت داخلی درپوش بسته به نیاز بیز کنید؛ به ارامس حلقه را در درپوش، آن را با آب گرم بشویید و در جای خود درست و بدون فاصله نصب کنید.

به هنگام پخت غذا زنبوب تشکیل می شود، که در طریقی که در قسمت قبلی بدنه دستگاه فرار دارد، جمع می شود. با کشیدن طرف به سمت پایین، آن را در درپوش آب جمع شده در دور بریزید و طرف را در جای خود قرار دهید.

VII. قبل از مراجعه به مرکز سرویس

پیام درباره آنباشه روی صفحه نمایش	نقص های احتمالی	رفع آنباشه
E1	التهاب محرک فشار	دستگاه را از برق جدا کنید، بگذارید سرد شود، درپوش آن را کبیک ببندید، اگر مشکل حل نشد، به مرکز سرویس و نگهداری آن مراجعه کنید.
E3	التهاب سیستم، امکان دارد دستگاه هدایت و یا دستگاه گرم کننده خراب شده باشد.	به مرکز سرویس و نگهداری آن مراجعه کنید.
E5	گرم شدن بیش از حد دستگاه	دستگاه را از برق جدا کنید، بگذارید سرد شود.

نقص	دلیل احتمالی	رفع نقص
روشن نمی شود	برق در شیکه قطع است	میزان فشار برق در شیکه را کنترل کنید.
درپوش یا بدنه دستگاه کبیک بسته نشده	حلقه کبیک کننده روی درپوش دستگاه یا وجود ندارد و یا درست نصب نشده است.	حلقه را درست نصب کنید.
آست، در زمان پخت از زیر درپوش بخار خارج می شود.	حلقه کبیک کننده روی درپوش دستگاه کبیک شده است.	حلقه را بیز کنید.
	حلقه کبیک کننده کج شده است.	حلقه را تعویض کنید.
	اتصال در سیستم برق	دند جریان را در شیکه کنترل کنید.
بوی مخزن و عنصر گرم کننده شامی، خارج می شود.	بوی مخزن و عنصر گرم کننده شامی، خارج می شود.	بوی مخزن و عنصر گرم کننده شامی، خارج می شود.
غذا خیلی طولانی در حال پخت است.	مخزن در بدنه دستگاه به درستی نصب نشده است.	مخزن را درست نصب کنید.
وسيله گرم کننده کبیک است.	دستگاه را از برق جدا کنید، بگذارید سرد شود، عنصر گرم کننده آن را بیز کنید.	

VIII. تعهدات ضمانت

برای این دستگاه به مدت 2 سال از لحظه خرید ضمانت داده می شود. در طول مدت ضمانت، تولید کننده موظف است، خود هرگونه نقص کارخانه ای دستگاه که با کیفیت پایین و یا مونتاژ پیش آمده است را با تعمیر، تعویض قطعه و یا تعویض کل دستگاه رفع کند. ضمانت فقط در صورت بروز این بهمی مفاز و اضمای فرورنده در روی برکه ضمانت اعتبار می یابد.

مدت کار دستگاه و مدت اعتبار تعهدات کارکنی دستگاه از روز فروش و یا از تاریخ تولید محاسبه می شود (در صورتی که تاریخ فروش را نتوان تعیین کرد).

تاریخ تولید دستگاه را می توان از روی شماره سری مندرج بر روی برچسب مشخصات که روی بدنه دستگاه چسبیده است، پیدا کرد. شماره سری از 13 علامت تشکیل شده است. علامتهای 7 و 6، پانکر ماه و علامت 8، پانکر سال تولید دستگاه هستند. این ضمانت در صورت قابل قبول است که دستگاه متناسب با دستورالعمل استفاده از آن استفاده شده باشد، تعمیر نشده باشد، به خاطر استفاده نامرست از آن آسیب ندیده باشد، همچنین کل مجموعه دستگاه موجود باشد. این ضمانت شامل فرسایش طبیعی دستگاه، مواد مصرفی آن، افزایشها، آنباشه، روکشهای نلونی و کرامیک، کبیک کننده های استیمکی (غیرمه) می شود.

بسته بندی، دستورالعمل استفاده و همچنین خود دستگاه را مناسب پانکر ماه برنامه منطبق خود برای تبدیل زبانه، بازیافت کرد. دستگاه و لوازم جایی آن را همراه با افعال دور نریزید.

Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA
1801 S Treasure Drive, 515, North bay Village, Florida 33141, USA
www.redmond-ig.com
www.multivarka.pro
Made in China

RMC-M110E-UM-1